



Summit Kamado E6



Niet weggooien. 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 en registreer je barbecue vandaag nog.

53735

NL

01/07/21



Als je de aanwijzingen met betrekking tot GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP in deze gebruikershandleiding niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstige verwondingen of de dood, of kan dit brand of een explosie veroorzaken met schade aan eigendommen tot gevolg.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik de barbecue niet binnenshuis! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en moet nooit gebruikt worden als verwarming. Bij gebruik binnenshuis kunnen giftige dampen ontstaan en kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden.

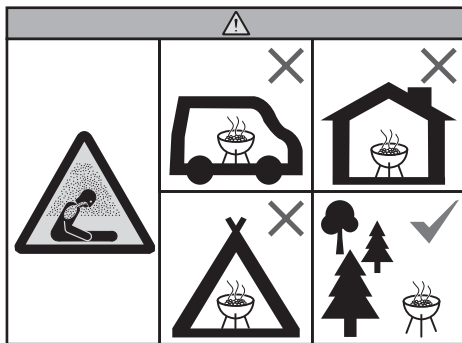
⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet, dus verplaats hem niet als hij aanstaat.

⚠ **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.



GEVAAR:

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, leidt tot de dood of ernstige verwondingen.

⚠ Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis op een goed geventileerde plaats. Niet gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang, tent of enige andere vorm van gesloten ruimte, of onder een brandbare constructie.

⚠ De barbecue is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als verwarming worden gebruikt.

⚠ Zorg ervoor dat de kookruimte vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc. en brandbare materialen.

⚠ Gebruik geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken. Als je aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt (dit wordt niet

aangeraden), verwijder dan alle vloeistof die door de ventilatiegaten van de ketel is gelekt voordat je de houtskool ontsteekt.

⚠ Voeg aan hete of warme houtskool geen aanmaakvloeistof voor houtskool toe of houtskool dat is gedrenkt in aanmaakvloeistof voor houtskool. Doe de dop na gebruik op de fles van de aanmaakvloeistof en bewaar deze op veilige afstand van de barbecue.

⚠ Mocht er vetbrand ontstaan, laat het deksel van de barbecue dan dicht totdat het vuur gedoofd is.

⚠ De barbecue mag nooit door kinderen worden gebruikt. Toegankelijke onderdelen van de barbecue kunnen erg heet zijn. Houd de barbecue uit de buurt van kinderen en huisdieren als deze aanstaat.

⚠ Plaats geen barbecuehoes of brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue wanneer de barbecue in gebruik of heet is.

WAARSCHUWING:

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, mogelijk de dood of ernstige verwondingen tot gevolg kan hebben.

⚠ Wanneer de barbecue in gebruik is, mag deze nooit onbewaakt worden achtergelaten of worden verplaatst.

⚠ Gebruik deze barbecue alleen wanneer alle onderdelen op hun plaats zitten. De barbecue moet correct volgens de montage-instructies zijn gemonteerd. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.

⚠ Bouw dit barbecuemodel niet in enige vorm van inbouw- of inschuifconstructie in.

⚠ Gebruik de barbecue nooit zonder de asopvangbak.

⚠ Buig niet over de open barbecue heen tijdens het ontsteken of barbecueën.

⚠ Draag altijd hittebestendige barbecuehandschoenen wanneer je de barbecue gebruikt.

⚠ Gebruik geschikt gereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.

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

⚠ Deze barbecue wordt zeer heet, dus verplaats hem niet als hij aanstaat.

⚠ Raak de voorkant van de barbecue niet aan als de barbecue heet is of het deksel openstaat.

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

⚠ Plaats houtskool altijd op het houtskoolrooster. Plaats geen houtskool onder in de ketel of op de warmteverdelers.

⚠ De barbecue moet regelmatig grondig worden schoongemaakt.

⚠ Leg hete houtskool nooit op een plaats waar iemand erop kan gaan staan of er brand kan ontstaan. Gooi as en houtskool pas weg wanneer deze volledig gedoofd zijn.

⚠ De barbecue moet tijdens het gebruik op een vlakke en stabiele ondergrond staan en mag niet worden omringd door brandbare materialen.

⚠ 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.

⚠ Draag geen kleding met wijde mouwen wanneer je de barbecue aansteekt of gebruikt.

⚠ Raak nooit het grill- of houtskoolrooster, de warmteverdelers, de as, de houtskool of de barbecue aan om te controleren of deze heet zijn.

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

⚠ Gebruik geen aanstekervloeistof, benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige vloeistoffen om de houtskool (opnieuw) aan te steken.

⚠ **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.

PAS OP:

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, lichte of gemiddelde verwondingen tot gevolg kan hebben.

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

⚠ Aluminiumfolie in de ketel belemmert de luchtstroom. Gebruik bij indirect barbecueën of roken dus liever een lekbakje om druppel van vlees op te vangen.

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

⚠ De barbecue is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

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

⚠ Gebruik de barbecue niet bij krachtige wind.

⚠ Doof de houtskool wanneer je klaar bent met barbecueën. Je dooft de houtskool door de ventilatieopening, het deksel en het RAPIDFIRE-dekselventilatiestrooster te sluiten.

⚠ Gebruik hittebestendige barbecuehandschoenen of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contactwarmteniveau 2 of hoger) bij het koken, afstellen van de luchtopeningen (ventilatiestroosters), toevoegen van houtskool en hanteren van de thermometer of het deksel.



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 Webers Vrijwillige Garantie, die gratis wordt aangeboden. Deze garantie bevat de informatie die je nodig hebt om jouw WEBER-product te laten repareren, mocht het onverhoopt alsnog een gebrek vertonen of defect raken.

Krachten 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 garantie bepaling. Deze garantie geeft de Eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke garantie bepalingen.

WEBERS VRIJWILLIGE GARANTIE

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

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR ONDER DEZE GARANTIE

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

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

GARANTIEAFHANDELING/UITSLUITING VAN GARANTIE

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

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

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

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

PRODUCTGARANTIEPERIODES

Ketel- en dekselconstructie:
10 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen grillroosters:
5 jaar, geen doorroesten/doorbranden

ONE-TOUCH reinigingssysteem:
5 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Plastic onderdelen:
5 jaar, exclusief verbleking of verkleuring

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

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

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

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

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

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

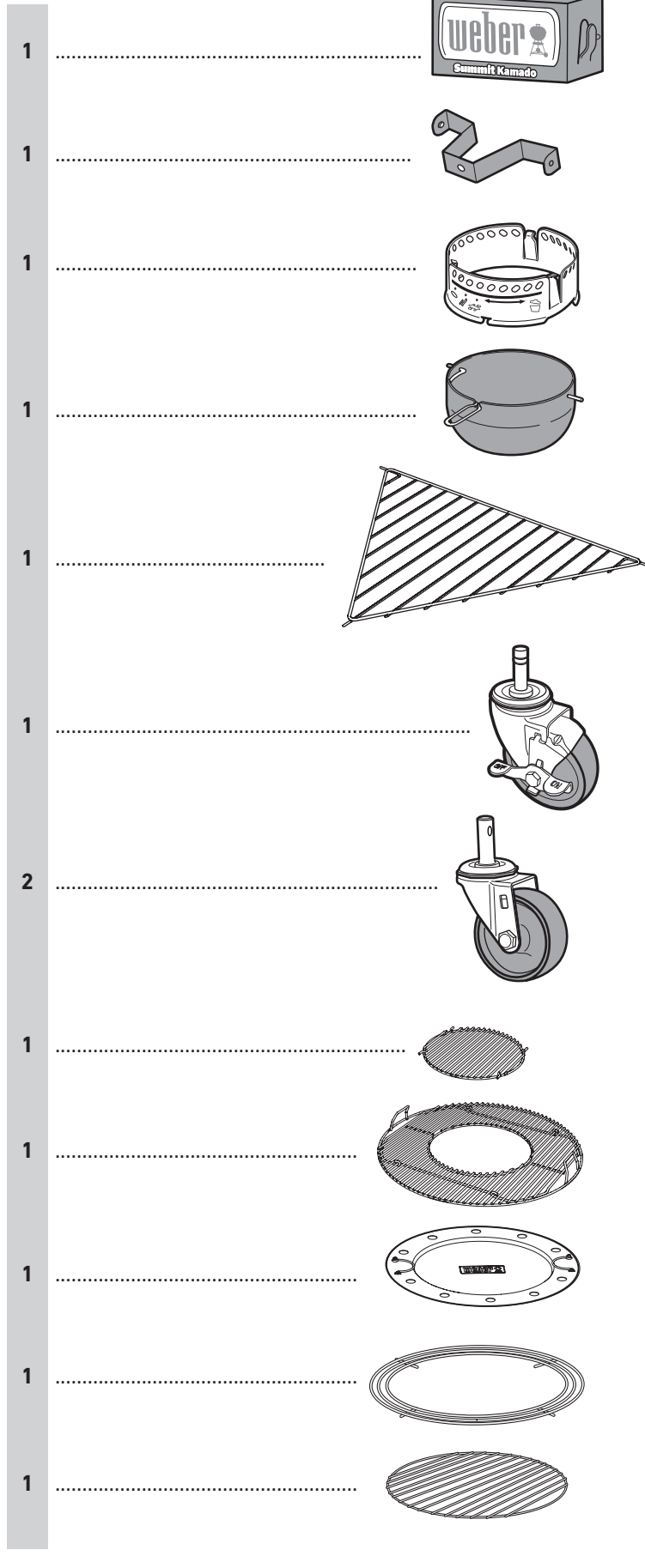
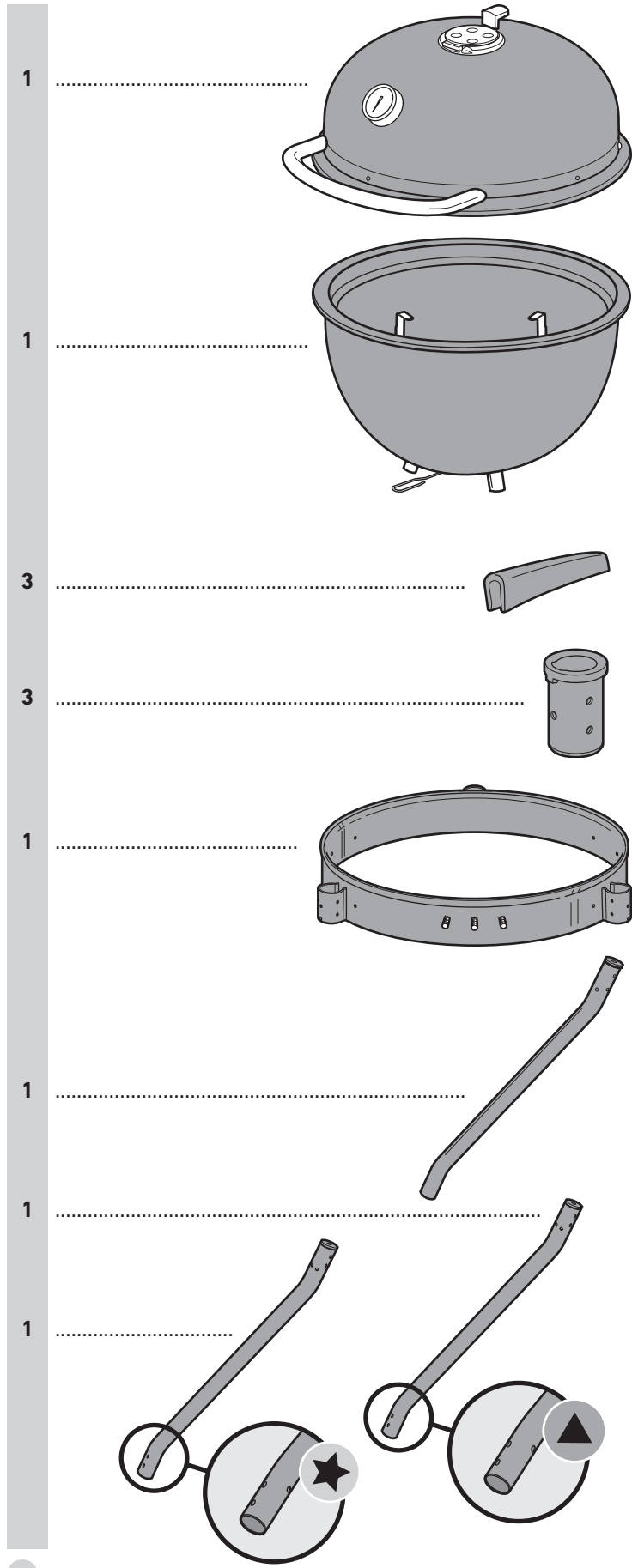
Nadere contactgegevens vind je in de lijst met Internationale Bedrijfsonderdelen aan het eind van deze Gebruikershandleiding.

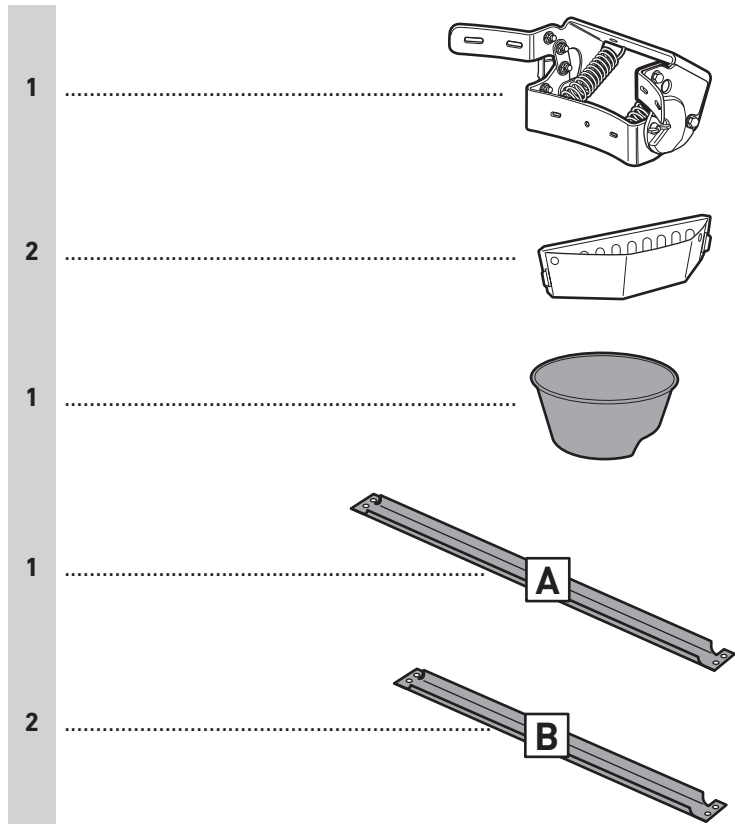
INHOUDSOPGAVE

- 2 Veiligheid
- 3 Garantie
- 4 Montage
- 16 Kookstelsysteem
- 17 Eigenschappen
- 18 Vóór het aansteken
 - Kies een geschikte plaats om te barbecueën
 - Bepaal hoeveel houtskool nodig is
 - De eerste keer dat je barbecueet
 - De barbecue voorbereiden op aansteken
- 19 Houtskool aansteken
 - De houtskool aansteken met behulp van een houtskoolstarter
 - De houtskool aansteken met behulp van aanmaakblokjes
 - De houtskool aansteken met behulp van CHAR-BASKETS
- 20 Barbecue methodes
 - Directe warmte
 - Indirecte warmte
 - Roken
- 21 Tips en trucs voor succesvol barbecueën
- 22 Onderhoud
- 23 Reserveonderdelen

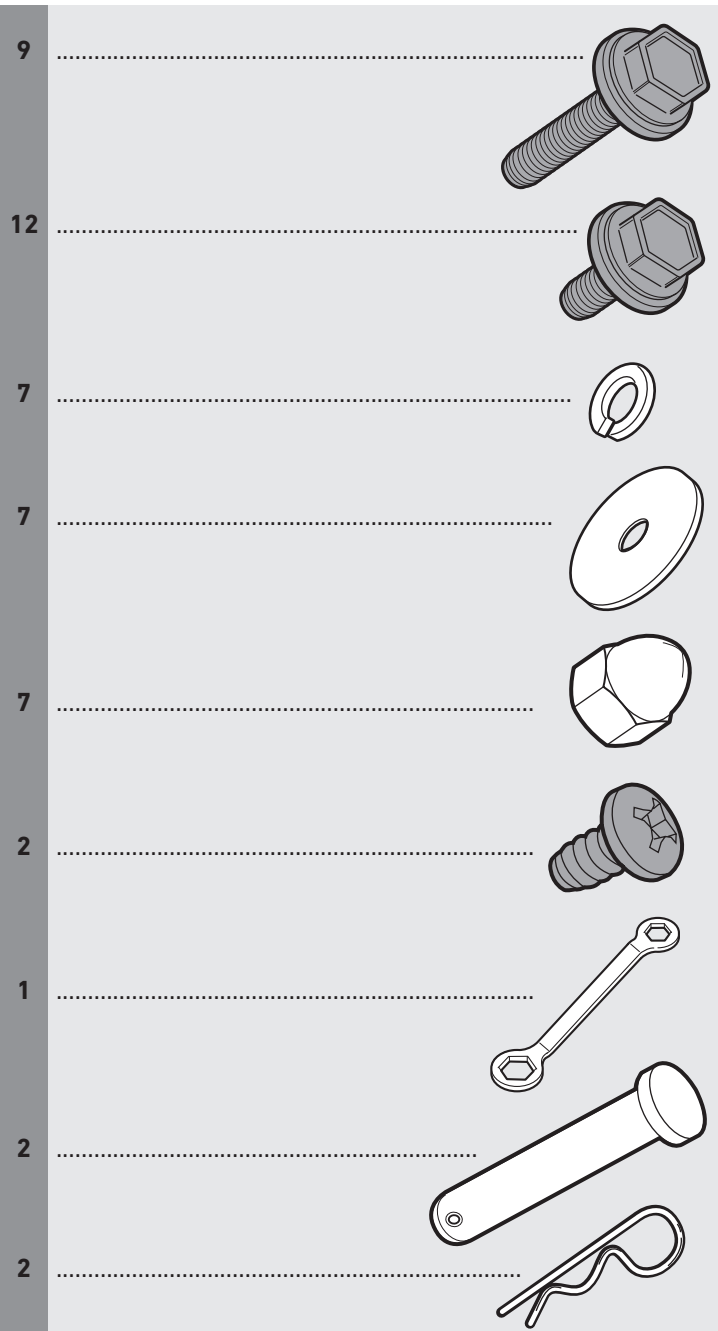
Ga naar www.weber.com, selecteer je land van herkomst en registreer je barbecue vandaag nog.

