

PLACE STICKER HERE



**WAARSCHUWING!
MOGELIJK
SCHOKGEVAAR**

Dit apparaat is geclassificeerd voor
230 volt - 50/60 Hz
Vermogen: 2200 W

⚠ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met aarding.

⚠ Het apparaat moet van stroom worden voorzien via een reststroomapparaat (RSA) met een nominale restwerkstroom van maximaal 30 mA.



⚠ De stroomkabel moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade. Het apparaat mag niet worden gebruikt als de stroomkabel beschadigd is.

IP# IPX4

WAARSCHUWINGEN

⚠GEVAAR

Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikshandleiding, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, of tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.

⚠WAARSCHUWINGEN

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ⚠ WAARSCHUWING: gebruik geen houtskool in deze barbecue. Deze barbecue is niet bedoeld voor gebruik met houtskool en een dergelijk gebruik kan leiden tot brand. De brand kan een onveilige situatie creëren en de barbecue beschadigen. ⚠ Sluit altijd de temperatuurregelaar aan op de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt. (Zie pagina 5, stap C.) ⚠ Lees voor gebruik alle instructies. ⚠ De eenheid niet gebruiken als de stekker beschadigd is. ⚠ Gebruik de barbecue alleen op een vlakke en stabiele ondergrond. ⚠ Dit product of het gebruik ervan op geen enkele manier veranderen. ⚠ Bij gebruik van een verlengsnoer, moet de snoer bestemd zijn voor gebruik buitenshuis en geclassificeerd zijn voor 10 A/230 V. | <ul style="list-style-type: none"> ⚠ Gebruik een zo kort mogelijk verlengsnoer. Sluit geen 2 of meerdere verlengsnoeren op elkaar aan. ⚠ De barbecue niet onderdompelen in water tijdens het reinigen. ⚠ De temperatuurregelaar met de stroomkabel niet onderdompelen tijdens het reinigen. ⚠ De stroomkabel uit het stopcontact halen, voordat de temperatuurregelaar wordt verwijderd. ⚠ Wanneer de barbecue gedurende langere perioden niet wordt gebruikt, de temperatuurregelaar uit de barbecue halen en binnen bewaren. ⚠ Laat de temperatuurregelaar niet in de AAN-stand staan wanneer de barbecue gedurende een korte periode niet wordt gebruikt. ⚠ Laat de barbecue niet alleen tijdens het gebruik. | <ul style="list-style-type: none"> ⚠ Hou kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue tijdens het gebruik. ⚠ Maak de druippan regelmatig schoon. ⚠ Leg de stroomkabel niet in het looppad. ⚠ Gebruik de barbecue niet in de buurt van ontvlambare materialen, zoals hout, droog gras, lage bosjes, enz. ⚠ Laat de barbecue niet in contact komen met ontvlambare materialen, zoals papier, wanden, kleden, handdoeken, chemicaliën, enz. ⚠ Gebruik de barbecue niet als verwarming. ⚠ Gebruik de barbecue niet in drukke looppaden. ⚠ De barbecue niet verplaatsen tijdens het gebruik. Laat het apparaat afkoelen voordat deze wordt verplaatst of opgeborgen. |
|--|---|--|

- ⚠ De barbecue niet in de regen gebruiken.
- ⚠ Om te voorkomen dat de barbecue nat wordt of in het water valt, deze niet binnen 304,8 cm (10 voet) van water gebruiken, zoals een zwembad of een vijver.
- ⚠ De barbecue niet gebruiken wanneer detemperatuurregelaar een beschadigde kabel of stekker heeft. Bel Weber voor een reserve temperatuurregelaar. De temperatuurregelaar is speciaal gemaakt voor deze barbecue.
- ⚠ Zorg dat de stekker en de kabel droog blijven tijdens het gebruik.
- ⚠ De kabel mag de hete barbecue niet raken.
- ⚠ Bewaar de temperatuurregelaar altijd binnen als deze niet wordt gebruikt.
- ⚠ Deze barbecue is alleen bedoeld voor gebruik buiten. Niet binnen of voor commercieel koken gebruiken.
- ⚠ Bij brand niet blussen met water. Zet de barbecue UIT. Haal de stroomkabel uit het stopcontact en wacht totdat de barbecue is afgekoeld.
- ⚠ Controleer of er geen andere apparaten die veel stroom verbruiken, zijn aangesloten op hetzelfde circuit tijdens het gebruik van de barbecue.
- ⚠ De stekker, de kabel of het warmte-element van de regelaar niet in water of een andere vloeistof onderdompelen om elektrische schokken te voorkomen.
- ⚠ Haal de stekker uit het stopcontact als deze niet wordt gebruikt.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen volgens deze handleiding. Elk ander gebruik dat niet wordt aanbevolen in deze handleiding kan brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel veroorzaken.
- ⚠ Controleer altijd of het gebruikte stopcontact de juiste spanning heeft (230 V). Het stopcontact moet ook geschikt zijn voor apparatuur met een stroomverbruik van 2200 Watt.
- ⚠ Dit apparaat voldoet aan de technische normen en de veiligheidsvereisten voor elektrische apparatuur.

