



Gebruikershandleiding voor houtskoolbarbecues

Original Kettle
E-4710 / E-5710

22 in/57 cm

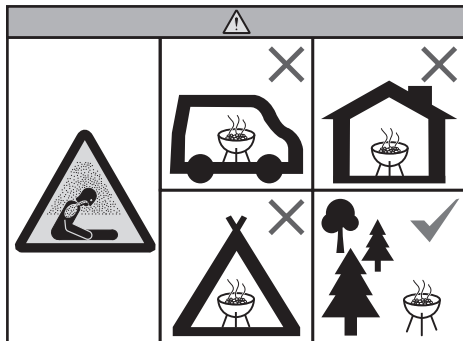
Niet weggoien. Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie en waarschuwingen. Zie voor montage-instructies de montagegids. Gebruik de barbecue niet binnenshuis!

Ga naar weber.com, selecteer je land van herkomst en registreer je barbecue vandaag nog.

VEILIGHEID

Als je de aanwijzingen met betrekking tot GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP in deze handleiding niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstige verwondingen of de dood, of kan dit brand of een explosie veroorzaken met eigendomschade tot gevolg. Lees alle veiligheidsinformatie in deze handleiding voordat je deze barbecue gebruikt.

- WAARSCHUWING! Gebruik de barbecue niet binnenshuis! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en mag nooit gebruikt worden als verwarming. Bij gebruik binnenshuis kunnen giftige dampen ontstaan en kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden.
- WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt zeer heet, dus verplaatst hem niet als hij aanstaat.
- WAARSCHUWING! Buiten bereik van jonge kinderen en huisdieren houden.
- WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue (opnieuw) aan te steken! Gebruik alleen aanstekers die voldoen aan de norm EN 1860-3!
- WAARSCHUWING! Begin pas met barbecueën wanneer er op de houtskool een laagje as is ontstaan.
- WAARSCHUWING! Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers en boten. Hierbij bestaat het gevaar op koolmonoxidevergiftiging.



GEVAREN

- Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang of andere afgesloten ruimte.
- Voeg geen aanmaakvloeistof of in aanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan hete of warme houtskool. Doe na gebruik van de aanmaakvloeistof de dop op de fles en bewaar deze op veilige afstand van de barbecue.
- Zorg ervoor dat de ruimte waarin gebarbecued wordt, vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol, etc. en andere brandbare materialen.

WAARSCHUWINGEN

- Gebruik deze barbecue alleen wanneer alle onderdelen op hun plaats zitten. Deze barbecue moet correct volgens de montage-instructies zijn gemonteerd. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik deze barbecue nooit zonder dat de asopvangbak is geïnstalleerd.
- Gebruik deze barbecue nooit onder een overkapping met een brandbaar plafond of afdak.
- Het gebruik van alcohol en al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen kunnen het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren of gebruiken.

- Wees voorzichtig bij het gebruik van de barbecue. De barbecue is heet tijdens het koken of reinigen en mag nooit zonder toezicht worden achtergelaten.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken. Als je aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt (dit wordt niet aangeraden), wees je er dan van bewust dat er vloeistof in de asopvangbak terecht kan komen en dat deze kan ontvlammen, waardoor er vuur onder de ketel kan ontstaan. Verwijder aanmaakvloeistof uit de asopvangbak voordat je de houtskool aansteekt.
- Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen en/of boten te worden geplaatst.
- Gebruik deze barbecue niet binnen 60 cm van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere vloeren en terrassen van (behandeld) hout, veranda's, gevelbekleding van vinyl en (terras)deuren.
- Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond en uit de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbaar oppervlak.
- Gebruik de barbecue niet bij krachtige wind.
- Draag geen kleding met wijde mouwen wanneer je de barbecue aansteekt of gebruikt.
- Raak nooit het grill- of houtskoolrooster, de as, de houtskool of de barbecue aan om te controleren of ze heet zijn.
- Doof de houtskool zodra je klaar bent met barbecueën. Om de houtskool te doven, sluit je de ketelventilatiegaten en plaats je het deksel op de ketel.
- Gebruik hittebestendige barbecuevanten of -handschoenen (die voldoen aan de norm EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het barbecueën, het afstellen van de luchtopeningen (ventilatie-roosters), het toevoegen van houtskool en het hanteren van de thermometer of het deksel.
- Gebruik geschikt gereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.
- Plaats de houtskool altijd op het houtskoolrooster (het onderste rooster). Plaats geen houtskool onder in de ketel.
- Leg hete houtskool nooit op een plek waar iemand erop kan gaan staan of er brand kan ontstaan. Gooi as en houtskool pas weg wanneer ze volledig gedooft zijn.
- Berg de barbecue niet op voordat de as en de houtskool volledig zijn uitgedooft.
- Verwijder de as pas wanneer de houtskool volledig opgebrand en uitgedooft is, en de barbecue is afgekoeld.
- Houd elektrische draden en kabels uit de buurt van hete oppervlakken van de barbecue en plaatsen waar veel mensen langstoppen.

PAS OP

- Gebruik geen water om een steekvlam of de houtskool te doven.
- Aluminiumfolie in de ketel belemmert de luchtstroom. Gebruik bij indirect barbecueën liever een lekbakje om druipvet van vlees op te vangen.
- Reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse haren en overmatige slijtage. Vervang de borstel als je losse haren op het grillrooster of de borstel vindt. WEBER raadt aan om aan het begin van elke lente een nieuwe roestvrijstalen reinigingsborstel te kopen.
- Deksel niet aan het handvat van de ketel hangen.

EXTRA WAARSCHUWINGEN

- Gebruik de TUCK-AWAY-dekselhouder nooit als handvat om de barbecue op te tillen of te verplaatsen.

GARANTIE

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 WEBER'S vrijwillige garantie, die wij je gratis aanbieden. 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.

Volgens 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 vergoedingen. 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, gelden onverlet deze garantiebepaling. Deze garantie geeft de eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke garantiebepalingen.

WEBER'S 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 handleiding wordt gemonteerd en gebruikt. (Let op: Als je jouw WEBER-handleiding verliest of kwijtraakt, kun je een vervangend exemplaar online vinden op www.weber.com of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar je 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 WETGEVING, 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 garantiestedking, is het belangrijk (maar niet noodzakelijk) om je WEBER-product online te registreren op www.weber.com of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar je wordt verwezen. Bewaar ook je originele bon en/of factuur. Het registreren van je WEBER-product bevestigt je garantiestedking 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 handleiding 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 handleiding.

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 je wordt verwezen). WEBER zal, na onderzoek, een defect onderdeel dat onder deze garantie valt repareren of vervangen (door WEBER te bepalen). In het geval dat reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan WEBER ervoor kiezen (door WEBER te bepalen) 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 veroorzaakt is 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 en knaagdieren;
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's;
- Hefte weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen.