MONTAGE



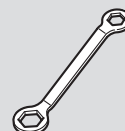


⚠ Verwijder de beschermende folie van de roestvrijstalen onderdelen voordat je de barbecue monteert.

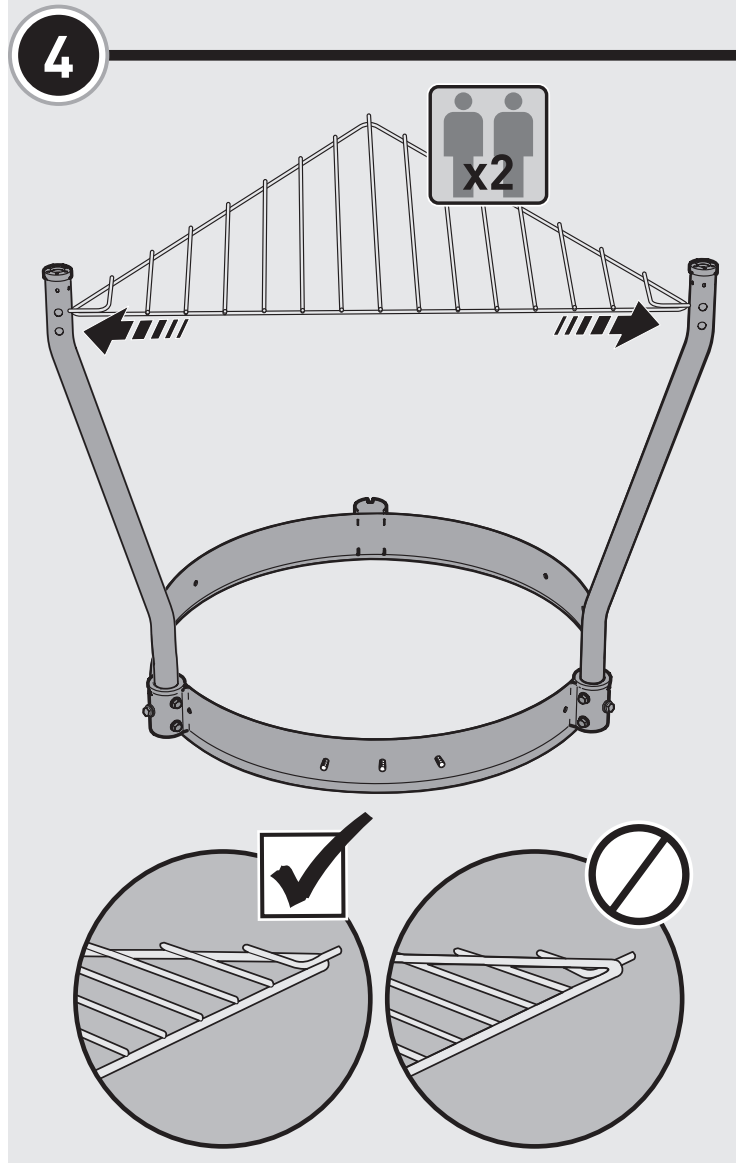
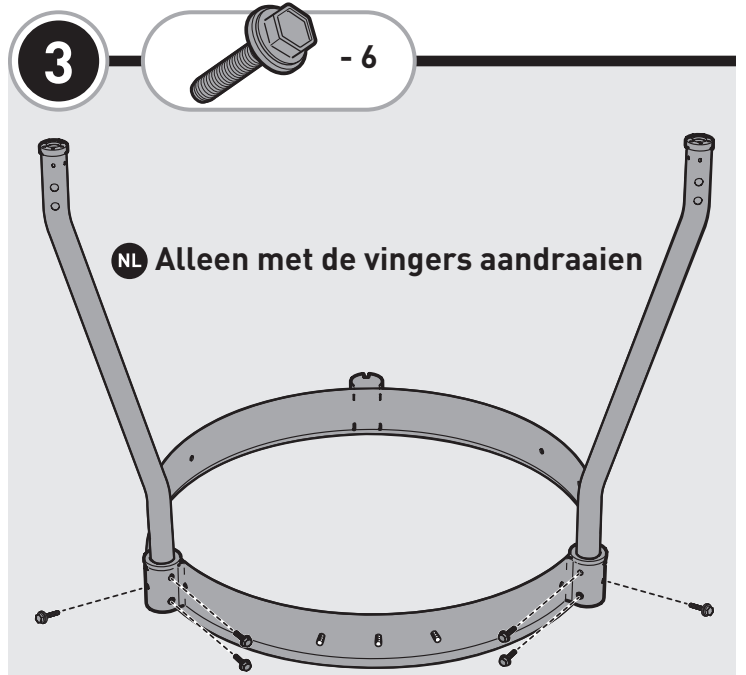
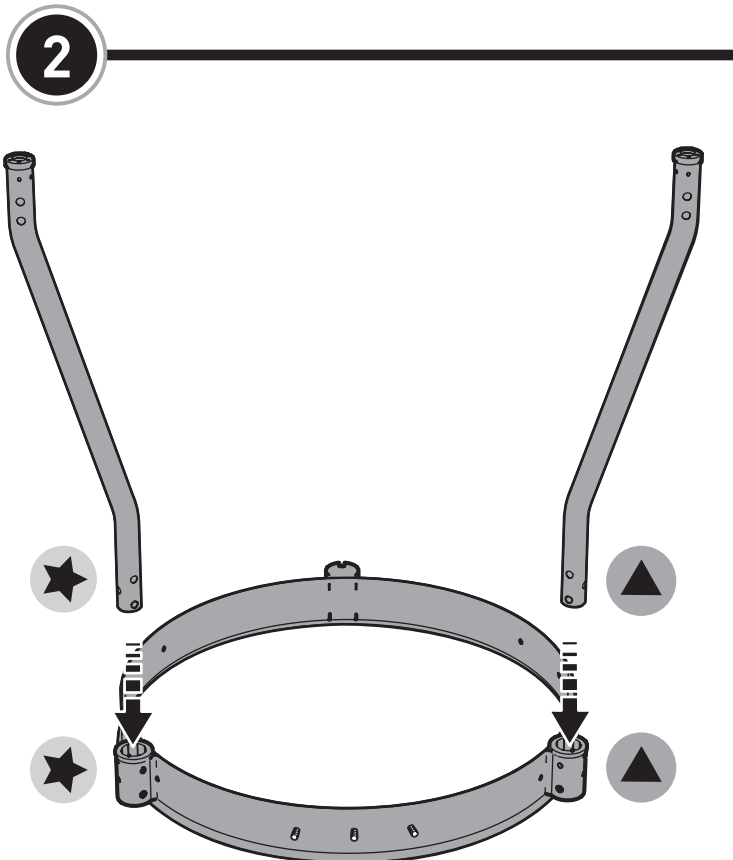
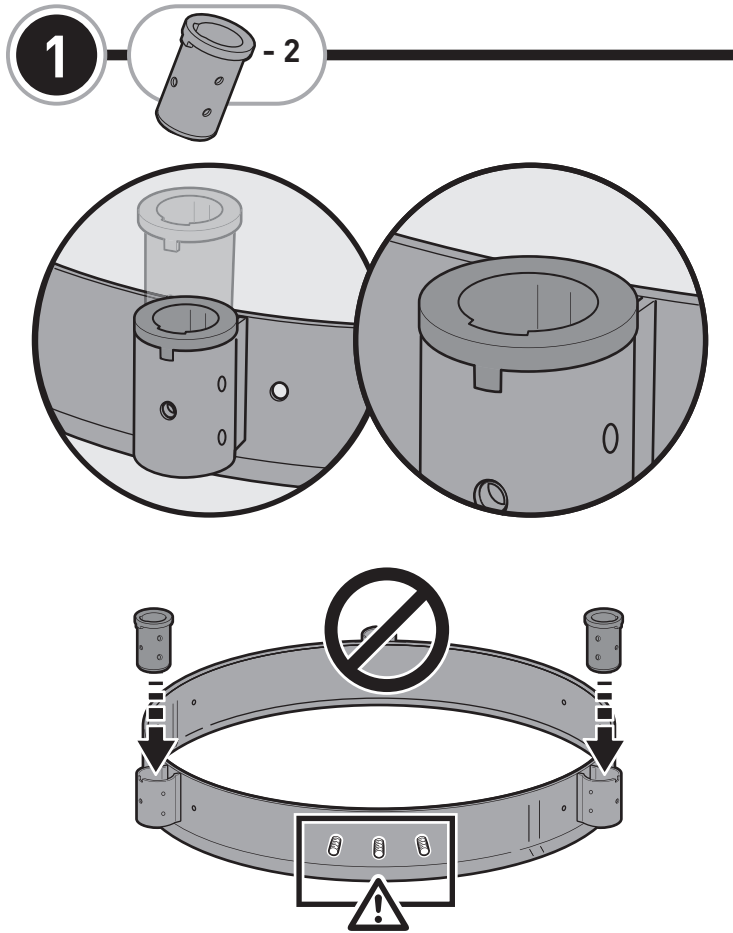


NL Download de gratis BILT-app voor stapsgewijze 3D-instructies.

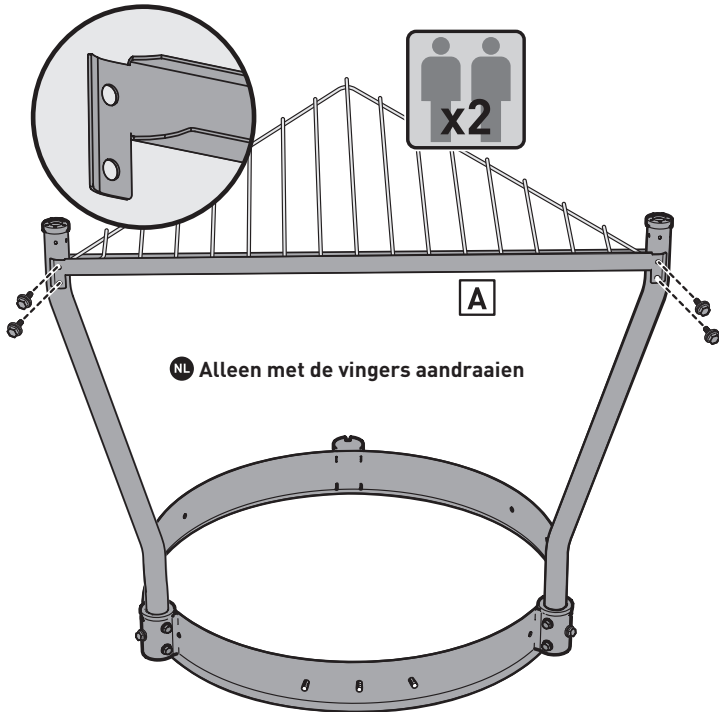
NL BENODIGD GEREEDSCHAP:



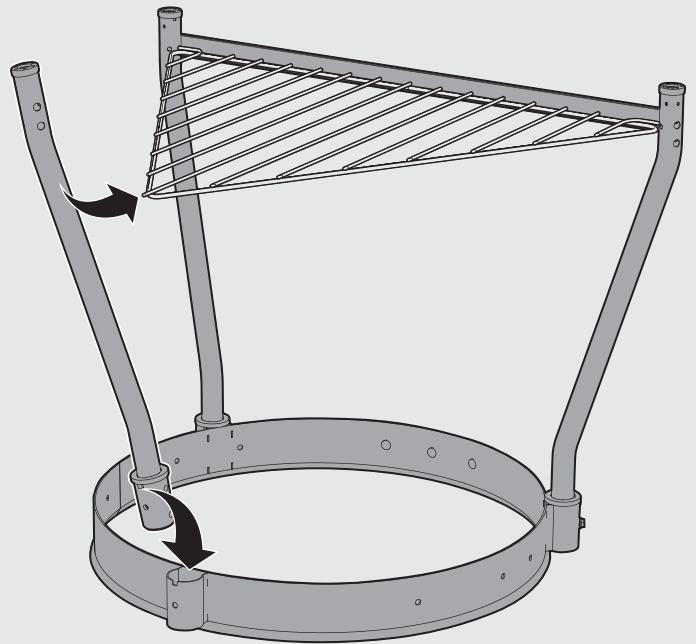
MONTAGE



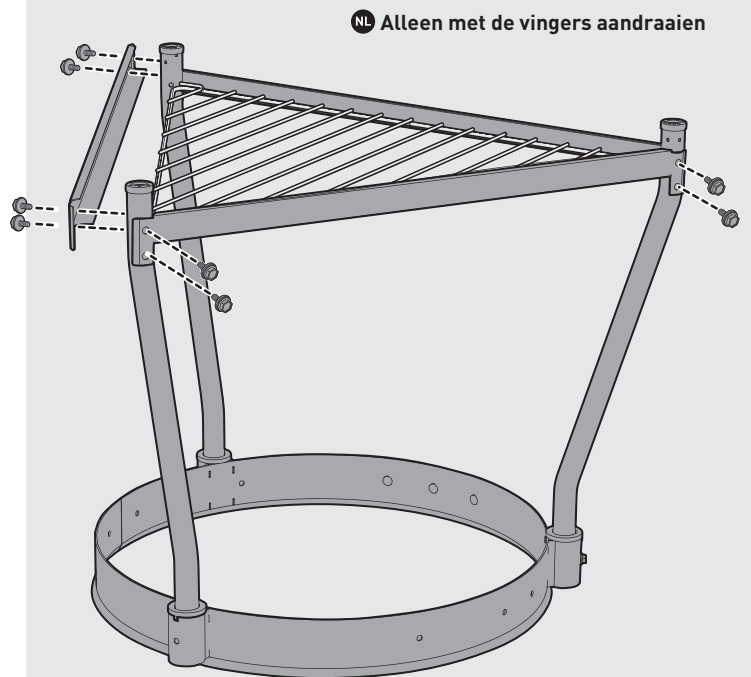
5 - 4



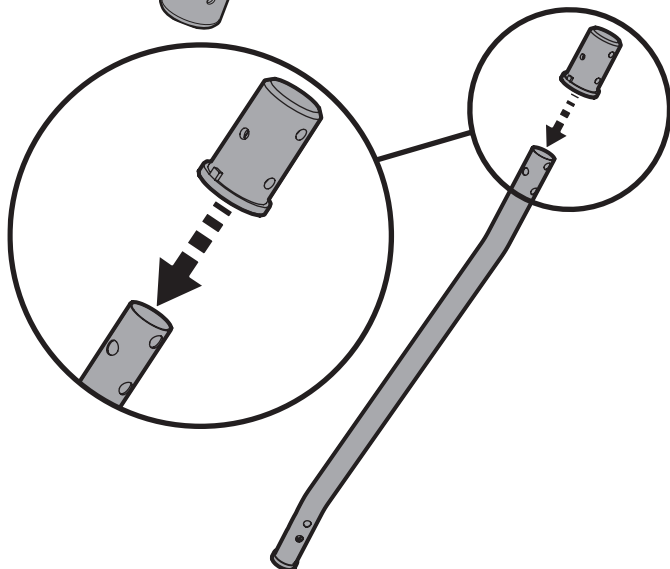
7



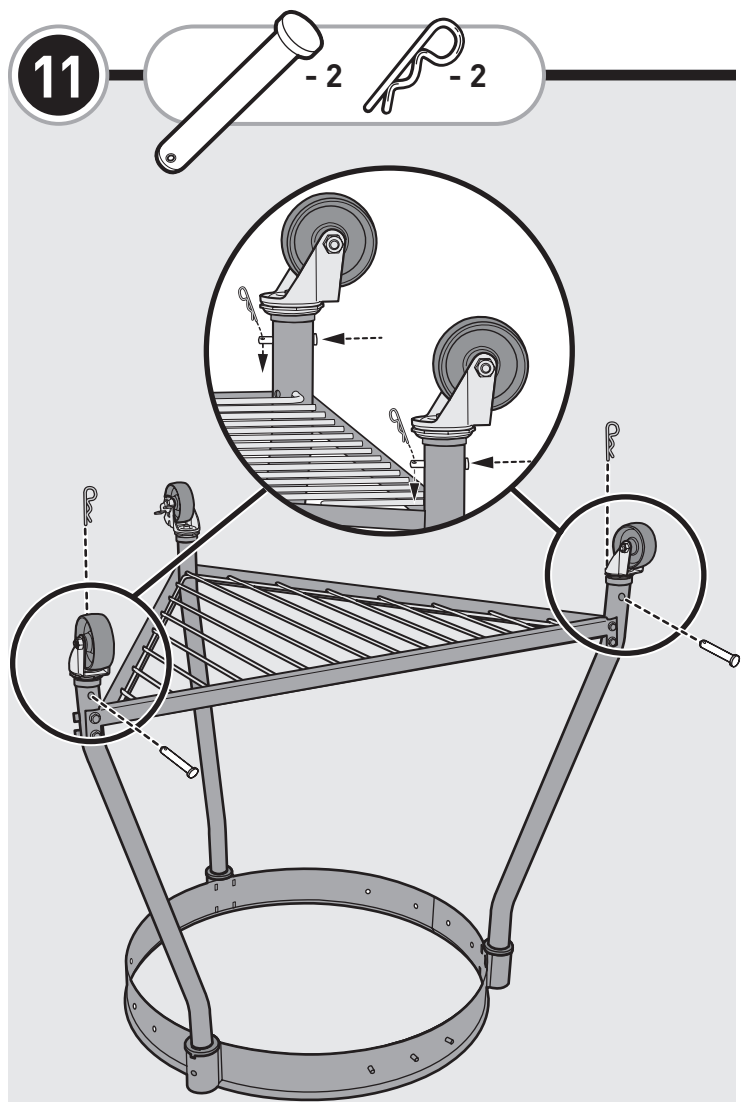
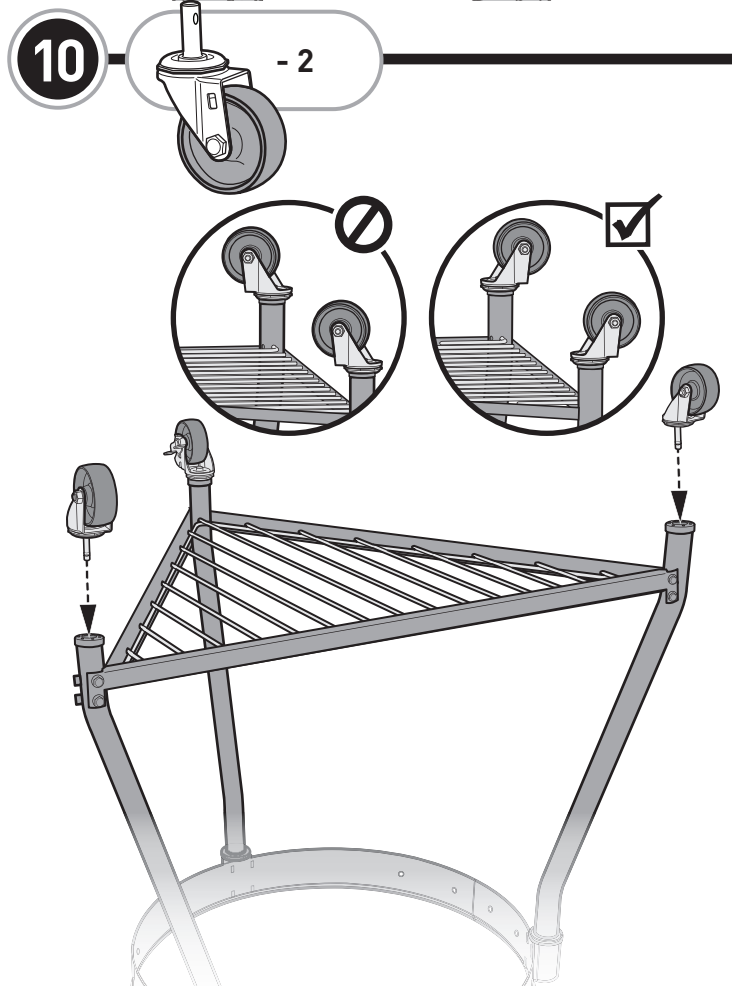
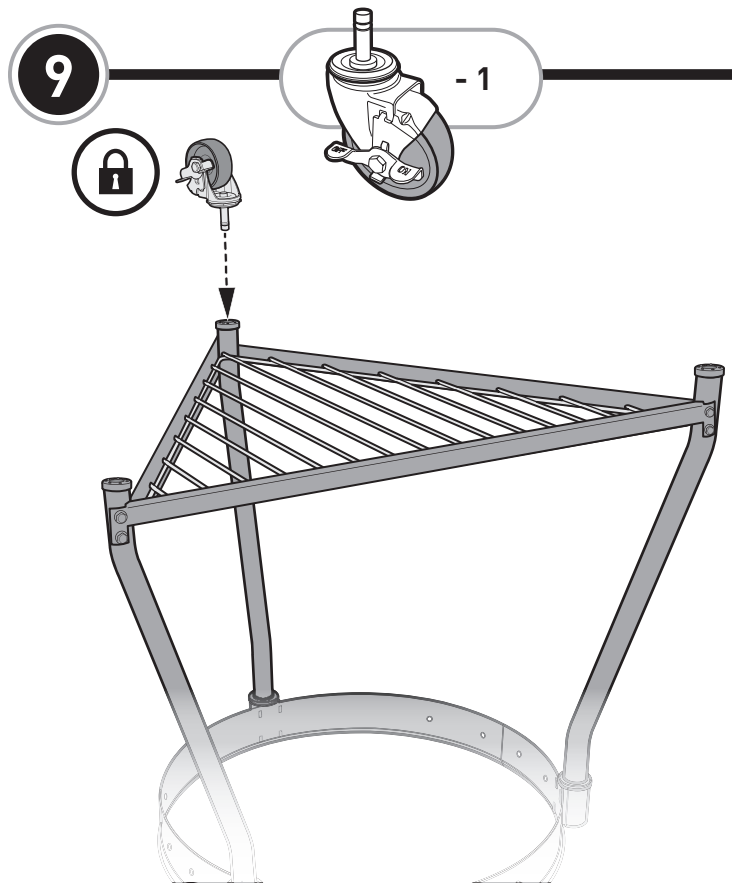
8 - 8

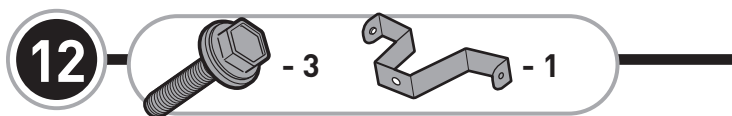


6 - 1

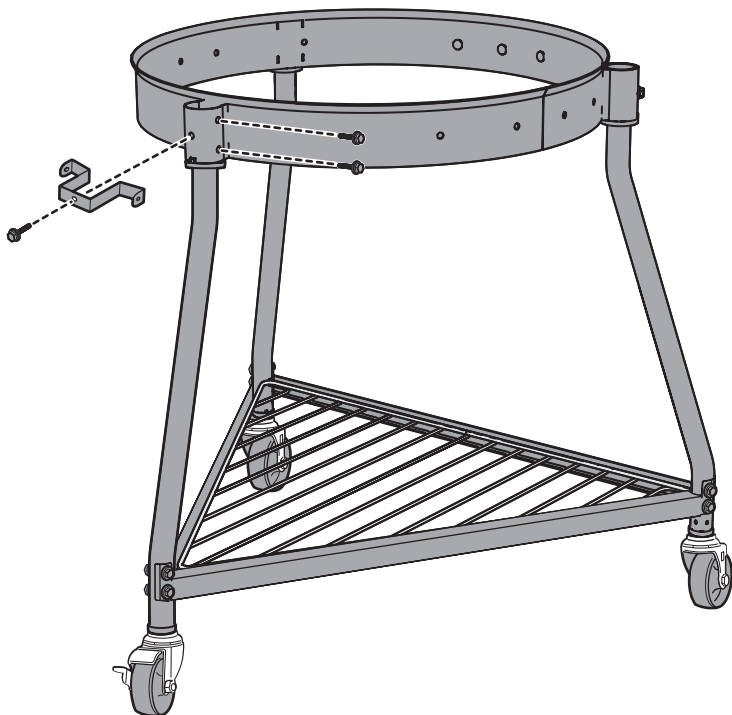


MONTAGE

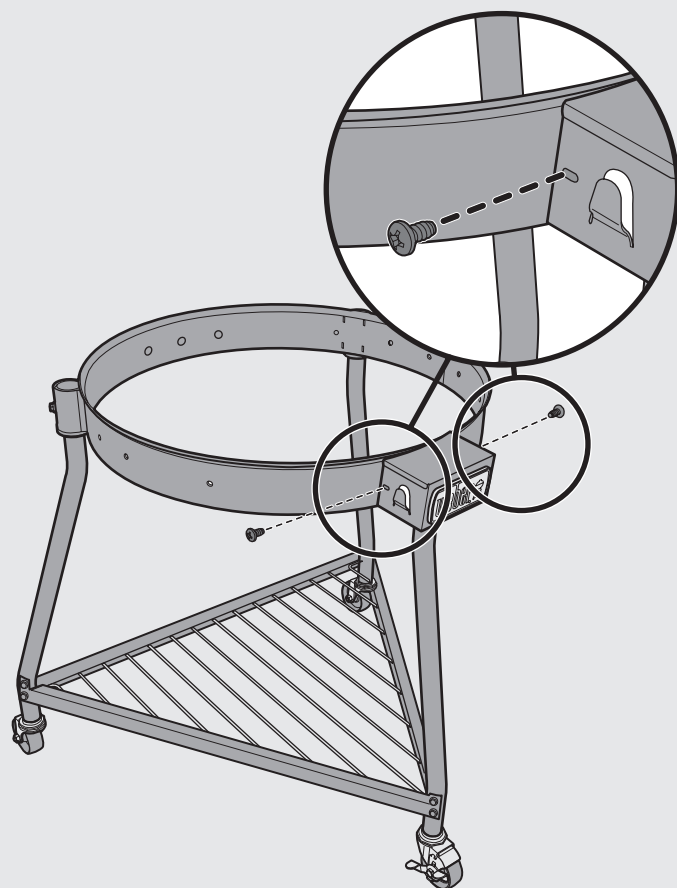
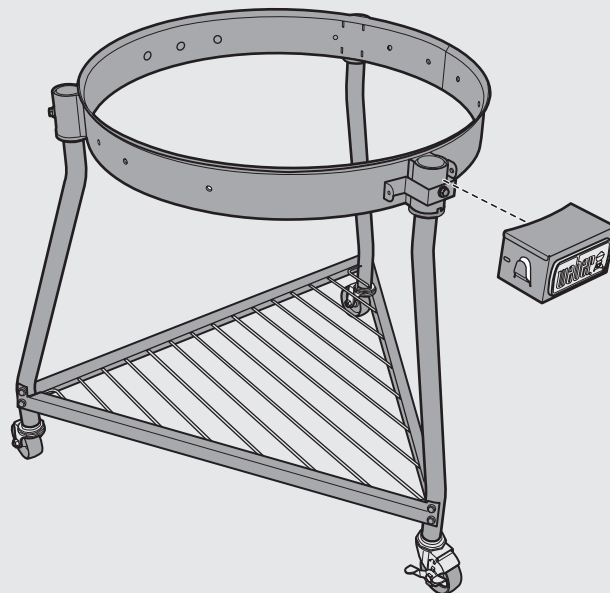
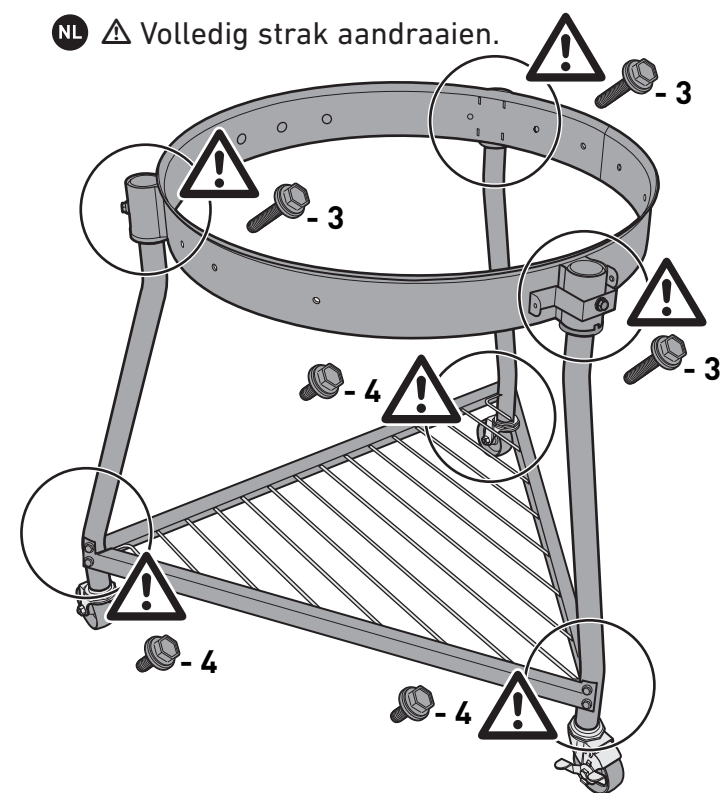




NL ⚠ Volledig strak aandraaien.

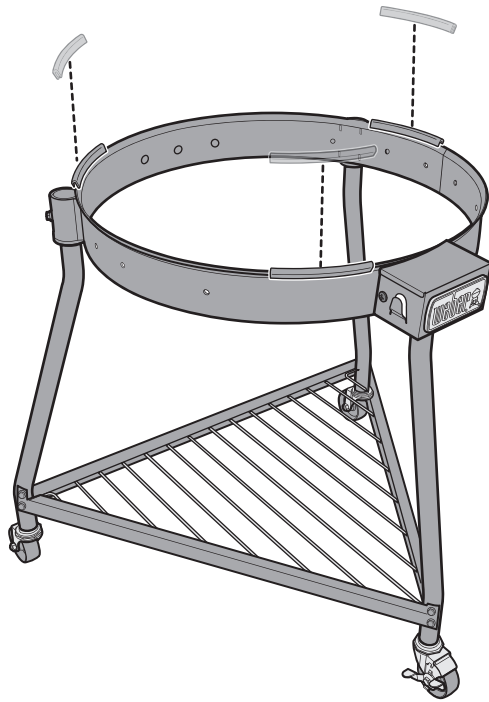
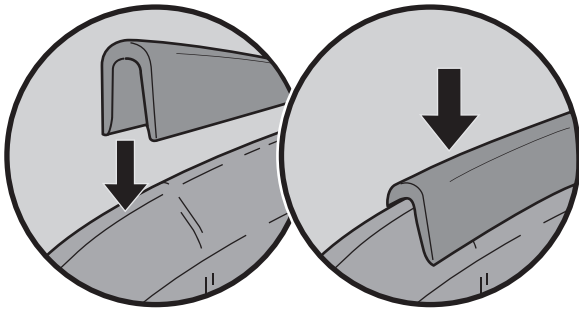


NL ⚠ Volledig strak aandraaien.