ALGEMENE INSTRUCTIES

Bij vragen of advies over uw barbecue of over een veilig gebruik van de barbecue, dient u contact op te nemen met de klantendienst in uw regio. Maak gebruik van de contactinformatie op uw internetpagina. Meld u aan bij www.weber.com. Met de Weber® elektrische barbecue kunt u grillen, barbecueën, roosteren en bakken en de resultaten zijn moeilijk te evenaren met de keukenapparatuur in huis. De gesloten deksel geeft die “buitensmaak” aan het eten. Elektriciteit is eenvoudig in gebruik en geeft u meer beheersing tijdens het koken dan bij houtskool.

- Deze instructies beschrijven de minimale vereisten voor het installeren van uw Weber® elektrische barbecue. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u uw Weber® elektrische barbecue gaat gebruiken. Een verkeerde montage kan gevaarlijk zijn.
- Niet voor gebruik door kinderen.
- Deze Weber® elektrische barbecue is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Laat de Weber® elektrische barbecue niet alleen achter tijdens het gebruik.
- Onderdelen die zijn vastgezet door de fabrikant mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
- Aanpassingen aan het apparaat kunnen gevaarlijk zijn.
- Controleer voor gebruik de kabel, de stekker en het verwarmingselement van de regelaar visueel op schade en slijtage.
- Wanneer de barbecue voor het eerst wordt verwarmd, kan er een lichte brandgeur voorkomen. De barbecue verbrandt de overtollige smeermiddelen op het verwarmingselement. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw barbecue.
- Roep altijd de hulp in van een bevoegde electricien indien er nieuwe circuits of stopcontacten nodig zijn, om brand of elektrische schokken te voorkomen.
- Verkeerd gearde stopcontacten kunnen elektrische schokken veroorzaken.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt niet aanbevolen. Indien een verlengsnoer vereist is, moet u het kortst mogelijke snoer gebruiken. Sluit geen 2 of meerdere verlengsnoeren op elkaar aan. Laat de aansluitingen niet op de grond liggen en zorg dat ze droog blijven. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, waar men erover kan vallen of kinderen er aan kunnen trekken. Gebruik alleen verlengsnoeren die bedoeld zijn voor gebruik buitenshuis.
- Bedek de barbecue of sla de barbecue op in een overdekte plek als deze niet wordt gebruikt.
- Maak de kookbak van de barbecue ten minste eenmaal per seizoen schoon en vaker als de barbecue veel wordt gebruikt.

Opslag en/of niet in gebruik

- Als de Weber® elektrische barbecue niet wordt gebruikt, moet de knop van de temperatuurregelaar met de stroomkabel op “UIT” staan, uit de barbecue worden VERWIJDERD en binnen worden opgeslagen.

Gebruik

- ⚠ **WAARSCHUWING:** uw Weber® elektrische barbecue mag niet worden gebruikt onder ontvlambare oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** uw Weber® elektrische barbecue is niet bedoeld voor installatie in of op recreatieve voertuigen, caravans en/of boten.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** de barbecue niet gebruiken binnen 60 cm (24 inch) van ontvlambare materialen met de achterzijde of zijkanten van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** de gehele kookbak wordt heet tijdens het gebruik. Laat de barbecue niet alleen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** laat de elektrische stroomkabel niet in de buurt komen van een heet oppervlak.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** gebruik geen ontvlambare dampen of vloeistoffen, zoals petroleum, kerosine, alcohol, enz. en andere ontvlambare materialen in de buurt van het kookgebied.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** tijdens het koken moet het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staan uit de buurt van ontvlambaar materiaal.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** de stroomkabel voor gebruik volledig uitrollen. Laat de kabel niet in de buurt van de kookbak komen.

Koken

De barbecue gebruiken: raadpleeg de kookinstructies in deze gebruikshandleiding.

De barbecue voorverwarmen: zet de Weber® elektrische barbecue aan volgens de kookinstructies in deze gebruikshandleiding. Sluit de deksel en zet de knop van het verwarmingselement op Hi. Verwarm de barbecue ongeveer 10-25 minuten voor (afhankelijk van de omstandigheden, zoals temperatuur en wind).

Nb: de temperatuurknop kan anders moeten worden ingesteld voor een goede kooktemperatuur aan de hand van de wind en het weer.

Braadvet: overtollig braadvet worden opgevangen in de lekbak in de uitschuifbare onderste lade (aan de onderzijde van de barbecue). Er zijn wegwerplekbakken van Weber® verkrijgbaar die in de opvangbak passen.

⚠ WAARSCHUWING: controleer de opvangbak en de onderzijde van de barbecue op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om brand onder in de barbecue te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING: de Weber® elektrische barbecue niet verplaatsen tijdens het gebruik of wanneer deze nog warm is.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING: Zet uw Weber® elektrische barbecue UIT en wacht tot deze is afgekoeld, voordat u de barbecue gaat schoonmaken.

Neem contact op met de klantendienst in uw regio via de contactinformatie op uw internetpagina voor de beschikbaarheid van een reserveooster. Meld u aan op www.weber.com®.

Temperatuurregelaar met stroomkabel - reinigen met zeepwater en een vochtige doek. Veeg de barbecue af en laat deze voor gebruik volledig drogen.

⚠ Waarschuwing: de stekker, de kabel, het warmte-element of de temperatuurregelaar niet in water of een andere vloeistof onderdompelen om elektrische schokken te voorkomen.

