

PULSE

PULSE 1000 met onderstel • PULSE 1000
PULSE 2000 met onderstel • PULSE 2000

GEbruikersHANDLEIDING



MOBIELE TELEFOON



iGRILL APP



E-MAIL



WEBER.COM



FOR LIFE!

REGISTREER VANDAAG. We zijn verheugd dat u meegaat op deze reis naar barbecueperfectie. Download de gratis Weber iGrill App, registreer uw barbecue en krijg toegang tot leuke en interessante informatie over Weber, zoals tips, trucs en ideeën om het beste uit uw barbecue-ervaring te halen. Voeg daar een lijst met overheerlijke recepten en belangrijke onderhoudsinformatie aan toe en u zal het volmondig beamen: "Weber for Life!"



PERFECT GEGRILDE GERECHTEN ELKE KEER WEER

- Met de ingebouwde thermometer die met de iGrill app in verbinding staat, kunt u vanaf uw smartphone of tablet uw voedsel in de gaten houden en de temperatuur in uw barbecue meten.
- Snel de temperatuur van uw barbecue aflezen op het led-scherm van uw digitale thermometer.
- Houd tegelijkertijd meerdere vleessensoren in de gaten, kies uw eigen barbecuegids of een van de vooraf ingestelde gidsen in uw iGrill app voor een perfecte barbecue-ervaring.



1
DOWNLOAD
DE GRATIS APP



2
SENSOR INSTEKEN



3
INSTELLEN EN
CONTROLLEREN



4
PERFECTE RESULTATEN

Belangrijke veiligheidsinformatie

In deze handleiding worden de aanwijzingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **PAS OP** gebruikt om cruciale en belangrijke informatie te benadrukken. Lees deze aanwijzingen en volg ze op om de veiligheid te waarborgen en om eigendomsschade te voorkomen. De aanwijzingen worden hieronder uitgelegd.

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

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

⚠ **PAS OP:** Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, *lichte of matige verwondingen als gevolg kan hebben*.

Hallo!

We zijn verheugd dat u meegaat op deze reis naar geluk in de achtertuin. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen, zodat u snel en eenvoudig kunt gaan barbecueën. We willen u gedurende de hele levensduur van uw barbecue bijstaan, dus neem alstublieft een paar minuten om uw barbecue te registreren. Wij beloven dat we uw informatie nooit zullen verkopen en dat we u ook geen onnodige e-mails zullen sturen. Wat we wél zullen doen, is van begin tot eind aan uw zijde staan. Door u aan te melden voor uw Weber-ID, als onderdeel van uw registratie, krijgt u speciale content waar u en uw barbecue allebei profijt van zullen hebben.

Dus sluit u online bij ons aan, of via de mobiele telefoon, of hoe u ook het liefst met ons contact houdt.

Bedankt dat u voor Weber heeft gekozen! We zijn blij dat u er bent.



Installatie en montage

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen of boten te worden geïnstalleerd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit barbecuemodel niet in enige vorm van inbouw- of inschuifconstructie inbouwen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue niet gebruiken tenzij alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue correct volgens de montage-instructies is gemonteerd.
- ⚠ **PAS OP:** Om het risico op beschadiging van persoonlijke eigendommen en/of persoonlijk letsel te beperken, wordt gebruik van een verlengsnoer afgeraden, tenzij het aan de specificaties in deze handleiding voldoet.
- Indien het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, moet het snoer in een geaard stopcontact worden gestoken. Gebruik alleen een snoer van 1,63 mm met een geaarde stekker die geschikt is voor gebruik met apparaten buitenshuis. Het verlengsnoer mag maximaal 4 meter lang zijn. Gebruik een zo kort mogelijk verlengsnoer. Controleer het verlengsnoer vóór gebruik en vervang het snoer indien het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat niemand over het snoer kan struikelen.
- Houd de aansluitingen droog.
- Houd u aan de lokaal geldende voorschriften bij gebruik van dit apparaat.

Bediening

- ⚠ **GEVAAR:** Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang, tent of andere afgesloten plek, of onder een brandbare constructie.
- ⚠ **GEVAAR:** Gebruik geen houtskool, briketten, vloeibare brandstof of lavastenen in de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik deze barbecue alleen zoals beschreven in deze handleiding. Verkeerd gebruik kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat dient van stroom te worden voorzien via een aardlekschakelaar met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue niet indien het stopcontact beschadigd is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Haal het snoer altijd uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Trek niet aan het snoer.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Behoud een minimale afstand van 3,05 m tussen de barbecue en water, zoals een zwembad of vijver.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue niet binnen 61 cm van brandbare materialen. Dit geldt ook voor de bovenkant, onderkant, achterkant en zijkanten van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat er geen ontvlambare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc., of ontvlambare/brandbare materialen in de buurt van het kookgedeelte kunnen komen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Als het vet vlam vat, moet u het deksel sluiten, de aan-uitknop uitdraaien, de stekker van de barbecue uit het stopcontact halen en het deksel gesloten houden totdat het vuur gedoofd is. Gebruik geen vloeistof om vlammen te doven.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Buiten bereik van jonge kinderen en huisdieren houden.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het gebruik van alcohol, al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen of drugs kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren, verplaatsen, bedienen of op te slaan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Laat de barbecue niet onbewaakt achter tijdens voorverwarmen of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De gehele ketel/kuip wordt heet tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van hete oppervlakken. Volg de instructies voor snoerbeheer.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Leid het netsnoer weg van drukke plekken. Zorg ervoor dat er niet aan het snoer kan worden getrokken en dat niemand erover kan struikelen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Laat de temperatuurregelaar niet vallen en stel de regelaar niet bloot aan schokken; dit kan nadelige gevolgen voor de werking en/of veiligheid van het apparaat hebben. Gebruik het apparaat niet nadat het gevallen is of indien het niet correct functioneert.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer regelmatig of het netsnoer en de stekker beschadigd zijn. Gebruik het apparaat niet indien het snoer of de stekker beschadigd is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voorkom elektrische schokken door de temperatuurregelaar, het snoer, de stekkers, de sensoren of de barbecue niet onder te dompelen in water of een andere vloeistof.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Spuit geen vloeistof in de barbecue; dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue alleen op een vlak, hittebestendig oppervlak.
- ⚠ **PAS OP:** Sluit altijd eerst de temperatuurregelaar aan op de barbecue voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⚠ **PAS OP:** Zorg er bij het aansluiten van dit apparaat op netspanning voor dat de voedingsspanning overeenkomt met het voltage dat op het apparaatlabel staat.
- ⚠ **PAS OP:** Overschrijd het wattage van het stopcontact niet.
- ⚠ **PAS OP:** Deze barbecue is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik de barbecue niet binnenshuis of voor commerciële kookdoeleinden. Gebruik de barbecue niet als verwarmers.
- ⚠ **PAS OP:** Gebruik de barbecue niet in een voertuig of in de opberg- of laadruimte van een voertuig. Dit geldt onder meer voor, maar is niet beperkt tot, auto's, vrachtwagens, stationwagens, minibuses, SUV's, campers/caravans en boten.

Opslag en/of niet in gebruik

- ⚠ **PAS OP:** Laat het apparaat afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- ⚠ **PAS OP:** De temperatuurregelaar moet van de barbecue worden verwijderd en binnenshuis worden opgeborgen als de barbecue niet wordt gebruikt.
- ⚠ **PAS OP:** Dek de barbecue alleen af als deze afgekoeld is.

iGrill-technologie

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Letselgevaar! De sensoren zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij het werken met de sensoren.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gevaar voor brandwonden! Als u zonder handbescherming met de temperatuursensoren in aanraking komt, loopt u ernstige brandwonden op. Het is niet de bedoeling dat de gekleurde sensorindicatoren tijdens het gebruik van de barbecue met blote handen worden aangeraakt aangezien de indicatoren niet zijn geïsoleerd. Gelieve te allen tijde hittebestendige handschoenen te dragen tijdens het gebruik van dit product om brandwonden te voorkomen.
- Ga naar weber.com/igrillsupport voor meer informatie over compatibele apparaten en talen die door de Weber iGrill app worden ondersteund. Lees vóór het eerste gebruik de gebruikershandleiding voor iGrill-technologie, met name de veiligheidsinstructies, en volg de instructies op als u het apparaat gebruikt.

