



## MASTER-TOUCH Premium

E-5770  
SE E-5775

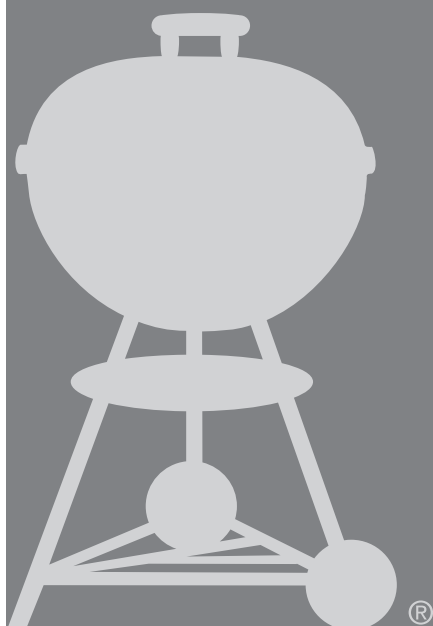


NL

### Gebruikershandleiding Houtskoolbarbecue

Niet weggooien. Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie en waarschuwingen. Zie voor montage-instructies de montagegids. Gebruik de grill niet binnen!

Ga naar [www.weber.com](http://www.weber.com), selecteer uw land van herkomst en registreer uw barbecue.



**69152**

NL - DUTCH

10/31/18



**Als u de aanwijzingen met betrekking tot GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP in deze gebruikershandleiding niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstige verwondingen of de dood. Ook kan dit brand of een explosie veroorzaken met eigendomsschade tot gevolg.**

**Lees alle veiligheidsinformatie in deze gebruikersgids voordat u deze barbecue gebruikt.**

⚠ **WAARSCHUWING!** Niet binnenshuis gebruiken!  
Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en moet nooit gebruikt worden als verwarming. Bij binnengebruik kunnen giftige dampen ontstaan en ernstige lichamelijk letsel of overlijden veroorzaken.

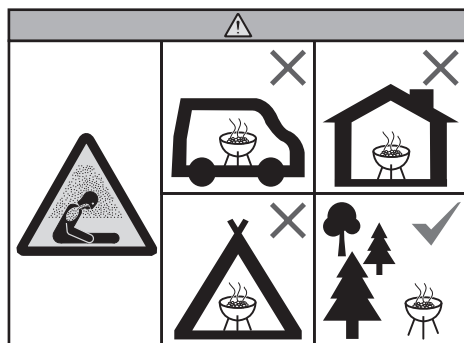
⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

⚠ **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

⚠ **WAARSCHUWING!** begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

⚠ **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 plek.

⚠ Gebruik geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige vloeistoffen om de houtskool aan te steken. Als u houtskoolaanmaakvloeistof gebruikt (dit wordt niet aangeraden), verwijder dan alle vloeistof die door de ventilatiegaten op de ketel is gelekt voordat u de houtskool ontsteekt.

⚠ Voeg geen houtskoolaanmaakvloeistof of met houtskoolaanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan hete of warme houtskool. Doe de dop na gebruik op de aanmaakvloeistof en zet het op veilige afstand van de barbecue neer.

⚠ Zorg ervoor dat er geen ontvlambare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc., of brandbare materialen in de buurt van het kookgedeelte kunnen komen.

## 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 de barbecue nooit zonder de asopvanger.

⚠ Gebruik deze barbecue nooit onder een brandbare overkapping.

⚠ Het gebruik van alcohol of al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren of gebruiken.

⚠ Wees voorzichtig bij het gebruik van uw barbecue. De barbecue is heet tijdens het koken of reinigen en mag nooit zonder toezicht worden achtergelaten.

⚠ Controleer wanneer u vloeibare aanmaakmiddelen gebruikt altijd de asopvangbak voordat u de barbecue aansteekt. Er kan een opbouw van deze vloeistof in de asopvangbak ontstaan, hetgeen brand onder de ketel kan veroorzaken. Verwijder alle aanmaakvloeistof uit de asopvangbak voordat u de houtskool aansteekt.

⚠ Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen en/of boten te worden geïnstalleerd.

⚠ Gebruik deze barbecue niet binnen 1,5 meter van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere hout of vloeren, terrassen en veranda's van behandeld hout.

⚠ Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond en uit de buurt van brandbaar materiaal.

⚠ Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbaar oppervlak.

⚠ Gebruik de barbecue niet bij krachtige wind.

⚠ Draag geen kleding met wijde mouwen wanneer u 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 wanneer u klaar bent met barbecuën. Om de houtskool te doven: sluit de ketelventilatiegaten en plaats het deksel op de ketel.

⚠ Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het koken, afstellen van de luchtopeningen (ventilatiëroosters), toevoegen van houtskool en 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.

⚠ Plaats 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 gedoofd zijn.

⚠ Berg de barbecue pas op wanneer de as en de houtskool volledig gedoofd zijn.

⚠ Verwijder de as pas wanneer de houtskool volledig opgebrand en gedoofd is, en de barbecue is afgekoeld.

⚠ Houd elektrische draden en kabels uit de buurt van de hete oppervlakken van de barbecue en gebieden waar veel mensen komen.

## LET OP

⚠ Gebruik geen water om een steekvlam of de houtskool te doven.

⚠ Aluminiumfolie in de ketel belemmert de luchtstroom. Gebruik bij indirect barbecuën dus 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 u 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.

## EXTRA WAARSCHUWINGEN

⚠ Open het deksel om de druk van de scharnieren af te halen voordat u het deksel van het scharnier verwijderd.



# GARANTIE

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

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

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

## WEBERS VRIJWILLIGE GARANTIE

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

## VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR ONDER DEZE GARANTIE

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

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

## GARANTIEAFHANDELING / UITSLUITING VAN GARANTIE

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

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

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

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

## PRODUCTGARANTIEPERIODES

Ketel, deksel en centrale ring:  
10 jaar, indien sprake van roestvorming/doorbranding

Roestvrijstalen componenten:  
5 jaar, indien sprake van roestvorming/doorbranding

ONE-TOUCH reinigingssysteem:  
5 jaar, geen roestvorming/doorbranding

Plastic onderdelen:  
5 jaar, indien sprake van roestvorming/doorbranding

Alle overige onderdelen:  
2 jaar

## DISCLAIMERS

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

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

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

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

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

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

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

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

# INHOUDSOPGAVE

- 2 Veiligheid
- 3 Garantie
- 4 Kookstelsysteem
- 5 Speciale eigenschappen
- 7 Voor het aansteken
  - Kies een geschikte plek om te barbecueën
  - Bepaal hoeveel houtskool nodig is
  - De allereerste keer dat u barbecueet
  - De barbecue voorbereiden op aansteken
- 8 Houtskool aansteken
  - De barbecue klaarmaken voor directe barbecuemethode
  - De barbecue klaarmaken voor indirecte barbecuemethode
- 10 Barbecue methodes
  - Directe hitte
- 11 Barbecue methodes
  - Indirecte hitte
- 12 Barbecuegids
- 13 Barbecue methodes
  - Roken
- 14 Soorten rookhout
- 15 Tips en trucs voor succesvol barbecueën en roken
- 16 Reserveonderdelen

Ga naar [www.weber.com](http://www.weber.com), selecteer uw land van herkomst en registreer uw barbecue.



Er is tot in detail over het design van uw houtskoolbarbecue nagedacht. Wij ontwerpen onze barbecues zodat u zich geen zorgen hoeft te maken over steekvlammen, warme en koude zones of verbrand voedsel. U mag iedere keer opnieuw uitstekende prestaties, een eenvoudige bediening en perfecte resultaten verwachten.

## A Ketel en deksel

Elke WEBER houtskoolbarbecue is gemaakt met een deksel en ketel van met gebakken porselein-email bedekt staal. Dit is belangrijk omdat dit betekent dat het nooit zal afbladderen. Het spiegeliende oppervlak zorgt voor convectiegarage, waardoor de warmte om het voedsel heen straalt zoals dat ook bij een reguliere oven het geval is, met gelijkmatige kookresultaten als gevolg.

## B Ventilatieroosters en -openingen

Lucht is een belangrijke factor bij barbecueën op houtskool. Hoe meer lucht u de barbecue in laat stromen, hoe hoger de interne temperatuur totdat de brandstof zijn maximale punt bereikt. Tijdens het koken kunt u de interne temperatuur van de barbecue regelen door simpelweg de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel bij 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 u indirect op lagere temperaturen wilt koken of voedsel wilt roken, kunt u de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel tot halverwege sluiten. Als u de ventilatieopeningen geheel sluit, blokkeert u de zuurstoftoevoer en gaan de kolen op den duur uit.

## C Grillrooster

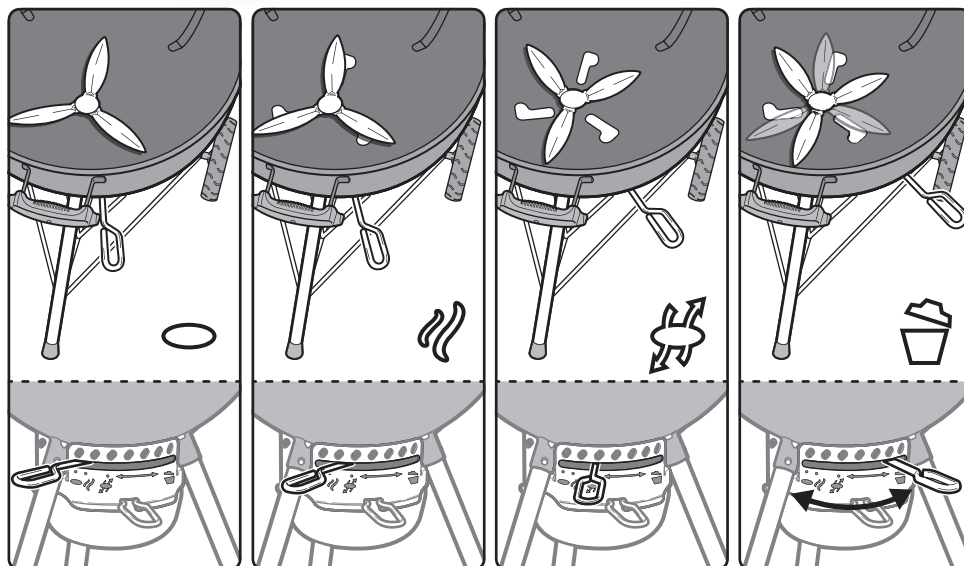
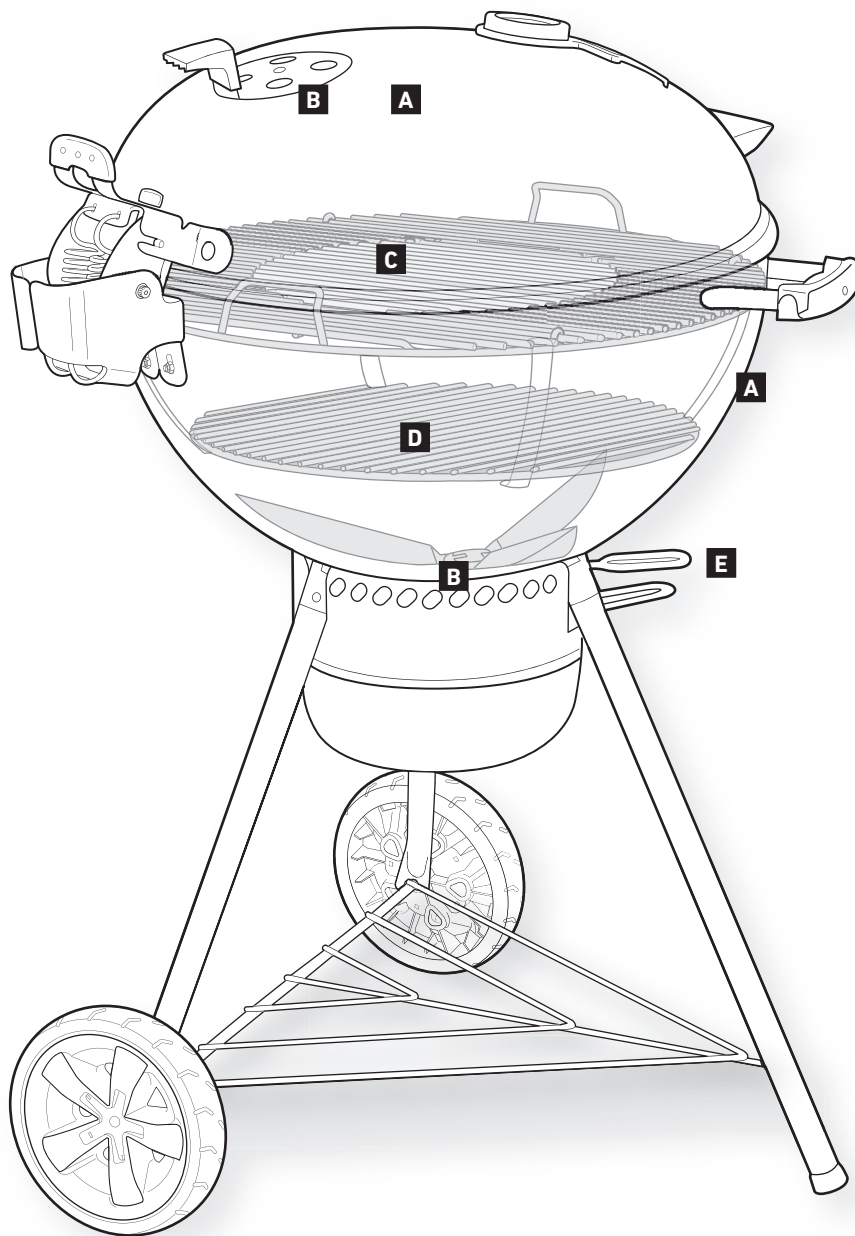
Het grillrooster is gemaakt van robuust roestvrij staal en biedt meer dan genoeg ruimte voor al uw favoriete gerechten.