Buitenzijden - reinigen met warm zeepwater voor het reinigen en daarna afspoelen met water.

⚠ LET OP: gebruik geen ovenreinigers, schuurmiddelen (keukenreinigers), reinigingsmiddelen met citrusproducten of schuursponsjes op de barbecue.

⚠ LET OP: reinig de barbecue niet met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van de spons afbreken en kortsluiting veroorzaken in de elektrische onderdelen.

Uitschuifbare onderlade - verwijderen van overtollig vet, reinigen met warm zeepwater en daarna de lade afspoelen.

⚠ Maak de lekbak regelmatig schoon.

Barbecuooster - reinigen met een geschikte koperen borstel. Indien nodig, uit de barbecue verwijderen en reinigen met warm zeepwater en vervolgens afspoelen met water.

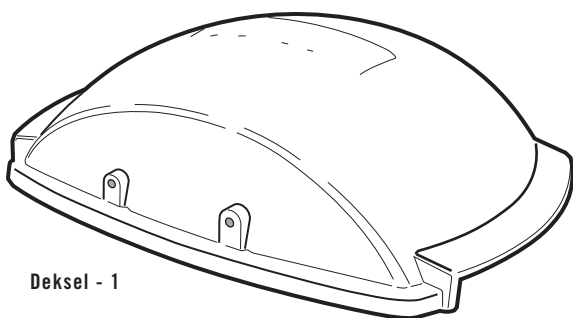
Opvangbak - er zijn aluminium wegwerpbakken verkrijgbaar of u kunt de opvangbak met aluminiumfolie bekleden. Reinig de opvangbak met warm zeepwater en spoel de bak vervolgens af. **⚠ Reinig de opvangbak regelmatig.**

Binnenzijde kookbak - zie ONDERHOUD.

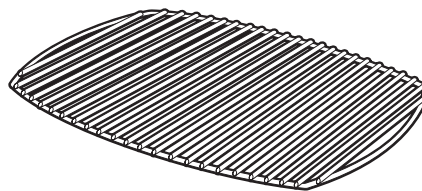
Binnenzijde deksel - de binnenzijde van de warme deksel afvegen met keukenpapier om vetophoping te voorkomen. Bladeren, de ophoping van vet lijkt op afgebladerde verf.

Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuren, minerale spiritus of xyleen. Goed afspoelen na het reinigen.