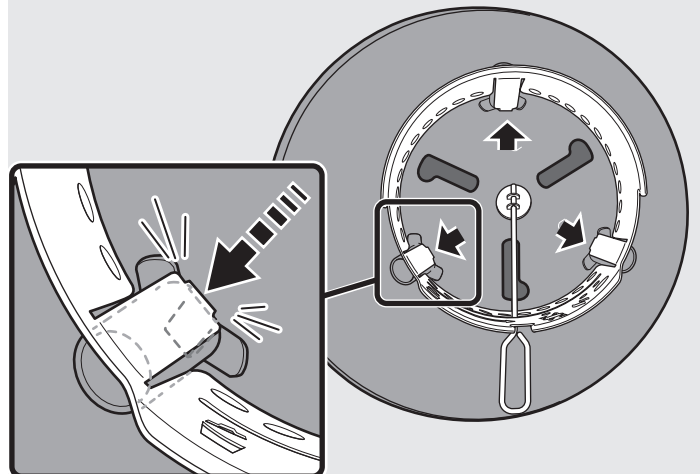
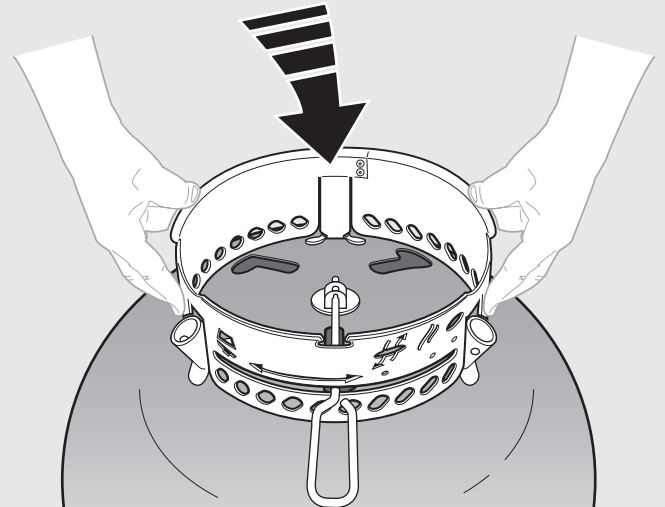
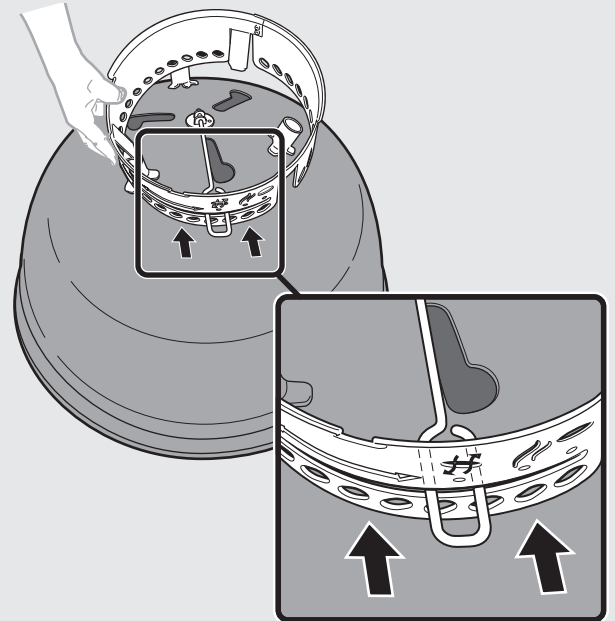


MONTAGE

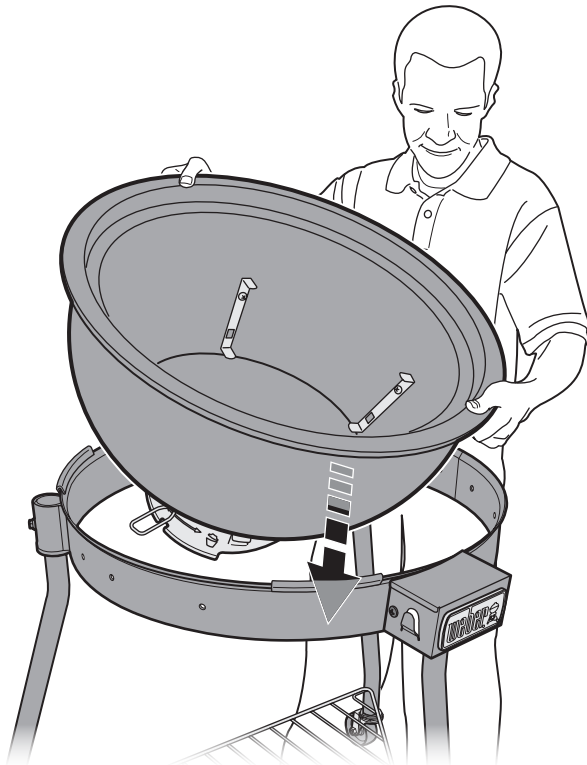
15 - 3



16



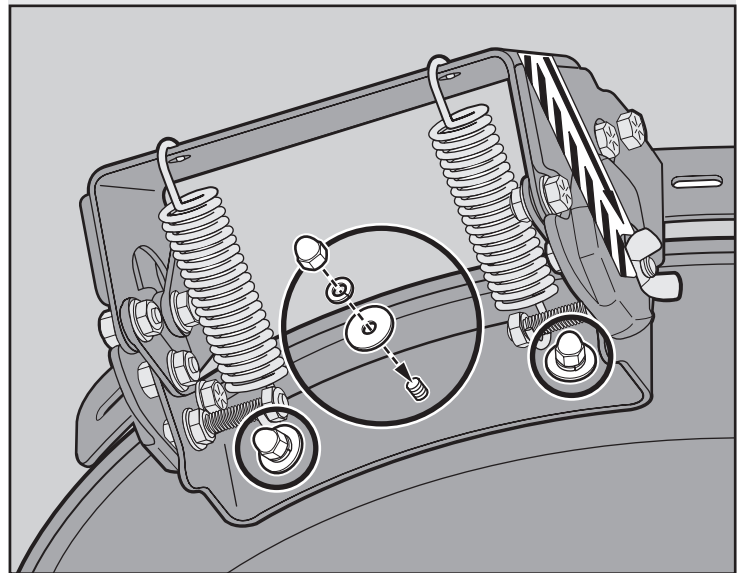
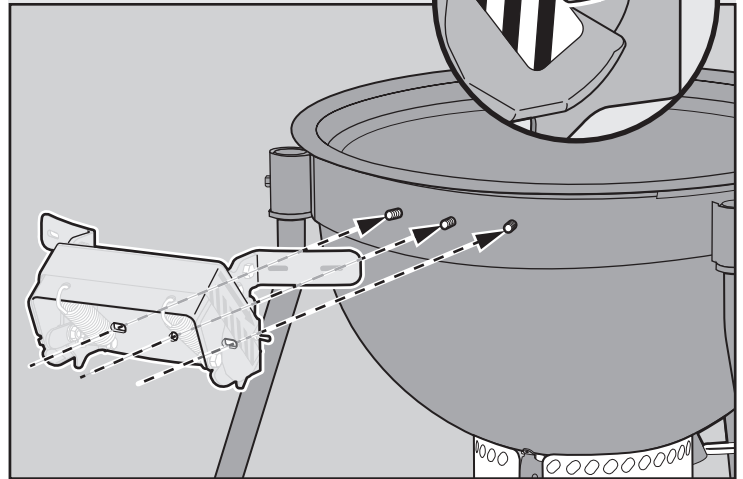
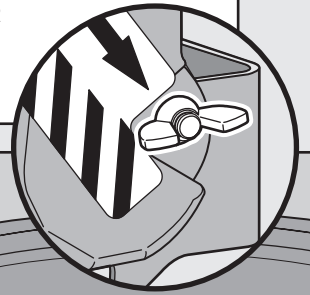
17



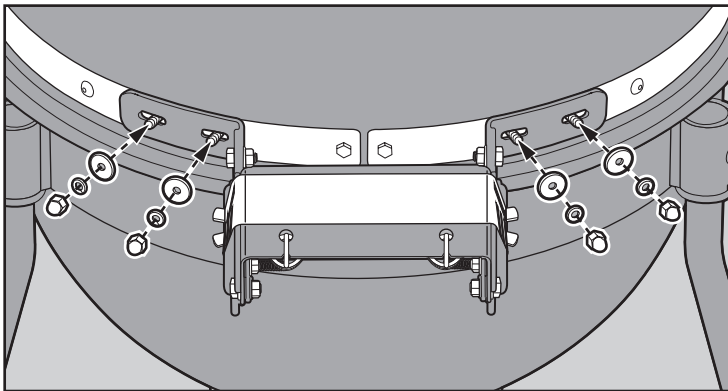
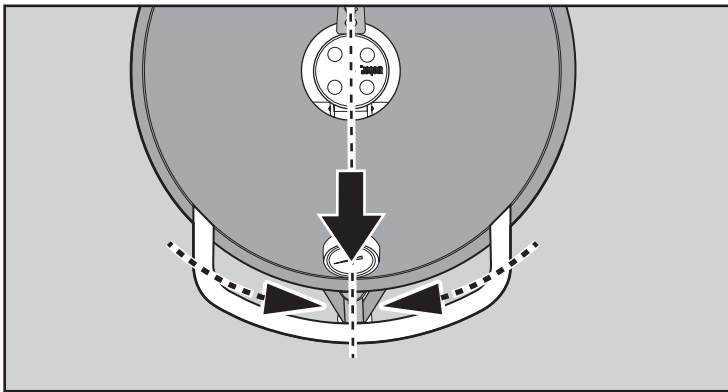
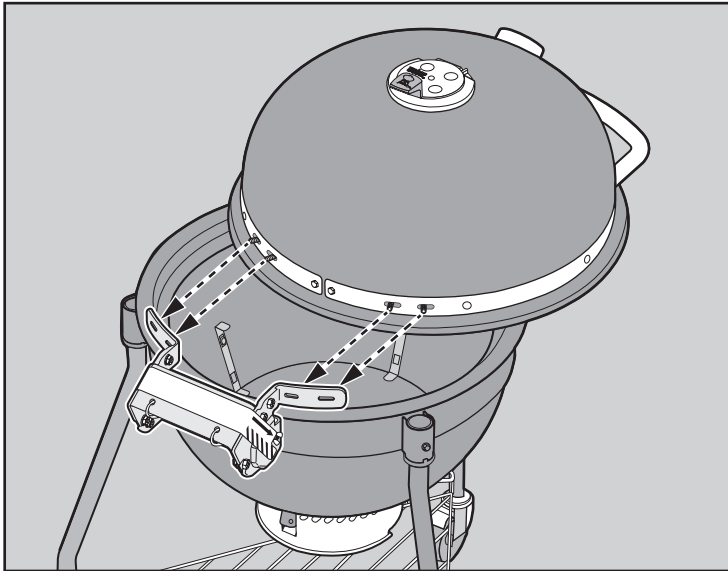
18



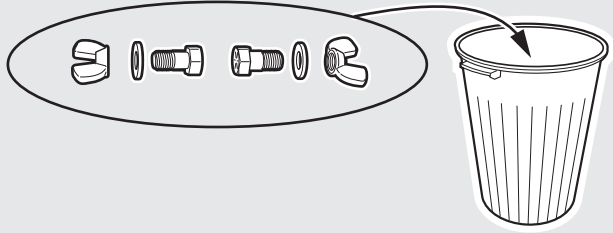
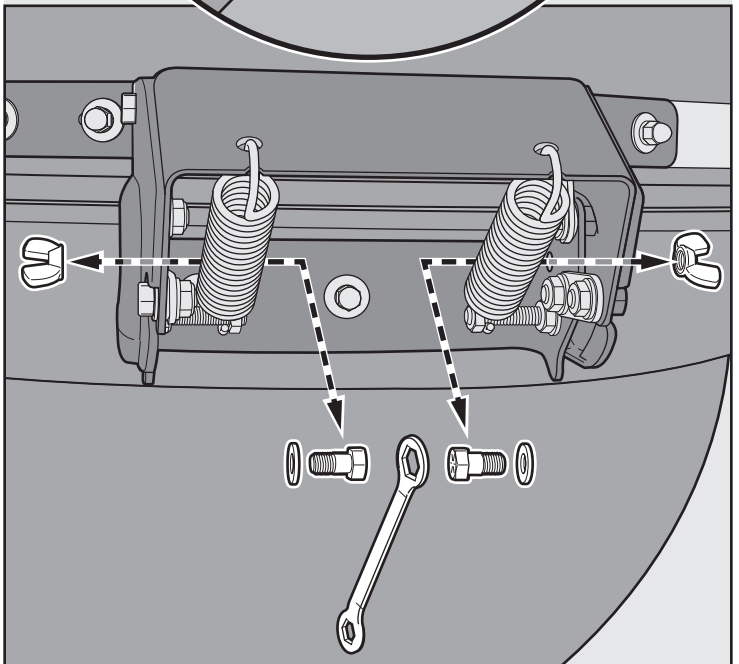
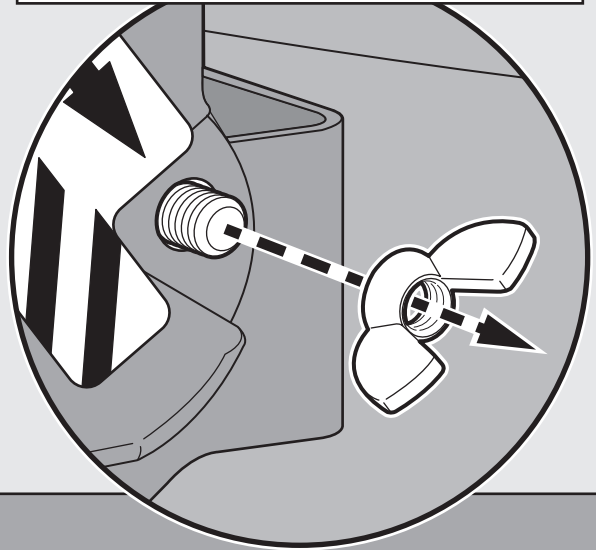
⚠ WAARSCHUWING: VERWIJDER DE VEILIGHEIDSBOUTEN NIET VOORDAT HET DEKSEL VOLLEDIG IS GEMONTEERD.



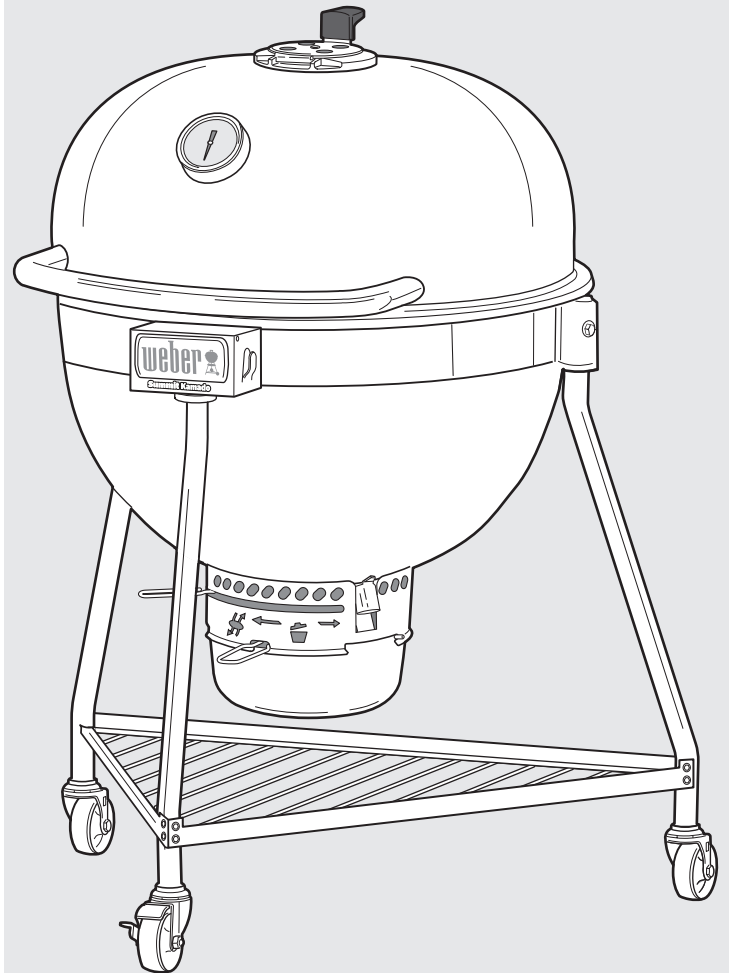
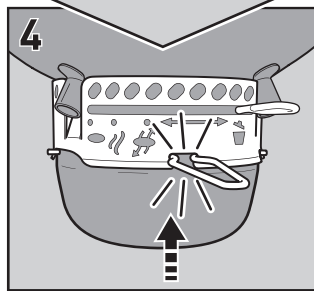
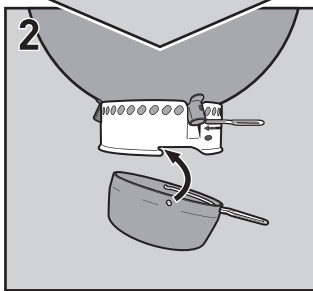
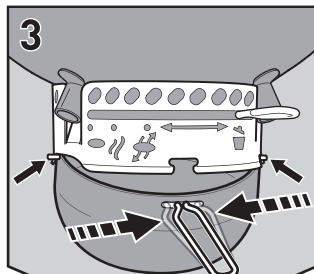
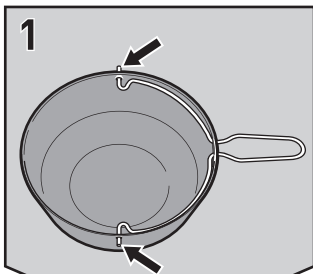
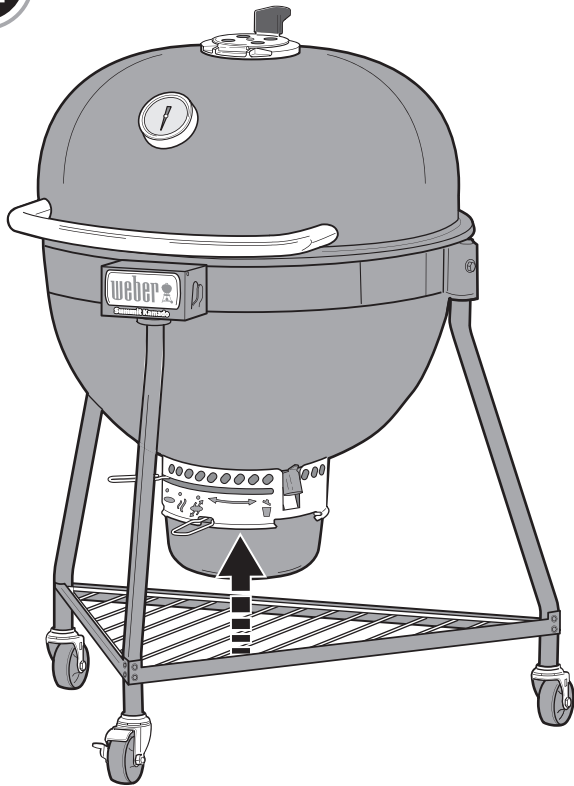
MONTAGE



⚠ WAARSCHUWING: TIL HET DEKSEL NIET OP VOORDAT DE VEILIGHEIDSBOUTEN ZIJN VERWIJDERD.



