

WEBER Q3200 BBQ GEBRUIKSAANWIJZING

Dit is een verkorte gebruiksaanwijzing.

Wij raden aan om ook de uitgebreide gebruiksaanwijzing te lezen zodat u op de hoogte bent van alle veiligheidsvoorschriften. Deze staat online op <https://ralreiger.nl/chaletlodge-gebruiksaanwijzingen-en-huisregels/>

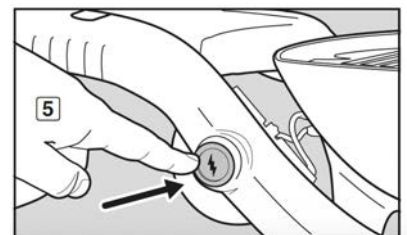
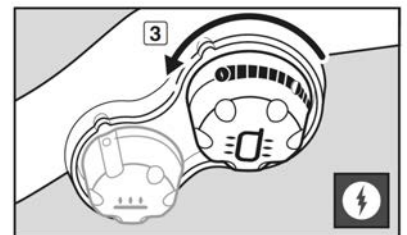
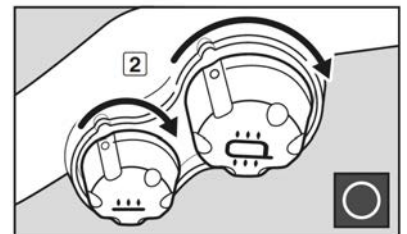
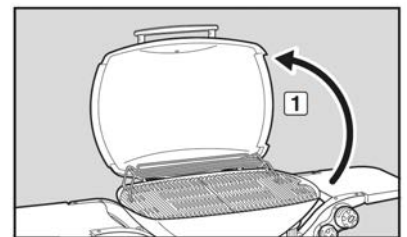
De verhuurder kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel door gebruik van de barbecue.

VOORBEREIDING

- Hoes eraf halen
- **WAARSCHUWING:** Controleer de uitneembare opvangpan onder het rooster (of de inzet druipbak voor eenmalig gebruik) vóór elk gebruik op overtollig vet.
- Verwijder overtollig vet om vetbrandjes te voorkomen. Een vetbrandje kan ernstig lichamenteel letsel of materiële schade veroorzaken.
- **LET OP:** Bedek de ketel, de uitneembare opvangpan of de druipbak voor eenmalig gebruik niet met aluminiumfolie.

AANSTEKEN

- Open de deksel (1)
- Staan alle regelknoppen op OFF? Evt. knoppen indrukken en naar rechts draaien tot het niet verder kan (2)
- Open de gasflesafsluiter
- Steek de buitenste brander aan door de grote regelknop in te drukken en deze linksom naar START/HOOG te draaien (3)
- Houd de elektronische ontstekingsknop ingedrukt (5)
U hoort de ontsteking klikken.
- Kijk door de grillroosters om te controleren of de brander aan staat. Er dient een vlam zichtbaar te zijn



VOORVERWARMEN

- Sluit de deksel om de barbecue voor te verwarmen.
- Wacht ca. 10 tot 15 minuten (de barbecue is voorzien van een thermometer in de deksel die de kooktemperatuur in de barbecue aangeeft. Het voorverwarmen en het koken wordt uitgevoerd met gesloten deksel. Niet spieken – er gaat steeds warmte verloren als u de deksel optilt. Verwarm voor tot ca 250-300 graden)
- Na het voorverwarmen kunt u de brander(s) naar wens instellen.
- **WAARSCHUWING:** Als een of meer branders uit gaan tijdens het gebruik van de barbecue, draait u alle regelknoppen dicht. Open de deksel en wacht vijf minuten voordat u de barbecue opnieuw aansteekt volgens de ontstekingsinstructies.

BARBECUEN = MET DEKSEL DICHT

- **NOOIT WATER GEBRUIKEN OM VLAMMEN TE DOVEN!!**
- **GEEN ALUMINIUMFOLIE** op het gehele rooster leggen, dan kan het vet niet in de uitneembare opvangbak druppen.
- Schroeï het vlees dicht en bereid verder met een gesloten deksel (voor een gelijkmatige warmteverspreiding dienen alle gerechten met gesloten deksel te worden bereid. Met de deksel gesloten, lijkt de gasbarbecue veel op een heteluchtoven)
- Als het vuur ongewenst opflakkert, dan zet je de branders even uit en verplaats je het gerecht naar de andere zijde van het rooster. De vlammen nemen af. Zet dan de bbq weer aan. Geen water gebruiken om te blussen!
- Vlees mag je dun met olie bedekken, het hoeft niet
- Marinade, saus of glazuur met veel suiker verbrandt snel, doe het alleen de laatste 5-10 minuten op het eten
- Vetopvangsysteem: een grillrooster met uniek ontwerp op basis van schuine gietijzeren spijlen zorgt dat kooksappen niet op de branderbuisen druppelen. Zo wordt voorkomen dat het vuur opflakkert en het gerecht verbrandt. De resterende sappen stromen in de (uitneembare) opvangpan die eenvoudig kan worden verwijderd en gereinigd.

AFKOELEN EN SCHOONMAKEN

- Na het barbecuen de deksel sluiten
- Zet de bbq nog even 5 minuten op hoog vuur, zonder iets op de roosters te hebben
- Zet gasregelknop uit
- Doe de deksel open
- Sluit de gasfles af
- **Laat volledig afkoelen**
- Borstel pas dan de roosters schoon
- Doe de hoes erover