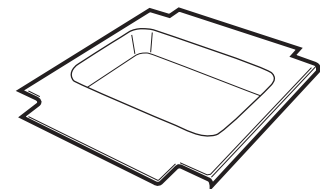
ONDERDELENLIJST



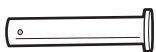
Deksel - 1



Barbecuooster - 1



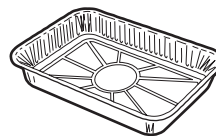
Opvangbak - 1



Scharnierpen - 2



Handgreep - 1



Wegwerplekbak - 2



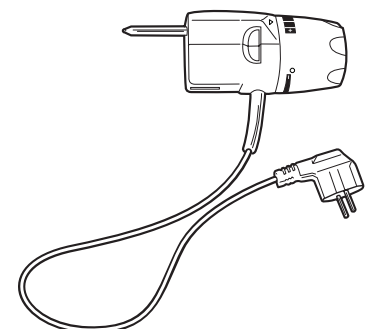
Splitpen - 2



Roestvaststalen cilinderkopschroef (1/4 - 20 x 1 1/2 inch schroef) - 2



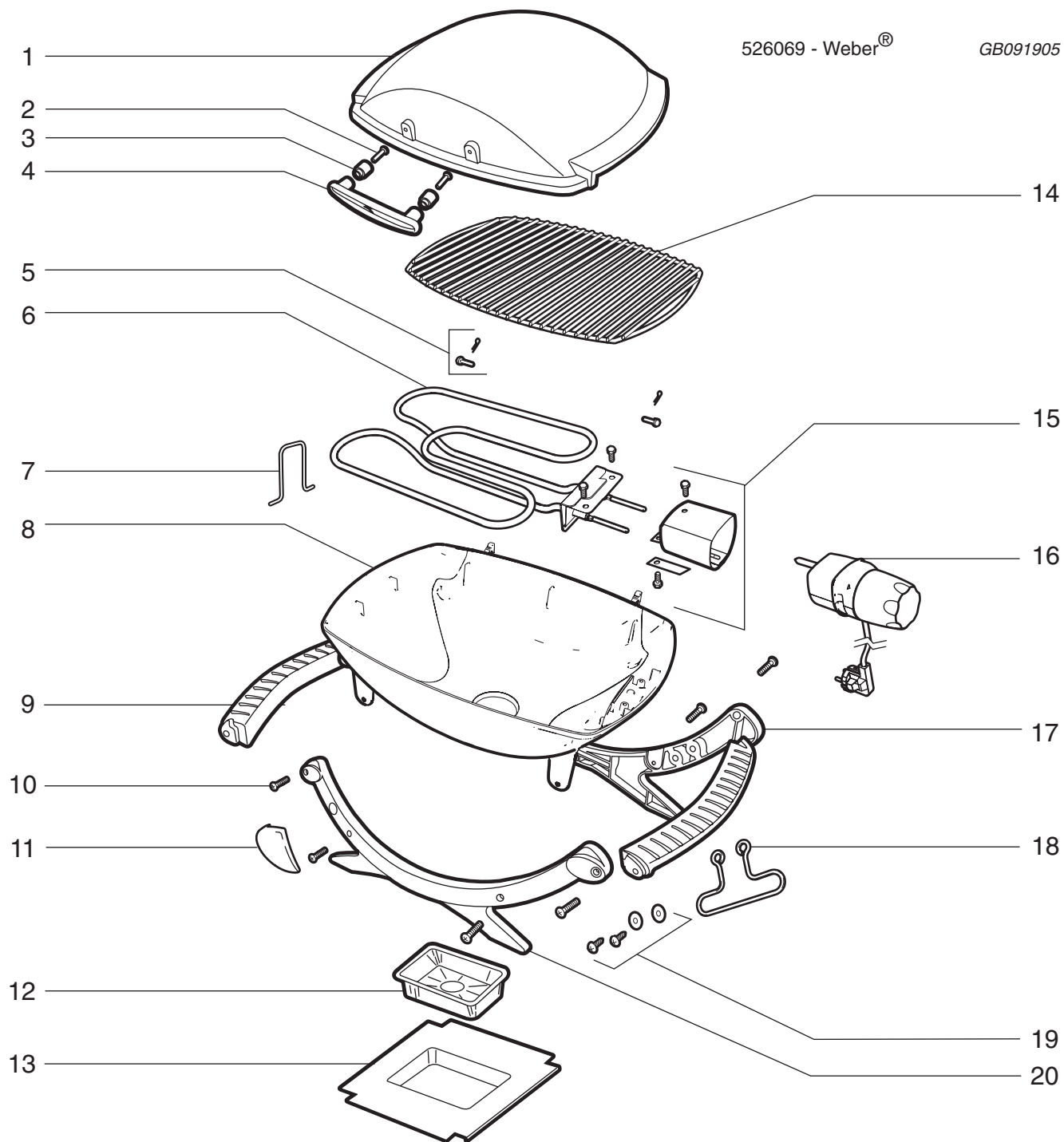
Pasring handgreep - 2



Temperatuurregelknop met stroomkabel - 1

526069 - Weber®

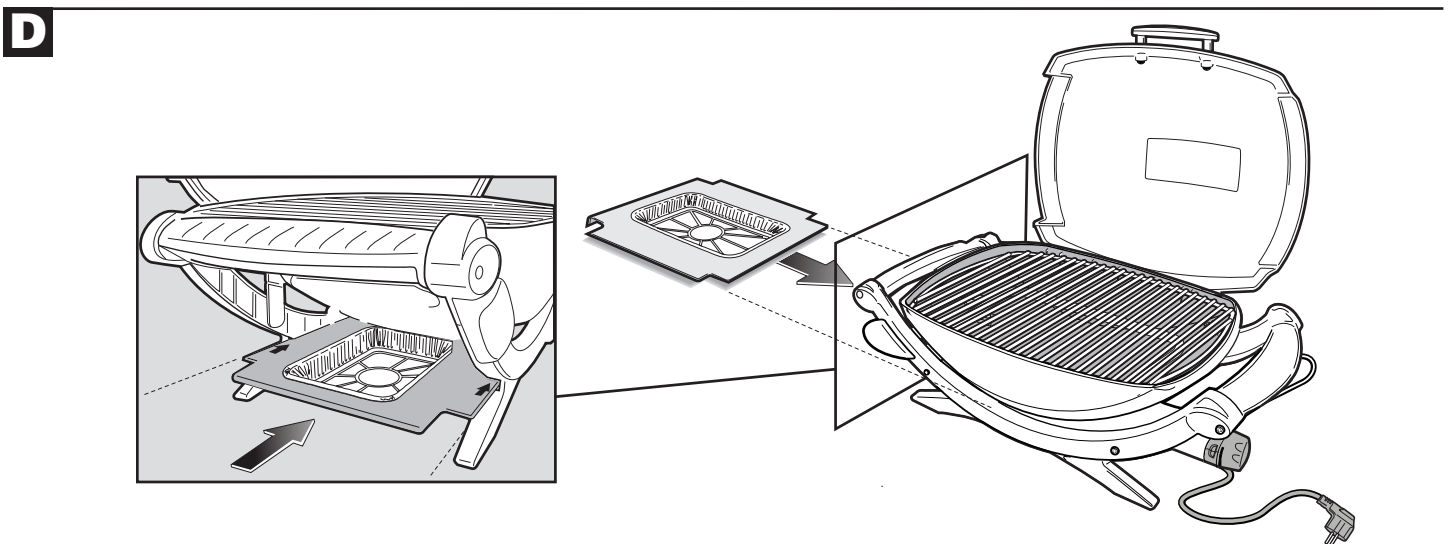
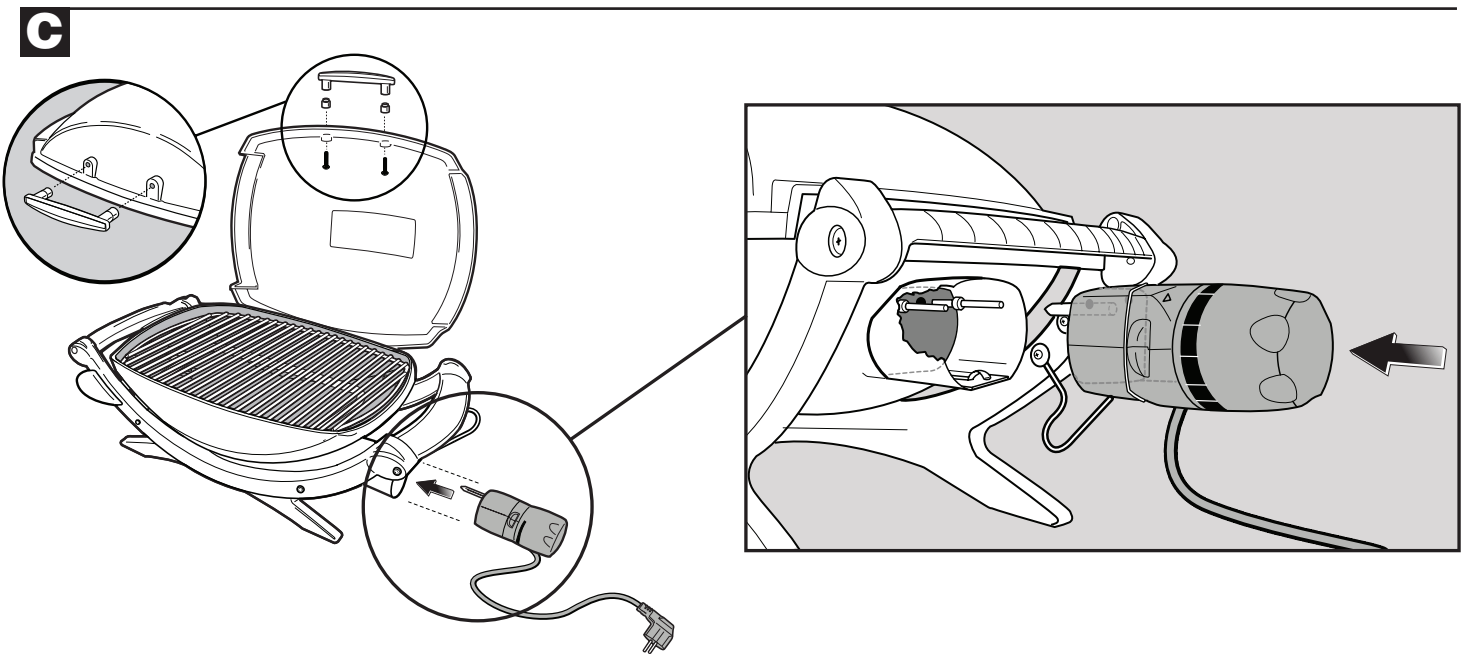
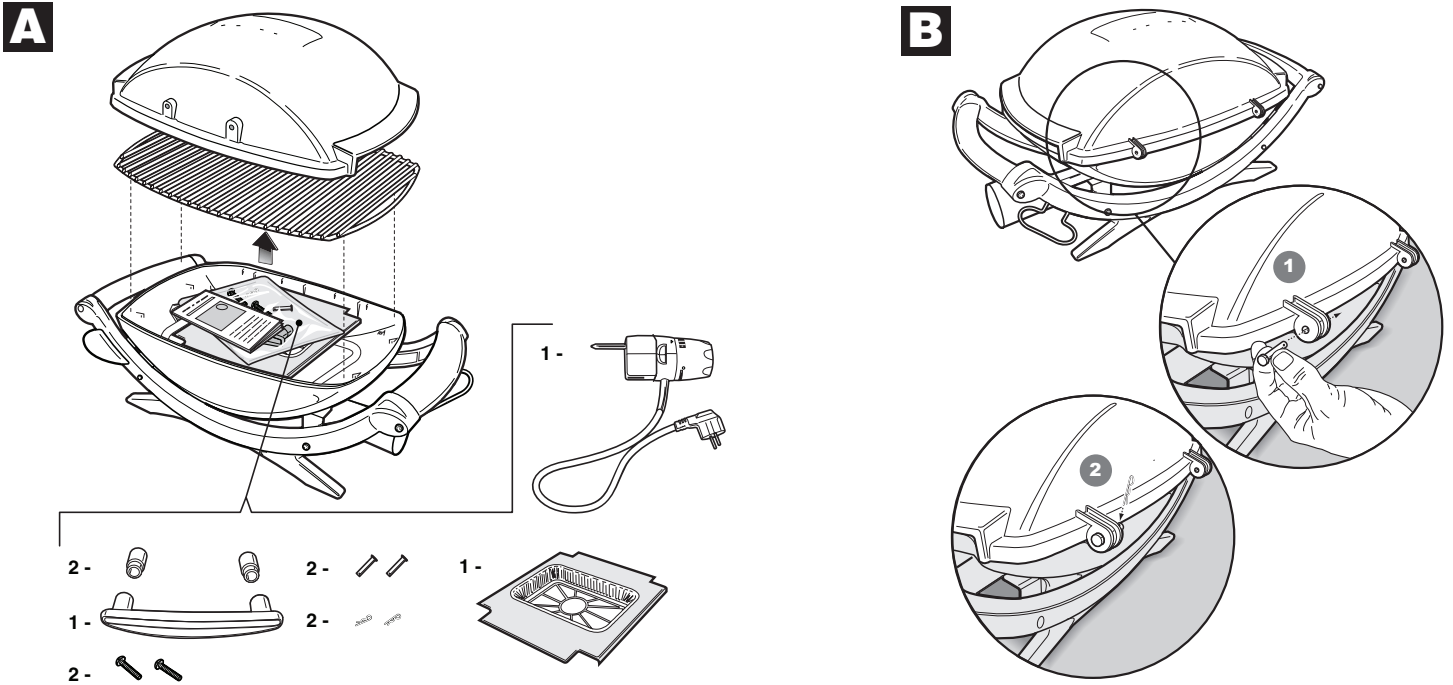
GB091905