21



Zorg ervoor dat alle onderdelen zijn gemonteerd en volledig zijn vastgedraaid voordat je de barbecue gebruikt.



Er is tot in detail over het design van je houtskoolbarbecue nagedacht. WEBER-barbecues zijn zodanig ontworpen dat jij je geen zorgen hoeft te maken over eventuele steekvlammen, warme en koude zones of verbrand voedsel. Je mag iedere keer opnieuw uitstekende prestaties, een eenvoudige bediening en perfecte resultaten verwachten.

A Ketel en deksel

De luchtgeïsoleerde, dubbelwandige ketel en deksel houden warmte vast voor langere gaartijden en uitstekende temperatuurregeling. De unieke ketelvorm van je SUMMIT KAMADO is ideaal voor heteluchtken.

B Ventilatieroosters en -openingen

Lucht is een belangrijk element bij barbecueën op houtskool. Hoe meer lucht er in de barbecue komt, hoe heter het vuur wordt (tot op een bepaald punt) en hoe sneller de houtskool zal verbranden. De ventilatieopening van de ketel aan de onderkant van de barbecue moet tijdens het barbecueën open zijn en tijdens het roken in de rookstand staan. Het bovenste ventilatierooster wordt gebruikt voor het regelen van de temperatuur in de barbecue.

C Grillrooster

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

D Warmteverdeler

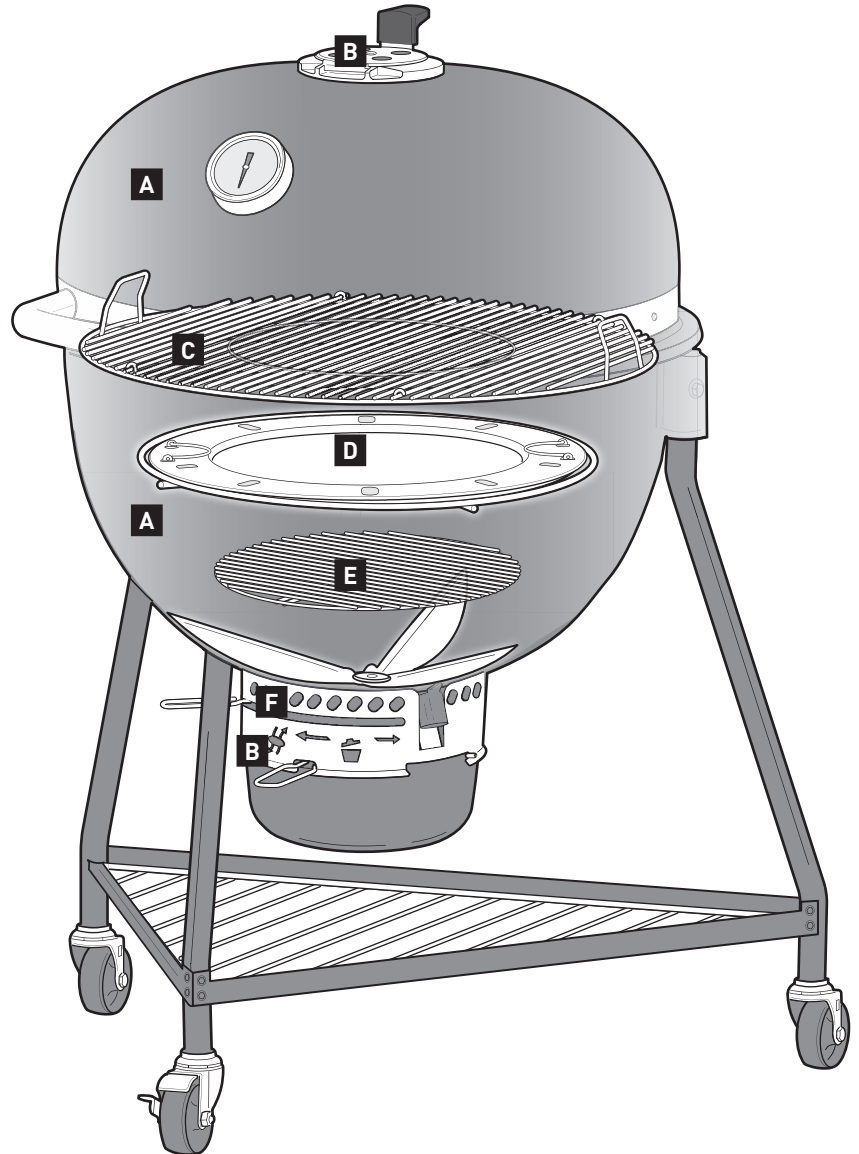
De roestvrijstalen warmteverdeler zorgt ervoor dat de temperatuur constant blijft en dat de warmte en rook goed worden verdeeld. Deze moet tijdens het roken van eten altijd worden gebruikt. Hij kan bij de indirecte methode ook worden gebruikt om meer ruimte te creëren.

E Houtskoolrooster

Het houtskoolrooster is bestand tegen warmte van houtskoolvuur. Dit duurzame rooster van robuust staal trekt niet krom en brandt niet door. Het rooster kan hoger in de ketel worden geplaatst voor barbecueën en lager voor roken.

F ONE-TOUCH reinigingssysteem

Met het roestvrijstalen ONE-TOUCH reinigingssysteem kun je probleemloos schoonmaken. Door de hendel heen en weer te bewegen, wordt de as door de drie bladen in de ketel vanaf de bodem van de barbecue tot in de grote asopvangbak geschoven. Je kunt de barbecue zo snel asvrij maken. Deze openingen fungeren ook als ventilatierooster; er kan zuurstof bij het vuur komen en je kunt het vuur hiermee eenvoudig doven.





EIGENSCHAPPEN

De WEBER SUMMIT KAMADO E6 is niet zomaar een barbecue. De hypermoderne functies en het innovatieve design zorgen ervoor dat je gemakkelijk en eenvoudig kunt barbecueën of roken.

A GOURMET BBQ SYSTEM

Het GOURMET BBQ SYSTEM grillrooster is het ronde rooster in het midden van het scharnierend grillrooster. Het is uitneembaar en kan worden vervangen door elk van de WEBER GOURMET BBQ SYSTEM accessoires (apart verkrijgbaar). Ga voor het volledige assortiment GOURMET BBQ SYSTEM accessoires naar onze website: www.weber.com.

B Roestvrijstalen warmteverdeler

Deze speciaal ontworpen warmteverdeler is gemaakt om eten mee te roken en om indirect mee te barbecueën.

C Ingebouwde thermometer

Met de grote, duurzame, ingebouwde thermometer op het deksel kun je eenvoudig de temperatuur van je barbecue controleren. De rookzone op de thermometer geeft aan wanneer de barbecue de ideale rooktemperatuur heeft bereikt.

D Grote asopvangbak

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

E Gereedschapshaken

De gereedschapshaken zijn een handige plaats om je gereedschap aan op te hangen.

F Ketelventilatiegaten voor barbecueën op lage temperaturen

De vorm van deze ketelventilatiegaten zorgt voor de perfecte hoeveelheid luchtstroom voor barbecueën bij lage temperatuur en roken. (Niet afgebeeld)

G Draadrooster aan onderzijde

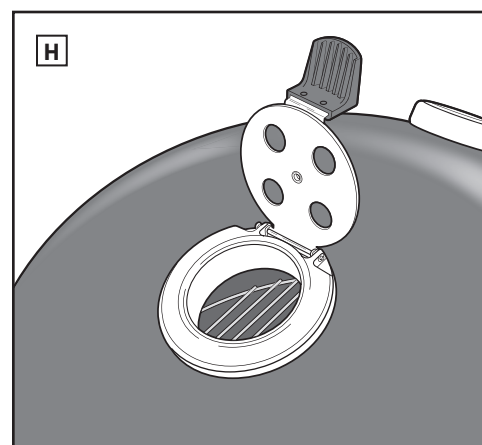
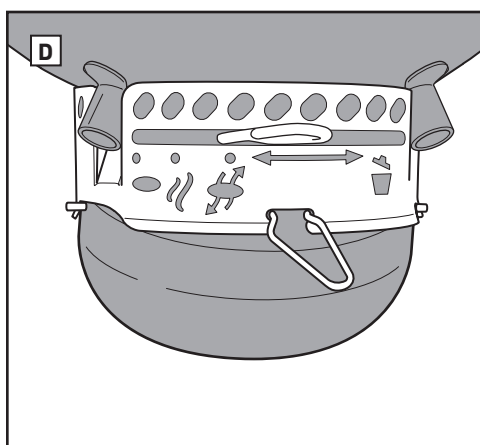
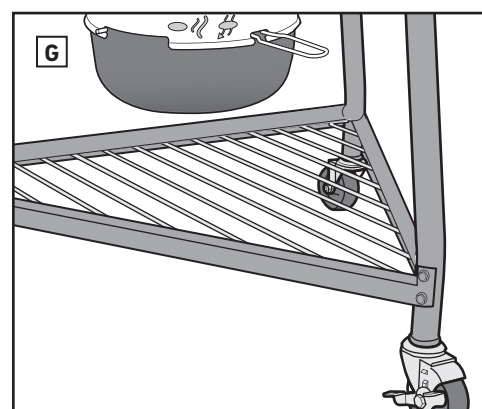
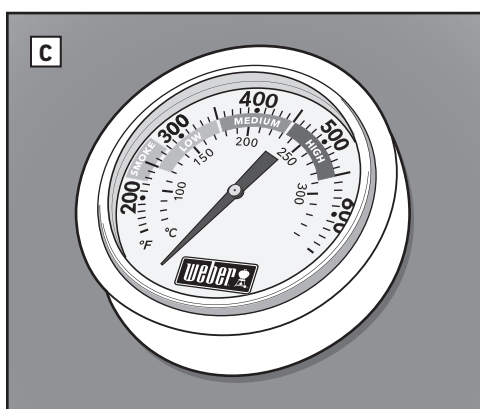
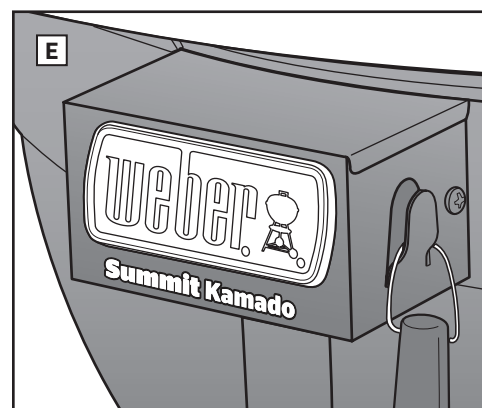
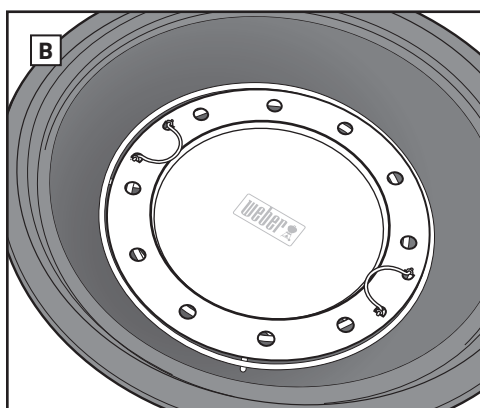
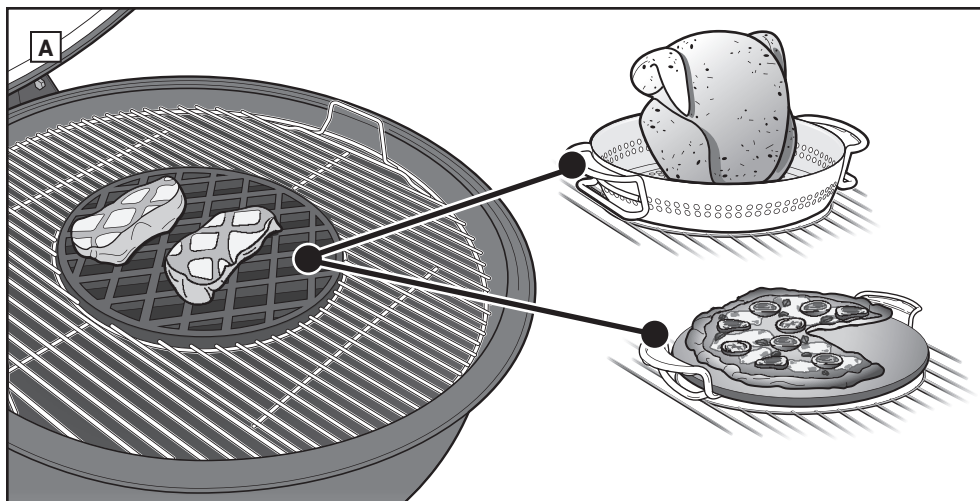
Het draadrooster aan de onderzijde biedt je extra opslagruimte.

H RAPIDFIRE-dekselventilatioerooster

Het scharnierende RAPIDFIRE dekselventilatioerooster maximaliseert de luchtstroom en verhoogt de temperatuur snel zodat je binnen 20 minuten kunt beginnen met barbecueën. Het zorgt er ook voor dat de barbecue snel weer op temperatuur kan komen.

I Easy-open dekselscharnier

In het deksel van je barbecue zit een veerscharnier die ervoor zorgt dat je het deksel veilig en eenvoudig kunt openen en sluiten. Het scharnier voorkomt dat het deksel dichtslaat. Zo wordt mogelijk letsel of schade aan de barbecue voorkomen. (Niet afgebeeld)





VÓÓR HET AANSTEKEN

Kies een geschikte plaats 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 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 of briketten die nodig is hangt af van het voedsel dat je barbecueert en de grootte van je barbecue. Als je kleine, malse stukjes voedsel barbecueert die minder dan 20 minuten nodig hebben, gebruik dan de tabel *Houtskoolhoeveelheid voor directe warmte*. Als je grotere stukken vlees barbecueert die 20 minuten of langer moeten garen, of delicaat voedsel, gebruik dan de tabel *Houtskoolhoeveelheid voor indirecte warmte*. Voor meer informatie over het verschil tussen direct en indirect barbecueën, zie het hoofdstuk *BARBECUEMETHODES* in deze handleiding.