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

TERMIJNEN PRODUCTGARANTIE

Ketel, deksel en middenring:
10 jaar op doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen onderdelen:
5 jaar op doorroesten/doorbranden

ONE-TOUCH-reinigingssysteem:
5 jaar op doorroesten/doorbranden

Kunststofonderdelen:
5 jaar, verbleking/verkleuring uitgezonderd

Alle overige onderdelen:
2 jaar

DISCLAIMERS

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

NA HET VERSTRIJKEN VAN DE TOEPASSELIJKE PERIODES VAN DEZE GARANTIE ZIJN ER GEEN VERDERE GARANTIES MEER VAN TOEPASSING. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, WAARONDER DEALERS OF VERKOPERS MET BETREKKING TOT ENIG PRODUCT (BIJVOORBEELD 'UITBREIDE 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 VERKOCHEDE WEBER-PRODUCT OVERSTIJGEN.

JE AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE, OF SCHADE AAN JEZELF 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 MEEGELEVERDE HANDLEIDING GEGEVEN INSTRUCTIES OP TE VOLGEN.

8650455

n1NL

Ga naar www.weber.com, selecteer je land van herkomst en registreer je barbecue vandaag nog.

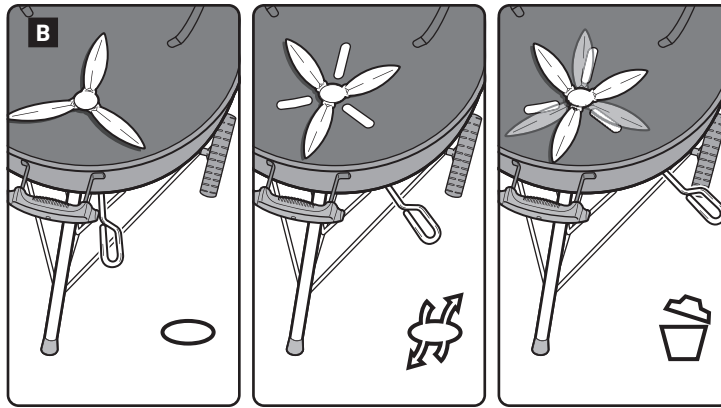
04-04-23

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 DIEN TEGEN WORDEN OPGEVAT ALS EEN VERPLICHTING VAN WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPAANPASSINGEN IN EERDERE 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 zusterorganisaties' aan het eind van deze handleiding.

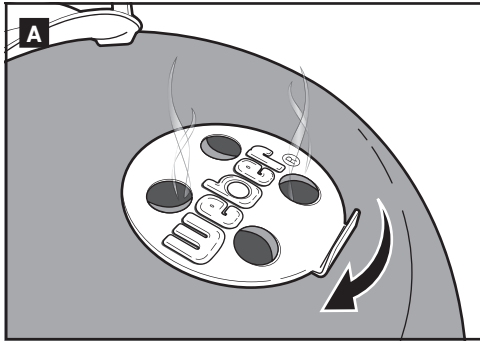


KOOKSYSTEEM

Er is tot in detail over het design van jouw houtskoolbarbecue nagedacht. Wij ontwerpen onze barbecues zodat jij je geen zorgen hoeft te maken over steekvlammen, warme over steekzones of verbrand voedsel. Je mag iedere keer opnieuw uitstekende prestaties, een eenvoudige bediening en perfecte resultaten verwachten.

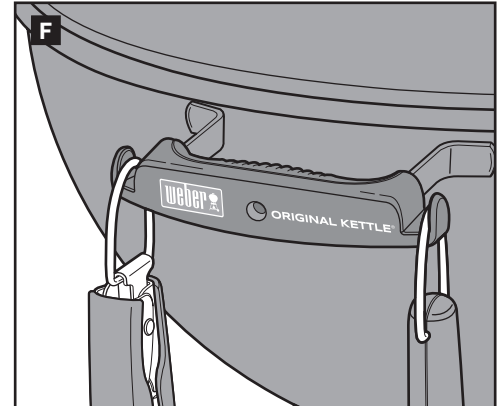
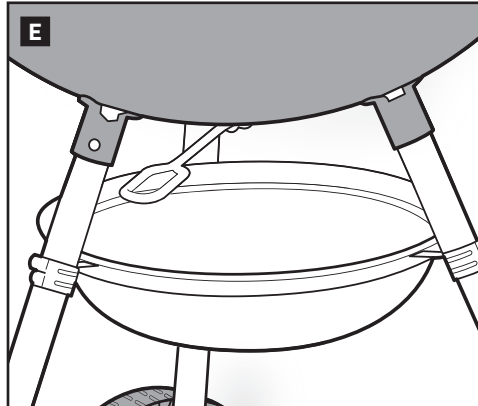
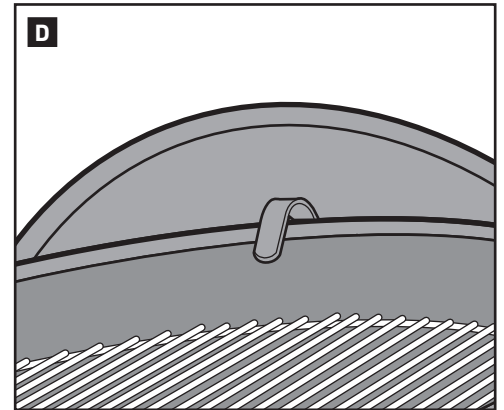
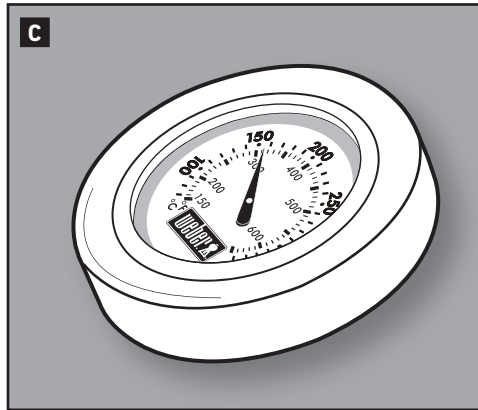
A Ventilatioorosters en -openingen

Lucht is een belangrijke factor bij barbecueën op houtskool. Hoe meer lucht je de barbecue in laat stromen, hoe hoger de interne temperatuur totdat de brandstof zijn maximale punt bereikt. Tijdens het koken kun je de interne temperatuur van de barbecue regelen door simpelweg de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel af te stellen. Om een hoge temperatuur in de barbecue te bewerkstelligen voor koken met de directe methode, is het belangrijk dat de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel volledig open staan. Als je indirect op lagere temperaturen wilt barbecueën, kun je de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel half sluiten. Als je de ventilatioorosters helemaal sluit, blokkeer je de zuurstoftoevoer en gaan de kolen op den duur uit.



B ONE-TOUCH-reinigingssysteem

Met het ONE-TOUCH-reinigingssysteem kun je probleemloos schoonmaken. Door de hendel heen en weer te bewegen, schuiven de drie bladen in de ketel de as die op de bodem van de barbecue ligt, naar de asopvangbak. Deze openingen fungeren ook als ventilatiooroster; er kan zuurstof bij het vuur komen en je kunt het vuur hiermee eenvoudig doven.



SPECIALE EIGENSCHAPPEN

Afhankelijk van het type barbecue kun je alle mogelijke eigenschappen vinden op deze pagina.

C Ingebouwde thermometer

Met de duurzame, ingebouwde thermometer op het deksel kun je eenvoudig de temperatuur van je barbecue controleren.