Dit apparaat is geschikt voor
220V-240V - 50/60 Hz

Uitgangsvermogen (Watt):
PULSE 1000 = 1800 W
PULSE 2000 = 2200 W

Frequentiebereik iGrill (MHz):
2402,0 - 2480,0 MHz

INHOUDSOPGAVE

- 2 Welkom bij Weber
Belangrijke veiligheidsinformatie
- 4 De belofte van Weber
Garantie
- 5 Montage
Onderdelenlijst
- 6 Producteigenschappen
Eigenschappen van de Pulse 1000
Eigenschappen van de Pulse 2000
Beschrijving van de eigenschappen
- 8 Bediening
Aan de slag
Onderhoud iGrill
Onderhoud voor elke maaltijd
- 11 Tips en hints
Direct barbecueën instellen
Indirect barbecueën instellen
Barbecueën met twee zones
Wat wel en niet te doen bij het barbecueën
EG-verklaring van overeenstemming
- 13 Productonderhoud
Grondige reiniging en onderhoud
- 14 Probleemoplossing

- Beoogd gebruik: Dit apparaat is alleen bedoeld voor barbecueën buitenshuis en gebruikers moeten alle veiligheids- en gebruiksvoorschriften volgen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding. Elk ander gebruik kan schade veroorzaken. De fabrikant of dealer is niet aansprakelijk voor letsel of schade die uit onjuist gebruik voortvloeit.
- Opmerking: Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens.

Bewaar deze gebruikershandleiding voor toekomstige raadpleging, lees hem volledig door en neem, als u vragen heeft, direct contact met ons op. De contactinformatie vindt u achter in deze handleiding.

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

De meest recente versie van
deze gebruikershandleiding
vindt u online.





De belofte van Weber

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

Garantie

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

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

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

Webers Vrijwillige Garantie

Weber garandeert aan de koper van het Weber-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) ("Eigenaar") dat dit product gedurende vijf (5) jaar vanaf de dag van aanschaf vrij is van materiaaldefecten en productiefouten wanneer het product volgens de instructies in de Gebruikershandleiding wordt gemonteerd. (Opmerking: Als u uw Weber Gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kunt u online een vervangend exemplaar vinden op www.weber.com. Weber gaat ermee akkoord onderdelen die materiaaldefecten of productiefouten vertonen te repareren of vervangen behoudens de beperkingen, disclaimers en uitsluitingen die hieronder worden aangegeven. VOOR ZOVER TOEGESTAAN VOLGENS DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WET, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP OVERKOPERS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

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

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

Weber zal echter de Garantie nakomen voor schade of storingen aan de barbecue of relevante onderdelen die voortkomen uit een materiaaldefect.

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

Verantwoordelijkheden van de Eigenaar onder deze Garantie / Uitsluiting van Garantie

Om zeker te zijn van probleemvrije dekking, is het belangrijk (maar niet noodzakelijk) om uw Weber-product online te registreren op www.weber.com. Bewaar ook uw originele bon en/of de factuur aangezien het aankoopbewijs nodig is voor de garantiedekking. Weber zal daarnaast foto's van het vermeende defect en het serienummer van uw barbecue nodig hebben voordat de garantieclaim kan worden verwerkt. Het registreren van uw Weber-product bevestigt uw Garantiedekking en zorgt voor een directe verbinding tussen u en Weber voor het geval het nodig is om contact met u op te nemen.

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

Deze 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 elektrische componenten;
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's;
- Heftige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen;
- Zure regen en andere omgevingsfactoren.

Het gebruik en/of de installatie van onderdelen op of in uw Weber-product die geen originele Weber-onderdelen zijn, doet deze 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 voor heeft gegeven en die niet door een door Weber gemachtigde onderhoudstechnicus is uitgevoerd, doet deze Garantie vervallen.

Garantieafhandeling

Als u van mening bent dat u een onderdeel bezit dat door deze Garantie wordt gedekt, kunt u contact opnemen met uw handelaar. Indien nodig kunt u ook contact opnemen met de Weber-klantenservice via de contactgegevens op onze website (www.weber.com). Weber zal, na onderzoek, een defect onderdeel dat onder deze Garantie valt repareren of vervangen (ter bepaling door Weber). In het geval dat reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (ter bepaling door Weber) de barbecue in kwestie te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of hogere waarde. Weber zal u mogelijk vragen om onderdelen terug te sturen voor onderzoek, waarbij de verzendkosten door de Eigenaar vooruitbetaald dienen te worden.

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

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

Disclaimers

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

NA VERSTRIJKEN VAN DE PERIODE VAN VIJF (5) JAAR VAN DEZE GARANTIE ZIJN GEEN GARANTIES MEER GELDIG. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, INCLUSIEF HANDELAARS 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.

VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE ORIGINELE GARANTIEPERIODE VAN VIJF (5) JAAR.

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

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

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

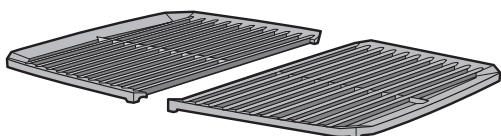


Onderdelenlijst

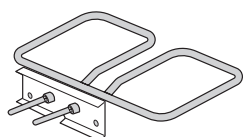
PULSE 1000



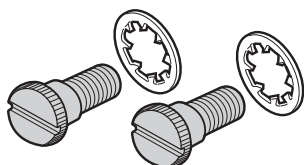
voedselsensor en snoerbinder van de iGrill



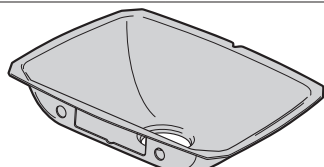
Porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters



Montage verwarmingselement



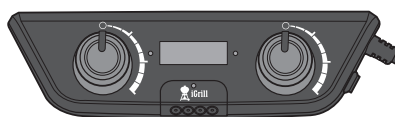
Duimschroeven verwarmingselement



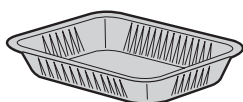
Uitneembare binnenkant ketel



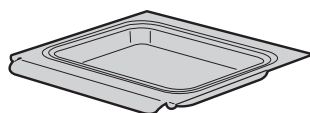
Pulse 1000
temperatuurregelaar



Pulse 2000
temperatuurregelaar



Wegwerplekbakje



Uitschuifbare opvangbak

PULSE 2000



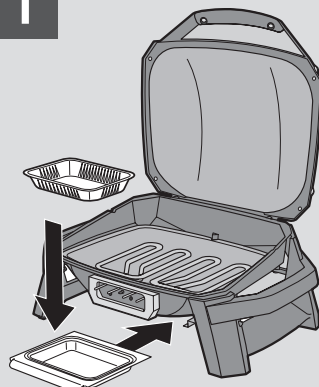
Montage

In deze instructies vindt u de minimale vereisten voor de montage van uw Weber elektrische barbecue. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.

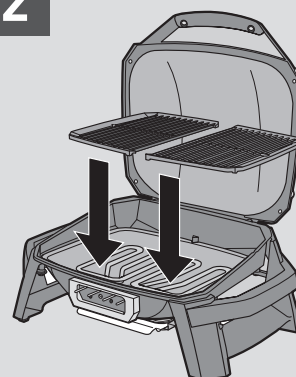
⚠ WAARSCHUWING: Pas het apparaat niet aan. Aanpassingen zijn onveilig en hierdoor komt uw garantie te vervallen.

- Onderdelen die door de fabrikant verzegeld zijn, mogen niet door de gebruiker worden geopend of aangepast.
- Bedek de barbecue-onderdelen niet met folie. Dit kan een negatief effect hebben op de prestaties van uw barbecue.