## D Houtskoolrooster

Het houtskoolrooster is bestand tegen hitte van houtskoolvuur. Dit duurzame rooster van robuust staal trekt niet krom en brandt niet door. Bovendien biedt het genoeg ruimte voor direct of indirect garen, waardoor u de flexibiliteit heeft om te koken zoals u dat wilt.

## E ONE-TOUCH reinigingssysteem

Met het ONE-TOUCH reinigingssysteem kunt u probleemloos schoonmaken. Door de hendel heen en weer te bewegen, schuiven de drie bladen in de ketel de as op de bodem van de barbecue in de asopvangbak. Deze openingen fungeren ook als ventilatieopening, waardoor er zuurstof bij het vuur kan komen, of u het vuur juist eenvoudig kunt doven.





## SPECIALE EIGENSCHAPPEN

Afhankelijk van het model dat u heeft gekocht, heeft uw barbecue mogelijk de volgende eigenschappen.

### A GOURMET BBQ SYSTEM

Uw grillrooster heeft een speciaal uitneembaar middenstuk. Zo kunt u makkelijk speciale GOURMET BBQ SYSTEM-inzetstukken in het rooster plaatsen, zoals een schroeirooster (meegeleverd bij SE E-5775), gevogeltebrader of pizzasteen (allemaal apart verkrijgbaar). Elke optie biedt oneindig veel mogelijkheden voor nieuwe recepten. Ga voor het volledige assortiment GOURMET BBQ SYSTEM accessoires naar onze website: [www.weber.com](http://www.weber.com).

### B Ingebouwde thermometer

Met de duurzame, ingebouwde thermometer op het deksel kunt u eenvoudig de interne temperatuur van uw barbecue in de gaten houden.

### C Scharnierend deksel

Met dit nieuw ontworpen roestvrijstalen dekselscharnier hoeft u het deksel niet meer ergens kwijt tijdens het koken. Het deksel kan bij gebruik van het WEBER braadspit-accessoire (apart verkrijgbaar) verwijderd worden

### D iGRILL-beugel

De iGRILL-beugel biedt een magnetisch oppervlak waar u uw iGRILL MINI of iGRILL 2 (beide apart verkrijgbaar) tijdens het koken kunt plaatsen, en opslagruimte voor maximaal 4 sondes. Verwijder de iGRILL-beugel wanneer deze niet in gebruik is.

### E Scharnierend grillrooster

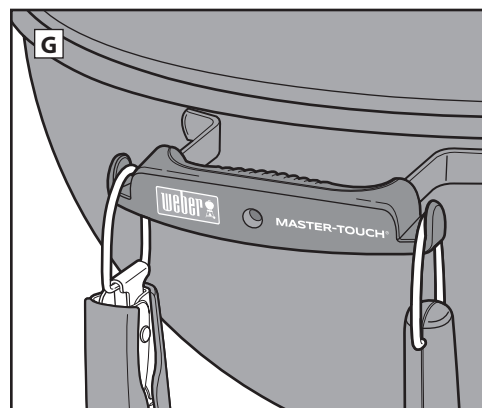
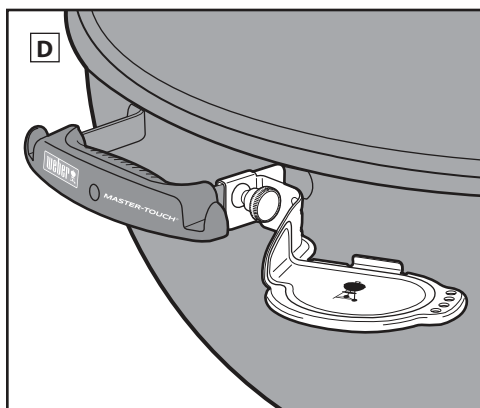
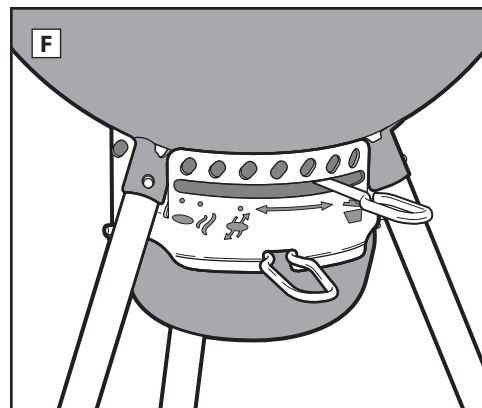
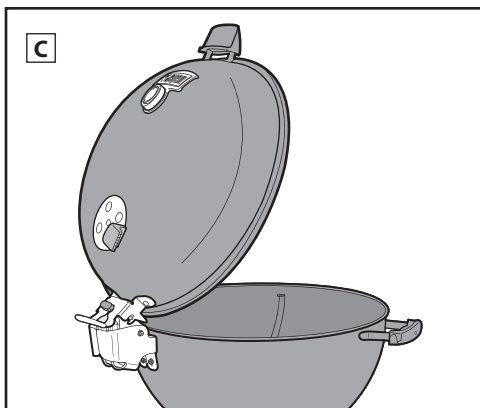
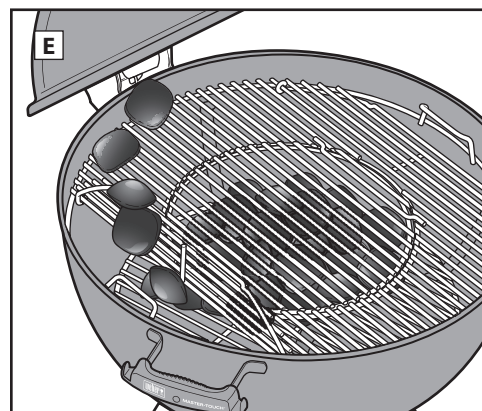
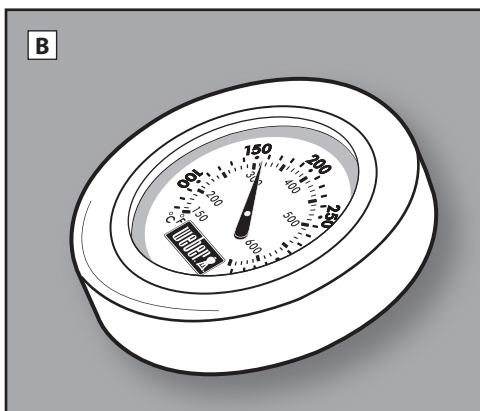
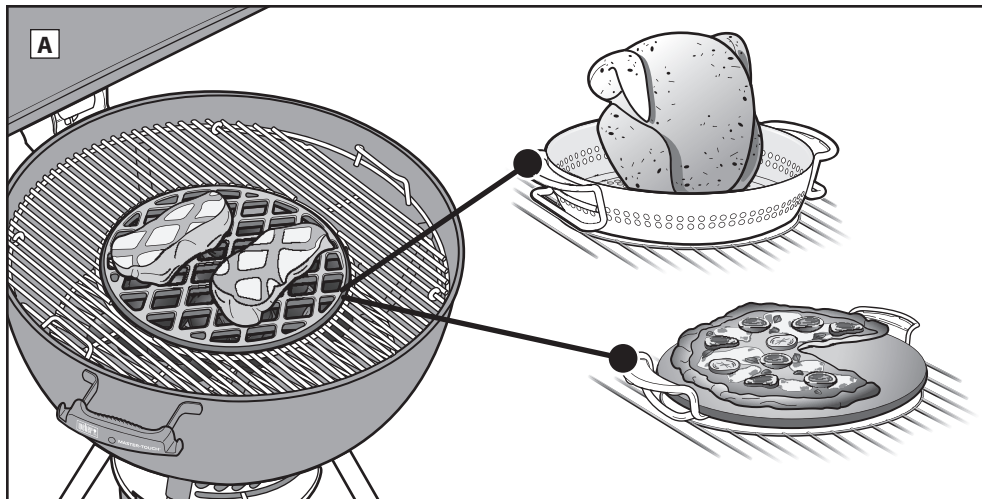
Het scharnierende rooster heeft aan beide kanten een gedeelte dat u kunt optillen om makkelijk houtskool toe te voegen.

### F Hogecapaciteits-asopvangbak

De volledig afgesloten hogecapaciteits-asopvangbak voorkomt dat as in het rond waait en is makkelijk afneembaar voor het snel en effectief verwijderen van de as.

### G Gereedschapshaakhandvaten

Het ketelhandvat heeft ingebouwde haken zodat u een handige plek heeft om uw gereedschap op te hangen.

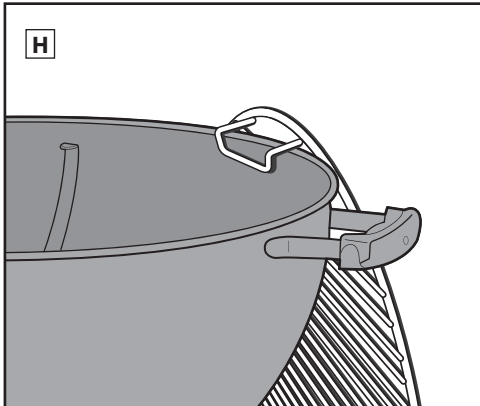




## SPECIALE EIGENSCHAPPEN

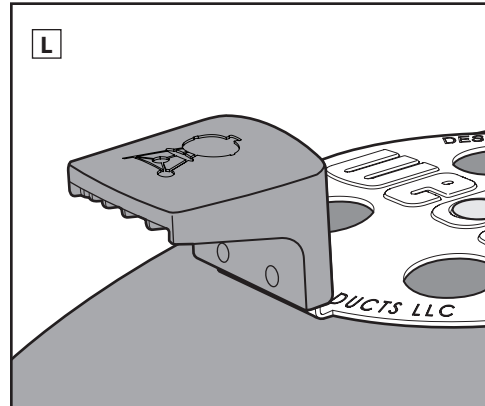
### **H** Gebogen handvatten op grillrooster

De gebogen handvatten van het grillrooster maken het mogelijk om het rooster aan de zijkant van de ketel te hangen.