D Dekselhaak

In het deksel vind je een schuin gemonteerde dekselhaak. Je hoeft slechts het deksel opzij te schuiven en aan de ketel te hangen.

E Asopvangbak

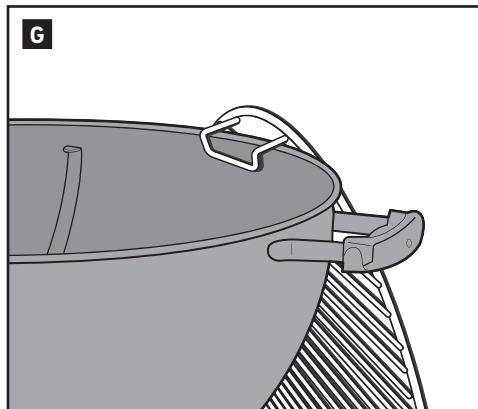
De asopvangbak vangt de as uit de ketel op zodat de as makkelijk verwijderbaar is.

F Handvat gereedschapshaak

Het handvat heeft ingebouwde haken zodat je een handige plek hebt om gereedschap op te hangen.

G Gebogen handgrepen op grillrooster

Dankzij de geweldige handgrepen van het grillrooster kun je het grillrooster en het grillrooster aan de zijkant van de ketel hangen.



VÓÓR HET AANSTEKEN

Kies een geschikte plek om te barbecueën

- Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang of andere afgesloten plaats.
- Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.
- Gebruik deze barbecue niet binnen 60 cm van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere hout of vloeren, terrassen en veranda's van behandeld hout.

Bepaal hoeveel houtskool nodig is

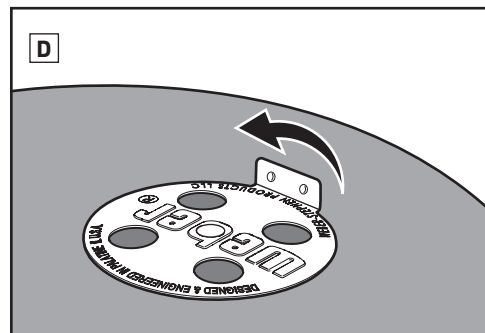
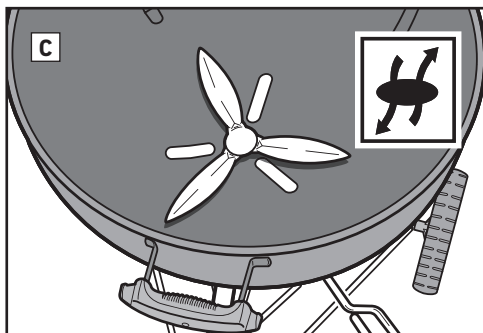
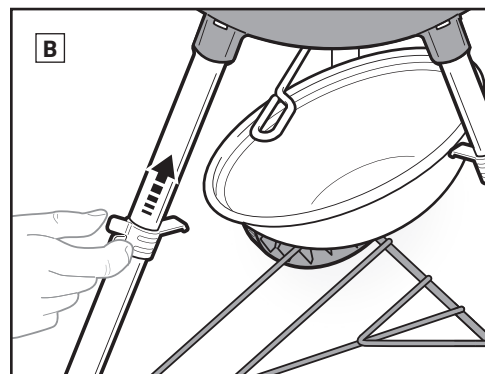
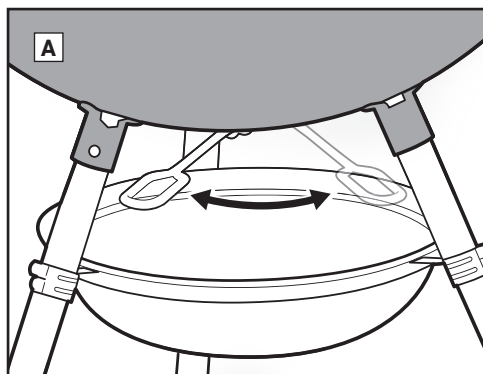
De hoeveelheid houtskool die nodig is, hangt af van het voedsel dat je bereidt en de grootte van de barbecue. Als je kleine, malse stukjes vlees grilt die minder dan 20 minuten nodig hebben, gebruik dan de tabel *Houtskool afmeten en toevoegen voor directe warmte*. Als je van plan bent om grotere stukken vlees te grillen of te roken die 20 minuten of langer moeten garen, of delicaat voedsel, gebruik dan de tabel *Afmeten en toevoegen van houtskool voor indirecte warmte*. Voor meer informatie over het verschil tussen direct en indirect barbecueën, zie het hoofdstuk *GRILLMETHODES* in deze handleiding.

De eerste keer dat je barbecueet

Het wordt aangeraden om vóór het eerste gebruik de barbecue met het deksel gesloten minstens 30 minuten voor te verwarmen en de brandstof gloeiend heet te laten worden om mogelijk residu van het fabricageproces weg te branden.

De barbecue voorbereiden om aan te steken

1. Open het deksel en hang het aan de dekselhaak.
2. Verwijder het grillrooster uit de barbecue. De beogen handvatten van het grillrooster maken het mogelijk om het grillrooster aan de zijkant van de ketel te hangen.
3. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder as en brokken oud houtskool uit de bodem van de ketel met het ONE-TOUCH-reinigingssysteem. Houtskool heeft zuurstof nodig om te kunnen branden, dus zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn. Beweeg de hendel heen en weer om de as en brokstukken op de bodem van de barbecue tot in de asopvangbak te schuiven (A).



4. Knijp de klemmen op de poten in en schuif de poten omlaag om de asopvangbak te verwijderen. Gooi de as weg en plaats de asopvangbak terug door de klemmen op de poten weer op hun plaats omhoog te schuiven (B).
5. Open de ventilatiegaten op de ketel door het handvat van het ONE-TOUCH-ventilatieblad naar de volledig-openpositie te schuiven (C).
6. Leg het houtskoolrooster terug (het onderste rooster).

7. Open de dekselventilatiegaten door het dekselventilatie-rooster naar de volledig-open-positie te schuiven (D).
Let op: Er zijn bewust geen instructies voor het gebruik van aanmaakvloeistof in deze handleiding opgenomen. Aanmaakvloeistof is rommelig en kan een chemische smaak aan je voedsel geven. Bij aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) is dat niet het geval. Als je toch voor aanmaakvloeistof kiest, volg dan de instructies van de fabrikant en spuit NOOIT aanmaakvloeistof op een brandend vuur.

HOUTSKOOL AANSTEKEN

Bepaal, voordat je de houtskool aansteekt, welke barbecuemethode je gaat gebruiken. Afhankelijk van het model dat je hebt gekocht, heeft je barbecue al dan niet de eigenschappen die op de volgende pagina's worden beschreven.