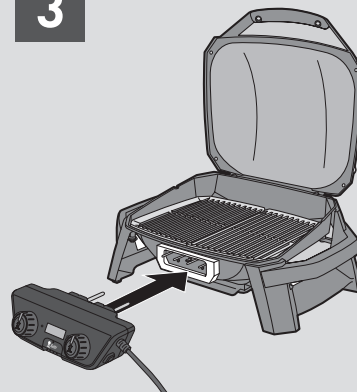
1



2

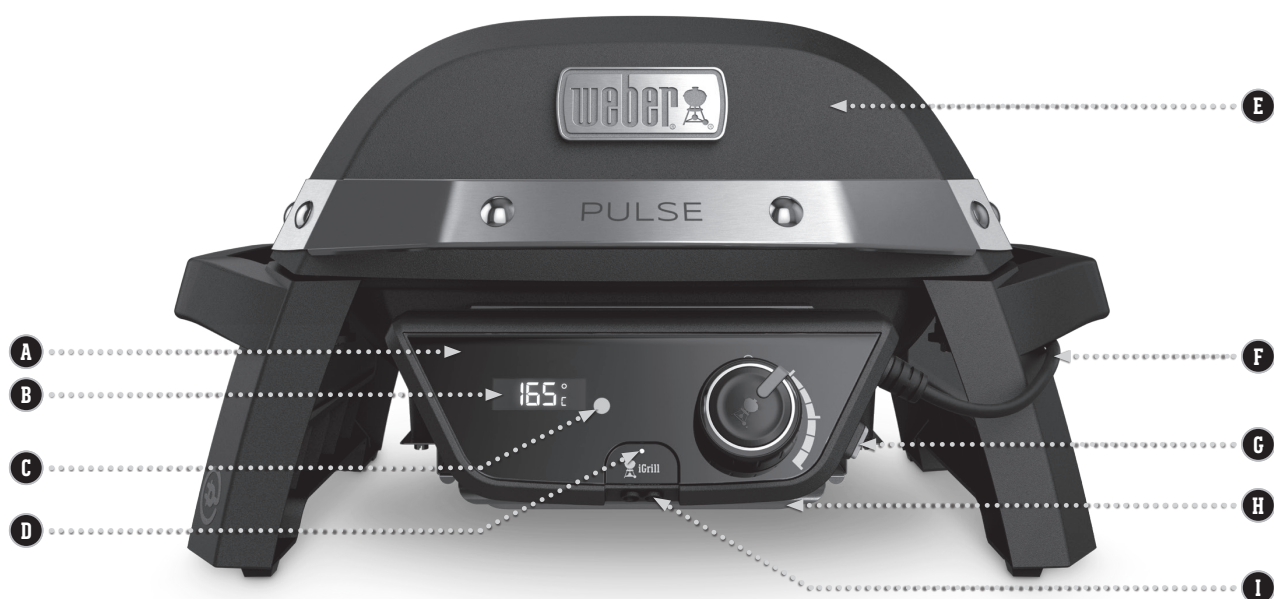


3



De barbecues die in deze gebruikershandleiding worden getoond, kunnen licht van het gekochte model afwijken.

Eigenschappen van de Pulse 1000



Eigenschappen van de Pulse 2000



- A** Uitneembare temperatuurregelaar
- B** Digitale thermometer
- C** Indicatielampje(s) temperatuur
- D** Indicatielampje Bluetooth®
- E** Hoog deksel
- F** Snoergeleiding
- G** Aan-uitknop
- H** Vetopvangsysteem
- I** Geïntegreerde iGrill-technologie



Beschrijving van de eigenschappen

Uitneembare temperatuurregelaar

De temperatuurregelaar is zodanig ontworpen dat deze eenvoudig kan worden verwijderd, zodat de regelaar gemakkelijk kan worden opgeborgen en schoongemaakt. De regelaar moet binnenshuis in de meegeleverde doos worden bewaard.

Digitale thermometer

Een led-scherm fungeert als digitale thermometer en geeft de temperatuur van de barbecue weer. Hierdoor kunt u nauwkeurig en accuraat de temperatuur van uw barbecue aflezen.

Indicatielampjes

Op de Pulse zitten bij de temperatuurregelaar rode indicatielampjes die aangeven dat uw barbecue aan het opwarmen is en wanneer uw barbecue klaar is voor gebruik.

Het blauwe licht begint te knipperen zodra de regelaar via Bluetooth® aan uw smartphone of tablet kan worden gekoppeld. Het lampje stopt met knipperen en blijft branden als het is gelukt de barbecue aan uw smartphone of tablet te koppelen.

Hoog deksel

Doordat het deksel van de barbecue hoog is, is er voldoende ruimte om een hele kip en braadstukken te bereiden.

Snoergeleiding

Dankzij een geïntegreerde clip op de rechterpoot van de barbecue kan het snoer van de temperatuurregelaar eenvoudig worden weggeleid naar de achterkant van de barbecue.

Aan-uitknop

De aan-uitknop is eenvoudig te bedienen. Als de temperatuurregelaar is ingeschakeld, is de knop ingedrukt en als deze uitstaat, steekt de knop uit.

Vetopvangsysteem

Het vetopvangsysteem voert vet af en is zodanig ontworpen dat het de kans op steekvlammen vermindert. Druipvet dat niet wordt verdampt, wordt afgevoerd naar de vetopvanger in de opvangbak onder de ketel/kuip.

Geïntegreerde iGrill-technologie

Barbecue vol zelfvertrouwen en ontvang uw gasten met plezier door de geïntegreerde iGrill-functie te gebruiken. Deze functie staat in verbinding met een vleessensor waardoor u via een Bluetooth®-verbinding op uw smartphone of tablet de temperatuur van uw gerecht en uw barbecue vanuit uw tuin of keuken in de gaten kunt houden.

Op uw mobiele apparaat kunt u in de app de actuele kerntemperatuur van het gerecht en de temperatuur van uw barbecue zien. Download de Weber iGrill app en sluit de vleessensoren van uw barbecue aan op het gerecht. Vanuit de app kunt u de temperatuurweergave op de temperatuurregelaar in Fahrenheit of Celsius veranderen.

Eenvoudig schoonmaken van uitneembare onderdelen

De grillroosters, binnenkant van de ketel en vetopvanger zijn uitneembaar waardoor ze eenvoudig schoongemaakt kunnen worden. De binnenkant van de ketel is vaatwasserbestendig.

Porselein geëmailleerde, gietijzeren grillroosters

De met porselein geëmailleerde, gietijzeren grillroosters houden de warmte gelijkmatig vast en creëren zo die mooie schroeistrepen die iedereen wil zien. Doordat het gietijzer de warmte goed vasthoudt, is de temperatuur weer sneller op peil nadat het deksel open is geweest.

Barbecueën met twee zones (2000 serie)

Barbecue gelijktijdig verschillende gerechten op twee verschillende temperaturen. Braad aan de ene kant een steak op hoog vuur terwijl u aan de andere kant van de barbecue uw bijgerecht laat sudderen op laag vuur.



Aan de slag

De temperatuurregelaar bevestigen

- 1) Sluit de temperatuurregelaar aan op de barbecue door de regelaar in de montagebeugel te drukken **(A)**. Duw de temperatuurregelaar niet te hard in de montagebeugel. Zorg ervoor dat de pinnen van het verwarmingselement gelijk staan met de temperatuurregelaar voor de juiste montage **(B)**.
- 2) Leid het netsnoer weg onder de rechterhandgreep en zet het snoer vast in de snoerclip **(C)**.
- 3) Zorg ervoor dat rode aan-uitknop aan de rechterkant van de temperatuurregelaar op UIT staat.
- 4) Steek de stekker van het netsnoer in een geaard stopcontact.

