

E-210 • E-310 • E-410

E-425 • E-335

EP-325 • EP-335 • EP-425 • EP-435 • SP-435 • EP-445R

Gebruikershandleiding gasbarbecue

Bewaar deze gebruikershandleiding om hem later nog eens te kunnen raadplegen. Lees hem volledig door en neem bij vragen contact met ons op.

REGISTREER VANDAAG NOG

Wat fijn dat je meegaat op de reis naar barbecueperfectie. Registreer je barbecue en krijg toegang tot leuke en interessante WEBER-informatie, waaronder tips, trucs en hoe je het maximale uit je barbecue-ervaring haalt.

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 schade aan eigendommen 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, *kan leiden tot de dood of ernstige verwondingen*.

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

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

LEES DE INSTRUCTIES VOORAFGAAND AAN GEBRUIK VAN HET APPARAAT (BARBECUE).

OPMERKING VOOR INSTALLATEUR: Deze instructies moeten bij de consument worden achtergelaten.

OPMERKING VOOR CONSUMENT: Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

⚠ GEVAAR

Als je gas ruikt:

- Draai de gastoevoer naar het apparaat (barbecue) uit.
- Doof alle open vlammen.
- Open het deksel.
- Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het apparaat (barbecue) en bel direct de gasleverancier of de brandweer.

⚠ WAARSCHUWING

- Geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen in de buurt van deze barbecue of enig ander apparaat opslaan of gebruiken.
- Een gasfles die niet aangesloten is voor gebruik, mag niet in de buurt van deze barbecue of enig ander apparaat opgeslagen worden.

Serienummer

Vul in het bovenste tekstvak het serienummer van je barbecue in voor toekomstige raadpleging. Het serienummer staat op de gegevenssticker van je barbecue.

Installatie en montage

- ⚠ **GEVAAR:** Deze barbecue is niet bedoeld om in of op plezier-voertuigen of boten te worden geïnstalleerd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue niet gebruiken tenzij alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue correct volgens de montage-instructies is gemonteerd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit barbecuemodel niet in enige vorm van inbouw- of inschuifconstructie inbouwen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Pas het apparaat niet aan. LPG is geen aardgas. Conversie of poging tot gebruik van aardgas in een LPG-gasunit of van LPG in een aardgasunit is onveilig en hierdoor komt je garantie te vervallen.
- Onderdelen die door de fabrikant verzegeld zijn, mogen door de gebruiker niet worden aangepast.

Bediening

- ⚠ **GEVAAR:** Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis op een goed eventileerde plek. Niet gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang, tent of enige andere vorm van gesloten ruimte, noch onder een brandbare constructie.
- ⚠ **GEVAAR:** De barbecue niet gebruiken in een voertuig of in de opbergruimte of laadruimte van enig voertuig. Dit geldt voor onder meer, maar niet uitsluitend, auto's, vrachtwagens, stationwagens, minivans, SUV's, recreatievoertuigen of boten.
- ⚠ **GEVAAR:** Brandbare materialen mogen tijdens gebruik van de barbecue zich niet binnen 61 cm van de achterkant of zijkanalen van de barbecue bevinden.
- ⚠ **GEVAAR:** Zorg ervoor dat het grilloppervlak vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol, etc. en brandbare materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Dit apparaat gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Geen barbecuehoes of brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue plaatsen wanneer de barbecue in gebruik of heet is.
- ⚠ **GEVAAR:** Mocht er vetbrand ontstaan, draai alle branders dan uit en laat het deksel dicht totdat het vuur gedoofd is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen op afstand.
- ⚠ **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 bergen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue nooit onbewaakt achterlaten tijdens voorverwarmen of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De gehele ketel wordt heet tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthittenniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd alle elektrische kabels en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.
- ⚠ **PAS OP:** Dit product is op veiligheid getest en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land. Zie de landaanduiding op de buitenzijde van de verpakking.
- Geen houtskool, briketten of lavastenen in de barbecue gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gasflessen dienen buitenshuis en buiten het bereik van kinderen te worden opgeslagen, en mogen niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of een andere afgesloten ruimte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Na een periode van opslag en/of niet-gebruik moet de barbecue vóór gebruik worden gecontroleerd op gaslekken en branderverstoppenen.
- Opslag van de barbecue binnenshuis is alleen toegestaan als de gasfles van de barbecue wordt losgekoppeld en verwijderd.

- Opslag van de barbecue binnenshuis is alleen toegestaan als de gasfles van de barbecue wordt losgekoppeld en verwijderd.

- Webank dat je een WEBER-product hebt aangeschaft.
- Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ('WEBER') biedt veilige, duurzame en betrouwbare producten.
- Dit is Webers vrijwiltige garantie, die gratis wordt aangeboden.
- Deze garantie bevat de informatie die je nodig hebt om jouw WEBER-product te laten repareren, mocht het onverhoopt alsnog een gebrek vertonen of defect raken.

Krachten de toepasselijke wetgeving heeft de klant meerdere rechten indien 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 overal deze garantieregeling. Deze garantie geeft de eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke garantieregelingen.

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

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

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

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

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

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

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

Ketel/kuip:
10 jaar, niet op doorroesten/doorbranden
(2 jaar op de lak, exclusief verbleking of verkleuring)

Dekselsysteem:
10 jaar, niet op doorroesten/doorbranden
(2 jaar op de lak, exclusief verbleking of verkleuring)

Roestvrijstalen branderbuizen:
10 jaar, niet op doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen grillroosters:
5 jaar, niet op doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen FLAVORIZER BARS:
5 jaar, niet op doorroesten/doorbranden

Porselein-geëmailleerde, gietijzeren grillroosters:
5 jaar, niet op doorroesten/doorbranden

Alle overige onderdelen:
2 jaar

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

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

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

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

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

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

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

Nadere contactgegevens vind je in de lijst met 'Internationale zusterorganisaties' aan het eind van deze handleiding.

SPIRIT - Openingsafmetingen branderventiel en verbruiksgegevens

OPENINGSAFMETINGEN BRANDERVENTIEL				
Land	Gascategorie	Modellen met 2 branders	Modellen met 3 branders	Modellen met 4 branders
China, Cyprus, Denemarken, Estland, Finland, Hongkong, Hongarije, IJsland, India, Israël, Japan, Korea, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Rusland, Singapore, Slowakije, Slovenië, Tsjechië, Turkije, Zuid-Afrika, Zweden	I_{3B/P} (30 mbar of 2,8 kPa)	Hoofdbranders 1,03 mm	Hoofdbranders 0,95 mm High+-brander 0,95 mm Zijbrander 0,97 mm	Hoofdbranders 0,91 mm High+-brander 0,91 mm Zijbrander 0,97 mm
België, Frankrijk, Groot-Brittannië, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Zwitserland	I₃₊ (28-30/37 mbar)	Hoofdbranders 0,96 mm	Hoofdbranders 0,89 mm High+-brander 0,89 mm Zijbrander 0,91 mm	Hoofdbranders 0,85 mm High+-brander 0,85 mm Zijbrander 0,91 mm
Polen	I_{3B/P} (37 mbar)	Hoofdbranders 0,96 mm	Hoofdbranders 0,89 mm High+-brander 0,89 mm Zijbrander 0,91 mm	Hoofdbranders 0,85 mm High+-brander 0,85 mm Zijbrander 0,91 mm
Duitsland, Oostenrijk	I_{3B/P} (50 mbar)	Hoofdbranders 0,90 mm	Hoofdbranders 0,82 mm High+-brander 0,82 mm Zijbrander 0,84 mm	Hoofdbranders 0,79 mm High+-brander 0,79 mm Zijbrander 0,84 mm
VERBRUIKSGEGEVENS				
Gascategorie	210-modellen	310-modellen	325-modellen	335-modellen
I_{3B/P} (30 mbar of 2,8 kPa)	7,8 kW propaan 8,7 kW butaan 548 g/h propaan 623 g/h butaan	7,0 kW propaan 8,4 kW butaan 494 g/h propaan 601 g/h butaan	9,1 kW propaan 10,1 kW butaan 639 g/h propaan 725 g/h butaan	12,6 kW propaan 14,1 kW butaan 886 g/h propaan 1012 g/h butaan
I₃₊ (28-30/37 mbar)	7,8 kW propaan 7,8 kW butaan 548 g/h propaan 548 g/h butaan	7,0 kW propaan 7,0 kW butaan 494 g/h propaan 494 g/h butaan	9,1 kW propaan 9,1 kW butaan 639 g/h propaan 639 g/h butaan	12,6 kW propaan 12,6 kW butaan 886 g/h propaan 886 g/h butaan
I_{3B/P} (37 mbar)	7,8 kW propaan 8,7 kW butaan 548 g/h propaan 623 g/h butaan	7,0 kW propaan 8,4 kW butaan 494 g/h propaan 601 g/h butaan	9,1 kW propaan 10,1 kW butaan 639 g/h propaan 725 g/h butaan	12,6 kW propaan 14,1 kW butaan 886 g/h propaan 1012 g/h butaan
I_{3B/P} (50 mbar)	7,8 kW propaan 8,7 kW butaan 548 g/h propaan 623 g/h butaan	7,0 kW propaan 8,4 kW butaan 494 g/h propaan 601 g/h butaan	9,1 kW propaan 10,1 kW butaan 639 g/h propaan 725 g/h butaan	12,6 kW propaan 14,1 kW butaan 886 g/h propaan 1012 g/h butaan
VERBRUIKSGEGEVENS				
Gascategorie	410-modellen	425-modellen	435-modellen	445-modellen
I_{3B/P} (30 mbar of 2,8 kPa)	8,2 kW propaan 9,1 kW butaan 577 g/h propaan 650 g/h butaan	10,3 kW propaan 11,3 kW butaan 721 g/h propaan 811 g/h butaan	13,8 kW propaan 15,3 kW butaan 968 g/h propaan 1097 g/h butaan	15,8 kW propaan 17,6 kW butaan 1112 g/h propaan 1257 g/h butaan
I₃₊ (28-30/37 mbar)	8,2 kW propaan 8,2 kW butaan 577 g/h propaan 577 g/h butaan	10,3 kW propaan 10,3 kW butaan 721 g/h propaan 721 g/h butaan	13,8 kW propaan 13,8 kW butaan 968 g/h propaan 968 g/h butaan	15,8 kW propaan 15,8 kW butaan 1112 g/h propaan 1112 g/h butaan
I_{3B/P} (37 mbar)	8,2 kW propaan 9,1 kW butaan 577 g/h propaan 650 g/h butaan	10,3 kW propaan 11,3 kW butaan 721 g/h propaan 811 g/h butaan	13,8 kW propaan 15,3 kW butaan 968 g/h propaan 1097 g/h butaan	15,8 kW propaan 17,6 kW butaan 1112 g/h propaan 1257 g/h butaan
I_{3B/P} (50 mbar)	8,2 kW propaan 9,1 kW butaan 577 g/h propaan 650 g/h butaan	10,3 kW propaan 11,3 kW butaan 721 g/h propaan 811 g/h butaan	13,8 kW propaan 15,3 kW butaan 968 g/h propaan 1097 g/h butaan	15,8 kW propaan 17,6 kW butaan 1112 g/h propaan 1257 g/h butaan

Belangrijke informatie over LPG & gasaansluitingen

Wat is LPG?

Vloeibaar petroleumgas, ook wel LPG of LP-gas genoemd, is het brandbare product op petroleumbasis dat je barbecue als brandstof gebruikt. Wanneer het niet in een houder opgeslagen wordt, is het bij gemiddelde temperatuur en druk een gas. Maar bij een gemiddelde druk in een houder, zoals een gasfles, is LPG een vloeistof. Naarmate er druk uit de gasfles wordt vrijgelaten, verdampt de vloeistof en wordt het gas.

Veiligheidstips voor het omgaan met gasflessen

- Een ingedeukte of verroeste gasfles kan gevaarlijk zijn en dient door je leverancier van gasflessen te worden gecontroleerd. Gebruik nooit een gasfles met een beschadigd ventiel.
- Het kan zijn dat je gasfles leeg lijkt, maar nog steeds gas bevat. De fles dient dan ook overeenkomstig te worden vervoerd en opgeslagen.
- De gasfles moet rechtop staan en vastgezet worden bij vervoer, installatie en opslag. Ga voorzichtig met gasflessen om en laat ze niet vallen.
- De gasfles nooit vervoeren en opslaan onder omstandigheden waar de temperatuur 50 °C (125 °F) kan bereiken (de gasfles wordt dan te heet om vast te houden).
- Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden bij het hanteren of vervangen van de gasfles.