### **I** Ketelventilatiegaten voor roken

De nieuwe vorm van deze ketelventilatiegaten zorgt voor de perfecte hoeveelheid luchtstroom voor roken en barbecuën bij lage temperatuur.

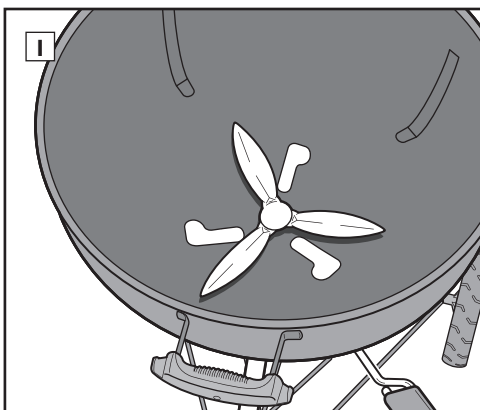


### **J** Char-Ring & Warmteverdeler

Met deze nieuwe onderdelen kunt u allerlei plezier beleven aan het roken van voedsel in uw houtskoolgrill door de temperatuur langere tijd constant en laag te houden. Dit noemen wij de "low and slow"-methode.

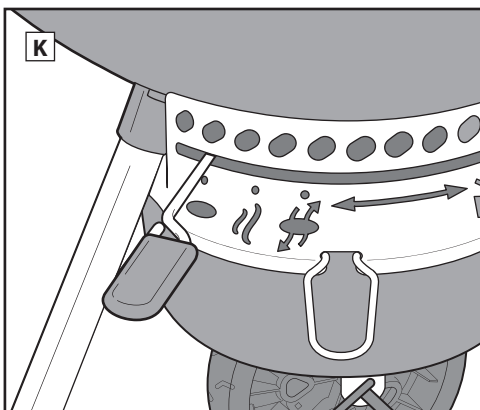
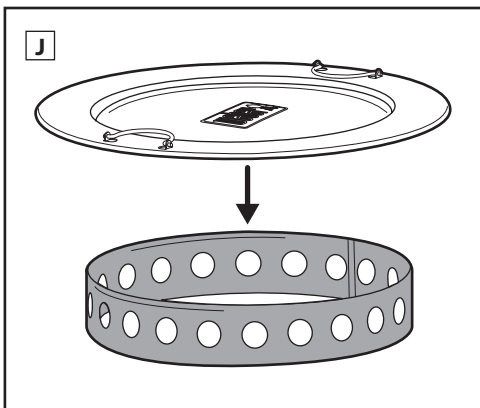
### **K** ONE-TOUCH Reinigingssysteem-hendelbedekking (alleen SE E-5775)

De ONE-TOUCH reinigingssysteemhendelbedekking zorgt voor slipvaste grip en minimaliseert de temperatuur van de ONE-TOUCH reinigingssysteem hendel.



### **L** Dekselventilatioerooster aanraakpunt

Het aanraakpunt op het dekselventilatioerooster minimaliseert de temperatuur van het dekselventilatioerooster voor extra comfort.





# VOOR 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 plek.
- Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.
- Gebruik de barbecue niet binnen 1,5 meter 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 u barbecueet en de grootte van uw barbecue. Als u kleine, malse stukjes voedsel barbecueet die minder dan 20 minuten nodig hebben, gebruik dan de tabel *Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte*. Als u van grotere stukken vlees barbecueet die 20 minuten of langer moeten garen, of gevoelig voedsel, gebruik dan de tabel *Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte*. Gebruik de bij uw barbecue meegeleverde houtskoolmaatbeker om de juiste hoeveelheid houtskool af te meten. Voor meer informatie over het verschil tussen roken, direct en indirect garen, zie de hoofdstukken onder *GRILLMETHODES*.

## De allereerste keer dat u barbecueet

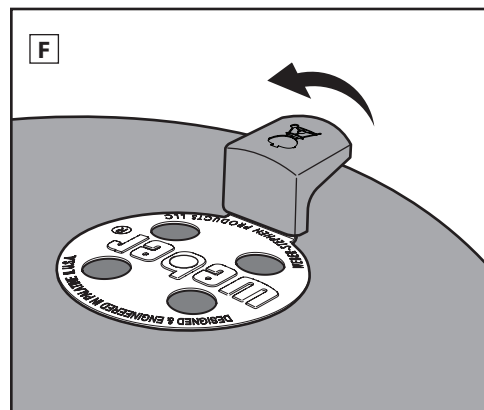
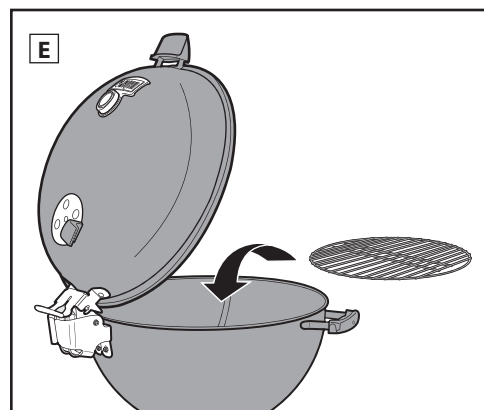
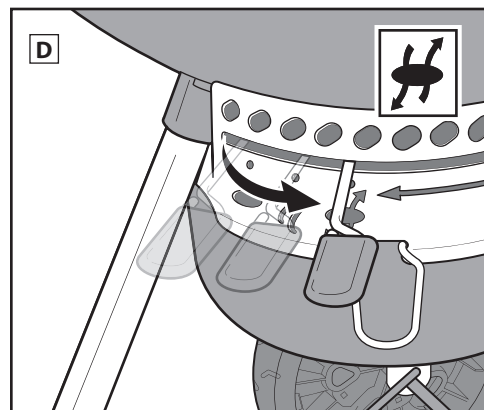
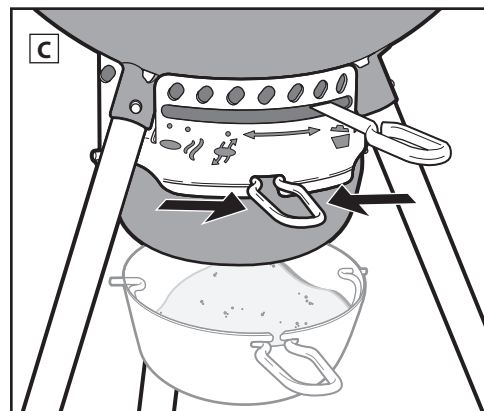
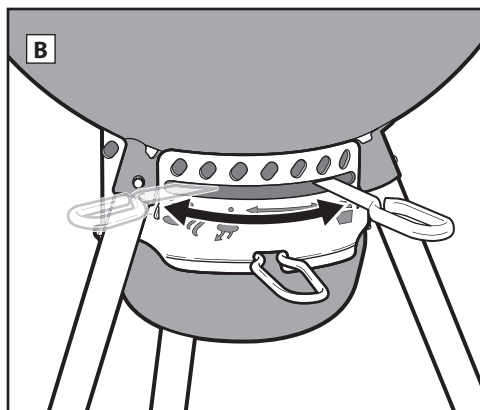
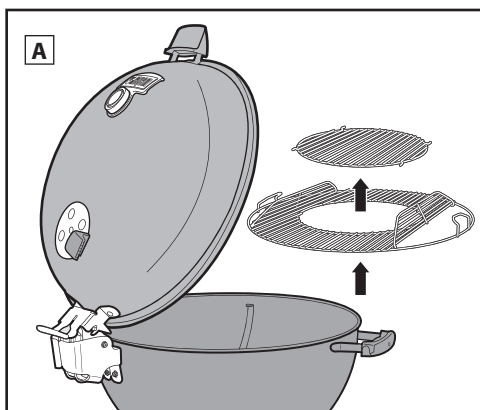
Het is aan te raden om vóór het eerste gebruik de barbecue met het deksel gesloten minstens 30 minuten voor te verwarmen en de brandstof gloeiend heet te laten worden om mogelijk residu van het fabricatieproces weg te branden.

## De barbecue voorbereiden op aansteken

1. Til het deksel naar de open-stand.
2. Om het GOURMET BBQ SYSTEM-grillrooster te verwijderen: neem eerst het verwijderbare middenstuk uit, en vervolgens het volledige grillrooster uit de barbecue (A). *Opmerking: De gebogen handvaten van het grillrooster maken het mogelijk om het rooster aan de zijkant van de ketel te hangen.*

3. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder 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 van het ONE-TOUCH reinigingssysteem heen en weer om de as op de bodem van de barbecue in de asopvangbak te schuiven (B).
4. Om de hogecapaciteits-asopvangbak te verwijderen en de as weg te gooien: knijp het handvat van de asopvangbak in om deze van de barbecue los te koppelen (C).
5. Open de ventilatiegaten op de ketel door het handvat van het ONE-TOUCH reinigingssysteem naar de volledig open-positie te schuiven (D).
6. Vervang houtskoolrooster (het onderste rooster) (E).
7. Open de dekselventilatiegaten door het deksel ventilatierooster naar de volledig open-positie te schuiven (F).

*Opmerking: Er zijn bewust geen instructies voor het gebruik van aanmaakvloeistof in deze gebruikershandleiding opgenomen. Aanmaakvloeistof is rommelig en kan een chemische smaak aan uw voedsel geven. Bij aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) is dat niet het geval. Als u toch voor aanmaakvloeistof kiest, volg dan de instructies van de fabrikant en doe NOOIT aanmaakvloeistof op een brandend vuur.*





# HOUTSKOOL AANSTEKEN

Bepaal voordat u de houtskool aansteekt welke grillmethode u gaat gebruiken.

## De barbecue klaarmaken voor directe barbecuemethode

### De houtskool aansteken met behulp van een houtskoolstarter

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

1. Plaats een aantal verkreukelde krantenpagina's in de bodem van de houtskoolstarter en plaats de starter op het houtskoolrooster (het onderste rooster) (A); of plaats een aantal aanmaakblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de starter over de blokjes heen (B).
2. Vul de houtskoolstarter met houtskool (C).
3. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes of krantenpapier door de gaten aan de onderkant van de houtskoolstarter aan te steken (D).
4. Laat de houtskoolstarter staan totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt is het bedekt met een laagje witte as.