De barbecue voorverwarmen

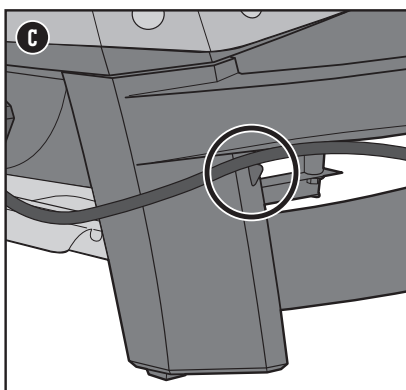
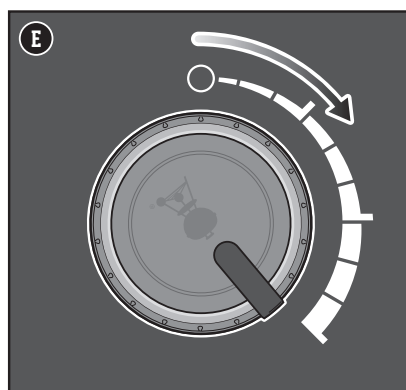
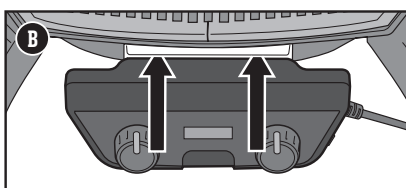
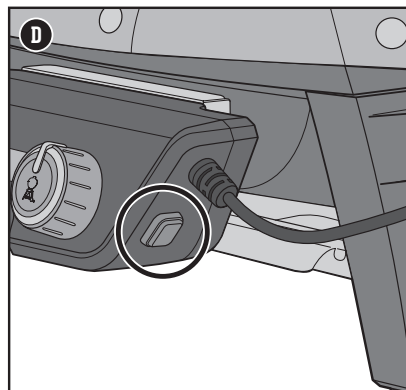
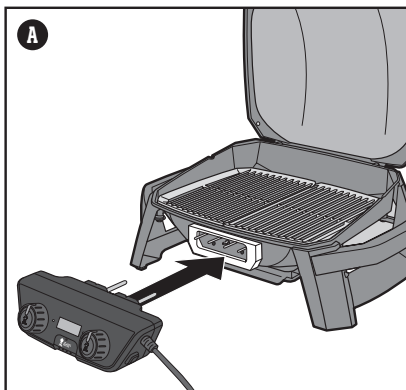
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol barbecueën. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat gerechten aan het grillrooster blijft kleven en maakt het grillrooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

- 1) Zet de rode aan-uitknop aan de rechterkant van de temperatuurregelaar AAN **(D)**.
- 2) Draai de regelknop(pen) voor de temperatuur met de klok mee naar de hoge stand. Op het digitale LED-scherm verschijnt de temperatuur van de barbecue.
- 3) Verwarm de barbecue voor door de regelknop(pen) naar de hoge stand te draaien **(E)**. Als de rode indicatielampjes knipperen, is de barbecue aan het voorverwarmen en zal de temperatuur op het scherm langzaam oplopen. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, zal de temperatuurregelaar kort piepen. De indicatielampjes stoppen met knipperen en blijven branden. Als de temperatuur op 260 °C (500 °F) staat, is de barbecue voorverwarmd. Dit duurt ongeveer 15 tot 20 minuten, afhankelijk van de omgevingsfactoren.
- 4) Op een lagere temperatuur barbecueën: Verwarm de barbecue voor zoals hierboven beschreven. Draai de knop tegen de klok in naar de gewenste instelling. Begin met barbecueën.

Raadpleeg de barbecuegidsen in de iGrill app voor gemiddelde bereidingstijden en instellingen voor verschillende soorten vlees (aanpassen aan de omstandigheden).

Omgevingsfactoren

De bereidingstijd is langer wanneer het koud is of er op een grote hoogte wordt gebarbecueerd. Veel wind zorgt ervoor dat de binnenkant van de barbecue sneller afkoelt. Plaats de barbecue op een plek waar de wind tegen de voorkant blaast..



Eerst een keer laten branden

Verwarm de barbecue minimaal 20 minuten met gesloten deksel op de hoogste stand voor, voordat u de barbecue voor de eerste keer gebruikt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Draag hittebestendige barbecuehandschoenen wanneer u de barbecue gebruikt.



De iGrill gebruiken

Uw barbecue is voorzien van iGrill-technologie waarmee u de temperatuur van de barbecue en de voedselsensoren kunt bekijken in de app op uw smartphone of tablet. Volg onderstaande instructies als u van de geïntegreerde iGrill gebruik wilt maken.

- 1) Download de Weber iGrill app.
- 2) Ga naar 'Instellingen' op uw smartphone of tablet en schakel Bluetooth® in.
- 3) Zoek de ingangspoorten aan de voorzijde van de temperatuurregelaar. Steek de stekker van de voedselsensor in een van de poorten (F).
- 4) Als de barbecue AANSTAAT, knippert er aan de voorzijde van de temperatuurregelaar een blauw lampje. Dit lampje geeft aan dat de iGrill-functie aanstaat en gekoppeld kan worden (G).
- 5) Open de Weber iGrill app op uw smartphone of tablet. Volg de koppelingsinstructies in de app.
- 6) U kunt uw iGrill nu gebruiken.

Opmerking: Ga naar weber.com/igrillsupport voor meer informatie over compatibele apparaten en talen die door de Weber iGrill app worden ondersteund.

Sensoren gebruiken

De sensorindicatoren zijn gekleurd zodat ze in de app eenvoudiger terug te vinden zijn.

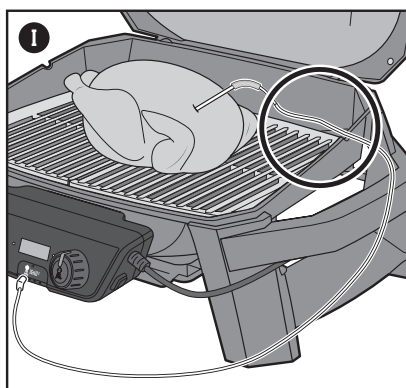
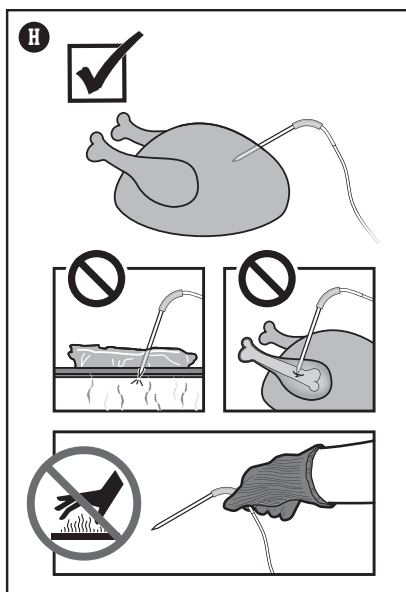
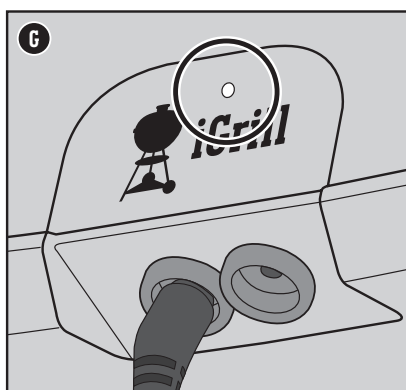
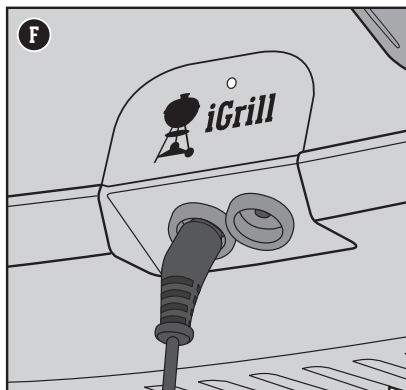
- Om ervoor te zorgen dat de sensor nauwkeurig meet, moet de sensor minimaal 10 mm in het midden van het vlees worden gestoken (H). Bij gevogelte kan de sensor het best in het dikste gedeelte van de dij of de borst worden gestoken en moet het bot zoveel mogelijk worden vermeden. Bij dikke plakken vlees moet de sensor vanaf de bovenkant of zijkant in het midden van het stuk vlees worden gestoken.

Voor veilig gebruik van uw vleessensor en om schade aan de sensor te voorkomen:

- Mag de sensor of het snoer niet in contact komen met het grillrooster;
- Moet de bedrading van de iGrill-sensor via de zijkant van de barbecue worden weggeleid zodat het barbecuedeksel goed kan sluiten (I);
- Mag de sensor of het snoer niet worden ondergedompeld in vloeistof;
- Mag de sensor niet in de vaatwasser.

Afkoelen

Als u klaar bent met barbecueën, draait u de regelknop (pen) uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de temperatuurregelaar afkoelen. Verwijder de temperatuurregelaar en berg deze binnenshuis in de opbergdoos op wanneer de regelaar niet wordt gebruikt.