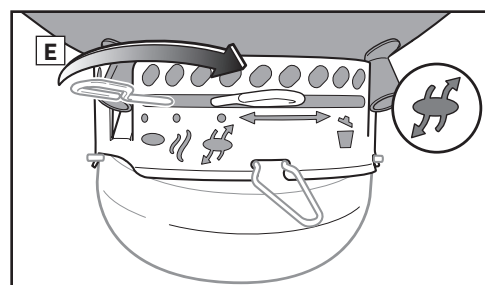
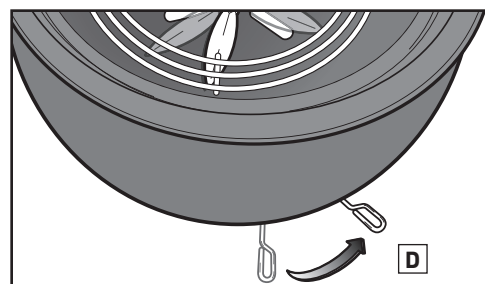
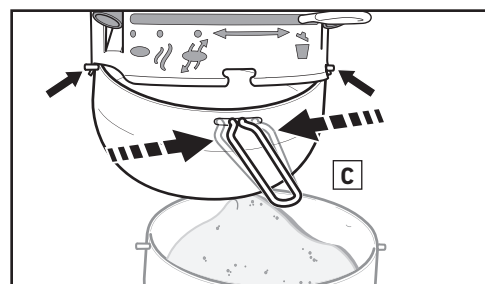
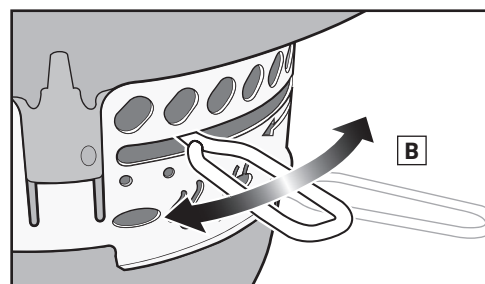
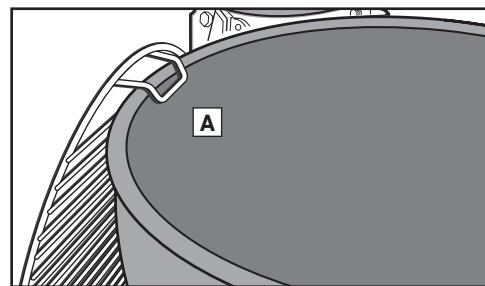
De eerste keer dat je barbecueert

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 op aansteken

1. Open het deksel.
2. Verwijder het grillrooster uit de barbecue. Hang uit oogpunt van gemak het grillrooster op de ketel van de barbecue aan de gebogen handvatten (A).
3. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder brokken oud houtskool uit de bodem van de ketel. Houtskool heeft zuurstof nodig om te kunnen branden, dus zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn. Beweeg de hengel van het ONE-TOUCH-reinigingssysteem heen en weer om as vanaf de bodem van de barbecue tot in de asopvangbak (B) te schuiven.
4. Knijp in het handvat van de asopvangbak om deze uit de barbecue (C) te kunnen halen.
5. Open het ventilatierooster van de ketel door het handvat helemaal naar rechts te verplaatsen (D) of door het handvat naar de open-stand te zetten (E).
6. Plaats het houtskoolrooster terug (het onderste rooster).

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



Houtskoolhoeveelheid voor directe warmte

WEBER-houtskoolbriketten	Houtskoolbriketten	Houtskoolbrokken Beukenhout*	Houtskoolbrokken Gemengd hout*
45 briketten (2¼ maatbeker)	50 briketten (1¼ maatbeker)	3½ maatbeker (1,27 kg)	2½ maatbeker

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

Houtskoolhoeveelheid voor indirecte warmte

WEBER-houtskoolbriketten		Houtskoolbriketten		Houtskoolbrokken Beukenhout*		Houtskoolbrokken 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)	Hoeveelheid houtskool voor het eerste uur (per kant)	Hoeveelheid houtskool voor ieder extra uur (per kant)
20 briketten (1 maatbeker)	7 briketten (½ maatbeker)	20 briketten (½ maatbeker)	7 briketten (¼ maatbeker)	1 maatbeker (0,36 kg)	1 handje	¾ maatbeker	1 handje

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



HOUTSKOOL AANSTEKEN

De houtskool aansteken met behulp van een houtskoolstarter

De simpelste manier om elke vorm van houtskool aan te steken is met behulp van een houtskoolstarter; de WEBER RAPIDFIRE-houtskoolstarter (apart verkrijgbaar). Lees de waarschuwingen bij de RAPIDFIRE-houtskoolstarter voordat je de houtskool aansteekt. Zorg er bij het aansteken van brandstof voor dat alle ventilatieroosters helemaal geopend zijn.

1. Plaats een aantal verkreukelde krantenpagina's in de bodem van de houtskoolstarter en plaats de starter op het houtskoolrooster (A); of plaats een aantal aanmaakblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de starter over de blokjes heen.
2. Vul de houtskoolstarter met houtskool (B).
3. Steek de aanmaakblokjes of het krantenpapier aan door de gaten aan de zijkant van de houtskoolstarter (C).
4. Laat de houtskoolstarter staan totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as. Dit kan 15 tot 30 minuten duren. Sluit het deksel nooit wanneer de houtskoolstarter nog in de barbecue staat.

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.

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 methode.

De houtskool aansteken met behulp van aanmaakblokjes

Zorg er bij het aansteken van houtskool voor dat alle ventilatieroosters op het deksel en de ketel helemaal geopend zijn.

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 (D).
2. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes aan te steken. De aanmaakblokjes zorgen er vervolgens voor dat de houtskool gaat branden.
3. Wacht totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as. Dit kan 15 tot 30 minuten duren.

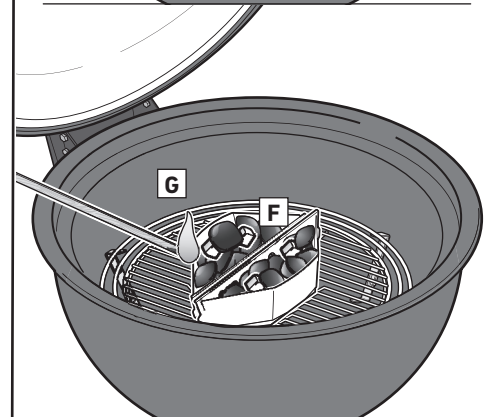
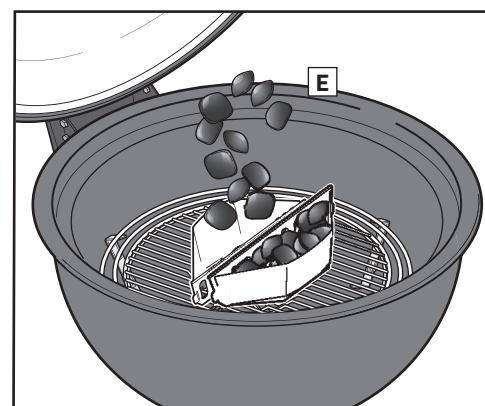
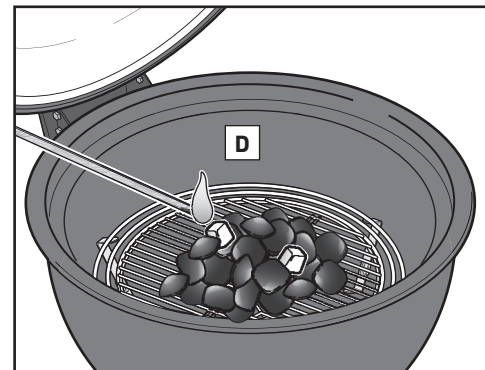
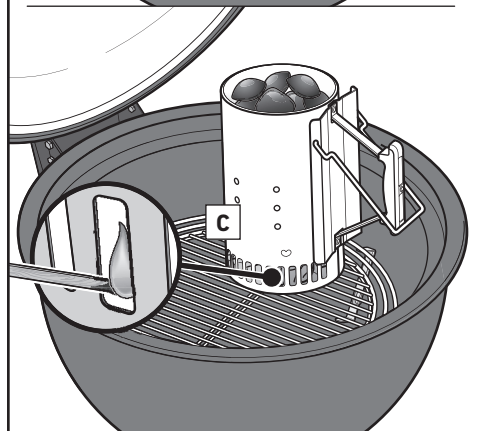
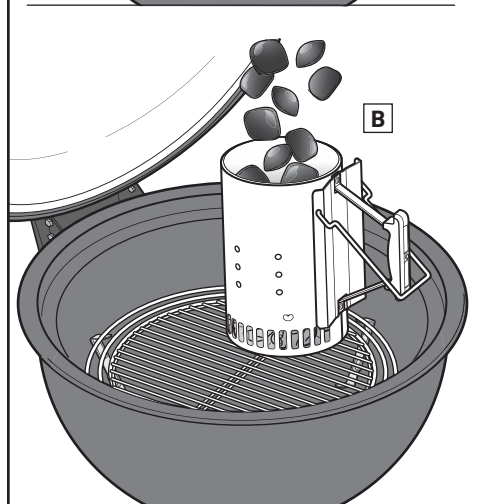
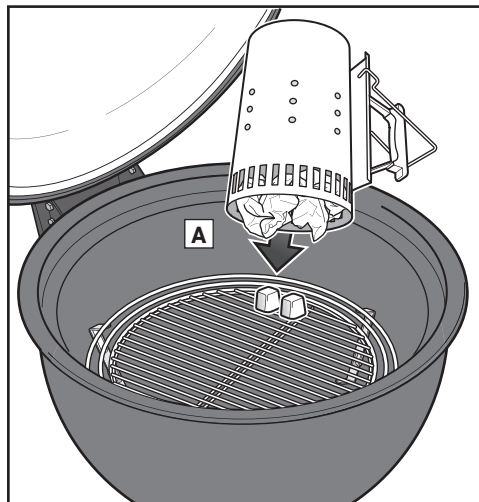
Let op: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat je voedsel op het grillrooster plaatst.

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

De houtskool aansteken met behulp van CHAR-MANDEN

Zorg er bij het aansteken van houtskool voor dat alle ventilatieroosters op het deksel en de ketel helemaal geopend zijn.

1. Zet de CHAR-MANDEN op het midden van het houtskoolrooster en vul de CHAR-MANDEN met houtskool (E).
2. Steek een aantal aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) in elk van de CHAR-MANDEN (F). Zorg dat ze de houtskool aanraken.
3. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes aan te steken. De aanmaakblokjes zorgen er vervolgens voor dat de houtskool gaat branden (G).



4. Wacht tot de brandstof volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as. Dit kan 15 tot 30 minuten duren.

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.

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 methode.

⚠ Gebruik hittebestendige barbecuehandschoenen of -wanten bij het koken, afstellen van de luchtopeningen (ventilatieroosters), toevoegen van houtskool en hanteren van de thermometer of het deksel.

⚠ Sluit het deksel nooit wanneer de houtskoolstarter nog in de barbecue staat.



BARBECUEMETHODES - DIRECTE WARMTE

De WEBER SUMMIT KAMADO kan voor drie bereidingsmethoden worden gebruikt: direct barbecueën, indirect barbecueën en roken. Bepaal voordat je verdergaat welke barbecuemethode je wilt gebruiken en volg vervolgens de barbecue-instructies in deze gebruikershandleiding.

LET OP: De bereidingstijd is langer wanneer het koud is of er op een grote hoogte wordt gebarbecueed. Wind zorgt ervoor dat de temperatuur van de barbecue stijgt.

BARBECUEËN MET DIRECTE WARMTE

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

Bij directe warmte bevindt het vuur zich direct onder het voedsel (A). Het voedsel wordt knapperig aan buitenkant en gaar aan de binnenkant, en er ontstaan heerlijke smaken, een fijne textuur en het voedsel wordt gekaramelliseerd.

Direct vuur produceert zowel stralings- als geleidingswarmte. De stralingswarmte vanaf de houtskool gaart snel de buitenkant van het voedsel dat het dichtst bij het vuur ligt. Het vuur verwarmt tegelijkertijd de staven van het grillrooster, waardoor de warmte direct naar het oppervlak van het voedsel wordt geleid en die unieke barbecuestrepen ontstaan.

Vorbereiding barbecue voor directe warmte

1. Plaats de ondersteuningsring (B) in het midden van de ketel en leg vervolgens het houtskoolrooster (C) in het midden van de ondersteuningsring.
2. Steek de houtskool aan. Zie het hoofdstuk "HOUTSKOOL AANSTEKEN" in deze handleiding.

LET OP: Het deksel, de ventilatieroosters en de ventilatieopeningen moeten openstaan als je de houtskool aansteekt.

3. Trek barbecuewanten of -handschoenen aan die voldoen aan de norm EN 407 van contactwarmteniveau 2 of hoger nadat je de houtskool hebt aangestoken. Gebruik een lange tang of een houtskoolschraper om de houtskool gelijkmatig over het houtskoolrooster (D) te verspreiden. Zorg ervoor dat brandend houtskool naast niet-brandend houtskool ligt.

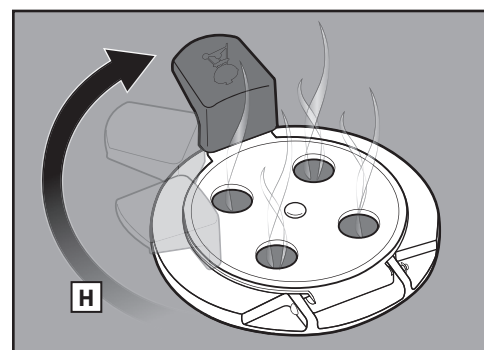
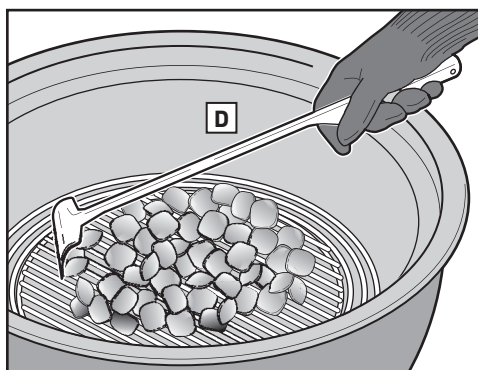
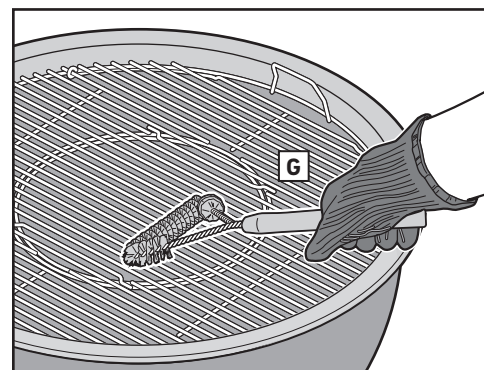
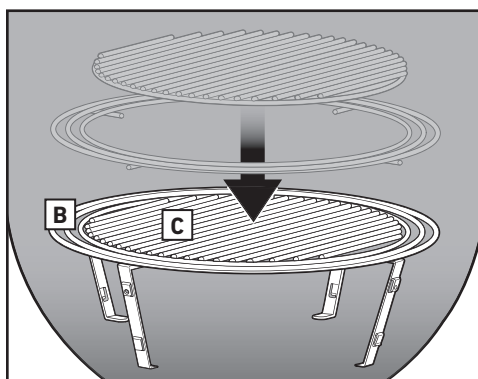
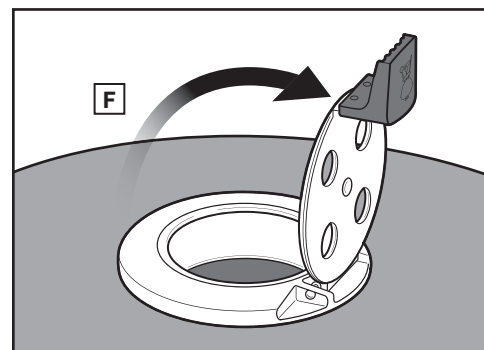
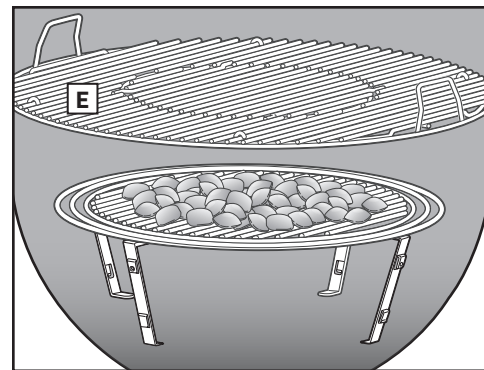
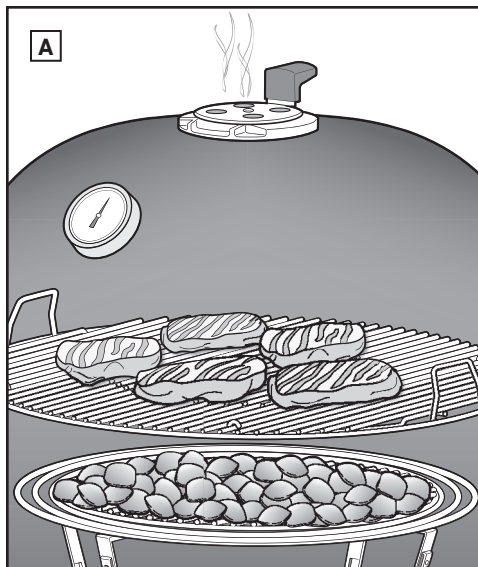
4. Plaats het grillrooster in de hoogste stand van de ketel (E).
5. Sluit het deksel en open het RAPIDFIRE-dekselventilatierooster (F).
6. Verwarm het grillrooster ongeveer 5 tot 10 minuten voor of totdat de gewenste temperatuur is bereikt.
7. Maak het grillrooster (G) schoon met behulp van een roestvrijstalen reinigingsborstel zodra het rooster is voorverwarmd.