De barbecue klaarmaken voor directe grillmethode

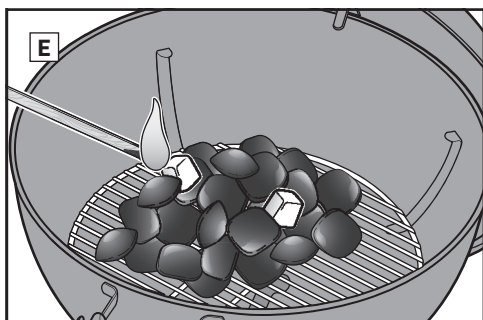
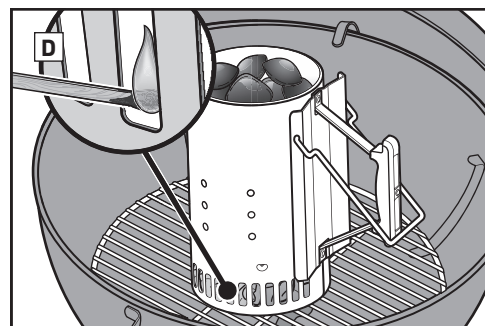
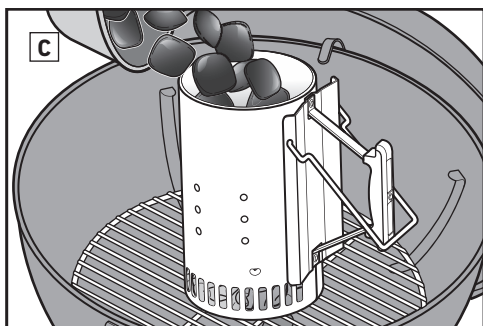
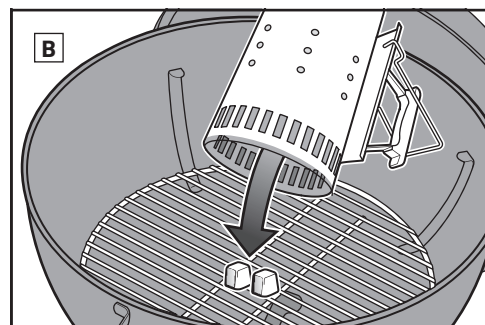
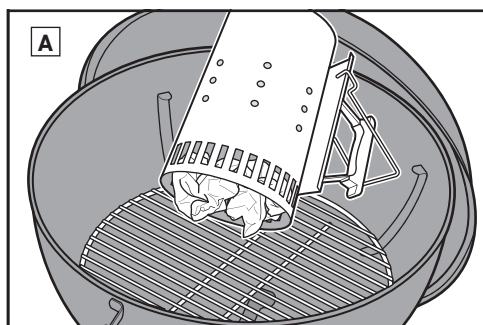
De houtskool aansteken met behulp van een brikettenstarter

De simpelste, grondigste manier om elke vorm van houtskool aan te steken is met behulp van een brikettenstarter, vooral de WEBER RAPIDFIRE-brikettenstarter (apart verkrijgbaar). Lees de waarschuwingen bij de RAPIDFIRE-brikettenstarter voordat je de houtskool aansteekt.

1. Plaats een verfrommelde prop krantenpapier in de bodem van de brikettenstarter en plaats de starter op het houtskoolrooster (het onderste rooster) (A); of plaats een aantal aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) in het midden van het houtskoolrooster en plaats de starter over de blokjes heen (B).
2. Vul de brikettenstarter met houtskool (C).
3. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes of krantenpapier door de gaten aan de onderkant van de brikettenstarter aan te steken (D).
4. Laat de brikettenstarter staan totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as.
Let op: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat je voedsel op het grillrooster plaatst. Begin niet met barbecueën voordat er op de houtskool een laagje as is ontstaan.
5. Ga, wanneer de houtskool volledig brandt, verder op de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens de gewenste grillmethode.

De houtskool aansteken zonder brikettenstarter

1. Bouw een piramide van houtskool in het midden van het houtskoolrooster (het onderste rooster) en plaats een paar aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) in de piramide.
2. Steek de aanmaakblokjes aan met een lange aansteker of lucifer. De aanmaakblokjes zorgen er vervolgens voor dat de houtskool gaat branden (E).
3. Wacht totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as.
Let op: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat je voedsel op het grillrooster plaatst. Begin niet met barbecueën voordat er op de houtskool een laagje as is ontstaan.
4. Ga, wanneer de houtskool volledig brandt, verder op de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens de gewenste grillmethode.

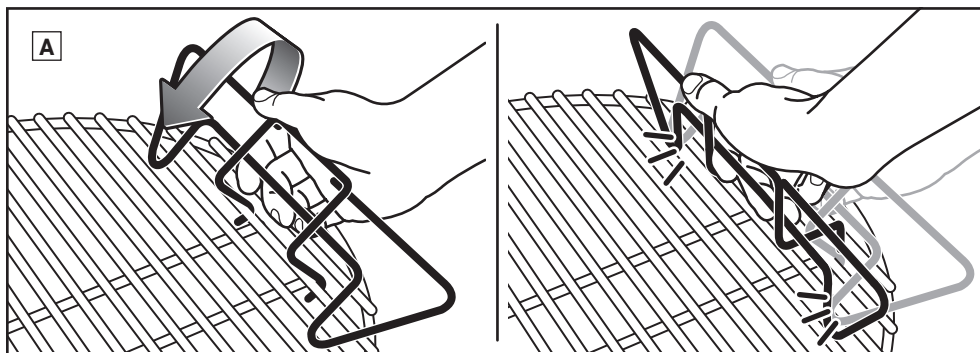


HOUTSKOOL AANSTEKEN

De barbecue klaarmaken voor indirecte barbecuemethode

Wanneer je de indirecte grillmethode gebruikt, kun je ervoor kiezen om de kolen direct aan weerszijden van het houtskoolrooster (het onderste rooster) te verspreiden, of gebruik maken van de WEBER-houtskoolrails (apart verkrijgbaar).

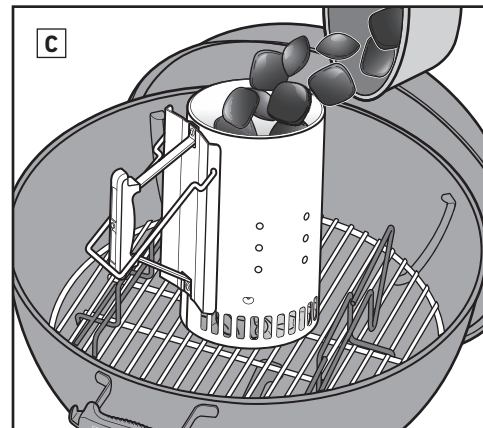
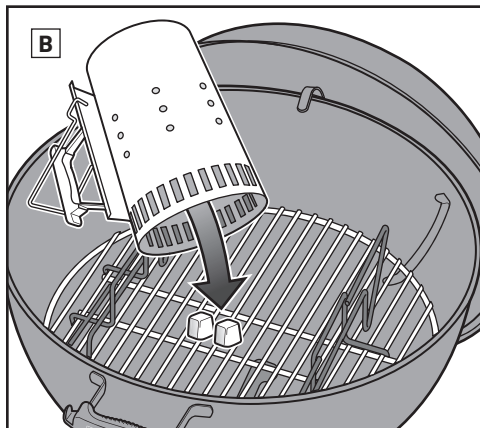
- ⚠ Bij gebruik van de houtskoolrails (apart verkrijgbaar) moeten deze eerst aan de tegenoverliggende zijden van het brandstofrooster (onderste rooster) aan het brandstofrooster worden gehaakt voordat de brandstof (A) wordt aangestoken.
- ⚠ Voorkom dat de brandstof zich naast het deksel of de handvatten van het deksel bevindt, of direct onder de thermometer en het dekselventilatioerooster.