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

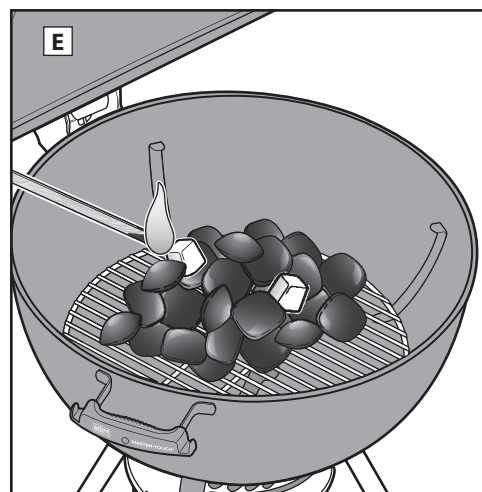
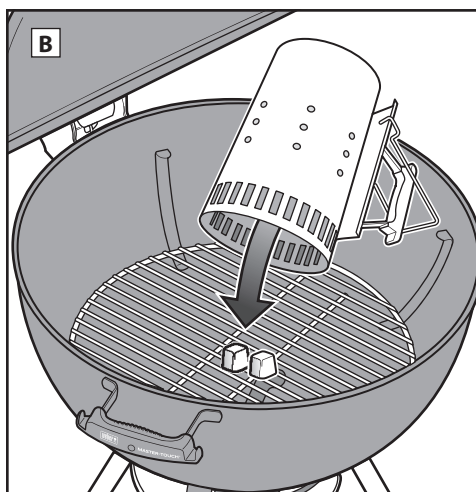
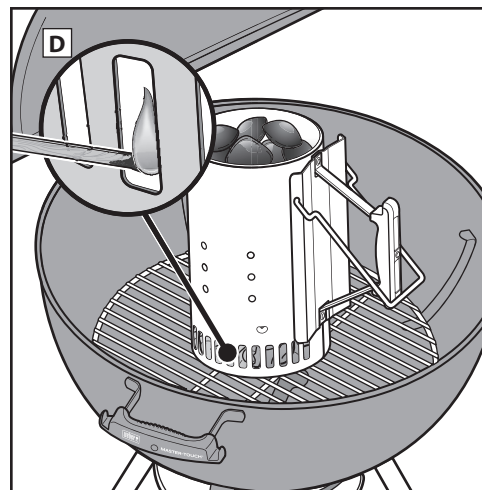
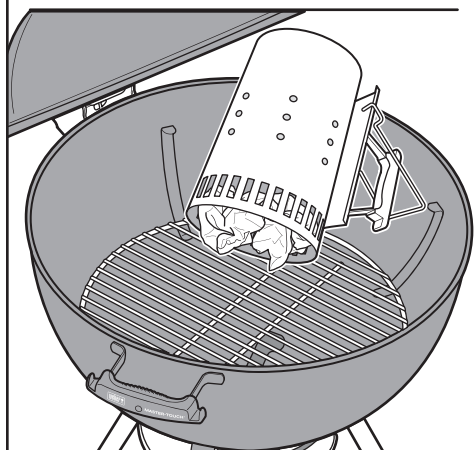
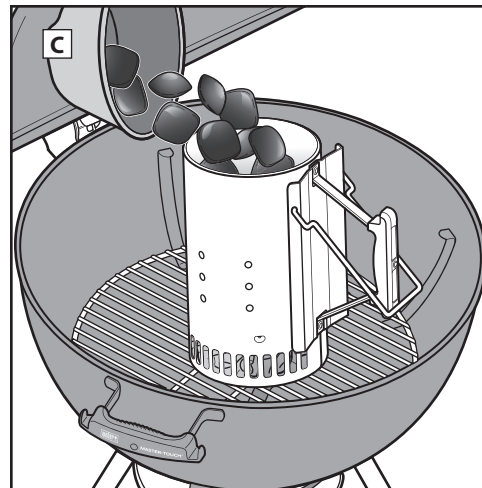
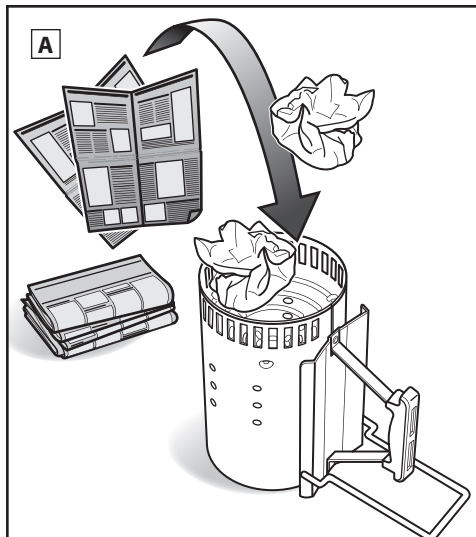
5. Ga wanneer de houtskool volledig brandt verder op de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens uw gewenste methode.

### De houtskool aansteken zonder houtskoolstarter

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. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes aan te steken. 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.

*Opmerking: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat u 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 uw gewenste methode.





# HOUTSKOOL AANSTEKEN

## De barbecue klaarmaken voor indirecte barbecuemethode

Wanneer u de indirecte barbecuemethode gebruikt kunt u ervoor kiezen om de kolen direct aan weerszijden van het houtskoolrooster (het onderste rooster) over het rooster te verspreiden, of gebruik te maken van de WEBER CHAR-BASKETS.

⚠ 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.

⚠ Als u de CHAR-BASKETS gebruikt, moeten deze eerst op het houtskoolrooster (het onderste rooster) in de ketel van de barbecue worden geplaatst voordat u de houtskool aansteekt.

## De houtskool aansteken met behulp van een houtskoolstarter

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

1. Plaats een aantal verkreukelde krantenpagina's in de bodem van de houtskoolstarter en plaats de starter op het houtskoolrooster (het onderste rooster) tussen de CHAR-BASKETS als u deze gebruikt (F); of plaats een aantal aanmaakblokjes in het midden van het houtskoolrooster (het onderste rooster) en plaats de starter over de blokjes heen (G).

2. Vul de houtskoolstarter met houtskool (H).

3. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes of krantenpapier door de gaten aan de onderkant van de houtskoolstarter aan te steken (I).

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

*Opmerking: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat u 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 uw gewenste methode.

## De houtskool aansteken zonder houtskoolstarter

⚠ 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.

⚠ Als u de CHAR-BASKETS gebruikt, moeten deze eerst in de ketel van de barbecue worden geplaatst voordat u de houtskool aansteekt.

1. Plaats de CHAR-BASKETS op het houtskoolrooster (het onderste rooster) vast aan tegenovergestelde kanten van de ketel.

2. Vul elke CHAR-BASKET met de houtskool van uw keuze (J).

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

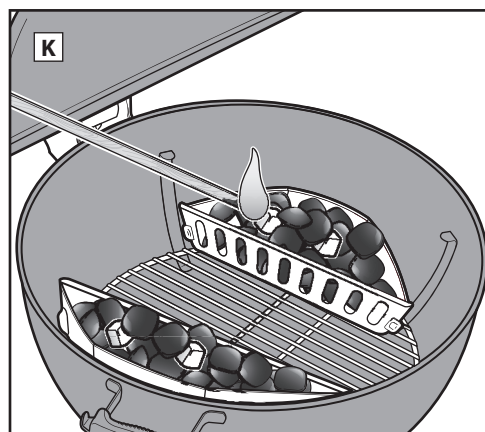
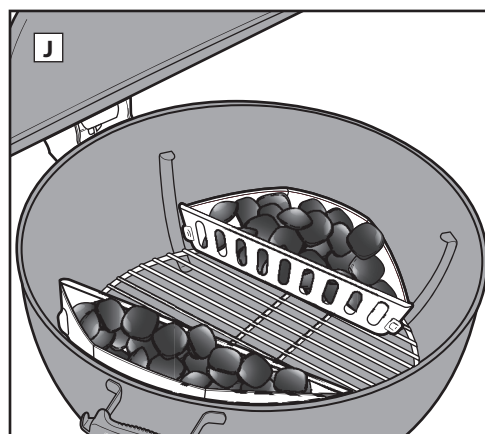
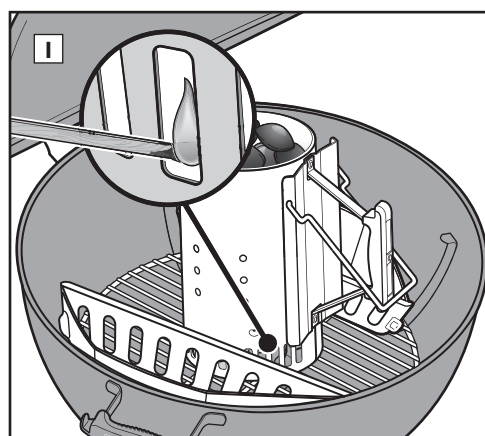
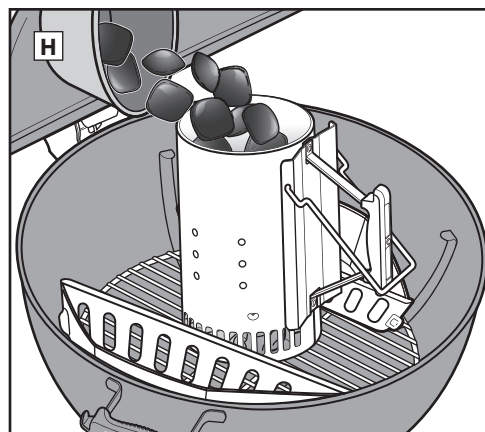
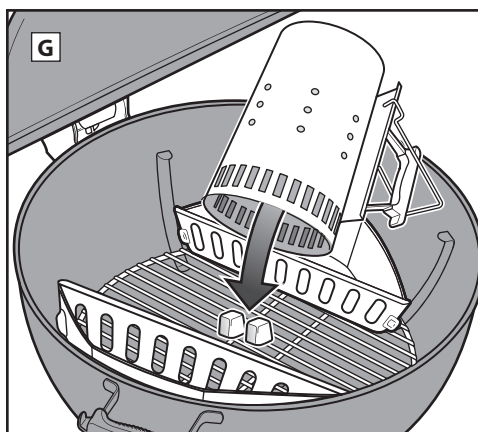
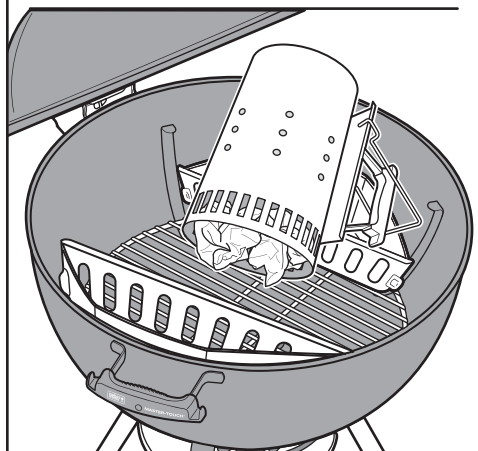
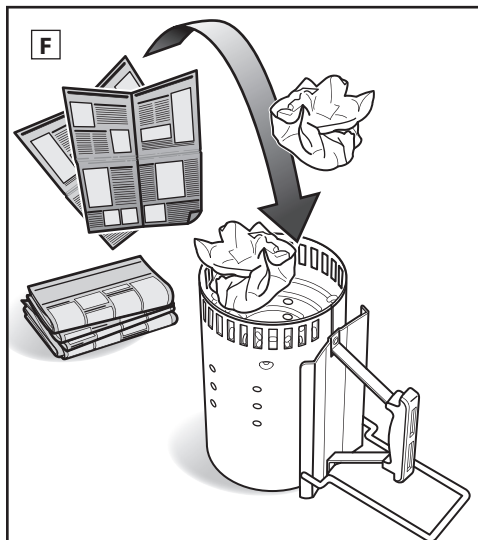
*Opmerking: Zorg ervoor dat ze enigszins onder het oppervlak van de houtskoolbriketten begraven zijn.*

4. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes aan te steken (K). 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.