1. Deksel
2. ¼ x 20 x 1 ½" cilinderkopschroef
3. Pasring van handgreep
4. Handgreepenheid
5. Spitpen - scharnierpen
6. Verwarmingselement
7. Steendraad van verwarmingselement

8. Kookbak
9. Handgreep
10. ¼ x 20 x 1" platbolkschroef
11. Framelogo
12. Wegwerplekbak
13. Opvangbak
14. Barbecuerooster

15. Beugelsteen van regelaar
16. Regelaar
17. Achterframe
18. Draadhanger
19. Hardware van draadhanger
20. Voorframe



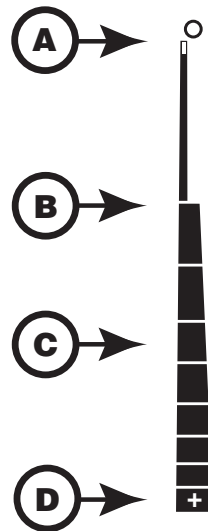
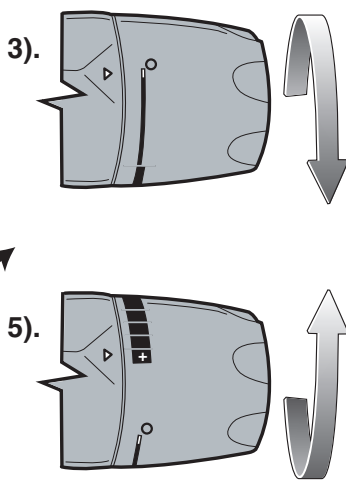
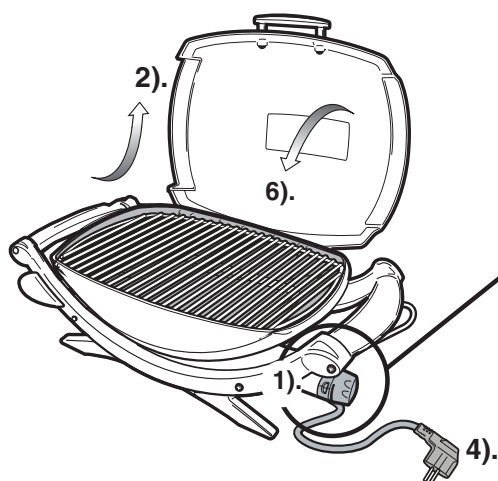
**Dit apparaat is geclassificeerd voor 230 volt - 50/60 Hz
Vermogen: 2200 W**

Koken

- ⚠ **WAARSCHUWING:** rol de stroomdraad volledig uit. Laat de kabel niet in de buurt van de kookbak komen.
- 1) Steek de temperatuurregelaar in de barbecue.
- ⚠ **Steek de temperatuurregelaar altijd volledig in de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt.** (Zie pagina 5, stap C.)

- 2) Open het deksel.
- 3) Controleer of de regelknop UIT staat. (Draai de regelknop naar links om te controleren of deze in de UIT-stand staat.)
- 4) Steek de stroomkabel in een beveiligd stopcontact.
- ⚠ **Het apparaat moet van stroom worden voorzien via een reststroomapparaat (RSA) met een nominale restwerkstroom van maximaal 30 mA.**
- 5) Verwarm de barbecue voor. Draai de regelknop naar HIGH (naar rechts draaien). Het rode lampje geeft aan dat de stroom aanstaat en dat het verwarmingselement warm wordt.

- 6) Sluit het deksel. Het rode lampje van de temperatuurregelaar gaat automatisch uit als de HIGH-temperatuur is bereikt. Dit duurt ongeveer 10-15 minuten.
- Om op een lagere temperatuur te koken, moet u de regelknop naar links draaien in de gewenste instelling. Het rode lampje zal weer gaan branden totdat de gewenste lagere temperatuur is bereikt. (Raadpleeg voor meer informatie de kooktabellen aan het einde van de gebruikshandleiding.)
- ⚠ **WAARSCHUWING: als het rode lampje uit is, kan het verwarmingselement nog altijd heet zijn.**



A. - OFF (UIT)

B. - LOW (LAAG)

C. - MED.

D. - HIGH (HOOG)

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Controleren	Oplossing
De elektrische barbecue gaat niet aan.	Is de temperatuurregelaar goed in de connector geplaatst?	Verwijder en plaats vervolgens de temperatuurregelaar opnieuw. ⚠ Steek de temperatuurregelaar altijd volledig in de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt. (Zie pagina 5, stap C.)
	Brand het rode lampje en staat de temperatuurknop op HIGH?	Verwijder en plaats vervolgens de temperatuurregelaar opnieuw. ⚠ Steek de temperatuurregelaar altijd volledig in de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt. (Zie pagina 5, stap C.)
	Werkt het stopcontact?	Controleer de elektrische stroomvoorziening.