Onderhoud iGrill

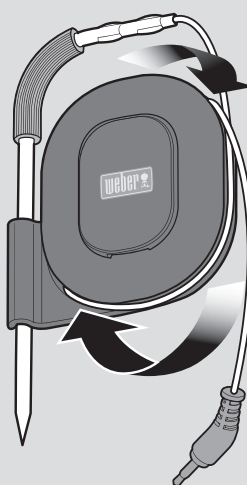
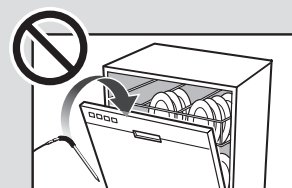
iGrill-sensoren onderhouden

De sensoren schoonvegen met een vochtige doek of een schoonmaakdoekje.

De sensoren zijn niet vaatwasserbestendig. De sensoren zijn niet waterdicht en kunnen beschadigen als ze in contact komen met water. Dompel de sensoren nooit onder in water. Zorg ervoor dat de snoeren van de sensoren en de verbinding tussen het snoer en de sensor niet nat wordt.

De sensor oprollen

Rol de sensor netjes op wanneer deze niet wordt gebruikt. Bewaar de sensor samen met de temperatuurregelaar in de opbergdoos.



Onderhoud voor elke maaltijd

Houd de barbecue schoon

Opgehoopt vuil en vet kunnen de prestaties van de barbecue negatief beïnvloeden. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind en buitentemperatuur.

Controleer op vet

Uw barbecue is ontworpen met een vetmanagementsysteem dat vet van het voedsel af wegvoert naar een wegwerpbak. Terwijl u bakt, wordt het vet langs de uitschuifbare opvangbak afgevoerd in een wegwerplekbakje in de opvangbak. Dit systeem moet elke keer dat u barbecuet, schoongemaakt worden om brand te voorkomen.

- 1) Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Haal de stekker van de temperatuurregelaar uit het stopcontact en verwijder de regelaar door hem al trekkend voorzichtig heen en weer te bewegen totdat hij uit de montagebeugel klikt (A).
- 3) Verwijder de uitschuifbare opvangbak door deze naar voren te trekken (B).
- 4) Controleer of er vet in het wegwerplekbakje in de opvangbak zit. Gooi het wegwerplekbakje indien nodig weg en vervang het bakje door een nieuwe.
- 5) Plaats alle onderdelen terug op hun plek.

Het grillrooster schoonmaken

Na het voorverwarmen zijn overgebleven stukjes voedsel of vuil van de vorige keer makkelijker te verwijderen. Schone grillroosters voorkomen ook dat uw volgende maaltijd eraan blijft kleven.

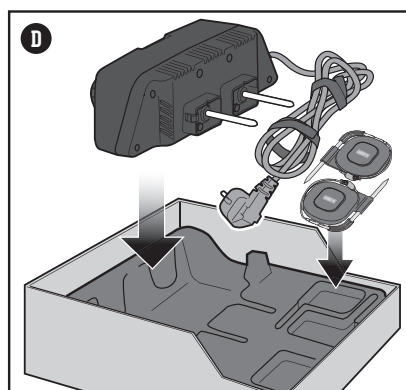
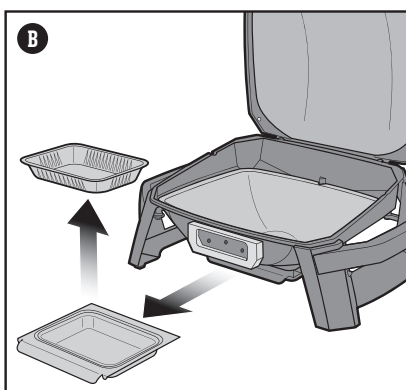
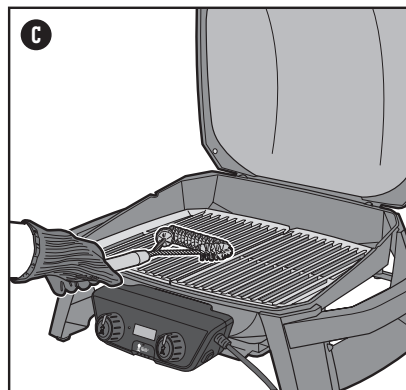
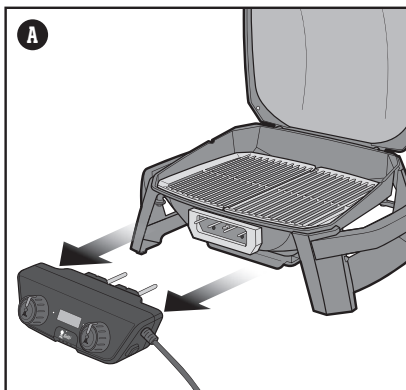
- 1) Borstel de grillroosters direct na het voorverwarmen met een roestvrijstalen reinigingsborstel (C).

De temperatuurregelaar schoonmaken

Veeg de temperatuurregelaar schoon met een vochtige microvezeldoek. Gebruik geen reinigingsmiddelen of borstels omdat deze krassen op het oppervlak veroorzaken. Gebruik nooit glasreiniger op kunststof. Dit zal het oppervlak beschadigen.

De temperatuurregelaar opbergen

Laat de temperatuurregelaar en sensoren eerst afkoelen en veeg ze vervolgens schoon. Bewaar de temperatuurregelaar en iGrill-sensoren binnenshuis in de opbergdoos (D).



⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue moet regelmatig grondig worden schoongemaakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Leg geen aluminiumfolie in de uitschuifbare opvangbak of op andere delen van de barbecue.

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

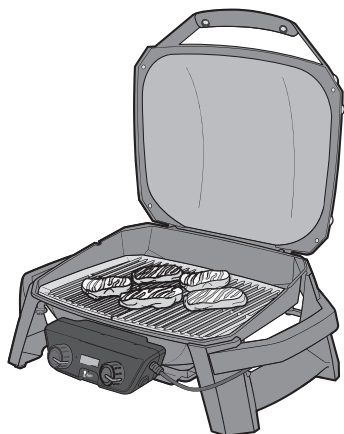
⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer vóór elk gebruik de uitschuifbare opvangbak op vetopbouw. Verwijder overtollig vet om een vetbrand te voorkomen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse haren en overmatige slijtage. Vervang de borstel als u losse haren op de grillroosters of de borstel vindt. Weber raadt aan om aan het begin van elke lente een nieuwe roestvrijstalen reinigingsborstel te kopen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het vet vlam vat, moet u het deksel sluiten, de aan-uitknop uitdraaien, de stekker van de barbecue uit het stopcontact halen en het deksel gesloten houden totdat het vuur gedoofd is. Gebruik geen vloeistof om vlammen te doven.

⚠ **PAS OP:** De temperatuurregelaar moet van de barbecue worden verwijderd en binnenshuis worden opgeborgen als de barbecue niet wordt gebruikt.



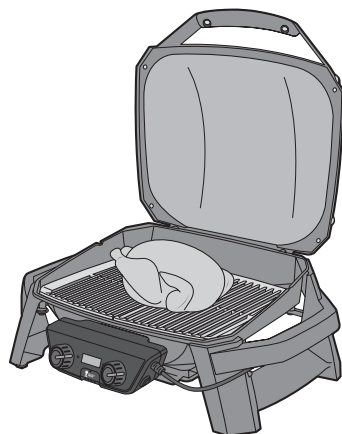


Direct barbecueën instellen

Pulse 1000 en 2000

Draai de regelknop(pen) naar de hoge stand en verwarm de barbecue voor op 260 °C (500 °F). Borstel de grillroosters direct na het voorverwarmen schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

Stel de temperatuur in zoals aangegeven in het recept. Leg het voedsel op de grillroosters en sluit het deksel van de barbecue. Draai uw voedsel tijdens het bereiden slechts één keer om. Til het deksel alleen op om uw voedsel om te draaien of om aan het eind van de bereidingstijd te controleren of het voedsel gaar is.



Indirect barbecueën instellen

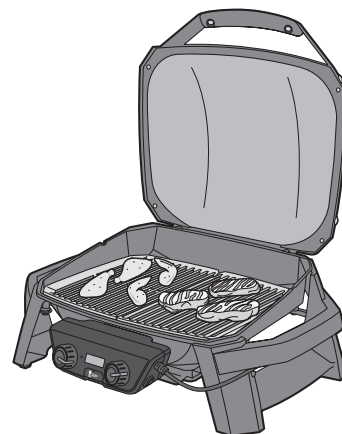
Pulse 1000 en 2000

Draai de regelknop(pen) naar de hoge stand en verwarm de barbecue voor op 260 °C (500 °F). Borstel de grillroosters direct na het voorverwarmen schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

Verlaag de temperatuur door de regelknop(pen) naar medium te draaien.