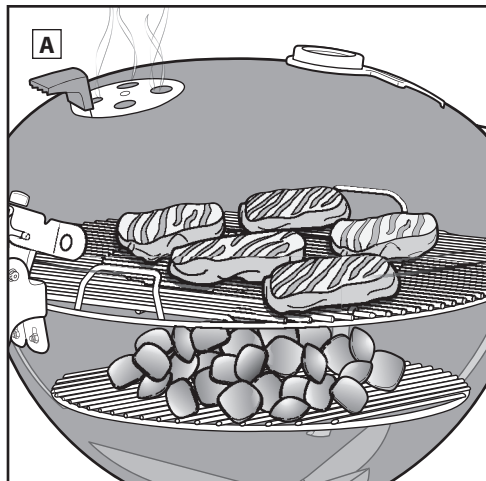
*Opmerking: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat u voedsel op het grillrooster plaatst. Begin niet met barbecueën voordat er op de houtskool een laagje as is ontstaan.*

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 uw gewenste methode.





# BARBECUEMETHODES - DIRECTE HITTE



## Barbecueën met directe hitte

Gebruik de directe methode voor kleine, malse stukjes voedsel die minder dan 20 minuten hoeven te garen, zoals:

- Hamburgers
- Biefstuk
- Karbonades
- Kebab
- Uitgebeende stukken kip
- Visfilets
- Schaaldieren
- Gesneden groenten

Bij direct barbecueën ligt het voedsel recht boven het vuur (A). Het voedsel wordt knapperig en bruin vanbuiten en gaar vanbinnen, en er ontstaan heerlijke smaken, een fijne textuur en het voedsel wordt gekaramelliseerd.

Direct vuur produceert zowel stralings- als geleidingswarmte. De stralingswarmte die van de houtskool afkomt, gaart de buitenkant van het voedsel dat het dichtst bij het vuur ligt. Het vuur verwarmt tegelijkertijd de staven van het grillrooster die het voedsel vanbuiten verwarmen en die unieke, fraaie barbecuestrepen achterlaten.

## De houtskool plaatsen voor directe hitte

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

*Opmerking: De barbecue, inclusief de handvatten en hendels van de ventilatierooster/-gaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om te voorkomen dat u uw handen verbranden.*

2. Gebruik wanneer de houtskool volledig aan is barbecuewanten of -handschoenen om de houtskool gelijkmatig over het houtskoolrooster (het onderste rooster) te verdelen met behulp van een houtskoolhark of een lange tang (B).
3. Zorg ervoor dat de hendel van het ONE-TOUCH reinigingssysteem en het ventilatierooster op het deksel volledig open staan (C),(D).

4. Plaats wanneer er een laag as over de houtskool heen is ontstaan het grillrooster terug in de ketel.

5. Sluit het deksel op de barbecue.

6. Verwarm het rooster zo'n 10 tot 15 minuten voor.

7. Open het deksel wanneer het grillrooster is voorverwarmd. Borstel het grillrooster met een reinigingsborstel schoon (E).

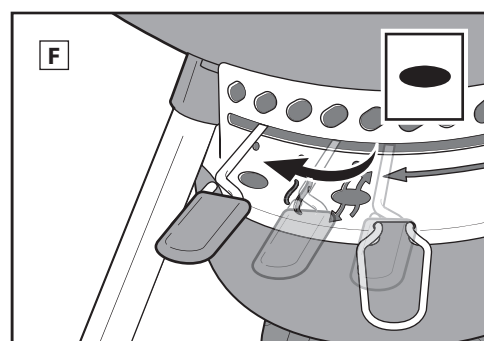
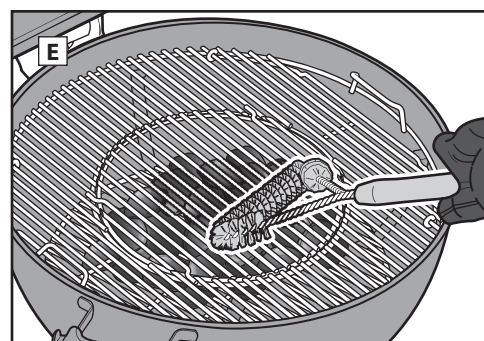
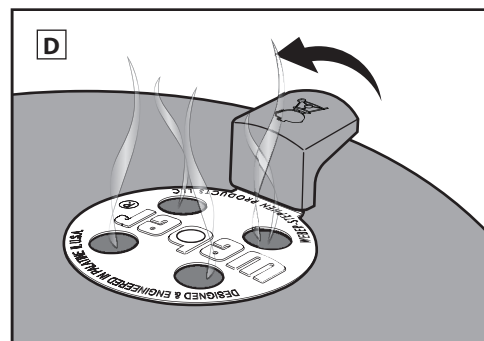
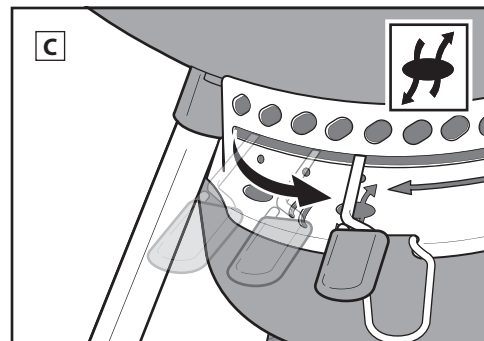
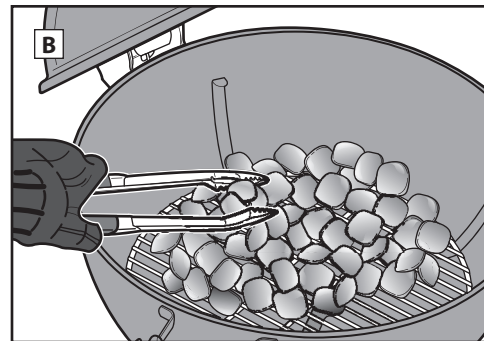
*Opmerking: Wanneer u een borstel van roestvrij staal gebruikt is het belangrijk de borstel te vervangen als u losse „haren“ vindt op het grillrooster of de borstel.*

8. Plaats het voedsel op het grillrooster.

9. Sluit het deksel op de barbecue. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden.

### Als u klaar bent met barbecueën...

Sluit het dekselventilatierooster en de ventilatieopeningen in de ketel om de houtskool te doven (F).



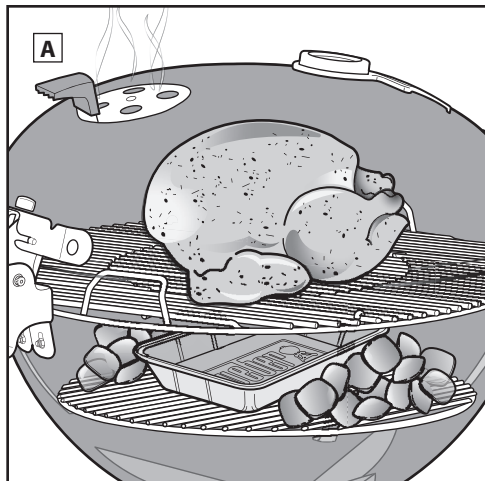
## Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

\*Gebruik bij het afmeten van houtskoolbrokken de houtskoolmaatbeker die bij uw barbecue wordt geleverd.

| Barbecuediameter | WEBER<br>Houtskoolbriketten | Houtskoolbriketten | Houtskoolbrokken<br>Beukenhout* | Houtskoolbrokken<br>Gemengd hout* |
|------------------|-----------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 57 cm            | 30 briketten                | 40 briketten       | 1½ maatbeker (0,98 kg)          | 1½ maatbeker                      |



# BARBECUEMETHODES - INDIRECTE HITTE



## Barbecueën met indirecte hitte

Gebruik de indirecte methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten of langer moeten garen of voor delicaat voedsel dat bij directe hitte zou uitdrogen of verbranden, zoals:

- Grote vleesstukken
- Kipstukken met bot
- Hele vis
- Delicate visfilets
- Hele kip
- Kalkoenen
- Ribben

Indirecte hitte kan ook worden gebruikt om grotere stukken voedsel of stukken vlees met bot te garen die eerst boven directe hitte zijn geschroeid of gebakken.

Bij indirecte hitte komt de warmte van beide kanten van de barbecue of van één kant van de barbecue. Het voedsel ligt op het deel van het grillrooster waar geen houtskool onder ligt (A).

Ook bij deze methode ontstaat er stralings- en geleidingswarmte, maar deze warmte is minder krachtig dan bij de directe methode. Wanneer het deksel van de barbecue gesloten is, zoals zou moeten, ontstaat er echter nog een nieuwe vorm van warmte: convectiewarmte. Warmte stijgt op, wordt door het deksel en de binnenkant van de barbecue weerkaatst en blijft in de barbecue hangen waardoor het voedsel langzaam en gelijkmatig gaart.

Bij convectiewarmte wordt de buitenkant van het voedsel niet dichtgeschroeid of gebruid zoals bij stralings- en geleidingswarmte. Het voedsel gaart vanbinnen gelijkmatiger, zoals in een oven.

## Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

\*Gebruik bij het afmeten van houtskoolbrokken de houtskoolmaatbeker die bij uw barbecue wordt geleverd.

| Barbecue diameter | WEBER<br>Houtskoolbriketten                                 |                                                              | Houtskoolbriketten                                       |                                                           | Houtskoolbrokken<br>Beukenhout*                                   |                                                                    | Houtskoolbrokken<br>Gemengd hout*                                 |                                                                    |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                   | Aantal<br>briketten<br>voor het<br>eerste uur<br>(per kant) | Aantal<br>briketten<br>voor ieder<br>extra uur<br>(per kant) | Aantal<br>briketten voor<br>het eerste uur<br>(per kant) | Aantal<br>briketten voor<br>ieder extra uur<br>(per kant) | Houtskool-<br>hoeveelheid<br>voor het<br>eerste uur<br>(per kant) | Houtskool-<br>hoeveelheid<br>voor ieder<br>extra uur<br>(per kant) | Houtskool-<br>hoeveelheid<br>voor het<br>eerste uur<br>(per kant) | Houtskool-<br>hoeveelheid<br>voor ieder<br>extra uur<br>(per kant) |
| 57 cm             | 15 briketten                                                | 4 briketten                                                  | 20 briketten                                             | 7 briketten                                               | ½ maatbeker                                                       | 1 hand vol                                                         | ½ maatbeker                                                       | 1 hand vol                                                         |

## De houtskool plaatsen voor directe hitte

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

*Opmerking: De barbecue, inclusief de handvatten en hendels van de ventilatioerooster/-gaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuwanten of -handschoenen draagt om te voorkomen dat u uw handen verbranden.*

2. Wanneer de houtskool eenmaal volledig brandt volgens de indirecte grillmethode die u wenst: gebruik barbecuwanten 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 dekselventilatioerooster (B). Er kan een lekbakje tussen de houtskool worden geplaatst om druipvet op te vangen.

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

4. Plaats wanneer er een laag as over de houtskool heen is ontstaan het grillrooster terug in de ketel. Zorg ervoor dat de scharnierende kanten van het grillrooster zich direct boven de houtskool in de ketel bevinden.

5. Sluit het deksel op de barbecue.

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

7. Open het deksel wanneer het grillrooster is voorverwarmd. Borstel het grillrooster met een reinigingsborstel schoon (E).

