

## REINIGING EN ONDERHOUD

09 | 2012

U heeft voor onze hoogwaardige producten gekozen. Omdat u ook wilt dat uw barbecue een zo lang mogelijke levensduur heeft, geven wij u hierbij graag enkele tips voor reiniging en onderhoud.

In dit informatieblad vertellen wij u graag aan hoe u gemakkelijk en eenvoudig uw barbecue en accessoires het beste reinigt en onderhoud.

Omdat u niet wilt dat uw barbecue vanaf de eerste dag van gebruik erg smerig wordt, geven wij u ook enkele tips om deze vervuiling te kunnen voorkomen. Deze tips kunt u meteen voor en tijdens het barbecueën gebruiken.

ONZE TIPS IN ÉÉN OVERZICHT:

- ALGEMENE TIPS
- REGELMATIGE CONTROLE
- REINIGING EN ONDERHOUD VAN GASBARBECUES
- REINIGING EN ONDERHOUD GIETIJZEREN ROOSTERS
- REINIGINGSBORSTELS
- REINIGING EN ONDERHOUD VAN BRIKETTENBARBECUES
- REINIGING EN ONDERHOUD VAN ELEKTRISCHE BARBECUES
- ACCESSOIRES



## ALGEMENE TIPS

### NA AANKOOP

Lees ten alle tijden de bij de barbecue gevoegde montage- en bedieningshandleidingen. De eerste keer dat u gaat beginnen met barbecueën, moet u de barbecue eerst op een hoge warmte aan zetten voor ongeveer 25-30 minuten. Daarna is de barbecue klaar voor gebruik.

Uw barbecue is bestendig tegen alle weersinvloeden. Wel adviseren wij u gebruikt te maken van een Weber® hoes wanneer de barbecue voor langere tijd buiten zal staan. Op deze manier kunt u de barbecue geheel het jaar buiten laten staan en kunt u de barbecue zo pakken indien er in de winter gebarbecued gaat worden!

### ALGEMEEN

Omdat u natuurlijk graag met een schone barbecue grilt, kunt u het beste bij aanvang de barbecue eerst voorverwarmen op hoge warmte met de deksel gesloten.



Zo branden eventuele etensresten weg en kunt u ze makkelijk van het grillrooster borstelen.

### OP DEZE MANIER KUNT U EXTREME VERVUILING HET BESTE VOORKOMEN

Indien u gemarineerd vlees wenst te grillen, kunt het beste de overvloedige marinade af laten druipen. Overvloedige marinade zal op het grillrooster en in de barbecue vallen waardoor de barbecue van binnen erg smerig kan worden. Suiker- of honinghoudende marinades kunt u het beste vermijden. Honing kunt u het beste na het grillen aanbrengen op het gerecht.

### INDIRECTE GRILLMETHODE

Met de indirecte grillmethode, in het bijzonder met de brikettenbarbecue, kunt u uw barbecue het beste tegen vervuiling behouden. Zet een groot aluminium druijbakje in het midden op het houtskoolrooster. Daarboven legt u dan het gerecht op het grillrooster. Vetten en sappen lekken dan in het druijbakje en deze kan dan gemakkelijk weggegooid worden. Giet een beetje water in het aluminium druijbakje om eventuele vervelende rookontwikkeling te voorkomen.



Aluminium druijbakjes



Indirecte grillmethode

**TIPP** De RVS onderdelen aan de buitenkant van de barbecue kunt u het beste meteen na de opbouw behandelen met Weber® RVS Polisher, om eventueel vliegroeest te voorkomen. De deksel en roestvast stalen oppervlakken worden blootgesteld aan de weersinvloeden. Deze invloeden kunnen onder omstandigheden vliegroeest of vlekken op het roestvast staal veroorzaken. Deze roest en vlekken zijn eenvoudig met een doek te verwijderen. Wrijf de roestvast stalen delen daarna weer in met Weber® RVS Polisher met behulp van een keukenspons (zonder schuurgedeelte) in de richting van de structuur van het roestvast staal.



## REGELMATIGE CONTROLE

Na periodes van gebruik verzamelen er (verbrande) etens- en vetresten in uw barbecue. In principe alles wat tussen het grillrooster valt, blijft in de ketel liggen of verzamelt zich in de vetopvangbak en het aluminium druipbakje. Deze onderdelen zullen regelmatig op vervuiling gecontroleerd en gereinigd moeten worden. Grote, aangekoekte resten kunnen met een houten- of een plastic spatel licht schoongemaakt worden. Afhankelijk van de aantal keren dat u barbecuet en uw barbecuegewoontes, zal u regelmatig de deksel, ketel, vetopvangbak en het aluminium druipbakje met een spons (zonder schuurgedeelte) met warm water en vetoplossende afwasmiddel, zoals de Weber® Barbecuereiniger, moeten reinigen.