Plaats grote stukken vlees, zoals een kip of braadstukken, horizontaal in het midden van de barbecue.

Draai uw voedsel tijdens het bereiden slechts één keer om. Til het deksel alleen op om uw voedsel om te draaien of om aan het eind van de bereidingstijd te controleren of het voedsel gaar is.



Barbecueën met twee zones

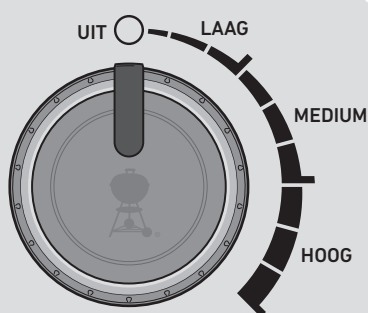
Pulse 2000

Draai de regelknoppen naar de hoge stand en verwarm de barbecue voor op 260 °C (500 °F).

Stel via de aparte regelknoppen de temperatuur in voor elke zone. Borstel de grillroosters direct na het voorverwarmen schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

Als u voedsel bereidt dat langer moet garen dan ander voedsel, wordt het aangeraden beide regelknoppen op de temperatuur te zetten van het voedsel dat het langst moet garen en dit voedsel aan de linkerkant van de barbecue te leggen. Tien minuten voor het plaatsen van het andere voedsel moet de rechterregelknop naar de gewenste temperatuur worden gedraaid zodat deze zone de gewenste temperatuur kan bereiken. Houd er rekening mee dat de temperatuurregelaar de gemiddelde temperatuur in de barbecue weergeeft en niet de temperatuur van de aparte zones.

Draai uw voedsel tijdens het bereiden slechts één keer om. Til het deksel alleen op om uw voedsel om te draaien of om aan het eind van de bereidingstijd te controleren of het voedsel gaar is.



Pulse temperatuurbereik:

LAAG (tussen 93 °C en 149 °C)

MEDIUM (tussen 176 °C en 232 °C)

HOOG (tussen 260 °C en 316 °C)



Uw iGrill gebruiken

Steek de stekker van de sensor in de iGrill-poort aan de voorzijde van de barbecue en steek de voedselsensor in het voedsel. Leid het snoer van de voedselsensor weg via de zijkanten van de barbecue. Zorg ervoor dat de voedselsensor geen bot of grillroosters raakt wanneer deze in het voedsel wordt gestoken. Open de Weber iGrill app op uw smartphone of tablet met Bluetooth® en stel in de app waarschuwingen in en houd vanaf een afstand de temperatuur in de gaten. Raadpleeg de instructies voor het gebruik van de iGrill in het hoofdstuk Bediening van deze handleiding.

Wat wel en niet te doen bij het barbecueën

Altijd voorverwarmen.

Als de grillroosters niet heet genoeg zijn, blijft het voedsel eraan plakken en krijgt u waarschijnlijk nooit mooi dichtgeschroeide voedsel of van die fraaie grillstrepen. Verwarm de barbecue altijd op de hoogste stand voor, zelfs als een recept om matige of lage temperatuur vraagt.

Niet barbecueën op vuile grillroosters.

Voedsel op de grillroosters plaatsen voordat ze zijn schoongemaakt, is nooit een goed idee. Overgebleven 'troep' op de grillroosters werkt als lijm en plakt aan de grillroosters en uw nieuwe voedsel. Om te voorkomen dat u het voedsel van gisteravond op uw lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat u op een schoon grillrooster barbecuëet. Gebruik, als de grillroosters zijn voorverwarmd, een roestvrijstalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

Wees aanwezig tijdens het proces.

Zorg ervoor dat u al uw benodigdheden binnen handbereik heeft, voordat u de barbecue aansteekt. Vergeet uw essentiële barbecuegereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al gekruid en geolied is, en houd schone schalen voor gaar voedsel in de buurt. Als u terug moet rennen naar de keuken mist u niet alleen de gezelligheid, maar kan uw voedsel ook aanbranden. Franse koks noemen dit mise en place (oftewel 'alles op zijn plaats'). Wij noemen het aanwezig zijn.

Zorg voor een beetje werkruimte.

Als u te veel voedsel op de grillroosters legt, vermindert dat uw flexibiliteit. Laat ten minste een kwart van de grillroosters vrij, met ruime afstand tussen elk stuk voedsel, zodat u er goed met uw tang bij kunt en het voedsel makkelijk kunt verplaatsen. Soms moet u bij het barbecueën snel beslissingen nemen en het voedsel van één plek naar een andere verplaatsen. Dus zorg ervoor dat u genoeg werkruimte heeft.

Probeer niet te spieken.

Het deksel van uw barbecue is niet alleen bedoeld om de regen tegen te houden. De allerbelangrijkste functie is om ervoor te zorgen dat er niet te veel lucht naar binnen stroomt, en om te voorkomen dat er te veel hitte en rook ontsnapt. Wanneer het deksel gesloten is, zijn de grillroosters heter, is de griltijd korter en de rooksmak sterker. Gebruik de iGrill app om snel te kunnen zien hoe warm uw barbecue en de kerntemperatuur van het voedsel is, zodat u het deksel pas open hoeft te maken wanneer het tijd is om te eten. Dus deksel erop!

Niet meer dan één keer omdraaien.

Wat is er lekkerder dan een sappige, mooi dichtgeschroeide steak met veel heerlijke gekaramelliseerde stukjes? De truc om dit te bereiken is uw voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voordat het de gewenste kleur en smaak heeft bereikt. In bijna alle gevallen is het beter om uw voedsel maar één keer om te draaien. Als u vaker dan een keer aan uw voedsel komt, doet u waarschijnlijk ook het deksel te vaak open en dat brengt zijn eigen problemen met zich mee. Dus neem afstand en vertrouw uw barbecue.

EG-verklaring van overeenstemming

Merknaam: Weber

Modelnaam: Pulse 1000, Pulse 1000 met onderstel Pulse 2000, Pulse 2000 met onderstel

Modelnummer: 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 82010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

Productomschrijving: Elektrische barbecue voor buiten met geïntegreerde iGrill 3.

Wij, de onderneming Weber-Stephen Products LLC, gevestigd aan 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, VS, geven deze verklaring onder eigen verantwoordelijkheid uit.

Voorwerp van de verklaring: Weber Pulse 1000 en Pulse 2000 barbecues, die een zender, een sensor voor de Pulse 1000 en twee sensoren voor de Pulse 2000 bevatten.

Het voorwerp van de voornoemde verklaring voldoet aan de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

Pulse 1000 en Pulse 2000 zijn geproduceerd in overeenstemming met de:

Laagspanningsrichtlijn: 2014/35/EU

EMC-richtlijn: 2014/30/EU

Richtlijn voedselcontactmaterialen: 1935/2004/EG

Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE)

Richtlijn 2011/65/EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in EEA (RoHS 2)

Verordening nr. 1907/2006 betreffende de registratie en beoordeling van en de

autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)

Resolutie van de Raad van Europa CM/Res (2013)9 betreffende metalen en metaallegeringen bestemd om in contact te komen met levensmiddelen

alsook:

Veiligheid/Gezondheid:

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 62233: 2008

EMC:

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

alsook:

Richtlijn 2014/53/EU Richtlijn inzake radioapparatuur (RED)

Veiligheid/Gezondheid:

EN 60950-1:2006+A11:2009+A1:2010+A12:2011+A2:2013

EN 62479:2010

EMC:

EN 301 489-17 V2.2.1:2012-09

EN 301 489-1 V1.9.2:2011-09

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

Radio:

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

Aangemelde instantie: Eurofins Product Service GmbH,

Storkower Strasse 38c, D-15526 Reichenwalde b. Berlin, Duitsland; **Telefoonnummer:** +49-33631-888 000;

EU-identificatienummer: 0681; heeft de bovenstaande normen toegepast in overeenstemming met de richtlijn inzake radioapparatuur en heeft het EU-type examencertificaat afgegeven.

Het voorwerp van deze verklaring functioneert met behulp van software en een door een slim apparaat ingeschakelde app waarmee de software verbinding maakt.