Vereisten voor gasflessen

- Gebruik gasflessen met een minimumcapaciteit van 3 kg en een maximumcapaciteit van 13 kg.

Wat is een regelaar?

Je gasbarbecue bevat een drukregelaar. Dit is een apparaat dat de gasdruk bestuurt en gelijkmatig houdt terwijl gas uit de gasfles wordt vrijgelaten.

Vereisten voor regelaar en slang

- In Groot-Brittannië dient de barbecue van een regelaar te worden voorzien die voldoet aan BS 3016, met een nominale output van 37 millibar.
- De slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Er mag geen knik in de slang komen.
- Vervangende regelaar-en-slangsystemen dienen overeen te komen met de specificaties van Weber-Stephen Products LLC.

De gasfles installeren

Vereisten kast

De maximale afmetingen voor gasflessen die in de kast worden geïnstalleerd, zijn:

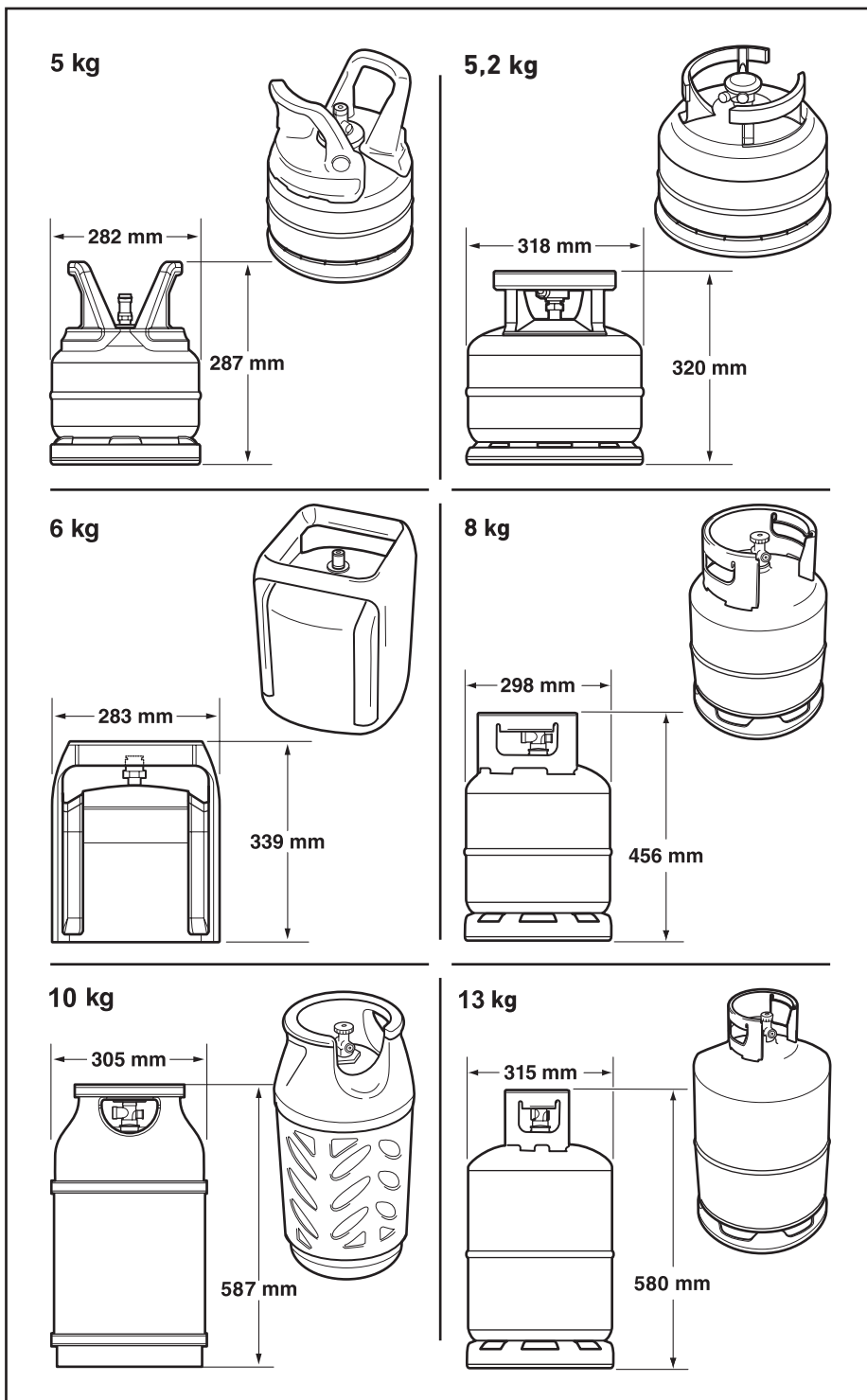
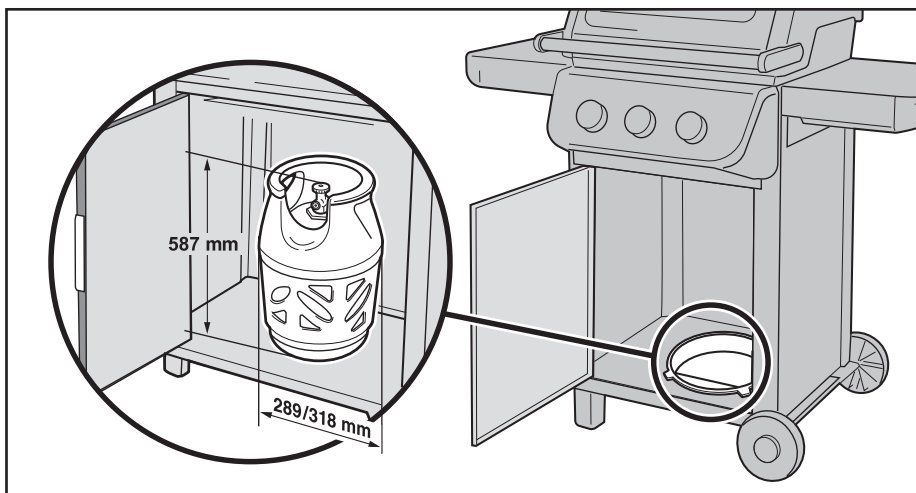
Capaciteit gasfles:	max. 13 kg
Hoogte gasfles:	max. 587 mm
Breedte gasfles:	max. 289 mm (rechthoekig) of 318 mm maximum (rond)

De basis van de gasfles moet in de tankhouder passen en plat op de bodem rusten.

Hiernaast staan verschillende mogelijke goedgekeurde gasflessen geïllustreerd die in de kast geplaatst kunnen worden, inclusief afmetingen.

Als jouw gasfles niet voldoet aan de maatvereisten voor plaatsing in de kast, moet de gasfles buiten de kast op de grond worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING: Als de gasfles niet voldoet aan de vereisten voor afmetingen voor plaatsing in de kast, probeer de gasfles dan niet in de kast te plaatsen of aan te sluiten. Zet de gasfles dan buiten de kast en sluit hem daar aan. Als je dit niet doet, kan de slang beschadigd raken wat brand of een explosie kan veroorzaken, hetgeen naast eigendomsschade kan leiden tot ernstige verwondingen en zelfs dodelijke gevolgen kan hebben.



Vorbereitung van de installatie van de gasfles

De gasfles moet na de installatie in de kast worden vastgezet.

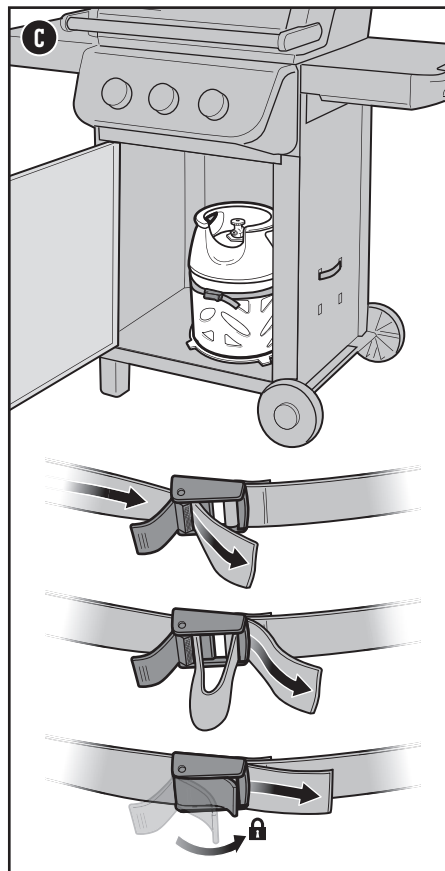
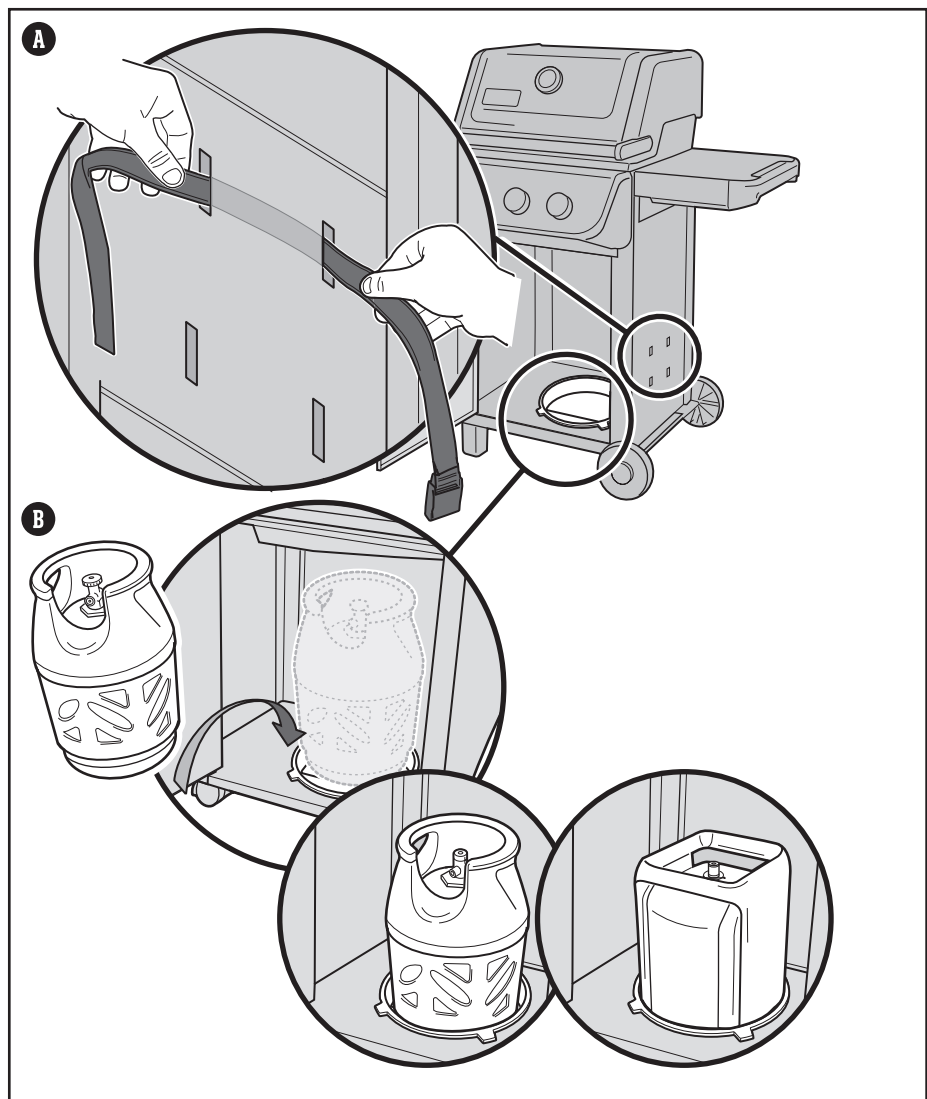
- 1) Open de kastdeur.
- 2) Steek de band door de twee openingen in het zijpaneel (A). Kies de bovenste of onderste openingen om de band doorheen te steken, afhankelijk van de hoogte van de gasfles.