*Opmerking: Wanneer u een borstel van roestvrij staal gebruikt is het belangrijk de borstel te vervangen als u losse "haren" vindt op het grillrooster of de borstel.*

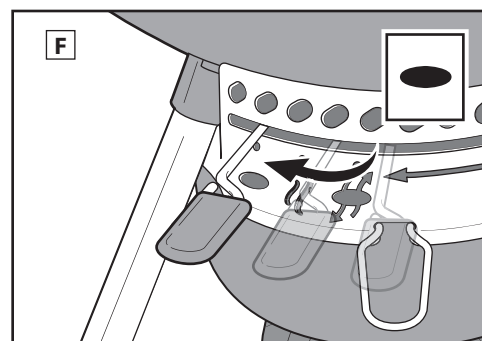
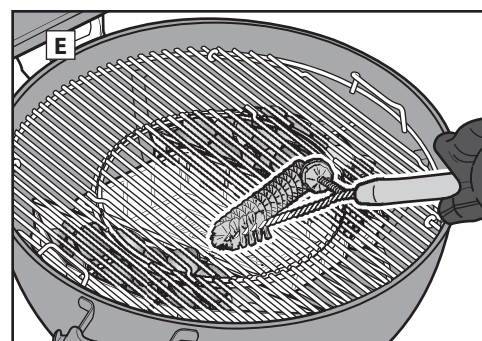
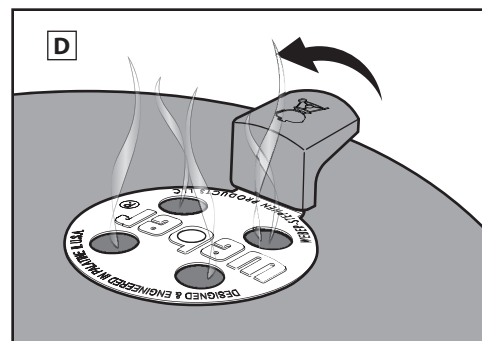
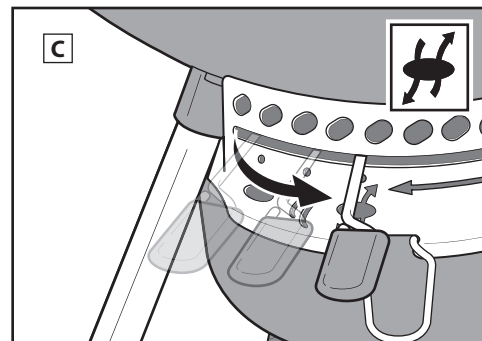
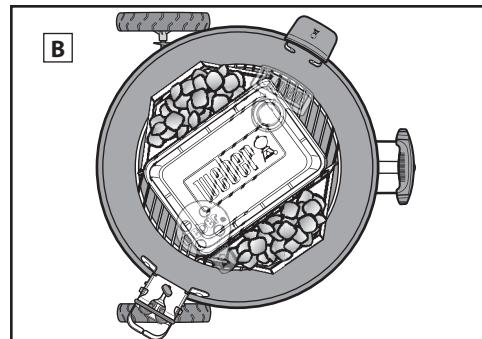
8. Plaats het voedsel in het midden van het grillrooster, boven een lekbakje als u er een gebruikt.

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

*Opmerking: Draai het dekselventilatioerooster volledig open om de temperatuur te verhogen en draai het verder dicht om de temperatuur te verlagen.*

### Als u klaar bent met barbecueën...

Sluit het dekselventilatioerooster en de ventilatieopeningen in de ketel om de houtskool te doven (F).





Gaartijden voor rund- en lamsvlees zijn gebaseerd op de definitie van de United States Department of Agriculture voor medium gaarheid, tenzij anders vermeld. De snit, 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](http://www.weber.com) voor recepten en barbecuetips.

|                    |                                                                                           | Dikheid/gewicht           | Gemiddelde totale grilltijd                                                                                                      |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ROOD VLEES         | <b>Steak:</b><br>New York strip, porterhouse, ribeye, T-bone, en filet mignon (ossenhaas) | 2 cm dik                  | <b>4 tot 6 minuten</b> directe hoge hitte                                                                                        |
|                    |                                                                                           | 2,5 cm dik                | <b>6 tot 8 minuten</b> directe hoge hitte                                                                                        |
|                    |                                                                                           | 5 cm dik                  | <b>14 tot 18 minuten</b> bak 6 tot 8 minuten bruin bij directe hoge hitte, en barbecue 8 tot 10 minuten bij indirecte hoge hitte |
|                    | <b>Bavette</b>                                                                            | 0,7 kg tot 1 kg, 2 cm dik | <b>8 tot 10 minuten</b> directe medium warmte                                                                                    |
|                    | <b>Rundvleesburger</b>                                                                    | 2 cm dik                  | <b>8 tot 10 minuten</b> directe medium warmte                                                                                    |
| VARKENS VLEES      | <b>Ossenhaas</b>                                                                          | 1,4 tot 1,8 kg            | <b>45 tot 60 minuten</b> 15 minuten directe medium hitte, en barbecue 30 tot 45 minuten bij indirecte medium hitte               |
|                    | <b>Braadworst:</b> vers                                                                   | 85 g worst                | <b>20 tot 25 minuten</b> directe lage hitte                                                                                      |
|                    | <b>Karbonade:</b> uitgebeend of met bot                                                   | 2 cm dik                  | <b>6 tot 8 minuten</b> directe hoge hitte                                                                                        |
|                    |                                                                                           | 3 tot 4 cm dik            | <b>10 tot 12 minuten</b> bak 6 minuten bruin bij directe hoge hitte, en barbecue 4 tot 6 minuten bij indirecte hoge hitte        |
|                    | <b>Ribben:</b> babyback, spareribs                                                        | 1,4 tot 1,8 kg            | <b>1½ tot 2 uur</b> indirecte medium hitte                                                                                       |
| GEVOGELTE          | <b>Ribben:</b> country style, met bot                                                     | 1,4 tot 1,8 kg            | <b>1½ tot 2 uur</b> indirecte medium hitte                                                                                       |
|                    | <b>Ossenhaas</b>                                                                          | 0,5 kg                    | <b>30 minuten</b> bak 5 minuten bruin bij directe hoge hitte, en barbecue 25 minuten bij indirecte hoge hitte                    |
|                    | <b>Kippenborst:</b> uitgebeend, zonder vel                                                | 170 tot 227 g             | <b>8 tot 12 minuten</b> directe medium warmte                                                                                    |
|                    | <b>Kippendij:</b> uitgebeend, zonder vel                                                  | 113 g                     | <b>8 tot 10 minuten</b> directe medium warmte                                                                                    |
|                    | <b>Kipstukken:</b> met bot, divers                                                        | 85 tot 170 g              | <b>36 tot 40 minuten</b> 6 tot 10 minuten directe lage hitte, 30 minuten indirecte medium hitte                                  |
| VIS EN ZEEVRUCHTEN | <b>Kip:</b> heel                                                                          | 1,8 tot 2,25 kg           | <b>1 tot 1½ uur</b> indirecte medium hitte                                                                                       |
|                    | <b>Cornish game hen (kippenras)</b>                                                       | 0,7 tot 0,9 kg            | <b>60 tot 70 minuten</b> indirecte medium hitte                                                                                  |
|                    | <b>Kalkoen:</b> heel, zonder vulling                                                      | 4,5 tot 5,5 kg            | <b>2 tot 2½ uur</b> indirecte medium hitte                                                                                       |
|                    | <b>Vis, filet en steak:</b> heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn      | 0,6 tot 1,25 cm dik       | <b>3 to 5 minuten</b> directe medium hitte                                                                                       |
|                    |                                                                                           | 2,5 tot 3 cm dik          | <b>10 tot 12 minuten</b> directe medium hitte                                                                                    |
| GROENTE            | <b>Vis:</b> hele                                                                          | 0,5 kg                    | <b>15 tot 20 minuten</b> indirecte medium hitte                                                                                  |
|                    |                                                                                           | 1,4 kg                    | <b>30 tot 45 minuten</b> indirecte medium hitte                                                                                  |
|                    | <b>Garnaal</b>                                                                            | 14 g                      | <b>2 tot 4 minuten</b> directe hoge hitte                                                                                        |
|                    | <b>Asperge</b>                                                                            | 1,25 cm diameter          | <b>6 tot 8 minuten</b> directe medium hitte                                                                                      |
|                    | <b>Maïs</b>                                                                               | met schutblad             | <b>25 tot 30 minuten</b> directe medium hitte                                                                                    |
|                    |                                                                                           | zonder schutblad          | <b>10 tot 15 minuten</b> directe medium hitte                                                                                    |
|                    | <b>Paddenstoelen</b>                                                                      | shiitake of champignon    | <b>8 tot 10 minuten</b> directe medium warmte                                                                                    |
|                    |                                                                                           | portobello                | <b>10 tot 15 minuten</b> directe medium hitte                                                                                    |
|                    | <b>Ui</b>                                                                                 | gehalveerd                | <b>35 tot 40 minuten</b> indirecte medium hitte                                                                                  |
|                    |                                                                                           | 1,25 cm plakken           | <b>8 tot 12 minuten</b> directe medium warmte                                                                                    |
|                    | <b>Aardappel</b>                                                                          | heel                      | <b>45 tot 60 minuten</b> indirecte medium hitte                                                                                  |
|                    |                                                                                           | 1,25 cm plakken           | <b>9 tot 11 minuten</b> 3 minuten blancheren, dan 6 tot 8 minuten grillen bij directe medium hitte                               |

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

## Barbecuetips:

- Barbecue biefstuk, visfilet, uitgebeende kipstukken en groenten met de directe methode zo lang als aangegeven in de tabel (of totdat ze de gewenste gaarheid hebben bereikt), en draai ze daarbij halverwege de barbecuetijd één keer om.
- Barbecue braadstukken, hele kip of gevogelte, stukken kip of gevogelte met bot, hele vis, en dikkere stukken vlees met de indirecte methode zo lang als aangegeven in de tabel (of totdat een instant-readthermometer de gewenste interne temperatuur aangeeft).
- Laat braadstukken, grotere stukken vlees en dikke lappen of biefstukken 5 tot 10 minuten staan voordat u ze aansnijdt. De interne temperatuur van het vlees stijgt in deze tijd nog 5 tot 10 graden.
- Voor extra rooksmak kunt u snippers of stukken hardhout toevoegen (na minstens 30 minuten weken in water en afdruppen) of bevochtigde verse kruiden zoals rozemarijn, tijm of laurierblad. Plaats het natte hout of de kruiden vlak voordat u begint met koken direct op de kolen.
- Laat voedsel ontdooien voordat u het barbecueet. Hou rekening met een langere gaartijd als u bevroren voedsel barbecueet.

## Voedselveiligheidstips

- Laat vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur ontdooien. Ontdooi ze in de koelkast.
- Was uw handen goed met warm water en zeep voordat u 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.



# BARBECUEMETHODES - ROKEN

## Roken

Roken betekent voedsel gedurende een langere periode op een lage temperatuur garen met verschillende stukken of snippers hardhout. Deze techniek wordt ook wel de low-and-slow-methode genoemd. Het low-and-slow garen van uw voedsel helpt de sappen en smaken in uw voedsel te houden voor een extreem mals stuk vlees met een delicate rooksmak. Roken is bijzonder geschikt voor grotere stukken vlees zoals:

- Hele kalkoen
- Ribben
- Hele kip
- Varkensschouder
- Eend
- Worst

Net als met indirect garen speelt convectiewarmte een belangrijke rol bij het roken van voedsel. Bij convectiewarmte stijgt de warmte op, wordt het door het deksel en de binnenkant van de barbecue weerkaatst en circuleert het door de barbecue, waardoor het voedsel langzaam en gelijkmatig gaart. Bij convectiewarmte wordt de buitenkant van het voedsel niet dichtgeschroeid of gebruid zoals bij stralings- en geleidingswarmte. Convectiewarmte gaart voedsel zachtjes helemaal tot in de kern, zoals dat ook in een oven gebeurt.

## Voorbereiding barbecue voor roken

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

*Opmerking: De barbecue, inclusief de handvatten en hendels van de ventilatierooster/-gaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuehandschoenen of -handschoenen draagt om te voorkomen dat u uw handen verbranden.*

2. Zorg dat het houtskoolrooster in de onderste positie in de ketel staat en plaats de rookring in het midden op het houtskoolrooster (A).