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. Leg het voedsel op het grillrooster en sluit het deksel van de barbecue. Door het bovenste RAPIDFIRE-ventilatierooster te draaien, kun je de gewenste warmte in de barbecue verhogen of verlagen (H). Raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden en temperatuur. Raadpleeg de dekselthermometer voor de gewenste interne temperatuur van je barbecue.

Als je klaar bent met barbecueën

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





BARBECUEMETHODES - INDIRECTE WARMTE

BARBECUEËN MET INDIRECTE WARMTE

Gebruik de indirecte methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten of langer moeten garen of voor delicaat voedsel dat bij directe warmte anders zou uitdrogen of verbranden, zoals braadstukken, gevogelte met bot, een hele vis, delicate visfilets, hele kip of kalkoen en spareribs. Indirecte warmte kan ook gebruikt worden om dikkere stukken voedsel of stukken vlees met bot te garen die eerst bij directe warmte zijn dichtgeschroeid of gebruid.

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

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 geschroeid zoals bij stralings- en geleidingswarmte. Het voedsel gaart gelijkmatiger helemaal naar het midden binnenin, zoals in een oven.

LET OP: De bereidingstijd is langer wanneer het koud is of er op een grote hoogte wordt gebarbecueed. Wind zorgt ervoor dat de temperatuur van de barbecue stijgt.

Vorbereiding barbecue voor indirecte warmte

1. Plaats de ondersteuningsring (B) in het midden van de ketel en leg vervolgens het houtskoolrooster (C) in het midden van de ondersteuningsring.

2. Steek de houtskool aan. Zie het hoofdstuk "HOUTSKOOL AANSTOKEN" in deze handleiding.

LET OP: Het deksel, de ventilatieroosters en de ventilatieopeningen moeten openstaan als je de houtskool aansteekt.

3. Trek barbecuewanten of -handschoenen aan die voldoen aan de norm EN 407 van contactwarmteniveau 2 of hoger nadat je de houtskool hebt aangestoken. Gebruik een lange tang om de CHAR-MANDEN aan beide kanten van het voedsel te plaatsen (D).

LET OP: Plaats een wegwerplekbakje tussen de CHAR-MANDEN om druipvet op te vangen en het schoonmaakwerk tot een minimum te beperken.

LET OP: Deze barbecue is groot genoeg om de indirecte en directe methode tegelijkertijd te gebruiken. Door de CHAR-MANDEN aan één kant van de barbecue te plaatsen, kun je direct barbecueën boven de manden en indirect barbecueën op het andere deel van het grillrooster.

4. Plaats het grillrooster in de hoogste stand van de ketel, en zorg er daarbij voor dat de scharnierende delen boven de CHAR-MANDEN (E) zitten om meer houtskool toe te kunnen voegen als dat nodig is.

5. Sluit het deksel en open het RAPIDFIRE-dekselventilatierooster (F).

6. Verwarm het grillrooster ongeveer 5 tot 10 minuten voor of totdat de gewenste temperatuur is bereikt.

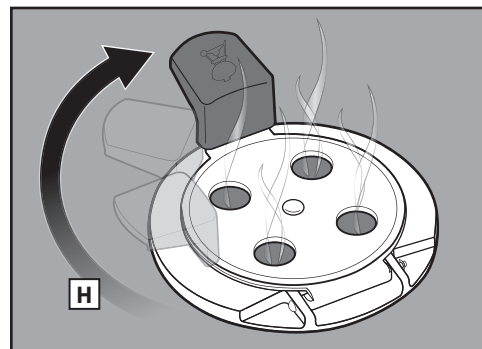
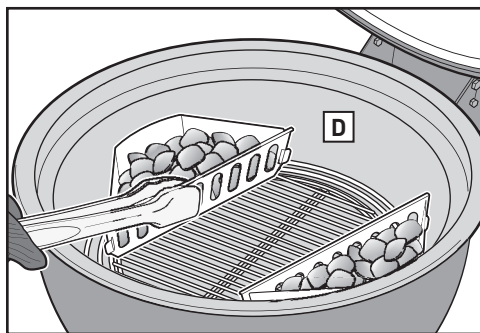
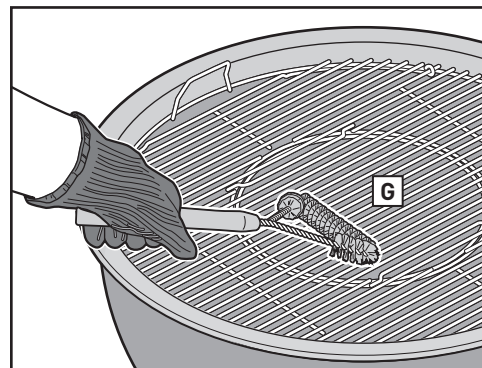
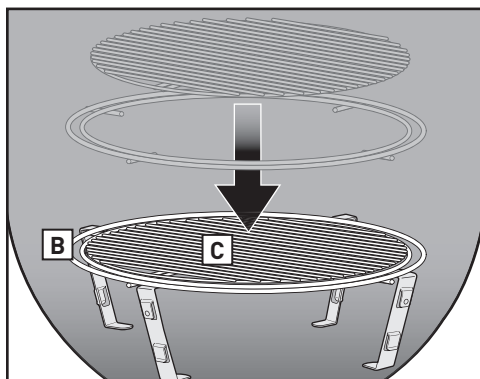
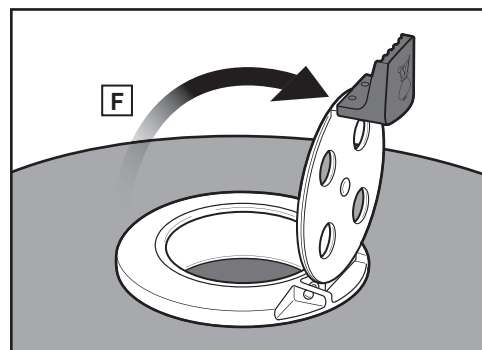
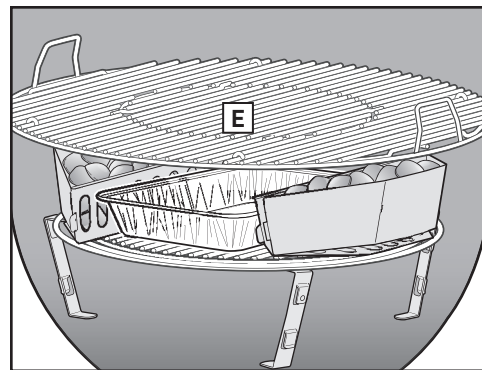
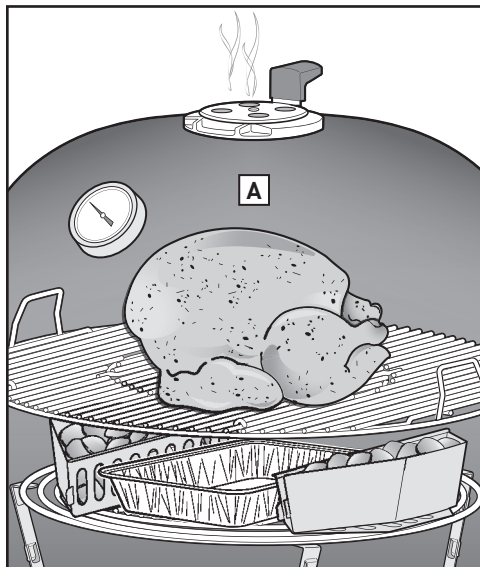
7. Maak het grillrooster (G) schoon met behulp van een roestvrijstalen reinigingsborstel zodra het rooster is voorverwarmd.

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. Leg het voedsel op het grillrooster tussen de CHAR-MANDEN en sluit het deksel van de barbecue. Door aan het bovenste RAPIDFIRE-ventilatierooster te draaien, kun je de gewenste temperatuur in de barbecue verhogen of verlagen (H). Raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden en temperatuur. Raadpleeg de dekselthermometer voor de gewenste interne temperatuur van je barbecue.

Als je klaar bent met barbecueën

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





BARBECUEMETHODES - ROKEN

ROKEN

Roken betekent voedsel gedurende een langere periode op een lage temperatuur garen met verschillende stukken of snippers of echt hardhout (A). Deze techniek wordt ook wel de low-and-slow-methode genoemd. Door je voedsel low-and-slow te garen, blijven de sappen en smaken in je voedsel behouden en kun je een extreem mals stuk vlees bereiden. Roken is bij uitstek geschikt voor grote stukken vlees, zoals borststuk, kalkoen, varkensschouder, spareribs en een hele kip.

LET OP: De bereidingstijd is langer wanneer het koud is of er op een grote hoogte wordt gebarbecueed. Wind zorgt ervoor dat de temperatuur van de barbecue stijgt.

Voorbereiding barbecue voor roken

1. Plaats het houtskoolrooster (B) onder in de ketel en leg vervolgens de ondersteuningsring in het midden van de ketel (C).

LET OP: met 35-45 briketten kun je 8-10 uur barbecueën. Voor gerechten die meer gaartijd vereisen, heb je meer houtskool nodig. Raadpleeg de tabel "Roken en gaartijden" voor meer informatie.

2. Steek de houtskool aan. Zie het hoofdstuk "HOUTSKOOL AANSTEKEN" in deze handleiding.

LET OP: Het deksel, de ventilatieroosters en de ventilatieopeningen moeten openstaan als je de houtskool aansteekt.

3. Trek barbecuewanten of -handschoenen aan die voldoen aan de norm EN 407 van contactwarmteniveau 2 of hoger nadat je de houtskool hebt aangestoken. Gebruik een lange tang om Weber-houtblokjes of -snippers rond de brandende houtskool (D) te leggen.

4. Plaats de warmteverdeler in het midden van de ondersteuningsring (E).

LET OP: Plaats een wegwerplekbakje op de warmteverdeler om druipvet op te vangen en het schoonmaakwerk tot een minimum te beperken. Gebruik twee lekbakjes als je grotere stukken vlees rookt.

5. Plaats het grillrooster in de hoogste stand van de ketel (F).

6. Sluit het deksel van de barbecue.

7. Zodra de wijzer van de thermometer in de rookzone staat (G), schuif je het handvat van de ventilatieopening naar de rookpositie (H) en draai je het RAPIDFIRE-dekselventilatierooster (I) dusdanig dat de aanbevolen rooktemperatuur behouden blijft.

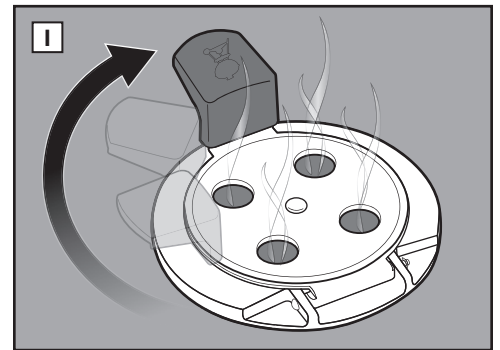
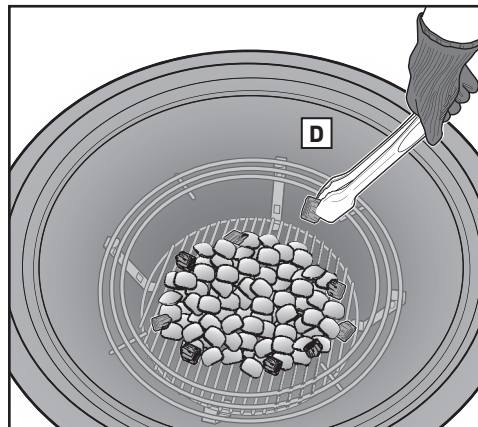
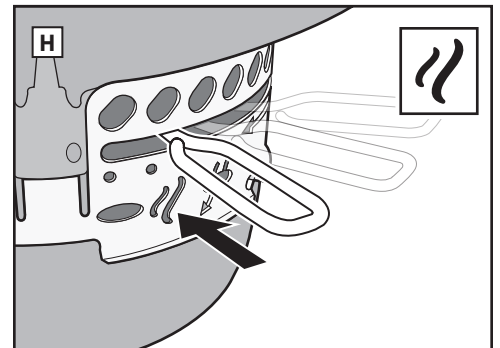
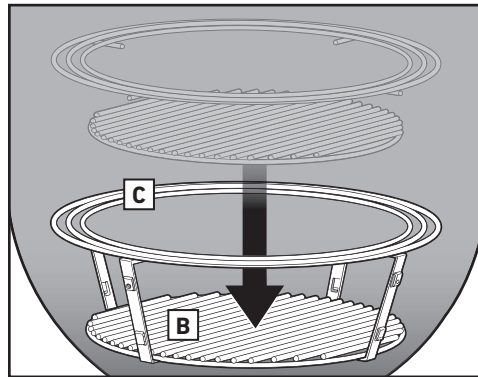
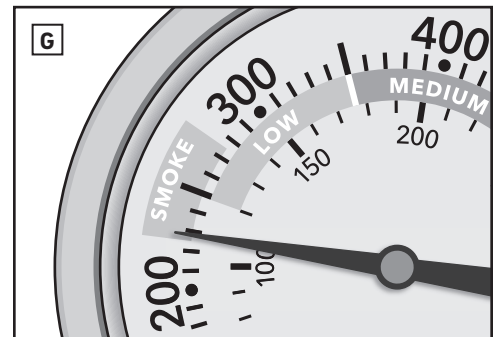
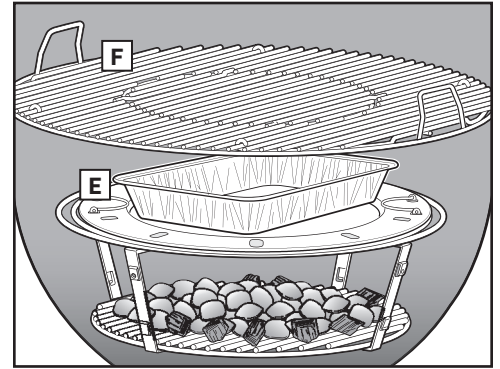
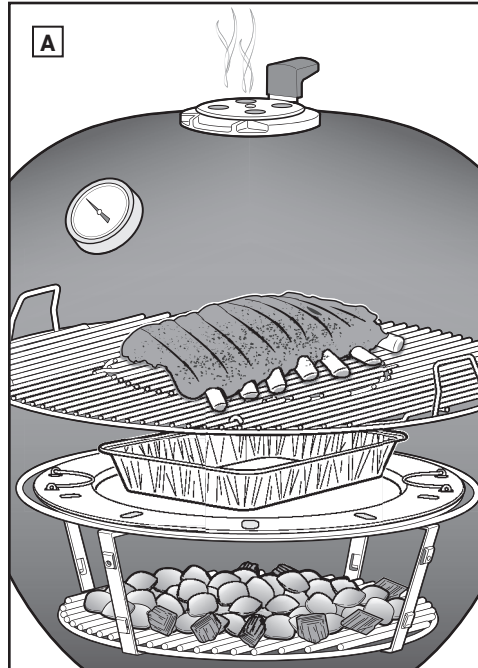
8. Open het barbecuedeksel en maak het grillrooster schoon met een roestvrijstalen borstel of schraper.

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.