De gasfles installeren

- 1) Til de gasfles op en plaats deze in de gasfleshouder (B) op het onderste paneel. De basis van de gasfles moet in de gasfleshouder passen.
- 2) Draai de gasfles zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant van de barbecue gericht is.
- 3) Zet de gasfles vast met de riem (C).
- 4) Sluit de regelaar aan op de gasfles. Zie 'SLUIT DE REGELAAR AAN OP DE GASFLES'

Installatie plaatsing op de grond

- 1) Open de kastdeur.
- 2) Steek de slang van de regelaar naar buiten door de opening in de achterkant.
- 3) Plaats de gasfles buiten de kast op de grond achter de barbecue.
- 4) Draai de gasfles zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant gericht is.
- 5) Sluit de regelaar aan op de gasfles. Zie 'SLUIT DE REGELAAR AAN OP DE GASFLES'



⚠ BELANGRIJK: We raden aan om de gaslangconstructie van je gasbarbecue om de vijf jaar te vervangen. In sommige landen kunnen eisen gelden om de gaslang na minder dan vijf jaar te vervangen, in welk geval van die eisen moet worden uitgegaan.

Neem voor vervanging van de slang, de regelaar en het ventiel contact op met de klantenservice in je regio via de contactgegevens op onze website. Log in op weber.com.

**Maximale gasflescapaciteit
IN de kast is 13 kg.**

**De slang mag niet langer
zijn dan 1,5 meter.**

Gasfles installeren en controleren op lekkages

Sluit de regelaar aan op de gasfles

- 1) Controleer of alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand **UIT** staan. Controleer dit door knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.

- 2) Bepaal welk type regelaar je hebt en sluit de regelaar aan op de gasfles volgens de overeenkomstige aansluitinstructies.

Let op: Controleer vóór aansluiting of het ventiel van de gasfles of de hendel van de regelaar gesloten is.

Aansluiten door met de klok mee te draaien (A)

Schroef de regelaar op de gasfles door de fitting met de klok mee te draaien **(a)**. Plaats de regelaar zodanig dat het ventielgat **(b)** omlaag wijst.

Aansluiten door tegen de klok in te draaien (B)

Schroef de regelaar op de gasfles door de fitting tegen de klok in te draaien.

Aansluiten door de hendel te draaien en op zijn plek te klikken (C)

Draai de hendel **(a)** van de regelaar met de klok mee naar de uit-stand. Druk de regelaar op het gasflesventiel totdat de regelaar op zijn plaats klikt **(b)**.

Aansluiten met schuifkraag (D)

Controleer of de hendel van de regelaar in de uit-stand **(a)** staat. Schuif de kraag van de regelaar omhoog **(b)**. Druk de regelaar op het gasflesventiel en houd de druk vast. Schuif de kraag omlaag om af te sluiten **(c)**. Als de regelaar niet vergrendeld is, procedure herhalen.

Let op: De geïllustreerde regelaars in deze handleiding wijken mogelijk af van de regelaar die je gebruikt voor jouw barbecue, wegens verschil in regelgeving per land of regio.

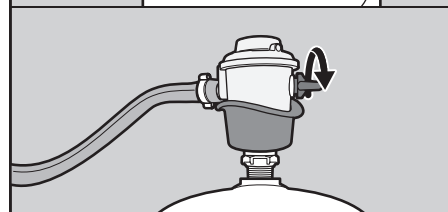
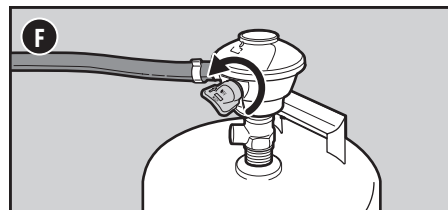
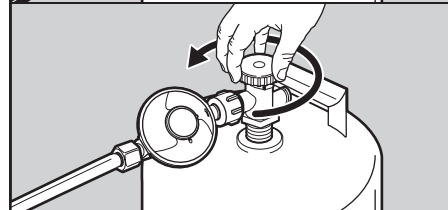
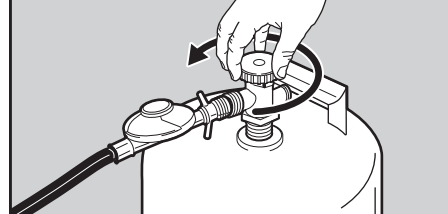
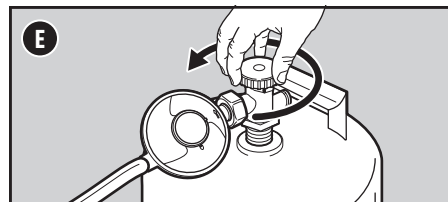
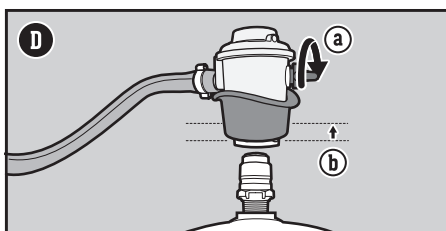
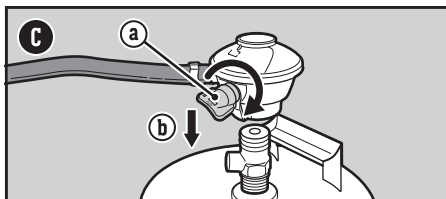
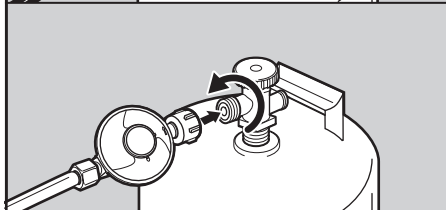
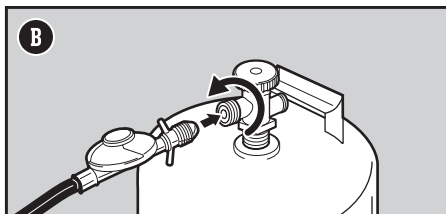
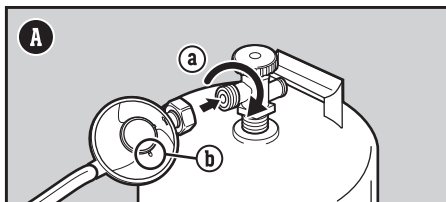
Wat is een lekcontrole?

Als de LPG-fles eenmaal juist is geïnstalleerd, moet er een lekcontrole worden uitgevoerd. Een lekcontrole is een betrouwbare manier om te controleren of er geen gas ontsnapt nadat je de gasfles hebt aangesloten. De volgende fittingen moeten worden getest telkens als een gasfles opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld:

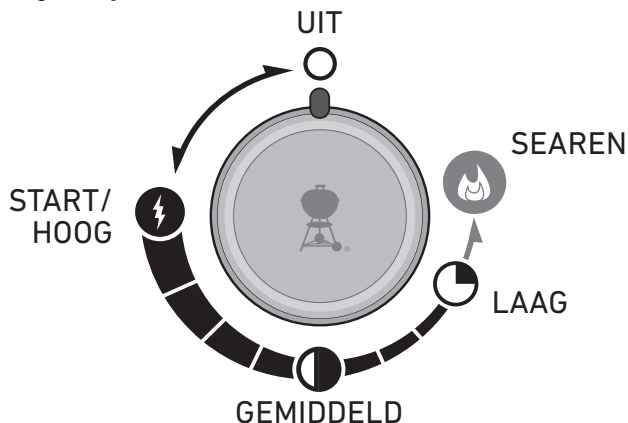
- Waar de regelaar in verbinding staat met de gasfles.
- Waar de gas slang in verbinding staat met de scheidingswand.
- Waar de scheidingswand in verbinding staat met de gegolfde gasleiding.

Controleren op gaslekken

- 1) Maak de fittingen vochtig met een water-en-zeepoplossing. Gebruik hiervoor een spuitfles, borstel of doek. Je kunt zelf een water-en-zeepoplossing maken door vloeibare zeep en water in de verhouding 1 op 4 te mengen, maar je kunt een lekcontroleproduct ook op de sanitairafdeling van een doe-het-zelfwinkel vinden.
- 2) Bepaal het type van je regelaar. Draai de gastoevoer open door het gasflesventiel tegen de klok in te draaien **(E)** of door de hendel van de regelaar in de aan-stand **(F)** te zetten.



Instellingen regelknop branders



⚠ **GEVAAR:** Gebruik geen vlam om op gaslekken te controleren. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer je op lekken controleert.

⚠ **GEVAAR:** Lekkend gas kan brand of een explosie veroorzaken.

⚠ **GEVAAR:** Gebruik de barbecue niet als er een gaslek aanwezig is.

⚠ **GEVAAR:** Als je ziet, ruikt of hoort dat er gas uit de gasfles ontsnapt:

1. Ga ver van de gasfles af staan.
2. Probeer het probleem niet zelf te verhelpen.
3. Bel de brandweer.

⚠ **GEVAAR:** Altijd het gasflesventiel sluiten voordat je de regelaar loskoppelt. Probeer niet de gasregelaar en gas slang of een gasf fitting los te koppelen terwijl de barbecue in gebruik is.

⚠ **GEVAAR:** Geen extra gasfles onder of in de buurt van deze barbecue bewaren. De gasfles nooit meer dan 80% vullen. Wanneer je deze aanwijzingen niet precies opvolgt, kan dit tot brand leiden, wat dodelijke gevolgen kan hebben of ernstige verwondingen kan veroorzaken.

3) Als er belletjes te zien zijn, is er een lek:

- Als het lek bij de verbinding tussen de regelaar en de gasfles of tussen de slang en de regelaar zit (G), sluit dan de gastoevoer. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**

Als er een lek is, neem je contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor jouw gebied via de contactgegevens op onze website.

4) Als er geen belletjes te zien zijn, ben je klaar met de lekcontrole:

- Draai de gastoevoer dicht en spoel de verbindingen af met water.

LET OP: Aangezien sommige oplossingen voor lekcontrole, waaronder water en zeep, licht corrosief kunnen zijn, dienen alle verbindingen met water te worden schoongespoeld na de lekcontrole.

Extra controles op lekkages

De volgende fittingen moeten worden gecontroleerd op gaslekken telkens als een gasfles opnieuw wordt gevuld en aangesloten:

- Op de regelaar en waar de regelaar in verbinding staat met de gasfles (G).

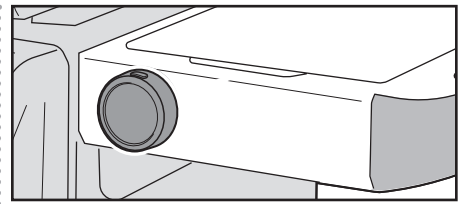
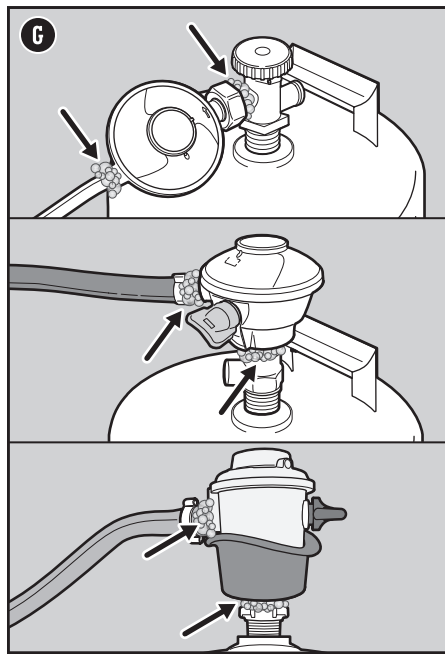
Volg de aanwijzingen voor "Controleren op gaslekken".

Koppel de regelaar los van de gasfles

Een gasfles verwijderen:

- Controleer of het ventiel van de gasfles of de hendel van de regelaar volledig gesloten is.
- Maak vanuit de binnenkant van de kast de klem op de bevestigingsband van de gasfles los.
- Ontkoppel de regelaar.
- Verwijder de gasfles.