De houtskool aansteken met behulp van een brikettenstarter

De simpelste, grondigste manier om elke vorm van houtskool aan te steken is met behulp van een brikettenstarter, vooral de WEBER RAPIDFIRE-brikettenstarter (apart verkrijgbaar). Lees de waarschuwingen bij de RAPIDFIRE-brikettenstarter voordat je de houtskool aansteekt.

1. Plaats een prop verfrommeld krantenpapier in de bodem van de brikettenstarter (apart verkrijgbaar) en plaats de starter op het houtskoolrooster (het onderste rooster) tussen de houtskoolrails (apart verkrijgbaar) als je deze gebruikt; of plaats een aantal aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) in het midden van het houtskoolrooster (het onderste rooster) en plaats de starter over de blokjes heen (B).

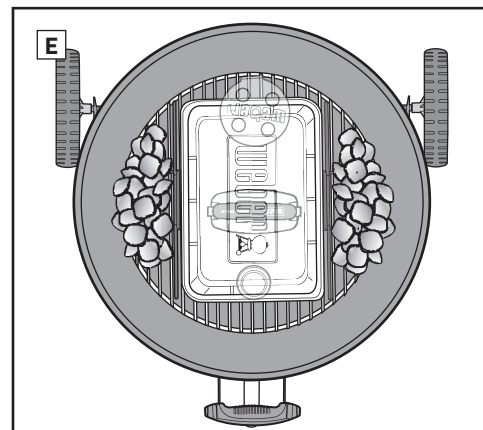
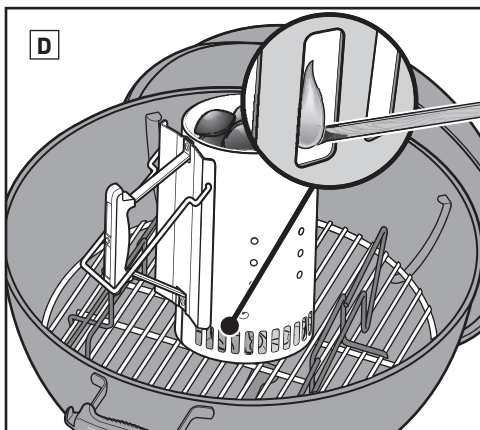


2. Vul de brikettenstarter met houtskool (C).
3. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes of krantenpapier door de gaten aan de onderkant van de brikettenstarter aan te steken (D).

4. Laat de brikettenstarter staan totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as.

Let op: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat je voedsel op het grillrooster plaatst. Begin niet met barbecueën voordat er op de houtskool een laagje as is ontstaan.

5. Ga, wanneer de houtskool volledig brandt, verder op de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens de gewenste grillmethode.



De houtskool aansteken zonder brikettenstarter

⚠ Voorkom dat de houtskool zich naast het deksel of de handvatten van het deksel of de thermometer en het dekselventilatioerooster.

⚠ Bij gebruik van de houtskoolrails (apart verkrijgbaar) moeten deze eerst aan de tegenoverliggende zijden van het brandstofrooster (bodemrooster) aan het brandstofrooster worden gehaakt voordat de brandstof (A) wordt aangestoken.

1. Plaats de houtskoolrails (apart verkrijgbaar) op het houtskoolrooster (onderste rooster) aan de tegenovergestelde kanten van de ketel.
2. Vul de houtskoolrails met brandstof naar keuze. Voorkom dat de houtskool zich naast het deksel of de handvatten van het deksel of de ketel bevindt, of direct onder de thermometer en het dekselventilatioerooster (E).

3. Steek een aantal aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) in de houtskool.

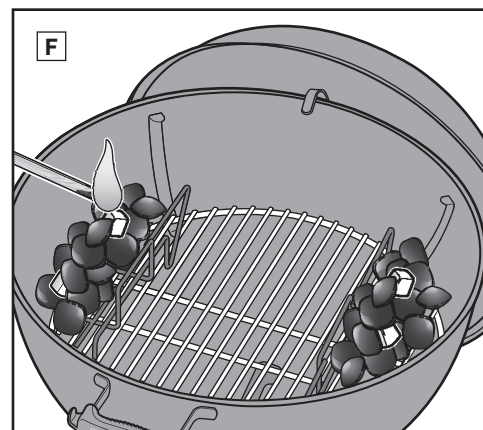
Let op: Zorg ervoor dat ze enigszins onder het oppervlak van de houtskoolbriketten begraven zijn.

4. Steek de aanmaakblokjes (F) aan met een lange aansteker of lucifer. De aanmaakblokjes zorgen er vervolgens voor dat de houtskool gaat branden.

5. Wacht totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as.

Let op: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat je voedsel op het grillrooster plaatst. Begin niet met barbecueën voordat er op de houtskool een laagje as is ontstaan.

6. Ga, wanneer de houtskool volledig brandt, verder op de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens de gewenste grillmethode.



Gebruik alleen houtskool - in overeenstemming met EN 1860-2.

Houtskool afmeten en toevoegen voor directe warmte

Diameter barbecue	WEBER -houtskoolbriketten	Briketten	Houtskool Gemengd hout*
47 cm	25 briketten	30 briketten	0,68 kg
57 cm	30 briketten	40 briketten	0,87 kg
67 cm	45 briketten	60 briketten	1,91 kg

Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte warmte

Diameter barbecue	WEBER -houtskoolbriketten		Briketten		Houtskool Gemengd hout*	
	Aantal briketten voor het eerste uur (per kant)	Aantal briketten voor ieder extra uur (per kant)	Aantal briketten voor het eerste uur (per kant)	Aantal briketten voor ieder extra uur (per kant)	Hoeveelheid houtskool voor het eerste uur (per kant)	Hoeveelheid houtskool voor ieder extra uur (per kant)
47 cm	10 briketten	4 briketten	15 briketten	7 briketten	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briketten	4 briketten	20 briketten	7 briketten	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briketten	6 briketten	30 briketten	8 briketten	0,55 kg	0,12 kg

BARBECUEMETHODES - DIRECTE WARMTE

De houtskool plaatsen voor directe warmte

1. Draag altijd barbecuewanten of -handschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw houtskoolbarbecue.

PAS OP: De barbecue, inclusief de handvatten en hendels van het ventilatierooster en de ventilatiegaten worden heet. Zorg ervoor dat je barbecuewanten of -handschoenen draagt om te voorkomen dat je je handen verbrandt.