9. Plaats het voedsel in het midden van het grillrooster. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden.

Als je klaar bent met barbecueën

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





Houtskoolhoeveelheid voor roken en gaartijden

	Gewicht	Gaartijd	Houtskoolbriketten	Houtblokjes
VIS	0,45 tot 1,36 kg	1 tot 2½ uur	60 tot 80 briketten (1¾ maatbeker)	2 tot 4
	1,36 tot 2,7 kg	2½ tot 4 uur	60 tot 80 briketten (1¾ maatbeker)	2 tot 4
GEVOGELTE	0,9 tot 1,36 kg	2 tot 3½ uur	60 tot 80 briketten (1¾ maatbeker)	1 tot 3
	1,81 tot 3,62 kg	3½ tot 4 uur	80 tot 100 briketten (2¾ maatbekers)	2 tot 4
	3,62 tot 5,44 kg	4 tot 5 uur	80 tot 100 briketten (2¾ maatbekers)	3 tot 4
	5,44 tot 8,1 kg	8 tot 10 uur	100 tot 120 briketten (2¾ maatbeker)	3 tot 5
VARKENS-VLEES	1,81 tot 3,62 kg	5 tot 8 uur	80 tot 100 briketten (2¾ maatbekers)	3 tot 4
	3,62 tot 5,44 kg	8 tot 12 uur	100 tot 120 briketten (2¾ maatbeker)	3 tot 5
RUNDVLEES	1,81 tot 3,62 kg	7 tot 12 uur	80 tot 120 briketten (2¾ maatbekers)	3 tot 5
	3,62 tot 5,44 kg	12 tot 18 uur	120 tot 140 briketten (3¾ maatbekers)	3 tot 5

Gebruik voor de gaartijd van rundvlees de USDA-richtlijnen voor medium gaarheid. De vermelde gaartijden zijn voor voedsel dat volledig ontdooid is. Het gewicht, de houtskoolhoeveelheden en de gaartijden dienen enkel als richtlijn. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind en buitentemperatuur.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik nooit houtskool dat in aanmaakvloeistof voor houtskool is gedrenkt.

Houtsmaken voor roken

Houtsmak	Kenmerken	Lekker met
Appel	SUBTIEL Enigszins zoet met een stevige, fruitige rooksmak	Vis Gevogelte Varkensvlees (vooral ham) Groente
Kers	SUBTIEL Enigszins zoet met een fruitige rooksmak	Vis Gevogelte Varkensvlees Groente
Hickory	RIJK Scherp en rokerig met een speksmak	Gevogelte Varkensvlees Rundvlees
Beuken	SUBTIEL Delicaat met een lichte rooksmak	Vis Gevogelte Varkensvlees Lamsvlees Groente
Pecan	RIJK Scherp met een zoete smaak. Ideaal voor roken bij een zeer lage temperatuur.	Vis Gevogelte Varkensvlees Lamsvlees Rundvlees
Mesquite	KRACHTIG Stevige, krachtige rooksmak met een licht bittere nasmaak.	Varkensvlees Lamsvlees Rundvlees

TIPS EN TRUCS VOOR SUCCESVOL BARBECUEËN

Kies een geschikte plaats 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 de barbecue niet binnen 61 cm vanaf brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere hout of vloeren, terrassen en veranda's van behandeld hout.

De barbecue voorverwarmen

Het is van essentieel belang je barbecue voor te verwarmen wanneer je direct en indirect wilt barbecueën of wilt roken. Wanneer de barbecue is voorverwarmd, komen door de hitte achtergebleven stukjes voedsel los van het rooster, waardoor je ze eenvoudig met een roestvrijstalen reinigingsborstel of houten schraper weg kunt borstelen. Het voorverwarmen maakt het rooster ook heet genoeg om goed te schroeien en helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven.

Draag handschoenen

Draag altijd barbecuewanten wanneer je je houtskoolbarbecue gebruikt. De ventilatieopeningen, ventilatieroosters, handgrepen en de ketel worden heet tijdens het barbecueën, dus zorg ervoor dat je handen en onderarmen beschermd zijn.

De barbecue aansteken

WEBER raadt aan een brikettenstarter (apart verkrijgbaar) en aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) te gebruiken om de houtskool aan te steken. Gebruik geen aanstekervloeistof. De kans op knoeien is namelijk groot en de vloeistof kan een chemische smaak aan je voedsel geven.

Olie het voedsel, niet het rooster

Door je voedsel licht te oliën voeg je smaak en vocht toe, en voorkom je dat het voedsel op het rooster blijft kleven. Wij raden je af het rooster te oliën, aangezien dit onnodige steekvlammen kan veroorzaken.

Deksel erop

Houd het deksel zo veel mogelijk gesloten, zodat:

1. Het rooster heet genoeg blijft om het voedsel te schroeien bij gebruik van de directe methode.
2. De rook die ontstaat wanneer het vet en de sappen in de barbecue verdampen, niet ontsnapt.
3. De kans op steekvlammen afneemt doordat er minder zuurstof in de barbecue komt.

Warmteverdeler - Wat je wel en wat je niet moet doen

De warmteverdeler zorgt er bij het roken voor dat de temperatuur constant laag blijft en dat de warmte en de rook rond het voedsel worden verspreid. De warmteverdeler kan ook worden gebruikt bij indirect barbecueën voor maximale ruimte. Leg nooit voedsel of brandstof op de warmteverdeler.

Houd het vuur onder controle

Er kunnen steekvlammen ontstaan, wat meestal goed is voor het voedsel omdat ze de buitenkant schroeien, maar als er te veel steekvlammen zijn, is de kans groot dat het voedsel verbrandt. Door het deksel zo veel mogelijk gesloten te houden, komt er een minimale hoeveelheid zuurstof in de barbecue en wordt het aantal steekvlammen beperkt. Als er veel vlammen zijn, kun je het voedsel boven indirecte warmte verder garen tot de vlammen weer wat rustiger zijn.

Houd de tijd en temperatuur in de gaten

De bereidingstijd is langer wanneer het koud is of er op een grote hoogte wordt gebarbecueerd. Wind zorgt ervoor dat de temperatuur van de barbecue stijgt.

Houd de barbecue schoon

Volg de algemene onderhoudsinstructies om ervoor te zorgen dat je barbecue er nog jaren goed uitziet en meegaat. Haal vóór ieder gebruik de opgehoopte as en de oude houtskool van de bodem van de ketel en uit de asopvangbak.

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 je houtblokjes en geen houtsnippers gebruikt wanneer je 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.



DE BINNENKANT VAN DE BARBECUE SCHOONMAKEN

Het is van groot belang om vóór ieder gebruik van je barbecue de binnenkant schoon te maken, zodat je barbecue jaar in jaar uit de beste prestaties zal blijven leveren.

⚠ **WAARSCHUWING:** Wacht tot de barbecue helemaal is afgekoeld voordat je hem schoonmaakt.

Het deksel schoonmaken

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

Benodigheden: Een niet-schurend schuursponsje van nylon mesh en keukenpapier.

1. Verwijder met een schuursponsje de koolstof aan de binnenkant van het deksel (A). Je kunt vetopbouw beperken door de binnenkant van het deksel na ieder gebruik met keukenpapier schoon te maken. Doe dit wanneer de barbecue nog warm is (niet te heet).

De grillroosters en warmteverdeler schoonmaken

Als je de grillroosters altijd na het voorverwarmen schoonmaakt, zou het vuil op de roosters minimaal moeten zijn. Probeer ook tussen maaltijden door het vuil en de vetopbouw op je warmteverdeler tot een minimum te beperken. Als je een wegwerplekbakje gebruikt, hoef je de barbecue minder vaak te reinigen.

Benodigheden: Een roestvrijstalen reinigingsborstel of houten schraper.

1. Borstel het grillrooster, terwijl deze in de barbecue zit, schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel of houten schraper (B).
- ⚠ **PAS OP:** 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.
2. Verwijder het grillrooster uit de barbecue.
 3. Borstel de warmteverdeler, terwijl deze in de barbecue zit, schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel (C).
 4. Verwijder de warmteverdeler.
 5. Borstel het houtskoolrooster, terwijl deze in de barbecue zit, schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

De ketel schoonmaken

Voor een goede luchtcirculatie en betere barbecueerresultaten moet je vóór ieder gebruik de opgehoopte as en de oude houtskool van de bodem van de ketel en uit de asopvangbak halen.

1. Open het deksel en verwijder het grillrooster, de warmteverdeler en het houtskoolrooster.
2. Haal as en brokken oud houtskool van de bodem van de ketel. 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 as vanaf de bodem van de ketel tot in de asopvangbak te schuiven (D).
3. Knijp in het handvat van de asopvangbak om deze uit de barbecue (E) te kunnen halen. Zodra de barbecue volledig is afgekoeld, gooi je de koude as weg in een veilige container en plaats je de grote asopvangbak weer terug.

DE BUITENKANT VAN DE BARBECUE SCHOONMAKEN

De buitenkant van je barbecue kan roestvrijstalen, porselein-geëmailleerde en plastic oppervlakken bevatten. WEBER raadt de volgende methodes aan voor elk type oppervlak. Zorg ervoor dat alle houtskool volledig is gedooft en de barbecue is afgekoeld voordat je de buitenkant schoonmaakt.

Roestvrijstalen oppervlakken

Maak roestvrijstalen buitenkanten schoon met een niet-giftig, niet-schurend schoonmaakmiddel of poetsmiddel voor roestvrij staal dat bedoeld is voor gebruik op producten en barbecues die buitenstaan, of gewoon met water en zeep. Voorkom krassen op het roestvrij staal door geen schuurmiddelen te gebruiken die de kleur van het metaal veranderen doordat ze de bovenste deklaag van chromoxide verwijderen en het metaal dus niet schoonmaken of polijsten. Gebruik geen keukenpapier. Gebruik in plaats daarvan een microvezeldoek om roestvrijstalen oppervlakken af te vegen.

Benodigheden: Een microvezeldoek, reiniger voor roestvrij staal of water en zeep.

1. Spuit het reinigingsmiddel op de roestvrijstalen delen van de barbecue. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de 'nerfrichting' mee schoon en laat drogen.
2. Als je water en zeep gebruikt, breng het zeepwater dan aan met een microvezeldoek, spoel af met schoon water en laat drogen.

Gelakte, met porselein geëmailleerde oppervlakken en plastic onderdelen

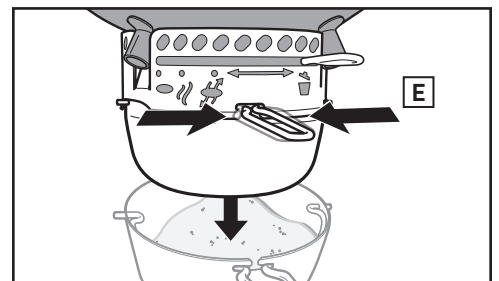
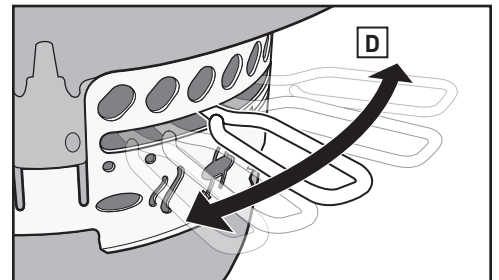
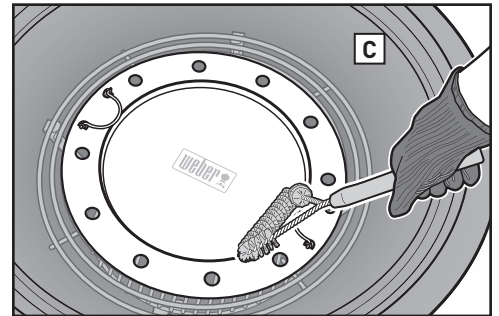
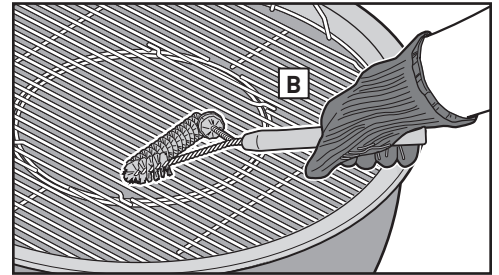
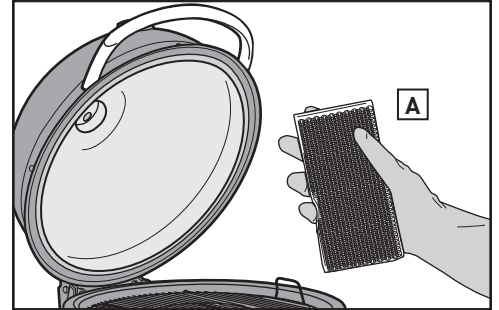
Maak gelakte, met porselein geëmailleerde en plastic oppervlakken aan de buitenkant van je barbecue schoon met een warm sopje.

Benodigheden: Warm sopje, keukenpapier of een microvezeldoek.

1. Veeg de oppervlakken schoon met een warm sopje. Spoel alles schoon en droog goed af.
- ⚠ **BELANGRIJK:** Voor het schoonmaken van je barbecue mag je geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, schoonmaakmiddelen die zuur bevatten, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuursponzen.

DE BUITENKANT VAN BARBECUES OP BIJZONDERE LOCATIES SCHOONMAKEN

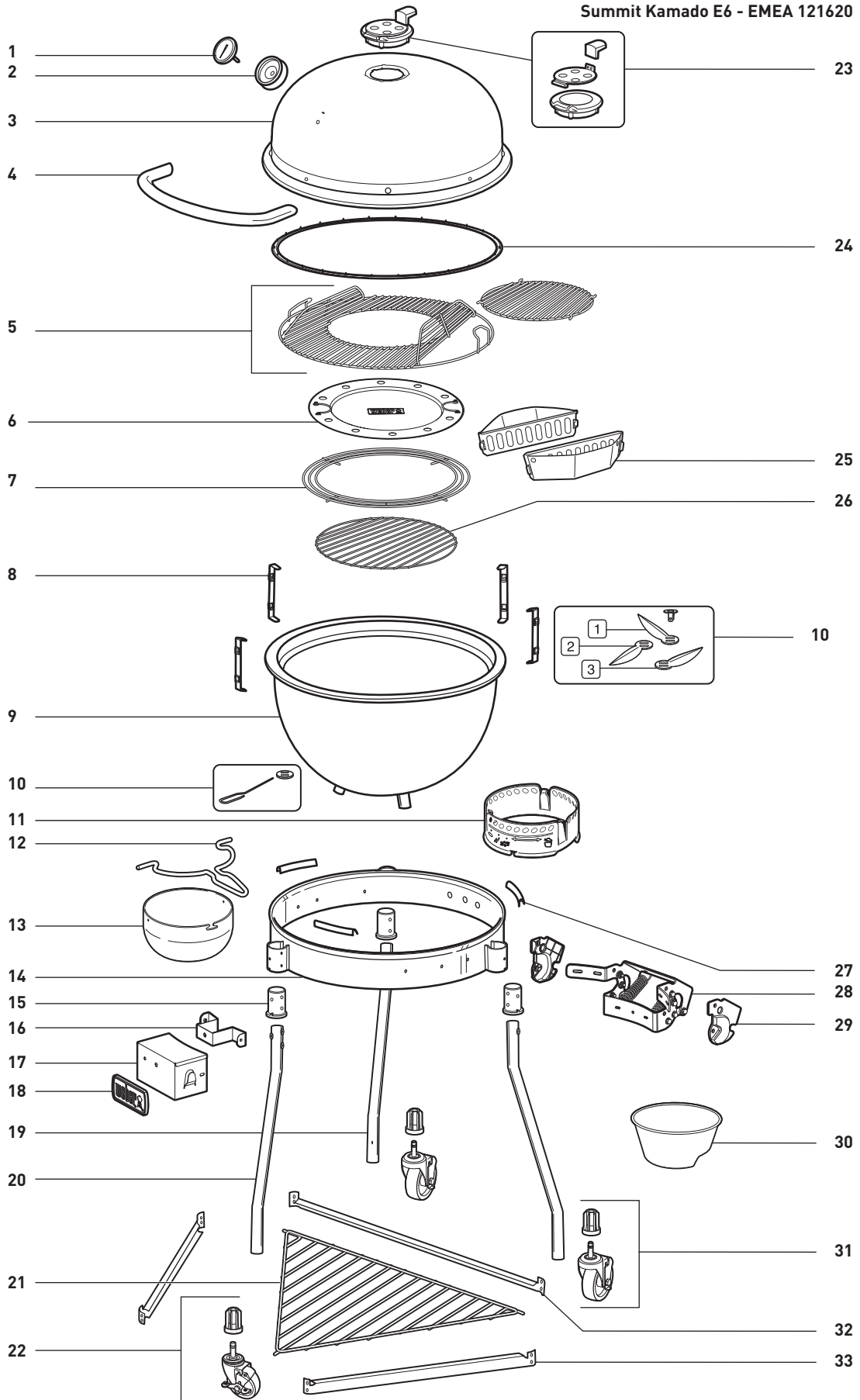
Als je barbecue in een ruwe omgeving staat, dan is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, zwembadchemicaliën en zout water kunnen de oppervlakken doen roesten. Veeg de buitenkant van je barbecue schoon met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af. Het kan ook een goed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





RESERVEONDERDELEN

Summit Kamado E6 - EMEA 121620





Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2020 Ontworpen en ontwikkeld door Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 VS.