Wees voorzichtig bij het vervangen van een gasfles tijdens het grillen. De gehele ketel en het vetopvangsysteem worden heet tijdens gebruik. Draag altijd hittebestendige handschoenen of wanten bij het hanteren van de gasfles. Bevestig de riem na het aansluiten van de nieuwe gasfles.



Digitaal temperatuurdisplay

Deze functie is alleen beschikbaar op bepaalde modellen.

Met het digitale temperatuurdisplay kan je heel eenvoudig de oppervlaktetemperatuur van je barbecue controleren. Volg de instructies hierna voor het gebruik van de digitale temperatuurweergave tijdens het gebruik van de barbecue:

Het display inschakelen

- Houd de aan/uit-knop 2 seconden ingedrukt om het display in te schakelen. De aan/uit-knop bevindt zich boven op de displayeenheid.

LET OP: De barbecue moet altijd 10 minuten of langer worden voorverwarmd. Als het display wordt ingeschakeld als de barbecue uit is, doorlopen de displaylampjes de eerste 4 minuten een opstartprocedure terwijl het display de temperatuur van de barbecue registreert. Als het display wordt ingeschakeld wanneer de barbecue aan is, toont het display automatisch de temperatuur van de barbecue.

- Als je wilt wisselen tussen Fahrenheit (°F) en Celsius (°C), haal dan de displayeenheid van het werkblad af zodat je bij de knop op de achterkant kunt. Druk op de knop om tussen deze opties te schakelen.

Helderheid

Eenmaal ingeschakeld zal het display gedurende 15 minuten op 100% helderheid staan, waarna het licht zal dimmen om de batterij te sparen. Om de helderheid van het display weer op 100% te zetten, tik je op de aan/uit-knop en de helderheid van het display zal dan voor 2 minuten op 100% staan.

Display uitschakelen

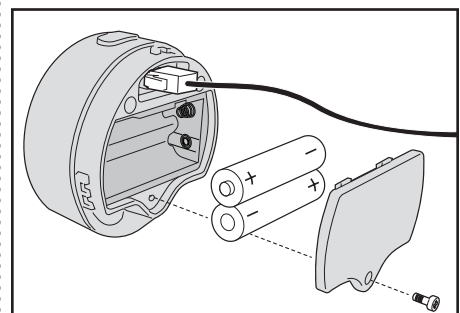
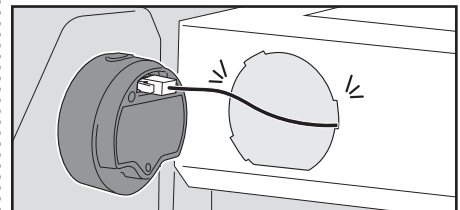
- Houd de aan/uit-knop 2 seconden ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

LET OP: Het display wordt automatisch uitgeschakeld als er 4 minuten geen warmte is gedetecteerd of de barbecue volledig is afgekoeld.

Foutcode E-8: Als er een thermokoppel is losgekoppeld, wordt 'E-8' op het display weergegeven. De WEBER-klantenservice kan je verder helpen.

Batterijen

Als het tijd is om de 2 AA-batterijen te vervangen, verschijnt er een pictogram voor bijna lege batterijen onderaan op het scherm. Haal de displayeenheid van het werkblad om toegang te krijgen tot de batterijklep. Gebruik alleen alkalinebatterijen. Gebruik geen oude en nieuwe batterijen of verschillende soorten batterijen (standaard, alkaline of oplaadbare) door elkaar.



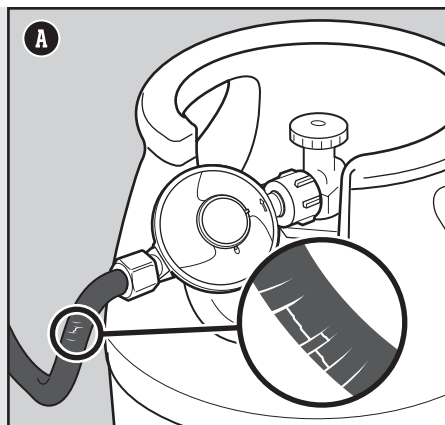
- ⚠ **GEVAAR:** Bedek de uitschuifbare vetopvangbak en de ketel niet met aluminiumfolie.
- ⚠ **GEVAAR:** Controleer de uitschuifbare vetopvangbak en de opvangbak vóór elk gebruik op vetopbouw. Verwijder overtollig vet om een vetbrand te voorkomen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van de opvangbak en het afvoeren van heet vet.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse haren en overmatige slijtage. Vervang de borstel als je losse haren op het grillrooster of de borstel vindt. WEBER raadt aan om aan het begin van elke lente een nieuwe roestvrijstalen reinigingsborstel te kopen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is. Alleen vervangen door een door WEBER erkende vervangingsslang.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen rond de tank vrij van rommel.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd elektrische kabels en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.

Controleer de slang

Regelmatige controle van de slang is noodzakelijk.

- Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
- Controleer de slang op barsten, schaafplekken of inkepingen (A). Gebruik de barbecue niet als de gasslang op wat voor manier dan ook beschadigd is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is. Alleen vervangen door een door WEBER erkende vervangingsslang.



De barbecue aansteken

Het Snap Jet-onstekingssysteem gebruiken om branders aan te steken

Elke snelle ontsteker met regelknop ontsteekt de brander met een vonk uit de ontstekings elektrode. Je genereert de energie voor de vonk door op de regelknop te drukken en de knop naar de start/hoog-positie te draaien.

Elke regelknop bedient een individuele brander, en elke brander wordt apart aangestoken. Steek de branders van links naar rechts aan. Alle branders moeten aanstaan bij het voorverwarmen, maar ze hoeven niet allemaal aan te staan tijdens het grillen.

- 1) Open het deksel (A).
- 2) Controleer of alle regelknoppen van de branders in de uit-stand  staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien (B).
Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen van de branders in de uit-stand  staan voordat je de gasfles opendraait.
- 3) Draai de gastoevoer open door het gasflesventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van je regelaar/ gasfles-aansluiting.
- 4) Begin met de brander helemaal links. Druk de regelknop van de brander (C) twee seconden in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-stand  tot je hem hoort klikken (D). Houd de regelknop nog twee seconden ingedrukt nadat je de klik hoort. Hierdoor ontsteekt de vonk en wordt de brander ontstoken.
- 5) Controleer of de brander aangestoken is. Dat kun je zien als je door de grillroosters kijkt.
- 6) Als de brander niet aangaat, draai de regelknop van de brander dan naar de uit-stand  en herhaal de ontstekingsprocedure nog een keer. Als de brander nog steeds niet aangaat, draai dan de regelknop van de brander naar UIT en wacht vijf minuten om het gas te laten ontsnappen voordat je het opnieuw probeert of probeert aan te steken met een lucifer.
- 7) Als de brander aan gaat, stap 4 tot 6 herhalen om de overige branders aan te steken.

Zijn de branders niet aangegaan met het ontstekingssysteem, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze gebruikershandleiding. Daar vind je instructies voor het aansteken van de barbecue met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

De barbecue voorverwarmen

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

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Steek de barbecue aan volgens de ontstekingsinstructies in deze gebruikershandleiding.
- 3) Sluit het deksel.
- 4) Verwarm de barbecue voor met alle branders op de start/high-stand  voor 10 tot 15 minuten of totdat de thermometer een temperatuur aangeeft van 260°C (500°F).

Branders doven

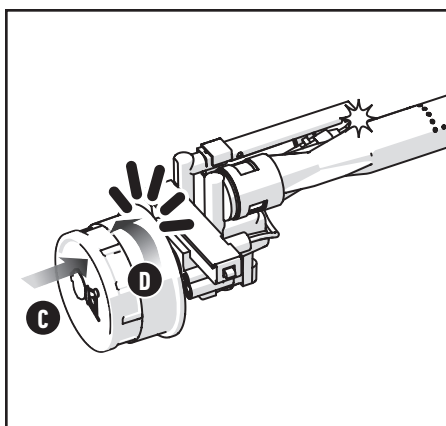
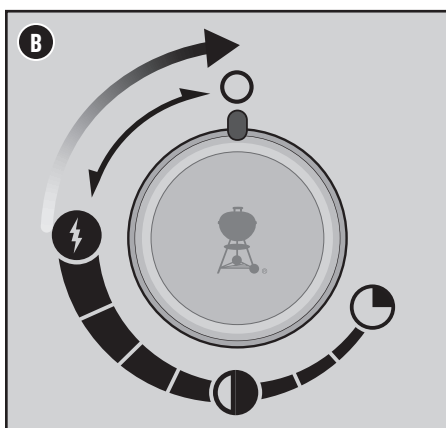
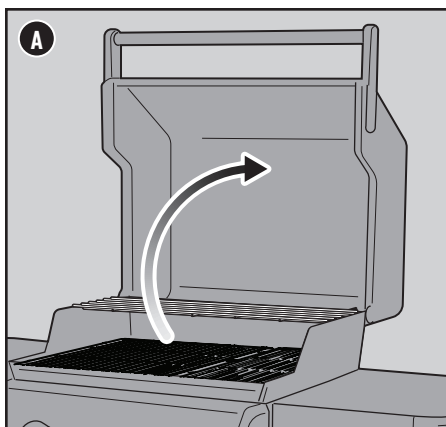
- 1) Druk elke regelknop van de branders in en draai deze vervolgens helemaal naar de uit-stand .
- 2) Draai de gastoevoer van de gasfles dicht.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het deksel tijdens het ontsteken openen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Niet over de open barbecue heen buigen tijdens het ontsteken of barbecueën.

⚠ **WAARSCHUWING:** Elke brander moet apart aangestoken worden door de elektrische ontstekingsknop in te drukken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de eerste brander niet binnen vier seconden na de eerste poging wordt ontstoken, draai je de regelknop voor de brander naar de uit-stand. Wacht vijf minuten tot het opgebouwde gas weg is, en herhaal dan de ontstekingsprocedure.



De Sear Zone gebruiken

Deze functie is alleen beschikbaar op bepaalde modellen.

Aanbraden op hoge temperatuur is een techniek met directe warmte die je kunt gebruiken bij vlees, zoals steaks, gevogelte, vis en karbonades. Aanbraden bruint het oppervlak van het voedsel op een hoge temperatuur. Door beide zijden van het vlees te schroeien, karamelliseert het voedseloppervlak, wat een extra heerlijke smaak geeft.

De twee aangrenzende branders in de Sear Zone hebben een extra instelling die de warmteafgifte verhoogt tot searing-temperaturen. De Sear Zone gebruiken:

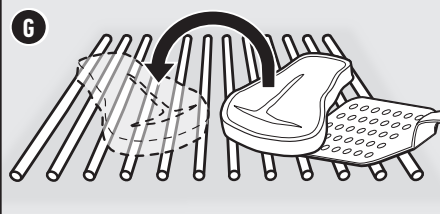
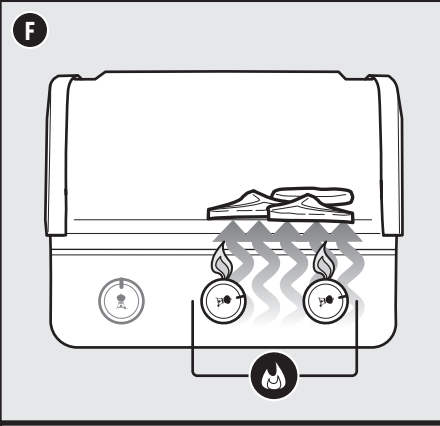
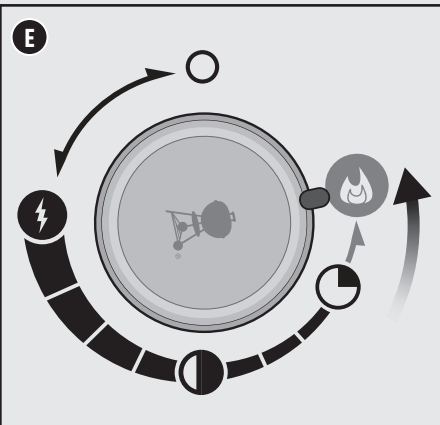
- 1) Open het deksel en steek alle branders aan. Raadpleeg DE BARBECUE AANSTEKEN.
- 2) De barbecue altijd 15 minuten voorverwarmen met het deksel gesloten en alle branders op de start/ hoog-stand .
- 3) Druk na het voorverwarmen de twee regelknoppen voor de branders in en draai ze tegen de klok in naar de sear-stand  (E). De sear branders werken in tandem (F). De andere brander(s) kunnen nu uit of laag gezet worden.
- 4) Leg het vlees direct boven de Sear Zone en sluit het deksel. Grill het vlees aan beide zijden in 1-4 minuten op hoge warmte dicht (G), afhankelijk van het soort vlees en de dikte. Zodra het grillen is voltooid, kan het vlees boven gematigde warmte worden gelegd tot het de gewenste gaarheid heeft bereikt.