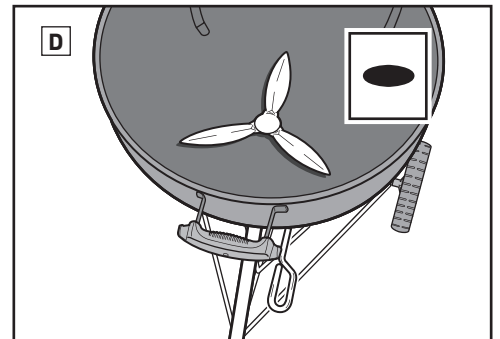
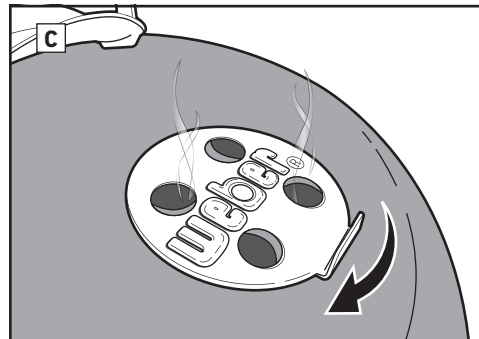
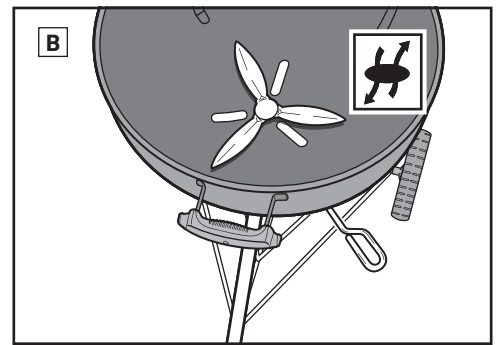
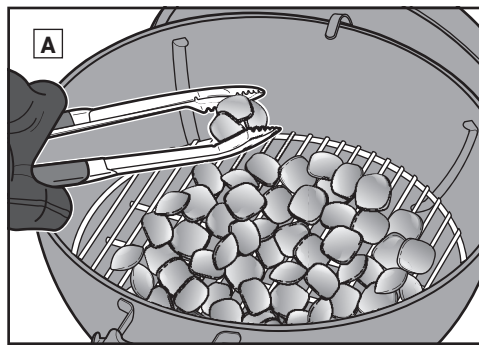
2. Zodra de houtskool volledig is aangestoken, verdeel je ze gelijkmatig over het houtskoolrooster met een lange tang (A) of met een WEBER-houtskoolschuiver (apart verkrijgbaar).
3. Zorg ervoor dat de hendel van het ONE-TOUCH-reinigingssysteem en het ventilatierooster van het deksel volledig openstaan (B), (C).
4. Plaats het grillrooster terug in de ketel, wanneer er een laagje as over de houtskool heen is ontstaan.
5. Schuif het deksel op de barbecue.
6. Verwarm het grillrooster zo'n 10 tot 15 minuten voor.
7. Schuif, wanneer het grillrooster voorverwarmd is, het deksel open. Borstel het grillrooster met een reinigingsborstel schoon. *Let op: Wanneer je een borstel van roestvrij staal gebruikt, is het belangrijk de borstel te vervangen als je losse 'haren' vindt op het grillrooster of de borstel.*
8. Plaats het voedsel op het grillrooster.

Let op: Wanneer je het deksel tijdens het grillen verwijdert, schuif deze dan naar de zijkant in plaats van recht omhoog. Als je het deksel recht omhoog tilt, loop je de kans dat de zuigkracht as over de etenswaren verstuift.

9. Schuif het deksel dicht en raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden.

Als je klaar bent met barbecueën...

Sluit het dekselventilatierooster en de ventilatieroosters in de ketel om de houtskool te doven (D).



BARBECUEMETHODES - INDIRECTE WARMTE

De houtskool plaatsen voor indirecte warmte

1. Draag altijd barbecuewanten of -handschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw houtskoolbarbecue.

PAS OP: De barbecue, inclusief de handvatten, dekselventilatieroosters en ketelventilatierooster, worden heet. Zorg ervoor dat je barbecuewanten of -handschoenen draagt om te voorkomen dat je je handen verbrandt.

2. Zodra de houtskool volledig brandt volgens de gewenste indirecte grillmethode (raadpleeg het hoofdstuk 'Houtskool aansteken'), gebruik barbecuewanten of -handschoenen en een lange tang om ervoor te zorgen dat de houtskool zich correct aan weerszijden van de ketel bevindt. Voorkom dat de houtskool zich naast het deksel of de handvatten van het deksel of de ketel bevindt, of direct onder de thermometer en het dekselventilatierooster (A). Er kan een lekbakje tussen de houtskool worden geplaatst om druipeet op te vangen.

3. Zorg ervoor dat de hendel van het ONE-TOUCH-reinigingssysteem en het ventilatierooster van het deksel volledig open staan (B), (C).

4. Plaats het grillrooster terug in de ketel, wanneer er een laagje as over de houtskool heen is ontstaan. Als het grillrooster scharnierende zijanten heeft, zorg er dan voor dat ze zich direct boven de houtskool in de ketel bevinden. Zo kun je eenvoudig meer houtskool toevoegen als dat nodig is.

5. Schuif het deksel op de barbecue.

6. Verwarm het grillrooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.

7. Schuif, wanneer het grillrooster voorverwarmd is, het deksel open. Borstel het grillrooster met een reinigingsborstel schoon.

Let op: Wanneer je een borstel van roestvrij staal gebruikt, is het belangrijk de borstel te vervangen als je losse 'haren' vindt op het grillrooster of de borstel.

8. Plaats het voedsel in het midden van het grillrooster, boven een lekbakje als je die gebruikt.

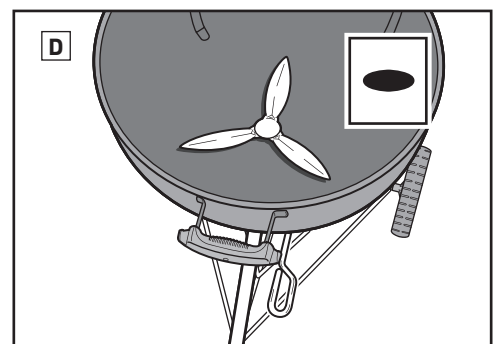
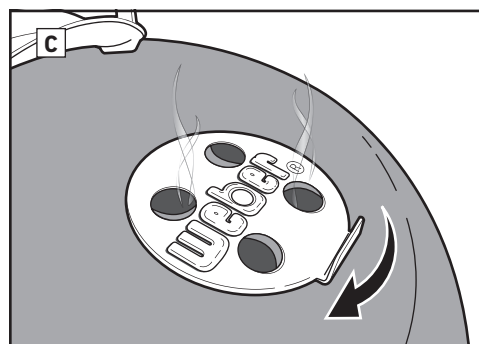
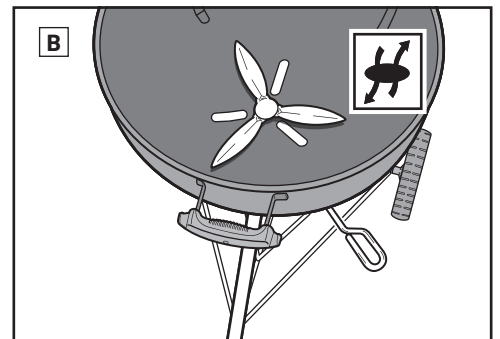
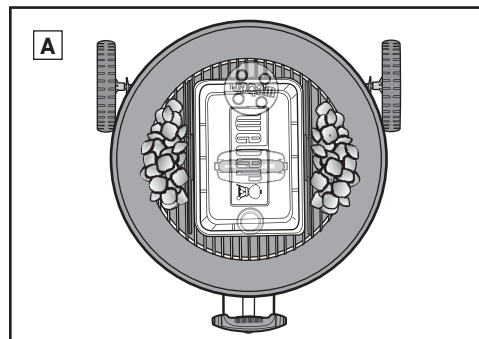
Let op: Wanneer je het deksel tijdens het grillen verwijdert, schuif deze dan naar de zijkant in plaats van recht omhoog. Als je het deksel recht omhoog tilt, loop je de kans dat de zuigkracht as over de etenswaren verstuift.