3. Vul de char ring met ongeveer 45-50 houtskoolbriketten. Verdeel de houtskoolbriketten gelijkmatig zodat ze gelijk met of net onder de bovenste rand van de char ring liggen (B).

*Opmerking: Vul de char ring niet te veel. Zorg ervoor dat de warmteverdeler horizontaal op de char ring ligt. Verwijder waar nodig briketten vóór het aansteken.*

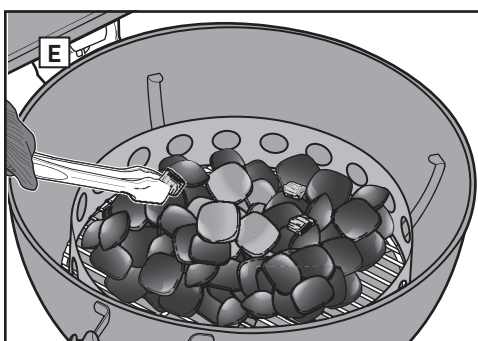
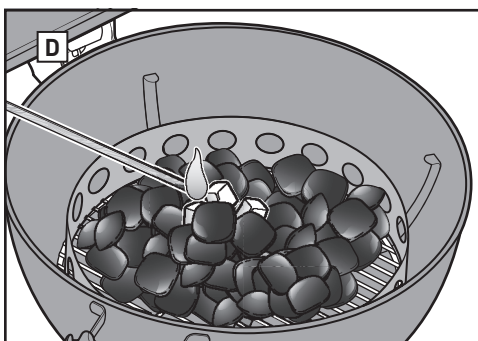
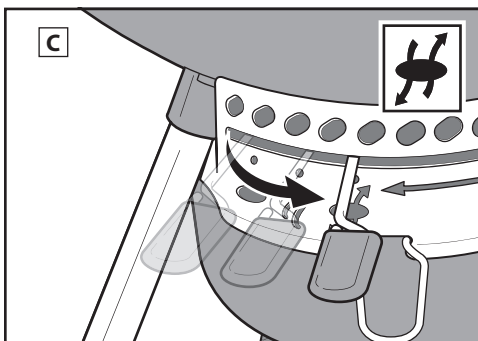
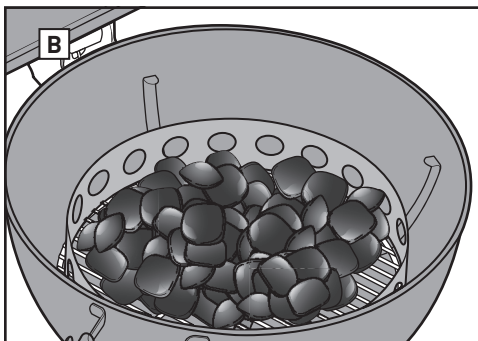
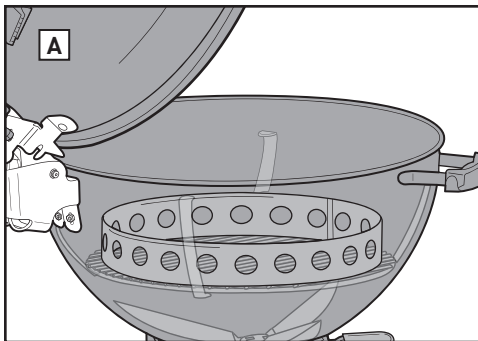
4. Schuif het handvat van het ONE-TOUCH reinigingssysteem naar de volledig-open-positie (C).

5. Plaats 3 WEBER aanmaakblokjes in het midden van de houtskool en steek ze aan met een lange aansteker of lucifer (D). Door de houtskool in het midden aan te steken branden de kolen makkelijk vanaf de binnenkant naar de buitenrand en ontbranden ze gelijkmatig gedurende de kooktijd. De kolen zijn klaar wanneer er grijze as begint te vormen op de bovenkant van de kolen in het midden (meestal 15-20 minuten).

6. Gebruik barbecuehandschoenen of een lange tang om 2 tot 4 WEBER houtblokken of een handvol WEBER houtsnippers aan rond de buitenrand van de brandende houtskool toe te voegen (E).

Zie de tabel voor **SOORTEN ROOKHOUT** aan het einde van dit hoofdstuk voor meer informatie.

*Opmerking: Houtsnippers kunnen van tevoren in water geweekt worden zodat ze langer rook produceren.*



## Houtskoolringcapaciteit voor roken

\*Gebruik bij het afmeten van houtskoolbrokken de houtskoolmaatbeker die bij uw barbecue wordt geleverd.

| Barbecuediameter | WEBER<br>Houtskoolbriketten                    |
|------------------|------------------------------------------------|
|                  | Hoeveelheid briketten<br>voor 6-8 uur gaartijd |
| 57 cm            | 45-50 briketten                                |



## BARBECUEMETHODES - ROKEN

7. Plaats de warmteverdeler gecentreerd op de rookring (F). Zorg ervoor dat de warmteverdeler vlak en horizontaal op de rookring ligt. Houd het deksel over totdat er een laag as op de houtskool is ontstaan.

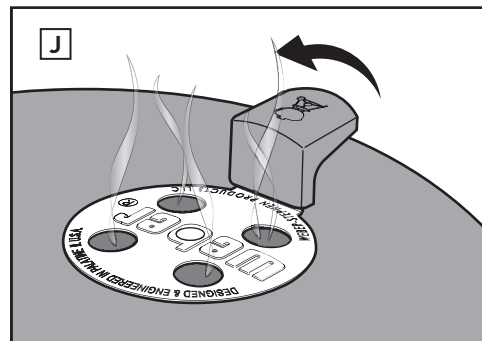
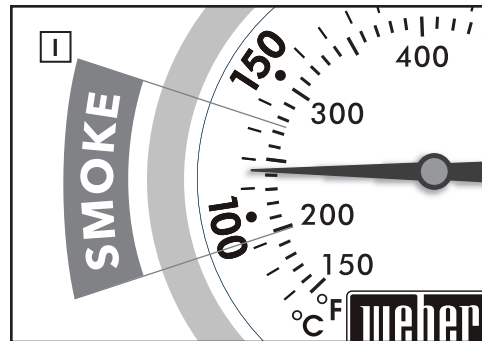
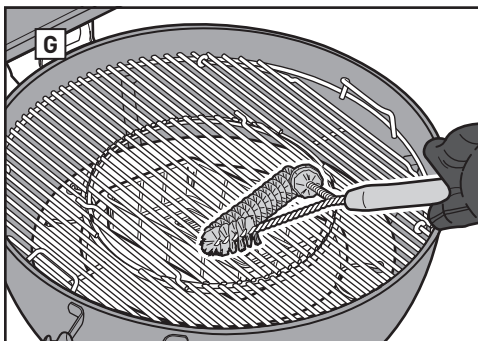
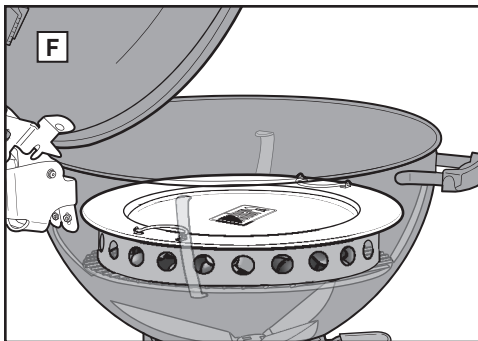
*Opmerking: Plaats een wegwerplekbakje op de warmteverdeler om druipvet op te vangen en het schoonmaakwerk tot een minimum te beperken. U kunt vloeistoffen in het lekbakje doen om te helpen de temperatuur te regelen om uw vlees sappig en smaakvol te maken.*

8. Plaats het grillrooster in de hoogste stand in de ketel en sluit het deksel 15 minuten om voor te verwarmen. Open wanneer de barbecue is voorverwarmd het deksel en borstel het grillrooster schoon (G). Plaats het voedsel in het midden van het grillrooster, boven het lekbakje.

9. Sluit het deksel en beweeg de hendel van het ONE-TOUCH reinigingssysteem naar de rookstand (H).

10. Draai wanneer de grilltemperatuur de „rookzone“ tussen 95 en 135 °C bereikt, (I) het dekselventilatioerooster omhoog of omlaag om de temperatuur binnen het ideale bereik te houden (J).

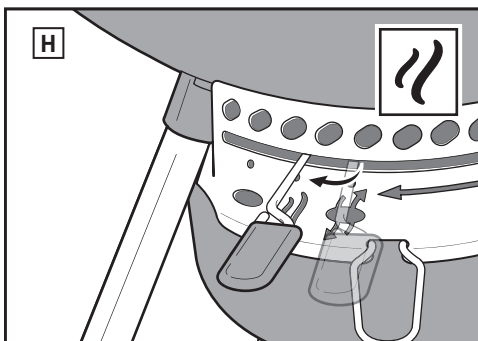
*Opmerking: Draai het dekselventilatioerooster volledig open om de temperatuur te verhogen en draai het verder dicht om de temperatuur te verlagen.*



### Als u klaar bent met barbecueën...

Sluit het dekselventilatioerooster en de ventilatieopeningen in de ketel om de houtskool te doven.

De gaartijd wordt beïnvloed door factoren als hoogte, wind, buitentemperatuur en gewenste gaarheid. Roken is echt een avontuur. Experimenteer met verschillende temperaturen, soorten hout en vleessoorten. Schrijf de ingrediënten, hoeveelheden hout, combinaties en resultaten op zodat u succes kunt herhalen.



## SOORTEN ROKHOUT

Verschillende soorten hardhout zorgen voor verschillende smaken. Het beste is om wat te experimenteren om de soort of de combinatie aan soorten hardhout te vinden die u het best smaakt. Begin met de laagste hoeveelheid houtblokjes - u kunt altijd meer toevoegen naargelang uw smaakvoorkeur.

Experimenteer met verschillende soorten en hoeveelheden hout. Voor extra smaak kunt u ook blaadjes laurier toevoegen, of knoflookteentjes, blaadjes munt, sinaasappel- of citroenschil of verschillende specerijen. Hou de resultaten van uw experimenten bij: het is makkelijk te vergeten wat u de vorige keer precies heeft gedaan.

| HOUSOORT               | KENMERKEN                                                                                                                  | VOEDSELCOMBINATIES                                                                         |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hickory</b>         | Pittig, rokerig, spek-achtige smaak.                                                                                       | Varkensvlees, kip, rund, wild, kaas.                                                       |
| <b>Pecan</b>           | Rijk en subtieler dan hickory, maar vergelijkbaar qua smaak. Brandt koel, dus ideaal voor roken bij hele lage temperatuur. | Varkensvlees, kip, lamsvlees, vis, kaas.                                                   |
| <b>Mesquite</b>        | Zoeter, fijner van smaak dan hickory. Heeft de neiging om heet te branden, dus pas op bij gebruik.                         | Meeste vleessoorten, vooral rund. Meeste groente.                                          |
| <b>Alder (els)</b>     | Fijne smaak die de smaak van lichtere vleessoorten versterkt.                                                              | Zalm, zwaardvis, steur, andere vissoorten. Ook lekker met kip en varkensvlees.             |
| <b>Maple (esdoorn)</b> | Mild rokerig, enigszins zoete smaak.                                                                                       | Gevogelte, groente, ham. Probeer eens maple te combineren met maïskolven voor ham of spek. |
| <b>Kers</b>            | Light zoet, fruitige rooksmaak.                                                                                            | Gevogelte, wild gevogelte, varkensvlees.                                                   |
| <b>Appel</b>           | Light zoet maar stevigere, fruitige rooksmaak.                                                                             | Rund, gevogelte, wild gevogelte, varkensvlees (vooral ham).                                |

Maak nooit gebruik van zachte, harsachtige houten zoals den, ceder of esp. ⚠ **WAARSCHUWING: Maak nooit gebruik van hout dat is behandeld met of blootgesteld aan chemische stoffen.**



## 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 barbecueën, dus zorg ervoor dat uw handen en onderarmen beschermd zijn.