Let op: barbecue altijd met het deksel gesloten om maximale warmte te bereiken en steekvlammen te voorkomen.

We raden je aan om, terwijl je ervaring opdoet met de sear zone, te experimenteren met verschillende aanbraadtijden om het resultaat te vinden dat jij het lekkerst vindt.

Branders doven

- 1) Druk elke regelknop van de branders in en draai deze vervolgens helemaal naar de uit-stand .
- 2) Draai de gastoevoer dicht.



De zijbrander ontsteken

Gebruik het ontstekingsmechanisme om de zijbrander aan te steken

Deze functie is alleen beschikbaar op bepaalde modellen.

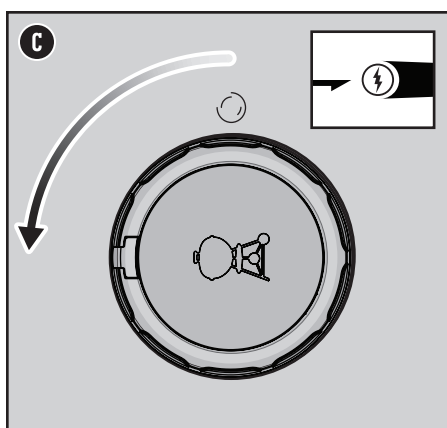
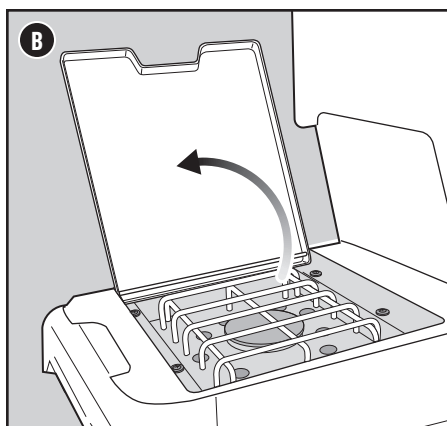
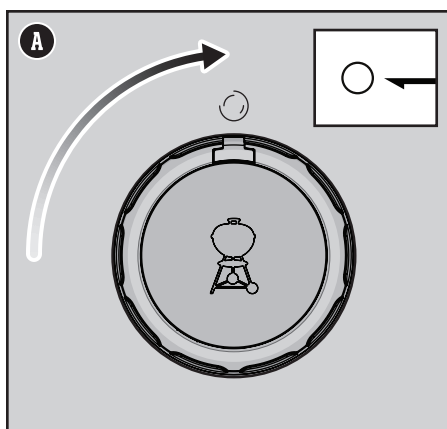
Als een of meer van de hoofdbranders van je barbecue al branden en je de zijbrander aan wilt steken, begin dan bij stap 3. Als geen van de hoofdbranders al branden en je alleen de zijbrander wilt aansteken, begin dan bij stap 1.

- 1) Controleer of de regelknop van de zijbrander in de uit-stand  staat. Doe dit door de knop in te drukken en met de klok mee te draaien (A). Controleer ook of alle regelknoppen van de hoofdbrander in de uit-stand  staan.
Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen van de branders in de uit-stand  staan voordat je de gasfles opendraait.
- 2) Draai de gastoevoer open door het gasflesventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van je regelaar-/gasfles-aansluiting.
- 3) Open het deksel van de zijbrander (B).
- 4) Druk de regelknop van de brander in (C) en draai hem tegen de klok in naar de start/hog-stand  tot je hem hoort klikken. Houd de regelknop nog twee seconden ingedrukt nadat je de klik hoort. Hierdoor ontsteekt de vonk en wordt de brander ontstoken.
- 5) Controleer of de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- 6) Als de brander niet aangaat, draai de regelknop van de brander dan naar de uit-stand  en herhaal de ontstekingsprocedure nog een keer. Als de brander nog steeds niet aangaat, draai dan de regelknop van de brander naar UIT en wacht vijf minuten om het gas te laten ontsnappen voordat je het opnieuw probeert of probeert aan te steken met een lucifer.
- 7) Draai de knop, wanneer de zijbrander is ontstoken, verder tegen de klok in totdat je de gewenste stand bereikt.
- 8) Als de zijbrander niet binnen 4 seconden wordt ontstoken, draai de regelknop van de zijbrander dan naar de uit-stand  en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken.

Is de zijbrander niet ontstoken met het ontstekingsstelsel, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vind je instructies voor het aansteken van de zijbrander met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

De zijbrander doven

- 1) Druk de regelknop van de zijbrander in en draai hem vervolgens met de klok mee helemaal naar de uit-stand .
- 2) Draai de gastoevoer dicht.



Formaat van pan die op de zijbrander moet worden gebruikt

Min. diameter: 18 cm

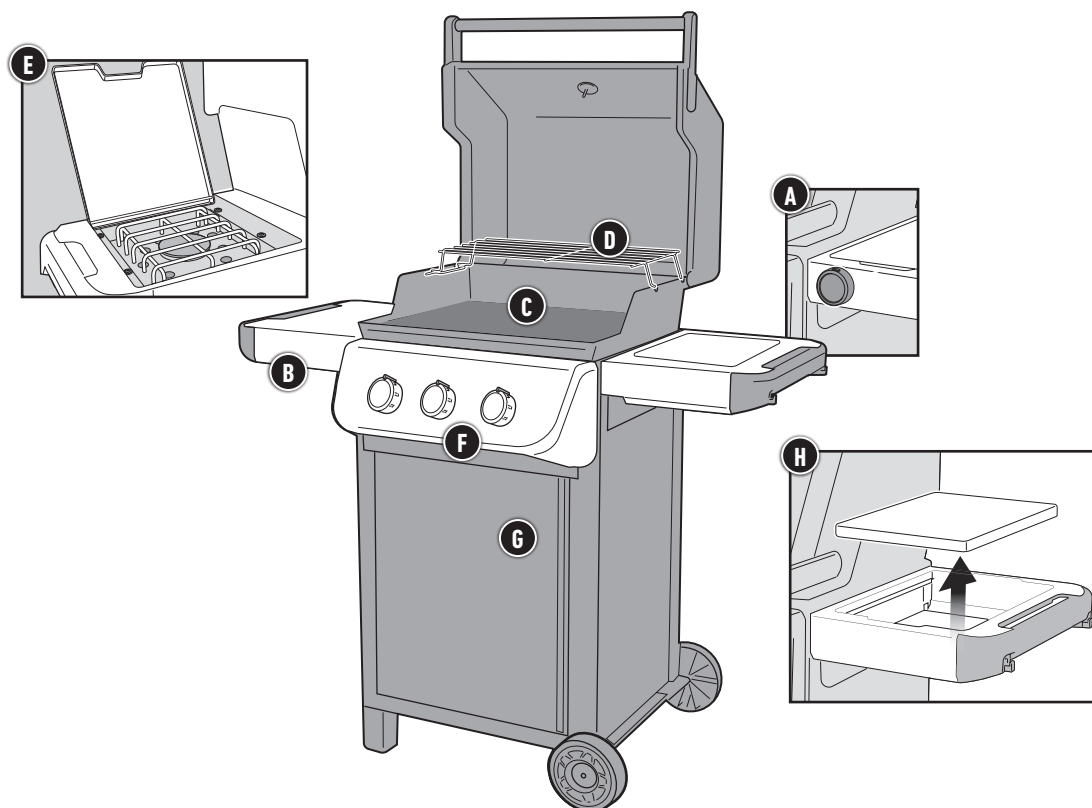
Max. diameter: 26 cm

⚠ **WAARSCHUWING:** Open het deksel van de zijbrander tijdens het ontsteken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Niet over de zijbrander heen buigen tijdens het ontsteken of grillen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de zijbrander niet binnen vier seconden na de eerste poging wordt ontstoken, draai dan de regelknop van de brander naar de uit-stand. Wacht vijf minuten tot het opgebouwde gas weg is, en herhaal dan de ontstekingsprocedure.

SPIRIT- EIGENSCHAPPEN



Volledige lijst met eigenschappen

De hieronder genoemde eigenschappen zijn alleen beschikbaar op bepaalde modellen.

A Digitaal temperatuursdisplay

Met het digitale temperatuursdisplay kan je heel eenvoudig de oppervlaktetemperatuur van je barbecue controleren.

B Zijtafels

Gebruik de zijtafels om schalen, kruiden en gereedschap altijd binnen handbereik te hebben. Hang je essentiële barbecuegereedschap aan de haken om ze makkelijk bij de hand te hebben en je werkruimte overzichtelijk te houden.

C WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection-grillroosters

Je barbecue is klaar voor de Outdoor Kitchen Collection met de bijgeleverde grillroosters en frame. Extra Outdoor Kitchen Collection-accessoires apart verkrijgbaar.

D Warmhoudrek

Houdt eten warm of roostert broodjes, terwijl het hoofdgerecht gaart op het rooster.

E Zijbrander

Gebruik de zijbrander om BBQ-saus te sudderen of groente te roerbakken terwijl de hoofdmaaltijd onder het deksel gaart.

F Sear zone

De sear zone is ontworpen om een intense warmte te creëren zodat er snel grillstrepen zichtbaar zijn op je vlees.

G Barbecuekast

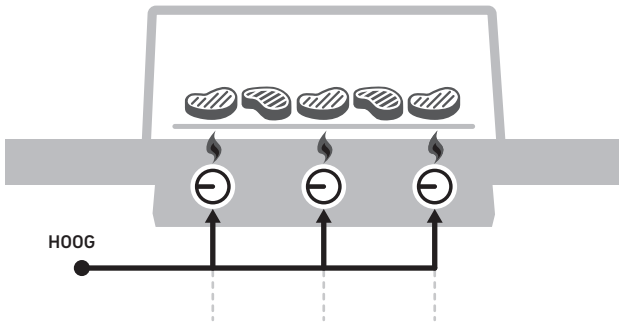
De barbecuekast voegt opbergruimte toe aan de barbecue en biedt extra ruimte voor opslag van al je essentiële barbecuegereedschap en -accessoires.

H WEBER WORKS

werkruimte-, kook- en opbergsysteem

Deze bakplaat is compatibel met het WEBER WORKS werkruimte-, -kook en -opslagsysteem. Voeg een verscheidenheid aan accessoires toe (apart verkrijgbaar) om benodigdheden bij de hand te houden, dingen uit de keuken te vervoeren, de zijtafel om te zetten in een werkplek, spullen op te bergen en meer.

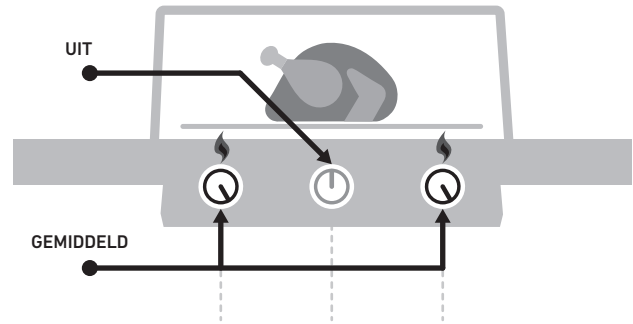
Het vuur - direct of indirect



DIRECTE WARMTE INSTELLING

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

Bij directe warmte bevindt het vuur zich direct onder het voedsel. Directe warmte schroeit het oppervlak van het voedsel dicht, waardoor het heerlijke smaken en textuur ontwikkelt en karamelliseert, en tot in het midden gaar wordt.