Het product heeft de CE-markering die voor het eerst werd aangebracht in 2017 en heeft het certificaat van EG-typeonderzoek gekregen door: **Berichtgeving 02830, UL**

Internationale Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo, DENEMARKEN

Adres van de producent:

Naam producent: Weber-Stephen Products LLC.

Adres van de producent: 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, VS

Wij, Weber-Stephen Products LLC 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, VS, bevestigen hierbij dat de volgende adressen onze filiaaladressen zijn:

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstrasse 194, DE-55218 Ingelheim, Duitsland

UL Internationale Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo, DENEMARKEN staat

in voor het opzetten van een kwaliteitssorgstelsel

Ondertekend voor en namens Weber-Stephen Products LLC

Palatine, IL VS op 10 juli 2017

Ralph N. Ten Bruin

Ralph N. Ten Bruin
Global Director of Regulatory Affairs



Grondige reiniging en onderhoud

DE BINNENKANT VAN DE BARBECUE SCHOONMAKEN

Op den duur kan de prestatie van uw barbecue minder worden als hij niet goed is onderhouden.

Lage temperaturen, ongelijkmatige hitte en voedsel dat aan de grillroosters blijft kleven, zijn tekenen van achterstallige reiniging en onderhoud. Begin, wanneer uw barbecue uit staat en afgekoeld is, met het schoonmaken van de binnenkant, van boven naar beneden.

Wij raden u aan uw barbecue uitvoerig schoon te maken na elke vijf kookbeurten. Bij veelvuldig gebruik kan het nodig zijn om de barbecue vaker schoon te maken.

Deksel schoonmaken

Af en toe zult u misschien verachtelijke schilfers aan de binnenkant van het deksel vinden. 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 schilfers en lijkt qua uiterlijk veel op verf. Deze opbouw is niet giftig, maar de schilfers kunnen op uw voedsel terecht komen als u het deksel niet regelmatig schoonmaakt.

- 1) Gebruik een plastic schraper om koolstof aan de binnenkant van het deksel te verwijderen (A).

De binnenkant van de ketel en de kuip schoonmaken

Controleer de ketel/kuip op vetopbouw en voedselresten. Overmatige opbouw kan brand veroorzaken.

Het wordt aangeraden handschoenen te gebruiken bij het verwijderen van de verwarmingselementen omdat deze vies zijn.

- 1) Verwijder de temperatuurregelaar.
- 2) Verwijder de grillroosters (B).
Gebruik geen metalen borstels om de verwarmingselementen schoon te maken.
- 3) Verwijder de verwarmingselementen door de duimschroef/duimschroeven aan de voorzijde van de barbecue tegen de klok in te draaien totdat de schroef loskomt (C).
- 4) Schuif de verwarmingselementen naar de achterkant van de barbecue. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet ombuigt wanneer u het element omhoog kantelt en verwijderd (D).
- 5) Schraap met een plastic schraper het vuil van de zijanten en de bodem van de ketel door de opening in de bodem van de ketel/kuip (E). Door deze opening wordt het vuil naar de uitschuifbare opvangbak geleid.
- 6) Verwijder de uitschuifbare opvangbak en maak deze schoon. Raadpleeg het hoofdstuk Onderhoud voor elke maaltijd.

De binnenkant van de ketel/kuip kan eruit worden gehaald en mag met een warm sopje worden schoongemaakt. De binnenkant van de ketel is vaatwasserbestendig. Zorg ervoor dat de binnenkant van de ketel/kuip niet wordt gebogen.

Plaats de binnenkant van de ketel/kuip weer terug nadat deze is schoongemaakt. Gebruik de barbecue niet als de binnenkant niet in de ketel/kuip zit.

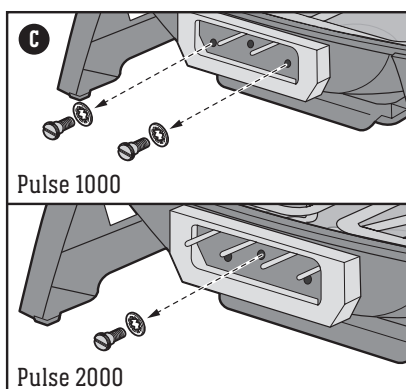
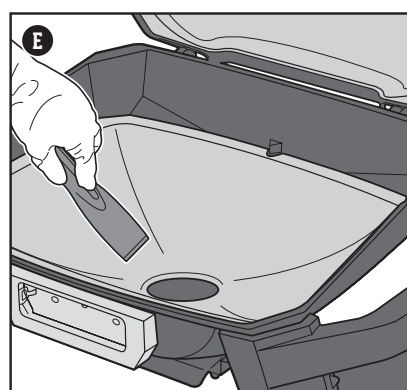
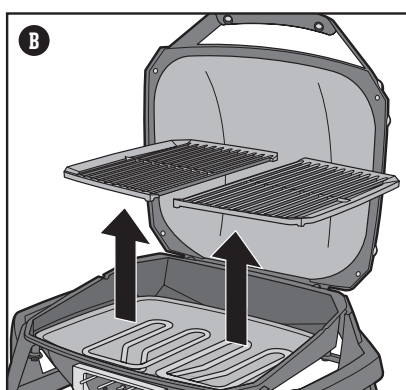
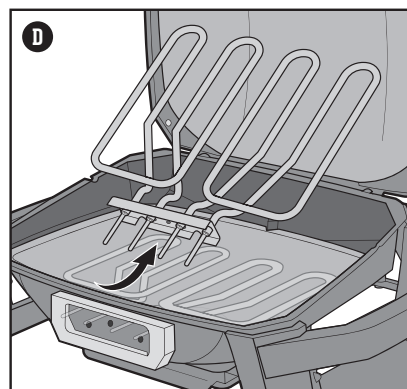
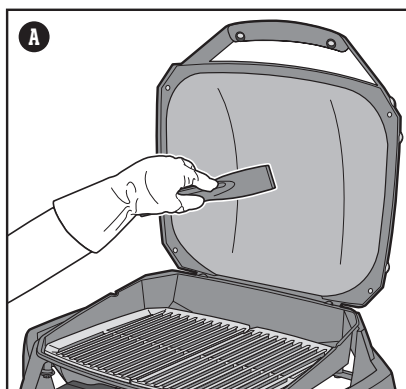
Plaats de verwarmingselementen terug door ze aan de binnenkant van de barbecue in de overeenkomstige gaten te steken. Draai de elementen vast door de duimschroeven naar rechts te draaien. Niet te vast aandraaien.

Maak de verwarmingselementen schoon door voedselresten eraf te branden.

DE BUITENKANT VAN DE BARBECUE SCHOONMAKEN

De buitenkant van uw barbecue kan aluminium, roestvrijstaal en plastic oppervlakken hebben.

Weber raadt de volgende methodes aan voor elk type oppervlak:



De buitenkant van barbecues op bijzondere locaties schoonmaken

Als uw barbecue in een omgeving met zware omstandigheden staat, is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, zwembadchemicaliën en zout water kunnen de oppervlakken doen roesten. Veeg de buitenkant van uw barbecue schoon met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af. Het kan ook een goed idee zijn op roestvrijstaal onderdelen wekelijks een polijstmiddel voor roestvrij staal te gebruiken om oppervlakteroest te voorkomen.

Roestvrijstaal oppervlakken schoonmaken

Maak roestvrij staal schoon met een vetoplossende zeep. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de 'nerfrichting' mee schoon. Spoel af met schoon water en droog alles goed af. Gebruik geen keukenpapier. Gebruik geen bleekmiddelen of chloorhoudende schoonmaakmiddelen op roestvrij staal.

Opmerking: Loop geen risico op het bekrassen van uw roestvrij staal door schuurmiddelen te gebruiken. Schuurmiddelen maken niet schoon en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.

Gelakte oppervlakken en plastic onderdelen schoonmaken

Maak gelakte en plastic onderdelen schoon met vetoplossende zeep. Spoel af met schoon water en droog alles goed af.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zet de barbecue uit en wacht totdat hij helemaal is afgekoeld, voordat u hem schoonmaakt.

⚠ **PAS OP:** Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de temperatuurregelaar voordat u de barbecue gaat schoonmaken of onderhoud verricht.

⚠ **PAS OP:** Voor het schoonmaken van uw barbecue geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, zuurbevattende schoonmaakmiddelen, terpentine of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keuken schoonmaakmiddelen), of schuursponten.