## Gebruik geen aanmaakvloeistof

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

## Verwarm de barbecue voor

Door uw grill 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 rooster los, waardoor u ze eenvoudig met een roestvrijstalen reinigingsborstel weg kunt borstelen. Het voorverwarmen van uw barbecue maakt het rooster ook heet genoeg om uw voedsel goed te schroeien of te bruinen en helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven.

*Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen reinigingsborstel. Vervang de borstel als u 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 dekselventilatierooster 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 ver mogelijk gesloten moet worden.

1. Het rooster blijft heet genoeg om het voedsel te schroeien of te bruinen.
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 afneemt doordat er minder zuurstof in de barbecue komt.

## Houd het vuur onder controle

Steekvlammen komen altijd voor, en dat is goed: ze schroeien en bruinen het oppervlak van uw voedsel. Maar te veel steekvlammen kunnen uw voedsel verbranden. Houd het deksel zo ver 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.

## Houd de tijd en temperatuur in de gaten

Als u in een kouder klimaat of op grotere hoogte barbecueert, duurt het koken langer. Als de wind hard waait, verhoogt het de temperatuur van de houtskoolbarbecue, dus houd altijd een oogje in het zeil en vergeet niet het deksel er zo veel mogelijk op te houden zodat de warmte niet ontsnapt.

## Bevroren of vers

Of u nu bevroren of vers voedsel barbecueert, volg altijd 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 uw barbecue nog jaren meegaat.

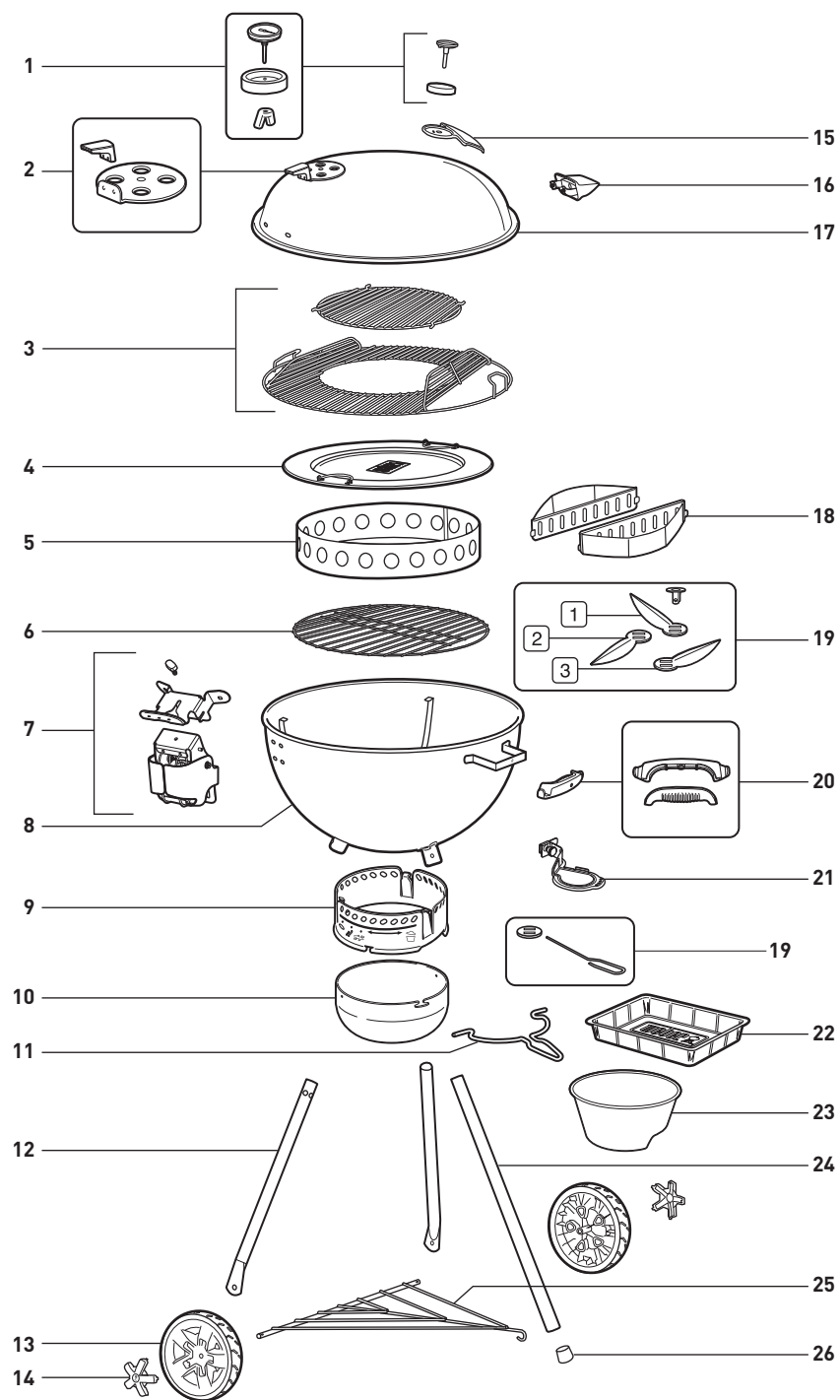
- Voor een goede luchtcirculatie en betere barbecueresultaten moet u vóór gebruik de opgehoopte as en de oude houtskool van de bodem van de ketel en uit de asopvangbak halen. Zorg ervoor dat alle houtskool volledig is gedooft en de barbecue is afgekoeld.
- U zult misschien verachtige schilfers aan de binnenkant van het deksel vinden. Tijdens het gebruik van de barbecue oxideert vet- en rookdamp langzamerhand tot koolstof die 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, kunt u na het koken de binnenkant van het deksel met keukenpapier schoonvegen als de barbecue nog warm is (niet heet).
- Als uw 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 uw barbecue schoon te vegen met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af.
- Maak uw barbecue niet schoon met scherpe voorwerpen of schuurmiddelen.

## Roken met hout

Het wordt aangeraden om tijdens het roken verschillende houtsoorten te proberen om de perfecte combinatie van zoet en hartig te vinden. Zorg ervoor dat u houtblokjes en geen houtsnippers gebruikt wanneer u langere tijd achter elkaar rookt. Bij een lange gaartijd zorgen houtblokjes langer voor rook, die langzaam in het voedsel trekt. Houtsnippers werken het best bij een korte gaartijd en minder goed bij een lange gaartijd omdat ze niet lang roken.

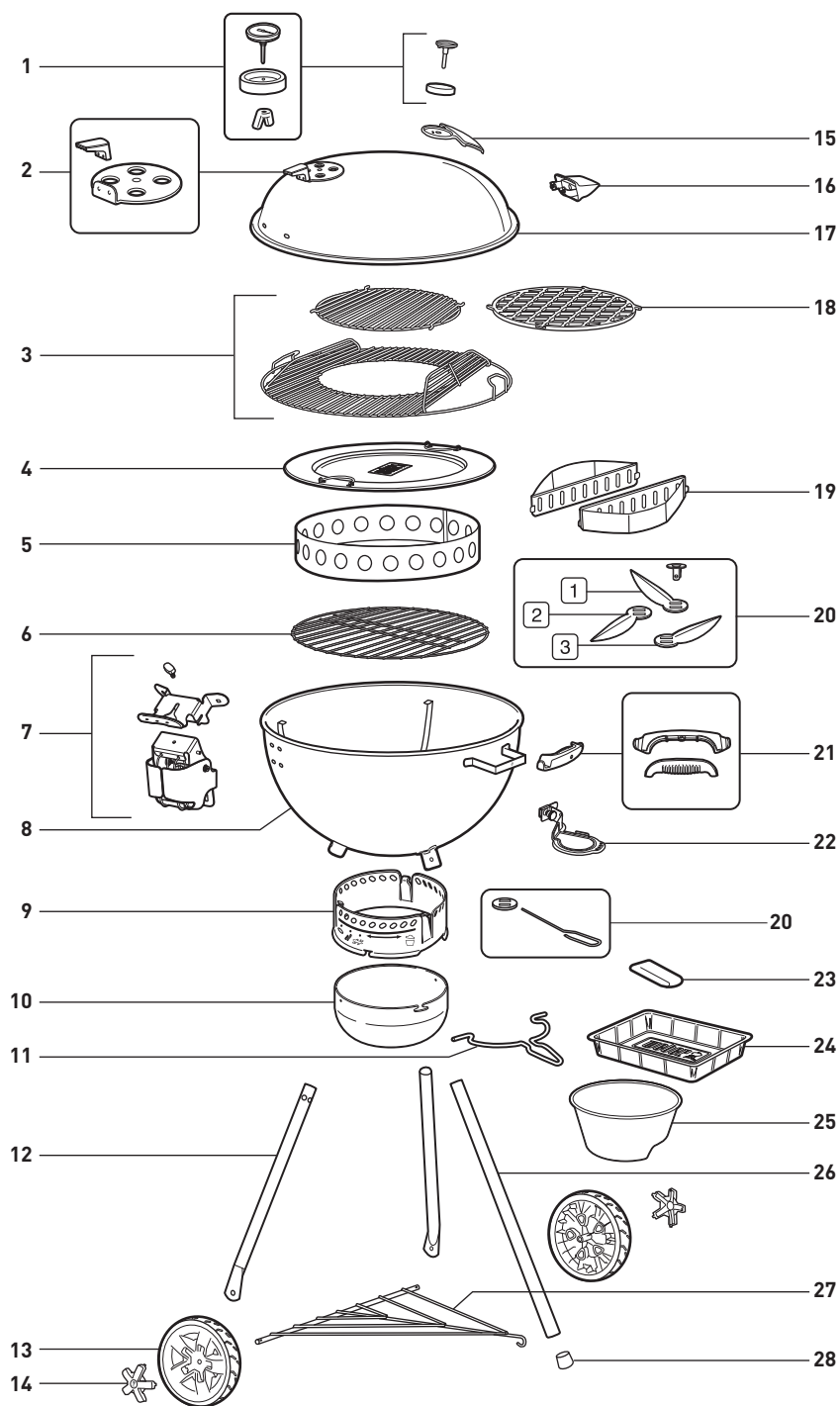


57cm\_Master-Touch\_Premium\_E-5770\_XV\_EU\_080118





## 57cm\_Master-Touch\_Premium\_SE E-5775\_XV\_EU\_080118

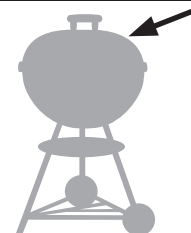


18



..... [www.weber.com](http://www.weber.com) 19

Serienummer



Vul in het bovenste tekstvak het serienummer van uw barbecue in voor toekomstige raadpleging. Het serienummer vindt u op het ventilatierooster op het deksel.

#### AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC  
R. McDonald Co. PTY. LTD.  
+61.8.8221.6111

#### 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 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

#### HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.  
+36 70 / 70-89-813  
info-hu@weberstephen.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

#### MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.  
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

#### NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 202 623 978  
service-nl@weber.com

#### NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

#### 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

#### TURKEY

Weber-Stephen Turkey  
+90 212 059 64 80  
info-de@weberstephen.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