Indien de problemen blijven bestaan na deze methoden, dient u contact op te nemen met de klantendienst in uw regio via de contactinformatie op uw internetpagina. Meld u aan op www.weber.com.

De binnenzijde van de kookbak reinigen

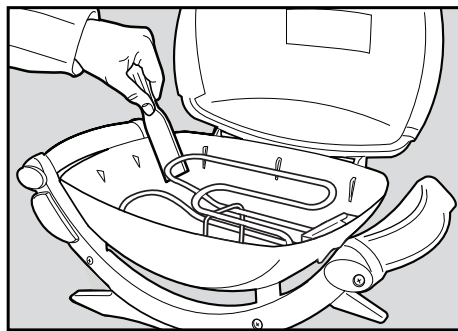
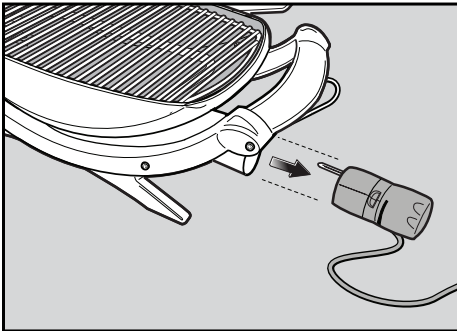
- ⚠ **WAARSCHUWING:** zet uw Weber® elektrische barbecue UIT en wacht tot deze is afgekoeld voordat u de barbecue gaat schoonmaken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** vermijd het ophoping van vet op het rooster en in de kookbak. Regelmatig reinigen van het rooster en de kookbak tussen het gebruik door is noodzakelijk om een ophoping van vet te voorkomen. Een verkeerd onderhoud kan leiden tot een vetbrandje dat ernstig

lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen kan veroorzaken.

- 1) Verwijder de stroomkabel van de temperatuurregelaar en trek de regelaar uit de barbecue.
 - 2) Schraap de binnenzijde van de kookbak met een plastic schraper om het overtollige vet te verwijderen.
- ⚠ **LET OP:** gebruik geen ovenreinigers, schuurmiddelen (keukenreinigers), reinigingsmiddelen met citrusproducten

of schuursponsjes op het verwarmingselement. Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuren, minerale spiritus of xyleen.

- 4) Plaats de temperatuurknop en de stroomkabel terug voor gebruik.
- ⚠ **Plaats de temperatuurregelaar altijd volledig in de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt. (Zie pagina 5, stap C.)**
- Overtollig braadvet zal worden opgevangen in de opvangbak in de uitschuifbare onderlade. Er zijn aluminium wegwerplekbakken verkrijgbaar die in de opvangbak passen.
- ⚠ **WAARSCHUWING: controleer de onderlade op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder het overtollige vet om een vetbrandje in de uitschuifbare onderlade te voorkomen.**
- ⚠ **Zet de temperatuurregelaar uit en sluit het deksel bij een vetbrandje, totdat het vuur gedoofd is.**



GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze Weber® elektrische barbecue dat deze vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum:

Aluminium gietstukken, 5 jaar,	1 jaar op verf, exclusief vervagen of verkleuren
Verwarmingselement,	2 jaar
Temperatuurregelaar,	2 jaar
Kookroosters,	5 jaar roestvrij
Thermoplastische/Thermogevormde onderdelen,	5 jaar, exclusief vervagen
Alle resterende onderdelen,	5 jaar

indien gemonteerd en gebruikt in overeenkomst met de bijgeleverde hardcopy instructies. Weber kan een redelijk bewijs nodig hebben van uw aankoopdatum. BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn door normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Neem contact op met de klantendienst in uw regio met de contactinformatie op uw internetpagina voordat u de onderdelen retourneert. Meld u aan op www.weber.com. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere expliciete garanties dan die hierin worden beschreven en de geldende impliciete garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid zijn beperkt in duur tot de dekkingsperiode van deze expliciete, schriftelijke, beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe op de duur van een impliciete garantie, daarom kan deze beperking niet voor u van toepassing zijn.

Weber is niet aansprakelijk voor speciale, indirecte schade of gevolgschade. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele schade of gevolgschade, daarom kan deze beperking of uitsluiting niet voor u van toepassing zijn.

Weber geeft aan geen enkel persoon of bedrijf toestemming om elke andere verplichting of aansprakelijkheid op zich te nemen met betrekking tot de koop, installatie, verwijdering, retournering of vervanging van diens apparatuur; en dergelijke verklaringen zijn niet bindend voor Weber.

Deze garantie is alleen van toepassing op producten die verkocht zijn in de winkel.

U moet de grill voorverwarmen voordat u ermee aan de slag kunt. Ten eerste, open het deksel en volg de inschakelinstructies. Sluit het deksel. Het rode lampje van de temperatuurregelaar gaat automatisch uit als de HIGH-temperatuur is bereikt. Dit duurt ongeveer 10-15 minuten. Nu kunt u gaan barbecueën.