INDIRECTE WARMTE INSTELLING

Gebruik de indirecte warmte-methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten of meer grilltijd nodig hebben en voor voedsel dat zou uitdrogen of aanbranden door blootstelling aan directe warmte, zoals braadstukken, kipstukken met bot, hele vis, delicate visfilets, hele kip, hele kalkoen en ribben. Indirecte warmte kan ook gebruikt worden om dikkere stukken voedsel of stukken vlees met bot te garen die eerst bij directe warmte zijn dichtgeschroeit of gebruid.

Bij indirecte warmte komt de warmte van beide kanten van de barbecue of van één kant van de barbecue. Het voedsel wordt boven het niet-brandende gedeelte op het barbecuerooster geplaatst.

Wat wel en niet te doen bij het barbecueën

Altijd voorverwarmen.

Als de grillroosters niet heet genoeg zijn, blijft het voedsel eraan plakken en krijg je waarschijnlijk nooit mooi gegrild voedsel of fraaie grillstrepen. Verwarm de barbecue altijd op de hoogste stand voor, zelfs als een recept om matige of lage temperatuur vraagt. Open het deksel, draai de vlam open, sluit het deksel, en laat het grillrooster ongeveer 15 minuten opwarmen op hoge warmte.

Niet grillen op vuile roosters.

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 je nieuwe gerechten. Om te voorkomen dat je het voedsel van gisteravond op je lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat je op een schoon grillrooster barbecueert. Gebruik, als de grillroosters zijn voorverwarmd, een roestvrijstalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

Wees aanwezig tijdens het proces.

Zorg ervoor dat je al je benodigdheden binnen handbereik hebt voordat je de barbecue aansteekt. Vergeet je essentiële barbecuegereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al gekruid en geolied is, en houd schone schalen voor gaar voedsel in de buurt. Als je terug moet rennen naar de keuken, mis je niet alleen de gezelligheid, maar kan je 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 je te veel voedsel op de grillroosters legt, vermindert dat je flexibiliteit. Laat ten minste een kwart van de grillroosters vrij, met ruime afstand tussen elk stuk voedsel, zodat je er goed met je tang bij kunt en het voedsel makkelijk kunt verplaatsen. Soms moet je bij het barbecueën snel beslissingen nemen en het voedsel van de ene plek naar een andere verplaatsen. Dus zorg ervoor dat je genoeg werkruimte hebt.

Probeer niet tussendoor te kijken naar het voedsel.

Het deksel van je 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 warmte en rook ontsnapt. Wanneer het deksel gesloten is, zijn de grillroosters heter, is de grilltijd korter, de rooksmak sterker en de steekvlammen minder. 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 je 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 je voedsel maar één keer om te draaien. Als je vaker dan één keer aan je voedsel komt, doe je waarschijnlijk ook het deksel te vaak open en dat brengt zijn eigen problemen met zich mee. Dus neem afstand en vertrouw je barbecue.

Weet wanneer je het vuur moet temmen.

Wanneer je aan het grillen bent, is het belangrijk soms om te weten wanneer je moet stoppen. De meest betrouwbare manier om de gaarheid van je voedsel te beoordelen, is investeren in een direct afleesbare thermometer. Deze gestroomlijnde schoonheid helpt je precies dat kritieke moment te bepalen waarop je voedsel op zijn best is.

Wees niet bang om te experimenteren.

In de jaren '50 betekende grillen maar één ding: vlees (en alleen vlees), geroosterd boven een open vuur. De achtertuinkok van vandaag heeft geen keuken nodig om een volledig maal op tafel te toveren. Gebruik je barbecue om gegrilde voorgerechten, bijgerechten en zelfs desserts te bereiden. Registreer je barbecue om speciale content te ontvangen waarmee je nog meer inspiratie kunt opdoen. Wij zouden het geweldig vinden om met jou op grillavontuur te gaan.

Reiniging en onderhoud

De binnenkant van de barbecue schoonmaken

Op den duur kan de prestatie van je barbecue minder worden als hij niet goed wordt onderhouden. Lage temperaturen, ongelijke warmte en voedsel dat aan de grillroosters blijft kleven, zijn tekenen van achterstallige reiniging en achterstallig onderhoud. Begin, wanneer je barbecue uit staat en afgekoeld is, met het schoonmaken van de binnenkant, van boven naar beneden. Wij raden je aan je barbecue minstens twee keer per jaar uitvoerig schoon te maken. Bij veelvuldig gebruik kan het nodig zijn om de barbecue elk kwartaal schoon te maken.

Het deksel schoonmaken

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

- 1) Borstel de koolstof en het vet van de binnenkant van het deksel af met een roestvrij stalen borstel (A). Om verdere vetaanslag te voorkomen, kun je de binnenkant van het deksel met keukenpapier schoonvegen als de barbecue nog warm is (niet heet).

Grillroosters schoonmaken

Schone grillroosters voorkomen dat je volgende maaltijd eraan blijft kleven. Als je je grillroosters regelmatig schoonmaakt, zou het vuil op de grillroosters minimaal moeten zijn.

- 1) Borstel de grillroosters, terwijl ze in de barbecue zitten, schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel (B).
- 2) Neem de grillroosters uit de barbecue en zet ze opzij.

De FLAVORIZER BARS schoonmaken

De FLAVORIZER BARS vangen druipvet op dat rookt en sist. Daardoor krijgt het eten extra smaak. Het druipvet dat niet door de FLAVORIZER BARS wordt verdampt, wordt van de branders weggevoerd. Dit helpt steekvlammen in je barbecue te voorkomen en zorgt ervoor dat de branders niet verstopt raken.

- 1) Schraap de FLAVORIZER BARS schoon met een kunststof schraper (C).
- 2) Borstel de FLAVORIZER BARS zo nodig met een roestvrijstalen borstel schoon.
- 3) Verwijder de FLAVORIZER BARS en zet ze opzij.

Branders schoonmaken

Twee onderdelen van de branders zijn de cruciaal zijn voor optimaal functioneren zijn de brandergaten (kleine opstaande openingen langs de lengte van de branders) en de spinnen-/insectenschermen aan de uiteinden van de brander. Het is belangrijk om deze onderdelen schoon te houden voor veilig functioneren.

Brandergaten schoonmaken

- 1) Gebruik een schone roestvrijstalen reinigingsborstel om de buitenkant van de branders schoon te maken door over de bovenkant van de brandgaten te borstelen (D).
- 2) Zorg ervoor dat je bij het schoonmaken van de branders de ontstekings elektrode niet beschadigt, door er voorzichtig omheen te borstelen.

Spinnenschermen schoonmaken

- 1) De uiteinden van de branders bevinden zich aan de onderkant van het bedieningspaneel, waar ze bij de ventielen samenkomen.
- 2) Maak de spinnen-/insectenschermen van elke brander schoon met een zachte borstel (E).

Het schoonmaken van het hitteschild

Het hitteschild bevindt zich onder de branders en verdeelt de warmte gelijkmatig door de ketel tijdens het barbecueën. Het schoonhouden van het hitteschild verhoogt de prestatie van je barbecue.

- 1) Schraap het hitteschild met een kunststof schraper schoon.
- 2) Borstel het hitteschild zo nodig met een roestvrijstalen borstel schoon.
- 3) Verwijder het hitteschild en zet het opzij.

⚠ **Controleer na de reiniging of het hitteschild correct is aangebracht.**

De ketel schoonmaken

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

- 1) Schraap met een kunststof schraper het vuil van de zijanten en de bodem van de barbecue door de opening in de bodem van de ketel. Door deze opening wordt het vuil naar de uitschuifbare vetopvangbak geleid.

Vetopvangsysteem schoonmaken

Het vetopvangsysteem bestaat uit een schuine uitschuifbare vetopvanger en een opvangbak. Deze onderdelen zijn zodanig ontworpen dat ze makkelijk kunnen worden verwijderd, schoongemaakt en teruggeplaatst; een belangrijke stap elke keer dat je wilt gaan barbecueën.

De buitenkant van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van je barbecue kan roestvrijstalen, porselein-geëmailleerde en kunststofoppervlakken hebben. WEBER raadt de volgende methodes aan voor elk type oppervlak.

Roestvrijstalen oppervlakken schoonmaken

Maak roestvrij staal schoon met een niet-giftig, niet-schurend schoonmaakmiddel of poetsmiddel voor roestvrij staal dat bedoeld is voor producten en barbecues die buitenstaan. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de 'nerfcriching' mee schoon. Geen keukenpapier gebruiken.

Let op: Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrij staal. Daar kunnen krassen door ontstaan. Schuurmiddelen maken niet schoon en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.

Gelakte en met porselein geëmailleerde oppervlakken en kunststofonderdelen schoonmaken

Maak gelakte, met porselein geëmailleerde en kunststof onderdelen schoon met warm zeepwater en keukenpapier of doek. Na het schoonvegen de oppervlakken grondig schoon spoelen en goed afdrogen.

Reiniging van de buitenkant van barbecues op bijzondere locaties

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

De barbecue verplaatsen

Controleer altijd de interne onderdelen om er zeker van te zijn dat ze na het verplaatsen van je barbecue nog op hun plaats zitten

- 1) **Hitteschild (F)** - Zorg ervoor dat het volledig in de ketel is geplaatst.
- 2) **Schuif de vetopvangbak (G)** eruit. Deze is toegankelijk vanaf de achterkant van de barbecue en moet helemaal naar binnen worden geduwd

Reinigen van de elektronische onderdelen

Gebruik een zachte, vochtige doek om de binnenkant van de kast en het gebied rond de zijtafels schoon te veegen. Wees voorzichtig en trek niet aan de draadverbindingen bij het schoonmaken rond de elektronische componenten

PAS OP: GEBRUIK VOOR REINIGING NOOIT EEN CONSTATE WATERSPUIT, ZOALS EEN TUINSLANG OF EEN HOGEDRUKSPUIT. DE ELEKTRONISCHE ONDERDELEN KUNNEN BESCHADIGD RAKEN.

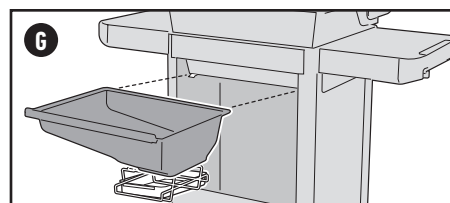
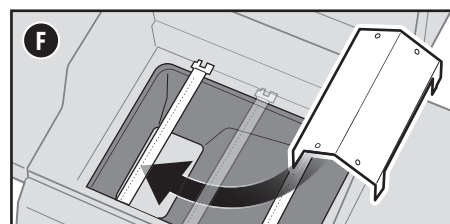
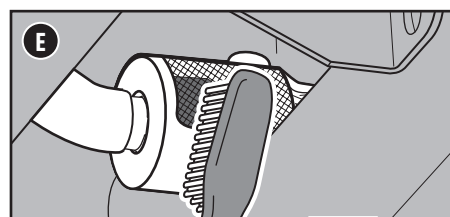
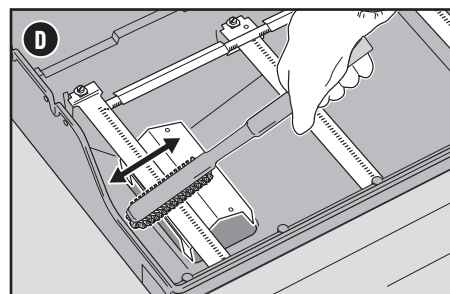
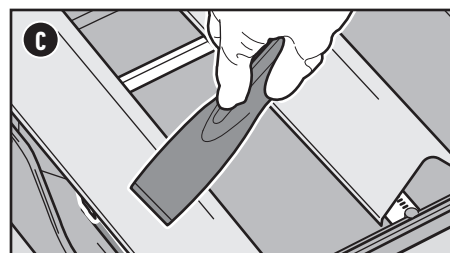
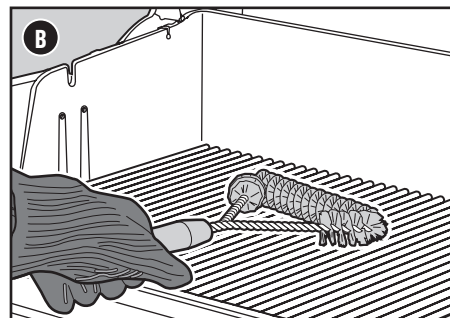
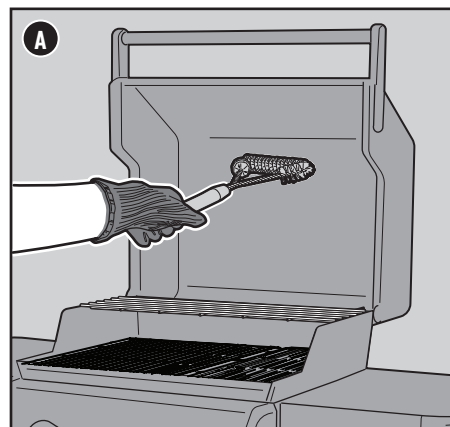
⚠ **WAARSCHUWING:** Zet je barbecue uit en laat hem afkoelen voordat je hem grondig schoonmaakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Op den duur kunnen zich ruwe plekken vormen op de FLAVORIZER BARS. Wij raden aan handschoenen te dragen bij het werken met de FLAVORIZER BARS. De FLAVORIZER BARS en grillroosters niet reinigen in de gootsteen, afwasmachine of zelfreinigende oven.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik voor het schoonmaken van de branders nooit een borstel die al gebruikt is om de grillroosters schoon te maken. Nooit scherpe objecten in de brandgaten steken.