9. Schuif het deksel dicht. Plaats het deksel altijd zo dat de thermometer zich niet boven de houtskool bevindt waar hij aan directe hitte wordt blootgesteld. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden. Stel de ventilatieroosters op het deksel en de ketel zo nodig bij om de temperatuur in de barbecue te verlagen.

Let op: Draai het dekselventilatierooster volledig open om de temperatuur te verhogen en draai het verder dicht om de temperatuur te verlagen.

Als je klaar bent met barbecueën...

Sluit het dekselventilatierooster en de ventilatieroosters in de ketel om de houtskool te doven (D).



Draag handschoenen

Draag altijd barbecuewanten of -handschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw houtskoolbarbecue. De ventilatieopeningen, ventilatieroosters, handgrepen en de ketel worden heet tijdens het barbecuën, dus zorg ervoor dat je handen en onderarmen beschermd zijn.

Gebruik geen aanmaakvloeistof

Gebruik geen aanmaakvloeistof: dit kan een chemische smaak aan je voedsel geven. Brikettenstarters (apart verkrijgbaar) en aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) zijn een veel schonere en effectievere manier om houtskool aan te steken.

Verwarm de barbecue voor

Door je barbecue 10 tot 15 minuten voor te verwarmen, wordt het grillrooster voorbereid. Wanneer alle houtskool rood gloeit, loopt de temperatuur in de barbecue op tot 260°C. Door de hitte komen achtergebleven stukjes voedsel op het grillrooster los, waardoor je ze eenvoudig met een roestvrijstalen reinigingsborstel weg kunt borstelen. Het voorverwarmen van je barbecue maakt het rooster ook heet genoeg om het voedsel goed te schroeien en helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven.

Let op: Gebruik een roestvrijstalen reinigingsborstel. Vervang de borstel als je losse haren op het grillrooster of de borstel vindt.

Olie het voedsel, niet het rooster

Olie voorkomt dat voedsel blijft plakken en verbetert de smaak en sappigheid van voedsel. Het licht bestrijken of bespuiten van voedsel met olie werkt beter dan het bestrijken van het rooster.

Houd de luchtstroom in stand

Een houtskoolvuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zo ver mogelijk gesloten zijn, maar houd het dekselventilatie-rooster en ketelventilatiegat open. Verwijder de as regelmatig van de bodem van de barbecue om te voorkomen dat deze de ventilatiegaten blokkeert.

Deksel erop

Er zijn vier belangrijke redenen waarom het deksel zo veel mogelijk gesloten moet zijn.

1. Het grillrooster moet heet genoeg blijven om het voedsel te grillen.
2. Het verkort de kooktijd en voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
3. De rook die ontstaat wanneer het vet en de sappen in de barbecue verdampen, ontsnapt niet.
4. De kans op steekvlammen neemt af doordat er minder zuurstof in de barbecue komt.

Houd het vuur onder controle

Steekvlammen komen altijd voor, en dat is goed: ze schroeien het oppervlak van het voedsel. Maar te veel steekvlammen kunnen de etenswaren verbranden. Houd het deksel zo veel mogelijk gesloten. Dit beperkt de hoeveelheid zuurstof in de barbecue en het aantal steekvlammen. Als de vlammen oncontroleerbaar worden is het beter om het voedsel tijdelijk boven indirecte hitte te plaatsen totdat ze uitdoven.

Bevoren of vers

Of je nu bevroren of vers voedsel barbecuet, volg de veiligheidsvoorschriften op de verpakking en kook het voedsel altijd tot de aanbevolen binnentemperatuur. Bevroren voedsel moet langer garen en heeft mogelijk meer brandstof nodig, afhankelijk van het soort voedsel.

Houd het schoon

Er zijn een aantal algemene onderhoudsinstructies om ervoor te zorgen dat je barbecue nog jaren meegaat.

- Voor een goede luchtcirculatie en betere barbecueerresultaten haal je vóór gebruik de opgehoopte as en de oude houtskool van de bodem van de ketel en uit de asopvangbak. Zorg ervoor dat alle houtskool volledig is gedooft en de barbecue is afgekoeld.
- Je treft misschien verfvachtige schilfers aan de binnenkant van het deksel aan. Tijdens het gebruik van de barbecue wordt vet- en rookdamp langzamerhand omgezet in koolstof dat zich aan de binnenkant van het deksel opbouwt. Borstel de koolstof en het vet van de binnenkant van het deksel af met een roestvrijstalen borstel. Om verdere opbouw te voorkomen, kun je de binnenkant van het deksel met keukenpapier schoonvegen als de barbecue nog warm is (niet heet).
- Maak gelakte, met porselein geëmailleerde en kunststof oppervlakken aan de buitenkant van je barbecue schoon met een warm sopje en een niet-schurende doek.
- Als je barbecue in een omgeving met zware omstandigheden staat, is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, chemicaliën en zout water kunnen de oppervlakken doen roesten. WEBER raad aan de buitenkant van je barbecue schoon te vegen met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af.
- Gebruik voor het schoonmaken van je barbecuegeen: schuurpoets of -verf voor roestvrij staal, zuurbevattende schoonmaakmiddelen, terpentine of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen) of schuurponsjes.

Voedselveiligheidstips

- Laat vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur ontdoien. Ontdooi ze in de koelkast.
- Was je handen goed met warm water en zeep voordat je begint met het voorbereiden van de maaltijd en na vers vlees, vis of gevogelte te hebben aangeraakt.
- Plaats gekookt voedsel nooit op hetzelfde bord waar rauw voedsel op heeft gelegen.
- Was alle borden en gereedschap dat in aanraking is gekomen met rauw vlees of vis met heet water en zeep en spoel ze af.

Ga naar www.weber.com voor recepten en barbecuetips.