**TIP** Onder de meeste barbecues zit een klein bakje, waar een aluminium druipbakje in geplaatst kan worden. Daarin kan het gebruikte schoonmaakwater druppen.



Vetopvangbakje

**TIP** Gebruik voor het probleemloos reinigen van alle soorten barbecues de Weber® Barbecuereiniger.



## REINIGING EN ONDERHOUD VAN GASBARBECUES

### GRILLROOSTER

Verwijder na het barbecueën alle grove etensresten met een keukenpapiertje. Zet daarna het vuur op de hoogste stand en sluit de deksel. Wacht voor 10-15 minuten, tot alle resten verbrand zijn en borstel daarna het rooster schoon met de Weber® Schoonmaakborstel. Bij extreme vervuiling kunt u het beste nogmaals voorgaande stappen herhalen. Gebruik in geen geval een staalborstel! Daarmee beschadigt u het grillrooster.

**TIP** Om te voorkomen dat het vlees aan het rooster blijft plakken, kunt u Weber® Anti-aanbak spray gebruiken. Deze kunt u ook gebruiken op een al warm grillrooster.



### DEKSEL

Aan de binnenkant van de deksel zal na een tijdje een dun laagje vet komen. Deze kunt u het beste schoonmaken na het barbecueën. De deksel moet nog een beetje warm zijn, reinig de deksel met een spons met Weber® Barbecuereiniger en heet water. Bladdert de verf aan de binnenkant van de deksel af? Bij de Weber® gasbarbecues series Spirit®, Genesis® en Summit® zijn de deksels geëmailleerd en van roestvast staal. Hierop zit geen verf of andere beschermingen. Wat wel kan afbladderen zijn de vetresten die aan de deksel kleven. Met de tijd verbranden die vanzelf (gecarboniseerde vetresten). Ook kunt u deze resten verwijderen door het te weken in vetoplossende afwasmiddel en heet water.

### HOGE WARMTE

Onze grillroosters en Flavorizer Bars® zijn zeer goed bestendig tegen hoge warmte. Vet en andere sappen branden na een tijd in de emaille-laag en in het roestvast staal. Oppervlakkige corrosie ontstaat door de grote hitteverschillen en dat is geen kwaliteitsprobleem. Dit zijn gewone gebruikssporen.



Spirit® E-320 Original met geopende deksel

Flavorizer Bars®



## REINIGING EN ONDERHOUD VAN GIETIJZEREN ROOSTERS

### GIETIJZEREN GRILLROOSTER

Het gietijzeren rooster is geëmailleerd, maar ook gecoat. Gietijzer kan vetten en sappen absorberen. Deze kunnen ook weer weggebrand worden door de barbecue na het barbecueën op de hoogste stand te zetten. Na het schoonbranden kan er een beetje roest ontstaan op het rooster en kan het rooster grijs worden. Dit voorkomt bij een volgende barbecue dat het vlees aan het rooster blijft plakken. Smeer na het schoonbranden het rooster licht in met een beetje olie (op het nog iets warme rooster).

### CORROSIE BIJ GIETIJZEREN ROOSTERS

De oppervlakte van gietijzeren roosters is vrij ruw. Ook de gietijzeren roosters zijn voorzien van een laagje emaille. Echter kan de oppervlakte na verloop van tijd een beetje roest vertonen. Dit is zeker geen kwaliteitsprobleem. Doordat gietijzer (zoals hiernaast beschreven) vetten, sappen en vocht kan absorberen, kan het daarna iets gaan roesten. Deze corrosie kunt u wegbranden door de barbecue eerst op de hoogste stand te zetten. Daarna kunt u met een Weber® borstel de corrosie verwijderen. Smeer het rooster licht in met olie en u kunt beginnen met barbecueën.

## REINIGINGSBORSTELS

### DE WEBER® REINIGINGSBORSTELS

U kunt de roestvast stalen schoonmaakborstels van Weber® voor alle Weber® grillroosters gebruiken. Gebruik in geen enkel geval staalborstels, deze zijn veel te hard en zullen het oppervlakte van het grillrooster beschadigen.