⚠ **PAS OP:** Geen grillonderdelen op de zijtafels plaatsen. Dit kan krassen veroorzaken in de lak of op de roestvrijstalen oppervlakken.

⚠ **PAS OP:** Voor het schoonmaken van je barbecue geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, zuurhoudende schoonmaakmiddelen, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuurspunten.



HOOFDBRANDER(S) OF ZIJBRANDER WORDEN NIET ONTSTOKEN

PROBLEEM

- De hoofdbranders of zijbrander worden niet ontstoken bij het volgen van de instructies voor ontsteking in de sectie 'Bediening' van deze gebruikershandleiding.

OORZAAK

Er is een probleem met de gastoevoer.

OPLOSSING

Als het niet lukt om een brander aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de brander(s) loopt. Volg ter controle onderstaande instructies voor "De barbecue aansteken met een lange gasaansteker."

Als aansteken van de brander NIET lukt, volg dan de instructies voor het loskoppelen en opnieuw aansluiten van de gasfles.

Er is een probleem met het ontstekingssysteem.

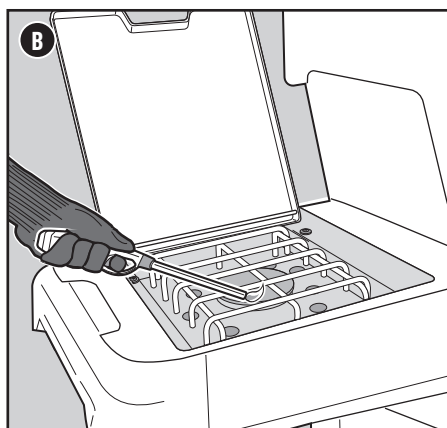
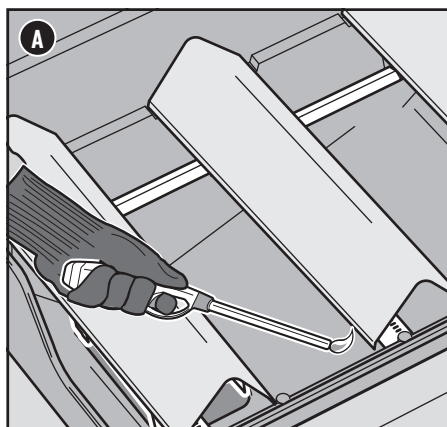
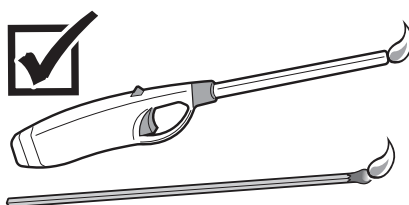
Als het niet lukt om een brander aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de brander(s) loopt. Volg ter controle onderstaande instructies voor "De barbecue aansteken met een lange gasaansteker."

Als de brander aansteken WEL lukt, neem dan contact op met de klantenservice over het controleren van het ontstekingssysteem.

De barbecue aansteken met een lange gasaansteker

Een lange gasaansteker of lange lucifer gebruiken om te controleren of er gastoevoer naar de hoofdbranders is

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Controleer of alle regelknoppen van de branders (inclusief de regelknop voor de zijbrander) in de uit-stand  staan. Controleer dit door knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.
Let op: het is belangrijk dat alle regelknoppen van de branders in de uit-stand  staan voordat je de gasfles opendraait.
- 3) Draai de gastoevoer open door het ventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van je regelaar-/gasflesverbinding.
- 4) Begin met de brander helemaal links. Steek een brandende lange aansteker door de grillroosters en langs de FLAVORIZER BARS tot naast de brander (A).
- 5) Druk de regelknop van de brander in en draai hem langzaam tegen de klok in naar de start/hoog-stand .
- 6) Controleer of de brander aangestoken is. Dat kun je zien als je door de grillroosters en via de uitsparing in de FLAVORIZER BARS kijkt.
- 7) Als de brander niet binnen 4 seconden aangaat, draai de regelknop van de brander dan naar de uit-stand  en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken.
- 8) Als de brander aangaat, zit het probleem in het ontstekingssysteem. Neem contact op met de klantenservice van WEBER over het controleren van het ontstekingssysteem.



Een lange gasaansteker of lange lucifer gebruiken om te controleren of er gastoevoer naar de zijbrander is

Deze functie is alleen beschikbaar op bepaalde modellen.

- 1) Open het deksel van de zijbrander.
- 2) Controleer of alle regelknoppen van de branders (inclusief de regelknop voor de zijbrander) in de uit-stand  staan. Controleer dit door knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.
Let op: het is belangrijk dat alle regelknoppen van de branders in de uit-stand  staan voordat je de gasfles opendraait.
- 3) Draai de gastoevoer open door het ventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van je regelaar-/gasflesverbinding.
- 4) Houd de lange gasaansteker vlakbij de zijbrander (B).
- 5) Druk de regelknop van de zijbrander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-stand .
- 6) Controleer of de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- 7) Als de zijbrander niet binnen 4 seconden wordt ontstoken, draai de regelknop van de zijbrander dan naar de uit-stand  en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken.
- 8) Als de brander wel ontsteekt, neem contact op met de klantenservice van WEBER om het ontstekingssysteem te controleren.

GASTOEVOER

PROBLEEM

- De barbecue bereikt de gewenste temperatuur niet of wordt ongelijkmatig heet.
- Een of meer van de branders worden niet ontstoken.
- De vlam is laag terwijl de brander in de hoge stand staat.
- De vlammen lopen niet over de volledige lengte van de brander.
- Het vlampatroon van de brander is onregelmatig.

OORZAAK

Sommige landen hebben regelmatig met een "stroombeperkend mechanisme" dat is geactiveerd. Dit veiligheidsmechanisme is in de regel ingebouwd en beperkt de gasstroom bij een gaslek. Het is mogelijk om dit mechanisme per ongeluk te activeren zonder dat er sprake is van een gaslek. Dit komt met name voor wanneer je de gastoevoer bij de gasfles opendraait en een of meer van de regelknoppen niet in de uit-stand staan. Het kan ook gebeuren als je de LPG-cilinder te snel opendraait.

De LPG-cilinder is (bijna) leeg.

De brandstofslang is gebogen of geknikt.

De brandergaten zijn vuil.

OPLOSSING

Je kunt het stroombeperkend mechanisme resetten door het ventiel van de LPG-cilinder dicht te draaien en alle regelknoppen van de branders in de uit-stand $\bigcirc$ te zetten. Wacht vijf minuten totdat het opgebouwde gas weg is, en steek dan opnieuw de barbecue aan volgens de instructies in het hoofdstuk "Bediening".

Vul de LPG-cilinder.

Maak de brandstofslang recht.

Maak de brandergaten schoon. Zie 'Brandergaten schoonmaken'.

PROBLEEM

- Je ruikt gas, en de vlammen uit de branders zijn geel en lui.

OORZAAK

De spinnenschilden op de branders zijn geblokkeerd.

OPLOSSING

Maak de spinnenschilden schoon. Zie 'De spinnenschermen schoonmaken' in het hoofdstuk Verzorging van het product. Zie ook de illustraties en informatie in dit hoofdstuk over het juiste vlampatroon en spinnenschilden.

PROBLEEM

- Geur van gas en/of een zacht sissend geluid.

OORZAAK

De interne rubberen afdichting in het ventiel van de LPG-cilinder kan beschadigd zijn.

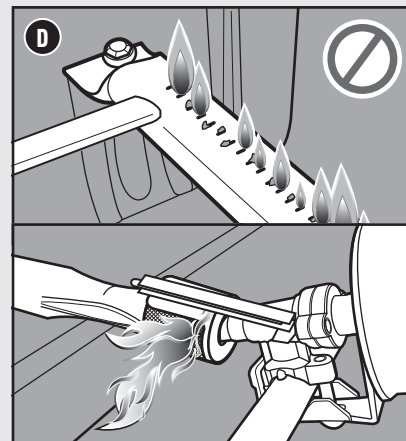
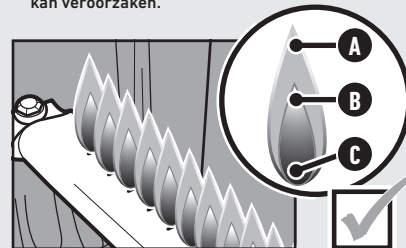
OPLOSSING

Controleer de rubberen afdichting op schade. Als deze beschadigd is, de LPG-cilinder terugbrengen naar de plaatselijke retailer.

Correct vlampatroon van branders

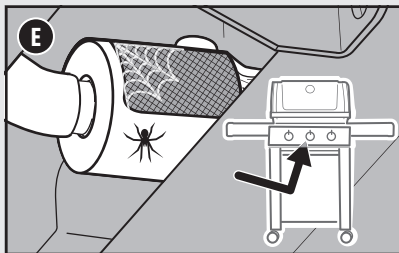
De branders in je barbecue zijn in de fabriek ingesteld voor de juiste vermenging van lucht en gas. Wanneer de branders correct functioneren zie je een specifiek vlampatroon. De toppen van de vlammen kunnen af en toe geel flakkeren (A) en gaan naar beneden van lichtblauw (B) over naar donkerblauw (C).

⚠ WAARSCHUWING: Geblokte en vuile brandergaten kunnen een goede gastoevoer belemmeren, wat brand (D) in en rond de gasventielen en ernstige schade aan je barbecue kan veroorzaken.



Spinnenschermen

De verbrandingsluchtopeningen in de branders (E) zijn voorzien van roestvrijstalen schermen om te voorkomen dat spinnen en insecten webben en nesten maken in het venturideel van de branders. Deze nesten kunnen de normale gasstroom belemmeren en ervoor zorgen dat gas terugstroomt uit de verbrandingsluchtopening. Teken van zo'n obstructie zijn de geur van gas in combinatie met gele en luie vlammen uit de brander. Hierdoor kan in en rond het gasventiel brand ontstaan, wat ernstige schade aan je barbecue kan veroorzaken. Daarnaast kan er opbouw van stof en vuil op de buitenkant van de schermen plaatsvinden, hetgeen de toevoer van zuurstof naar de branders belemmert. Houd de spinnenschermen schoon. Zie 'De spinnenschermen schoonmaken' in het hoofdstuk Verzorging van het product.



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

⚠ PAS OP: De openingen van de branderbuizen moeten goed over de ventielopeningen worden geplaatst.

VETTIGE BARBECUE (vergelijkbaar met afbladderende verf en steekvlammen)

PROBLEEM

- Er lijken verfschilfers aan de binnenkant van het deksel te zitten.

OORZAAK

De schilfers die je ziet, zijn opgebouwde dampen die zijn omgezet in koolstof en het is GEEN verf.

OPLOSSING

Dit gebeurt op den duur na herhaald gebruik van je barbecue. Dit is geen defect. Maak het deksel schoon. Zie het hoofdstuk 'Verzorging van het product'.

PROBLEEM

- Er ontstaan steekvlammen tijdens het barbecueën of voorverwarmen.