BARBECUEGIDS

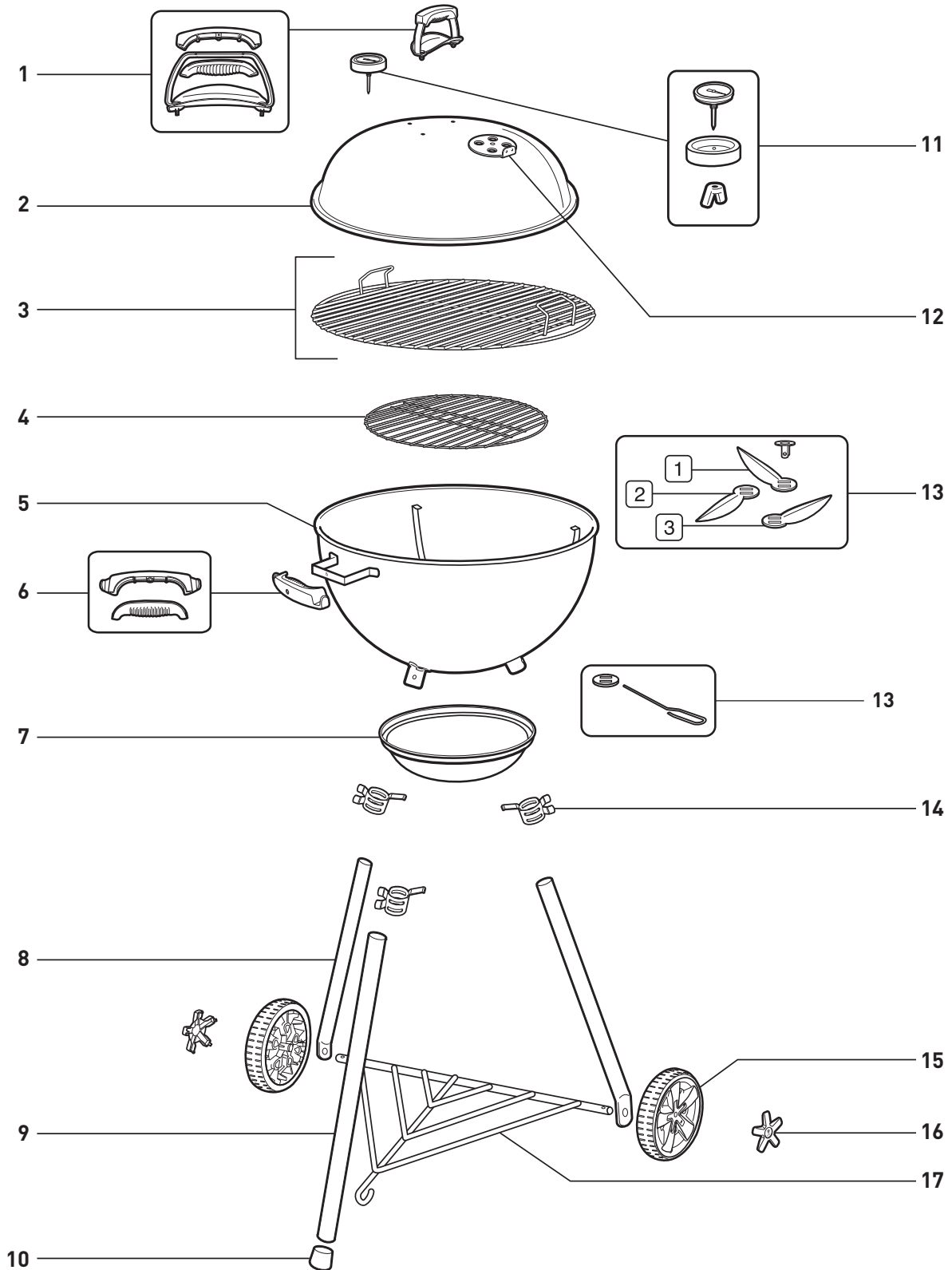
Gaartijden voor rund- en lamsvlees zijn gebaseerd op de definitie van de United States Department of Agriculture voor medium gaarheid, tenzij anders vermeld. Snijstukken, dikheid, gewicht en grilltijd zijn bedoeld als indicaties. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind en buitentemperatuur.

Ga naar www.weber.com voor recepten en barbecuetips.

	Dikte/gewicht	Totale grilltijd gemiddeld	
ROOD VLEES	Steak: Entrecote, porterhouse, ribeye, T-bone en ossenhaas	2 cm dik 2,5 cm dik 5 cm dik	4 tot 6 minuten directe hoge warmte 6 tot 8 minuten directe hoge warmte 14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten aanbakken op directe hoge warmte, dan 8 tot 10 minuten grillen op indirecte hoge warmte
	Bavette	0,7 kg tot 1 kg, 2 cm dik	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
	Hamburger van rundergehakt	2 cm dik	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
	Ossen-/varkenshaas	1,4 tot 1,8 kg	45 tot 60 minuten 15 minuten op directe gemiddelde warmte aanbakken, dan 30 tot 45 minuten op indirecte gemiddelde warmte grillen
	Braadworst: vers	85 g worst	20 tot 25 minuten directe lage warmte
VARKENSVLEES	Karbonade: met of zonder bot	2 cm dik 3 tot 4 cm dik	6 tot 8 minuten directe hoge warmte 10 tot 12 minuten 6 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 4 tot 6 minuten grillen op indirecte hoge warmte
	Ribs: babybackribs, spareribs	1,4 tot 1,8 kg	1½ tot 2 uur indirecte gemiddelde warmte
	Spareribs: Country-Style, met bot	1,4 tot 1,8 kg	1½ tot 2 uur indirecte gemiddelde warmte
	Ossen-/varkenshaas	0,5 kg	30 minuten 5 minuten op directe hoge warmte aanbraden en 25 minuten grillen op indirecte gemiddelde warmte
	Kipfilet: zonder bot, zonder vel	170 tot 227 g	8 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
GEVOGELTE	Kipdijfilet: zonder bot, zonder vel	113 g	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
	Kipstukke: met bot, diverse varianten	85 tot 170 g	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten op directe lage warmte bakken, vervolgens 30 minuten op indirecte gemiddelde warmte
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kg	1 tot 1½ uur indirecte gemiddelde warmte
	Wildhoen	0,7 tot 0,9 kg	60 tot 70 minuten indirecte gemiddelde warmte
	Kalkoen: heel, zonder vulling	4,5 tot 5,5 kg	2 tot 2,5 uur indirecte gemiddelde warmte
VIS EN ZEEVRUCHTEN	Vis, filet of steak: heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis en tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik 2,5 tot 3 cm dik	3 tot 5 minuten directe gemiddelde warmte 10 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
	Vis: heel	0,5 kg 1,4 kg	15 tot 20 minuten indirecte gemiddelde warmte 30 tot 45 minuten indirecte gemiddelde warmte
	Garnalen	14 g	2 tot 4 minuten directe hoge warmte
	Asperges	1,25 cm diameter	6 tot 8 minuten directe gemiddelde warmte
GROENTEN	Mais	met schutblad zonder schutblad	25 tot 30 minuten directe gemiddelde warmte 10 tot 15 minuten directe gemiddelde warmte
	Paddenstoelen	shitake of champignon portobello	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte 10 tot 15 minuten directe gemiddelde warmte
	Ui	gehalveerd 1,25 cm plakken	35 tot 40 minuten indirecte gemiddelde warmte 8 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
	Aardappel	heel 1,25 cm plakken	45 tot 60 minuten indirecte gemiddelde warmte 9 tot 11 minuten 3 minuten voorkoken, dan 6 tot 8 minuten grillen op directe gemiddelde warmte

Zorg ervoor dat voedsel op de barbecue past wanneer het deksel gesloten is, met ongeveer 2,5 centimeter tussen het voedsel en het deksel.

Original Kettle - E-4710 / E-5710 - 47cm / 57cm - EU 012023



**AUSTRIA**

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com