Schoonmaakborstels  
3-zijdig, voor gas- en  
elektrische barbecues



Schoonmaakborstels van  
bamboehout, voor  
brikettenbarbecues

## REINIGING EN ONDERHOUD VAN BRIKETTENBARBECUES

In de loop van de tijd verzameld zich een laagje vet en vetspetters in de ketel en in de deksel. Om veel tijd te besparen kunt u het beste na het barbecueën de ketel schoonmaken met vetoplossende afwasmiddel en een spons (zonder schuurgedeelte). Tip: zet een emmer onder de ketel, daarin valt dan het vuile spoelwater en kunt u het gemakkelijk weggooien.

Door te barbecueën op de indirecte methode, door een aluminium druipbakje in het midden tussen de briketten te plaatsen, verlaagt u de kans van een smerige barbecue aanzienlijk. Ook de 50-50 methode (briketten aan de ene kant en een aluminium druipbakje aan de andere kant) helpt een smerige barbecue voorkomen. (zie ook het Weber® informatieblad 'Aansteken en temperatuurcontrole')

Het grillrooster kan met de restwarmte schoongebrand worden. Indien er niet meer voldoende restwarmte is om het rooster schoon te laten branden, kunt u ook gewoon voordat u begint met barbecueën het rooster schoonbranden met de nieuwe gloed. Indien de barbecue goed op temperatuur is (met de deksel gesloten) kunt u daarna het grillrooster schoonborstel met een Weber® schoonmaakborstel.

De Weber® schoonmaakborstel van bamboehout heeft aan de achterkant een schraper. Met deze schraper kunt grote, vastgeplakte etensresten van het grillrooster verwijderen. Wanneer het rooster nog warm is, is het makkelijker reinigen. Indien u wacht met schoonmaken, zullen de etensresten zich alleen nog maar meer vasthechten en wordt het schoonmaken moeilijker.



**TIP** Met de Weber® Rooster/Flavorizer reiniger kunt u alle grillroosters (roestvast staal, verchroomd of geëmailleerd), tezamen met warm water en een spons, gemakkelijk reinigen.





## REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE ELEKTRISCHE BARBECUE

Lees voor gebruik en onderhoud van de elektrische barbecue altijd de bij de barbecue gevoegde handleiding.

**WAARSCHUWING:**  
**HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U BEGINT MET HET SCHOONMAKEN VAN UW ELEKTRISCHE BARBECUE.**

**DE STEKKER, KABEL, TEMPERATUURREGELAAR EN HET WARMTE-ELEMENT MOGEN NOOIT ONDER STROMEND WATER GEHOUDEN, OF ONDERGEDOMPELD WORDEN.**

De elektrische barbecue heeft een krachtig verwarmingselement die rood gloeit wanneer deze aanstaat. Vetten en sappen worden meteen verbrand door de hoge warmte. Het verwarmingselement blijft dus grotendeels gewoon schoon tijdens het barbecueën. Wanneer er op lage warmte gebarbecueerd wordt, kunt u het beste na het barbecueën de elektrische barbecue op de hoogste stand zetten zodat het element alsnog schoonbrand. Het warmte-element heeft een glad oppervlakte. U kunt het warmte-element schoonmaken met een spons, weinig warm water en een vetoplossende afwasmiddel. Let wel op dat de stekker uit het stopcontact is. Het warmte-element mag absoluut niet onder stromend water schoongemaakt, of ondergedompeld worden. Gebruik bij het schoonmaken geen oven- of keukenreiniger. Ook het gebruik van agressieve schuur/schoonmaakmiddelen wordt afgeraden.

Na het verwarmen van de barbecue, met de deksel gesloten, kan het grillrooster ook schoongeborsteld worden met een Weber® 3-zijdige schoonmaakborstel. Voor een intensievere schoonmaakbeurt kunt u het beste met een spons, warm water en vetoplossende afwasmiddel gebruiken. Voor een intensievere schoonmaakbeurt van de ketel kunt u het warmte-element voorzichtig verwijderen door de 2 schroeven los te maken. Na het verwijderen van het warmte-element kunt u gemakkelijk de ketel schoonmaken. Grove etensresten kunt u met een spatel (hout of kunststof) verwijderen. Wij verwijzen u graag naar de gebruiksaanwijzing van de elektrische barbecue voor meer informatie.



Weber® Q™ 140, Dark Grey



Warmte-element Weber® Q™ 140



**TIP** De Weber® Q™ reiniger is speciaal vervaardigd voor het schoonmaken van de binnenkant van de deksel van alle Q™ modellen (gas- en elektrische barbecues). Het schoonmaken van de deksel is het makkelijkst wanneer de deksel nog warm is. Gebruikt hiervoor een spons, warm water en de Weber® Q™ reiniger.