⚠ **PAS OP:** Gebruik geen metalen borstels om de verwarmingselementen schoon te maken. Laat voedsel er tijdens het voorverwarmen afbranden.

MIJN ELEKTRISCHE BARBECUE GAAT NIET AAN

SYMPTOOM

- Het verwarmingselement wordt niet warm bij het volgen van de instructies in de sectie 'Bediening' van deze gebruikershandleiding.

ORZAAK	OPLOSSING
Het is mogelijk dat de temperatuurregelaar niet correct in de houder is geplaatst.	Verwijder de temperatuurregelaar en plaats deze opnieuw. Sluit altijd eerst de temperatuurregelaar aan op de barbecue en steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
Er is een probleem met de stroomtoevoer.	Controleer de netspanning.
Het is mogelijk dat er een onderbroken stroomtoevoer naar de ingebouwde aardlekschakelaar in de temperatuurregelaar gaat.	Als het scherm van de digitale thermometer en het indicatielampje of de indicatielampjes voor de temperatuur niet aanstaan, moet u de rode aan-uitknop op de temperatuurregelaar op UIT zetten om de aardlekschakelaar te resetten. Wacht 30 seconden en zet de rode aan-uitknop vervolgens op AAN.

⚠ **WAARSCHUWING:** Probeer nooit reparaties uit te voeren op elektrische onderdelen of structurele onderdelen zonder eerst contact op te nemen met Weber-Stephen Products LLC, Afdeling Klantenservice.

⚠ **WAARSCHUWING:** Bij gebruik van niet-oorspronkelijke Weber-Stephen-onderdelen voor reparatie of vervanging vervalt elke garantie.

ER VERSCHIJNT EEN FOUTCODE OP HET DISPLAY

SYMPTOOM

- Er verschijnt een foutcode op het digitale scherm tijdens het voorverwarmen of het barbecueën.

ORZAAK	OPLOSSING
De temperatuurregelaar is gevoelig voor bepaalde externe factoren. Indien de stroomtoevoer of de radiofrequentie verandert, kan dit invloed hebben op de prestaties van de temperatuurregelaar.	Zet de temperatuurregelaar eerst uit door op de rode aan-uitknop te drukken. Haal de stekker uit het stopcontact en haal de temperatuurregelaar uit de barbecue. Wacht 30 seconden, sluit vervolgens de temperatuurregelaar aan op de barbecue en steek daarna de stekker in het stopcontact. Zet de rode aan-uitknop op AAN.

BLUETOOTH® KAN GEEN VERBINDING MAKEN

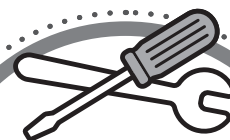
SYMPTOOM

- De verbinding met Bluetooth® valt steeds weg of het koppelen van een smartphone of tablet lukt niet.

ORZAAK	OPLOSSING
Bluetooth® heeft een kort bereik.	Als het Bluetooth®-lampje op de barbecue knippert, kan er een smartphone of tablet worden gekoppeld. Zorg ervoor dat Bluetooth® aanstaat op de smartphone of tablet en het apparaat zich in de buurt van de barbecue bevindt.
Bluetooth® is al gekoppeld aan een andere smartphone of tablet.	Als het Bluetooth®-lampje brandt en niet langer knippert, betekent dit dat er al een smartphone of tablet is gekoppeld. Zet Bluetooth® uit op de smartphone of tablet die u niet aan de barbecue wilt koppelen.
Het is mogelijk dat er een onderbroken stroomtoevoer naar de ingebouwde aardlekschakelaar in de temperatuurregelaar gaat.	Als het Bluetooth®-lampje niet brandt, moet u de rode aan-uitknop op de temperatuurregelaar op UIT zetten om de aardlekschakelaar te resetten. Wacht 30 seconden en zet de rode aan-uitknop vervolgens op AAN.

KLANTENSERVICE BELLEN

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



RESERVE ONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met uw lokale dealer of log in op weber.com.



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



WEBER.COM

Accessoires



Fabrikant:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
VERENIGDE STATEN

Importeur:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Leipziger Straße 124
10117 Berlijn
Tel: (+49) 307554184-0

SERIENUMMER



Vul in het bovenste tekstvak het serienummer van uw barbecue in zodat u het later weer kunt terugvinden. Het serienummer staat op de gegevenssticker op de achterkant, aan de rechterkant van het barbecueframe.

OOSTENRIJK

+431 253 0502
info-at@weberstephen.com

BELGIË

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

KROATIË

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

TSJECHIË

+420 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENEMARKEN

+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FINLAND

+358 9 7515 4974
info@weberstephen.fi

DUITSLAND

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

GRIEKENLAND

+30 210 80 22 200
info@weber-grill-bbq.gr

FRANKRIJK

+33 139 09 90 00
infofrance@weberstephen.com

HONGARIJE

+36 23 769 037
merenyi.csaba@merfam.hu

USLAND

+354 58 58 900
jarngrler@jarngrler.is

IERLAND

+353 1437 2530
customerserviceuk@weberstephen.com

ISRAËL

+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALIË

+39 444 367911
servizio.clienti@weberstephen.com

LUXEMBURG

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

NEDERLAND

+31 20 2623978
service-nl@weber.com

NOORWEGEN

+47 21 99 97 99
info@weberstephen.no

POLEN

+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

PORTUGAL

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

ROEMENIË

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

RUSLAND

+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SLOWAKIJE

+420 267 31 29 73
info-cz@weberstephen.com

SLOVENIË

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

SPANJE

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

ZWEDEN

+46 852502424
info@weberstephen.se

ZWITSERLAND

+41 52 244025 0
info-ch@weberstephen.com

TURKIJE

+90 212 659 64 80

VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN

+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

VERENIGD KONINKRIJK

+44 203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com



Apple en het Apple-logo zijn geregistreerde handelsmerken van Apple Inc. in de VS en andere landen. App Store is een service-teken van Apple Inc. Android en Google Play zijn handelsmerken van Google Inc.

Het woordmerk en de logo's van Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken die eigendom zijn van Bluetooth SIG, Inc. Voor het gebruik van deze merken door Weber-Stephen Product LLC is een licentie vereist. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van de respectieve eigenaren.

©2017 Ontworpen en geproduceerd door Weber-Stephen Product LLC,
145 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 Verenigde Staten.

WEBER.COM

59565

092817
nl - Dutch



PULSE

Grillgids

Rundvlees

Gaarheid	Temperatuur
Rare	49 °C tot 52 °C
Medium-rare	52 °C tot 58 °C
Medium	58 °C tot 63 °C
Medium - Well done	63 °C tot 68 °C
Well done	68 °C +

Lamsvlees

Gaarheid	Temperatuur
Rare	49 °C tot 52 °C
Medium-rare	52 °C tot 58 °C
Medium	58 °C tot 63 °C
Medium - Well done	63 °C tot 68 °C
Well done	68 °C +

Varkensvlees

Gaarheid	Temperatuur
Medium	63 °C
Well done	70 °C

Gevogelte

Gaarheid	Temperatuur
Done	75 °C

Vis

Gaarheid	Temperatuur
Done, filet	65 °C
Done, heel	60 °C tot 65 °C



Gebruik de iGrill sondes om er zeker van te zijn dat uw gerecht de juiste temperaturen bereikt om veilig voor consumptie te zijn.



PULSE

Guide de cuisson

Bœuf

Degré de cuisson	Température
Bleu	49 °C à 52 °C
Saignant	52 °C à 58 °C
À point	58 °C à 63 °C
Cuit	63 °C à 68 °C
Bien cuit	68 °C et +

Agneau

Degré de cuisson	Température
Bleu	49 °C à 52 °C
Saignant	52 °C à 58 °C
À point	58 °C à 63 °C
Cuit	63 °C à 68 °C
Bien cuit	68 °C et +

Porc

Degré de cuisson	Température
À point	63 °C
Bien cuit	70 °C

Volaille

Degré de cuisson	Température
Cuite	75 °C

Poisson

Degré de cuisson	Température
Cuit, filet	65 °C
Cuit, entier	60 °C à 65 °C



Utilisez des sondes iGrill pour vous assurer que vos grillades atteignent ces températures propres à la consommation.