Een dunne laag olie geeft uw eten een egaal bruine kleur en zorgt dat het niet aan het barbecuerooster blijft plakken. Smeer of spuit uw eten altijd in met olie en doe dit niet direct op het rooster.

Wij raden aan dat u grillt met gesloten deksel. Waarom? Omdat hierdoor de kans op brand vermindert en uw eten sneller en gelijkmatiger gaar wordt.

Bij gebruik van een marinade, saus of glazuur met een hoge suikerconcentratie of andere ingrediënten die snel verbranden, moet u dit alleen gedurende de laatste 10 tot 15 minuten op het eten aanbrengen.

Vergeet niet om uw barbecuerooster regelmatig schoon te borstelen en de lekbak onder de barbecue te legen.

De volgende soorten, diktes, gewichten en baktijden voor het eten zijn bedoeld als richtlijn en vormen geen vaste regel. De baktijden worden beïnvloed door factoren als wind, buitentemperatuur en de gaarheid van het eten. Bak gedurende de aangegeven tijd in de tabel of volgens de mate van gaarheid en draai eenmaal halverwege de baktijd. De baktijden voor rundvlees en lamsvlees geven een "medium" baktijd aan, tenzij anders aangegeven. Laat dikke karbonades en steaks 5 tot 10 minuten rusten voordat u ze aansnijdt. De interne temperatuur van het vlees zal met 5 tot 10 graden stijgen gedurende deze rusttijd.

Ga voor meer baktips en recepten naar www.weber.com.

	Soort	Dikte en/of gewicht	Gemiddelde baktijd
Rundvlees	Steak: fillet, biefstuk of entrecote	2 cm (3/4 inch) dik 2,5 cm (1 inch) dik 2,5 – 3 cm (1 tot 1-1/2 inch) dik	6 tot 8 minuten op High 8 tot 10 minuten op High 14 tot 16 minuten; 10 minuten dichtschroeien op High, 4 tot 6 minuten grillen op Low
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 tot 1-1/2 inch) blokjes	10 tot 12 minuten op Medium
	Hamburger of rissole	2 cm (3/4 inch) dik	8 tot 10 minuten op Medium
Varkensvlees	Karbonade: ribstuk, lendestuk of schouderstuk	2–2,5 cm (3/4 tot 1 inch) dik 3 - 4 cm (1 tot 1-1/2 inch) dik	10 tot 15 minuten; 6 minuten dichtschroeien op High, 4 tot 8 minuten grillen op Low 14 tot 18 minuten; 8 minuten dichtschroeien op High, 6 tot 10 grillen minuten op Low
	Lendestuk, zonder bot	2–2,5 cm (3/4 tot 1 inch) dik	10 tot 12 minuten; 6 minuten dichtschroeien op High, 4 tot 6 grillen minuten op Low
	Worst		25 tot 30 minuten op Low
Gevogelte	Kippenborst, zonder bot en huid	175 g (6 oz)	8 tot 12 minuten op Medium
	Kip, halve	550 – 675 g (1-1/4 tot 1-1/2 lb)	1 tot 1-1/4 uur op Low
	Kipstukken, met bot borst/vleugel		30 tot 40 minuten op Low
	Kipstukken, met bot poot/dij		40 tot 50 minuten op Low
Vis & Schaal- en schelpdieren	Vis, fillet of stuk	3-4 cm (1/4 tot 1/2 inch) dik 1 – 2,5 cm (1/2 tot 1 inch) dik 2,5- 3 cm (1 tot 1-1/4 inch) dik	3 tot 5 minuten op High 5 tot 10 minuten op High 10 tot 12 minuten op High
	Garnalen		2 tot 5 minuten op High
	Vis, heel	450 g (1 lb) 1 kg (2 tot 2 1/2 lb)	15 tot 20 minuten op Medium 20 tot 30 minuten op Medium
Groenten	Asperges		6 tot 8 minuten op Medium
	Hele maïs (Corn on the Cob), in bladeren		10 tot 12 minuten op Medium
	Hele maïs (Corn on the Cob), in bladeren		25 tot 30 minuten op Medium
	Knoflook, heel		45 tot 60 minuten op Low
	Paddestoel: shi-take of hoed		8 tot 10 minuten op Medium
	Paddestoel: kastanje, zwammen of plat		12 tot 15 minuten op Medium
	Uij, 1,27 cm (1/2 inch) plakjes		8 tot 12 minuten op Medium
	Aardappel, 1,27cm (1/2 inch) plakjes		14 tot 16 minuten op Medium
Aubergine, 1,27cm (1/2 inch) plakjes		8 tot 10 minuten op Medium	

⚠ LET OP: dit product is getest op veiligheid en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land. Raadpleeg de landenbeschrijving op de buitenverpakking.

Neem contact op met de klantendienst van Weber-Stephen Products Co. voor informatie over de oorspronkelijke reserveonderdelen van Weber-Stephen Products Co.

⚠ WAARSCHUWING: probeer geen onderdelen te repareren zonder contact op te nemen met de klantendienst van Weber-Stephen Products Co. Uw handelingen, indien u deze productwaarschuwing niet opvolgt, kunnen resulteren in brand of explosie, met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen tot gevolg.



Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op www.weber.com® en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.

< 13/08/05



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

©2006 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette®, Genesis, Austria; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette®, Denmark; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa: Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flango, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette®.

Printed in U.S.A.