## ACCESSOIRES GOURMET BBQ SYSTEM

### GOURMET BBQ SYSTEM SEAR GRATE, WOK, GIETIJZEREN PAN, KOREAANSE BARBECUE EN EBELSKIVER

Voor het eerste gebruik: reinig het product grondig met een spons met heet water en afwasmiddel. Droog het product goed af! Reinig het product na gebruik weer met een spons met heet water en afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil kunt u het beste het product in warm water laten weken. Let op dat u geen sponzen gebruikt met schuurgedeelte, deze zullen de keramische laag beschadigen. Droog na het schoonmaken het product goed af. Let op: plaats het product niet in de vaatwasser. Het Gourmet BBQ System grillrooster kan schoongeborsteld worden met de Weber® schoonmaakborstel (zie beschrijving 'Reiniging en onderhoud brikettenbarbecues')

Voor het eerste gebruik: spoel de Cordieriet-steen af met water. Smeer de pizzasteen niet in olie of andere vloeistoffen – behalve water met zeer weinig afwasmiddel. Cordieriet is een absorberend materiaal en absorbeert dus ook vloeistoffen. Spoel de steen schoon met water en laat deze goed opdrogen, bijvoorbeeld op de barbecue. Na gebruik van de pizzasteen geldt hetzelfde: afspoelen met water en een klein beetje afwasmiddel. Na een aantal keren gebruiken, zal de pizzasteen donker gaan kleuren. Dit is helaas niet te vermijden en komt door het



verbranden van resten pizzasaus of andere etensresten. Grotere etensresten kunnen verwijderd worden met een schuurspons of een middelgrof stuk schuurpapier. Let op: plaats de pizzasteen niet in de vaatwasser!

## ACCESSOIRES BAKPLATEN EN SMOKER BOX

### KERAMISCHE BAKPLAAT

Voor het eerste gebruik: reinig de keramische bakplaat met een spons met heet water en afwasmiddel. Droog de bakplaat met een theedoek af. Na gebruik eerst de bakplaat af laten koelen. Reinig de bakplaat met een spons (zonder schuurgedeelte), heet water en vetoplossende afwasmiddel. Aangekoekte etensresten kunt u het beste verwijderen met een plastic spatel. Ook kun u de bakplaat in water laten inweken. De keramische bakplaat mag in de vaatwasser geplaatst worden.

Keramische bakplaat



### GIETIJZEREN BAKPLAAT

Alle gietijzeren bakplaten kunnen gelijk behandeld worden als de gietijzeren accessoires van het Gourmet BBQ System.

Gietijzeren bakplaat



Smoker Box

### SMOKER BOX

Na het roken blijft er een rookafzetting achter in de Smoker Box. Deze is helaas niet te verwijderen. Het beïnvloedt het roken absoluut niet. Vermijd houtsoorten met een hoge harsinhoud zoals pijnbomen. Bij een volgend gebruik moet de as verwijderd worden, om een goede luchtstroom te bevorderen.

## ACCESSOIRES GEREEDSCHAPSSETS EN HOEZEN

### GEREEDSCHAPSSETS

Over het algemeen kunt u alle Weber® gereedschapssets in de vaatwasser plaatsen. Het beukenhouten Weber® Wokbestek kunt u beter met de hand afwassen.



Gereedschapsset  
3-delig RVS



Weber® Style™ gereedschapsset  
3-delig



Gereedschapsset 2-delig



Wokbestek 2-delig

### HOEZEN

Met de Weber® afdekhoezen kunt u uw barbecue bij elk weer-type in de tuin laten staan. Zo kunt u in elk seizoen van het jaar makkelijk de barbecue erbij pakken, in zowel de zomer als de winter. Het Weber® barbecueseizoen duurt 12 maanden. De hoezen kunt u met de hand schoonmaken met milde reinigings-middel, de hoes is helaas niet wasmachine bestendig.



Passende hoezen voor  
elke barbecue



### VERDERE TIPS EN INFORMATIE

Weber® heeft service, kwaliteit en garantie hoog in het vaandel staan. De wereld van Weber® biedt u veel informatie rondom de ultieme barbecue beleving:

- Infoblad 'Aansteken en temperatuurcontrole'
- De kookboeken van Weber® zoals Weber's grote barbecueboek
- Weber's iPhone en iPad app 'Weber's on the grill'
- [WEBER.COM](http://WEBER.COM)

**LEER BARBECUEËN ALS EEN  
ECHTE PROFESSIONAL!**

VOOR MEER INFORMATIE VERWIJZEN WIJ U  
GRAAG NAAR [GRILLACADEMY.NL](http://GRILLACADEMY.NL)