OORZAAK

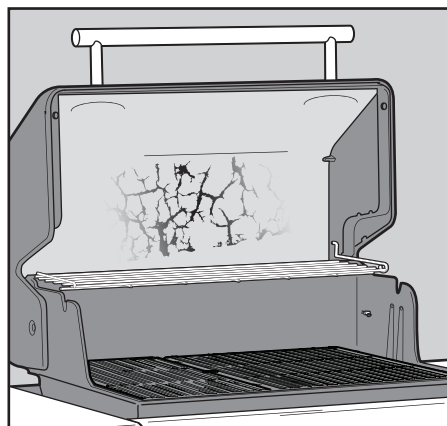
Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

De binnenkant van de barbecue moet grondig worden schoongemaakt.

OPLOSSING

Verwarm de barbecue altijd 10 tot 15 minuten op de hoogste stand voor.

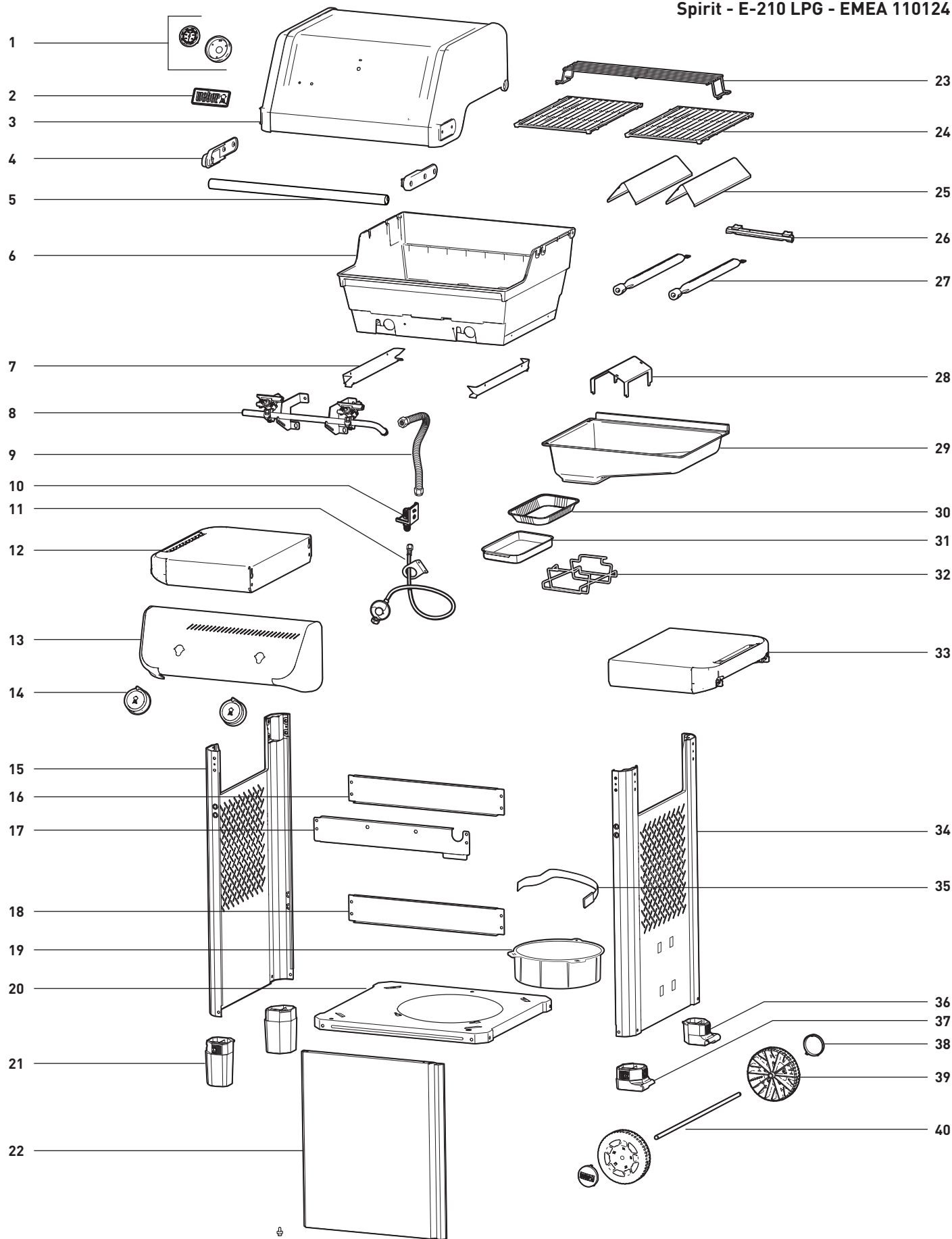
Volg de stappen in het gedeelte 'Reiniging en onderhoud' om de binnenkant van de barbecue van boven naar beneden schoon te maken.

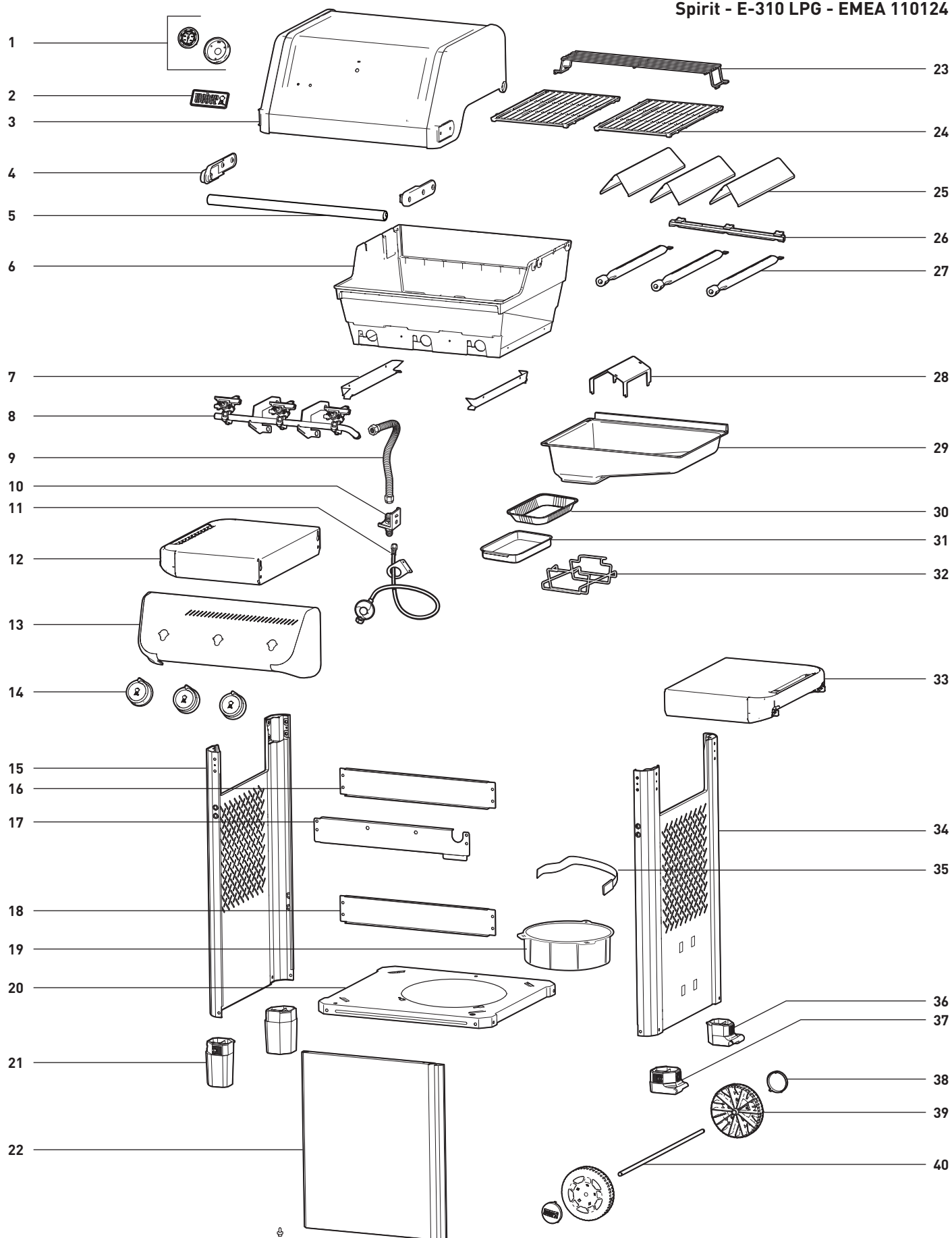


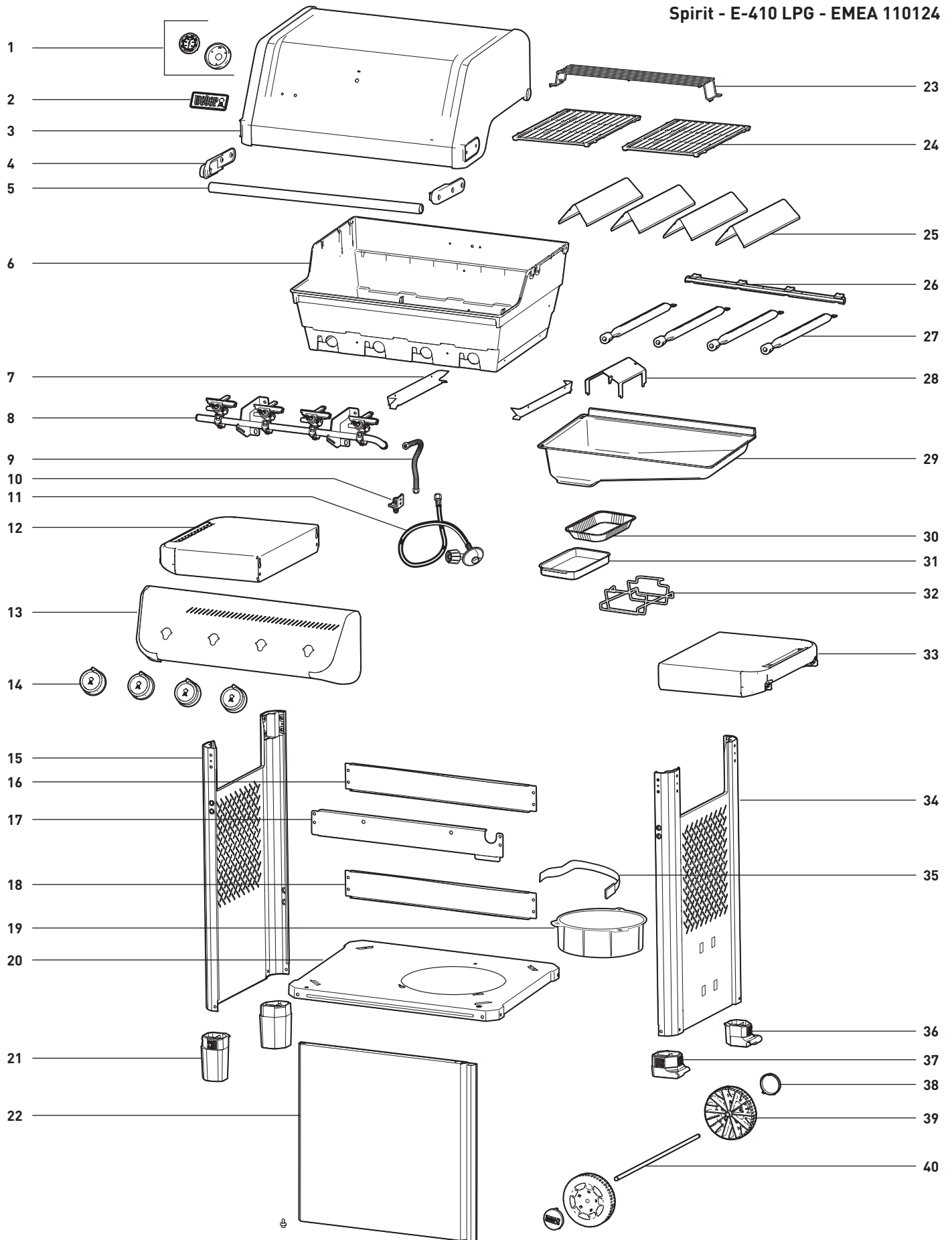
Probleemoplossing

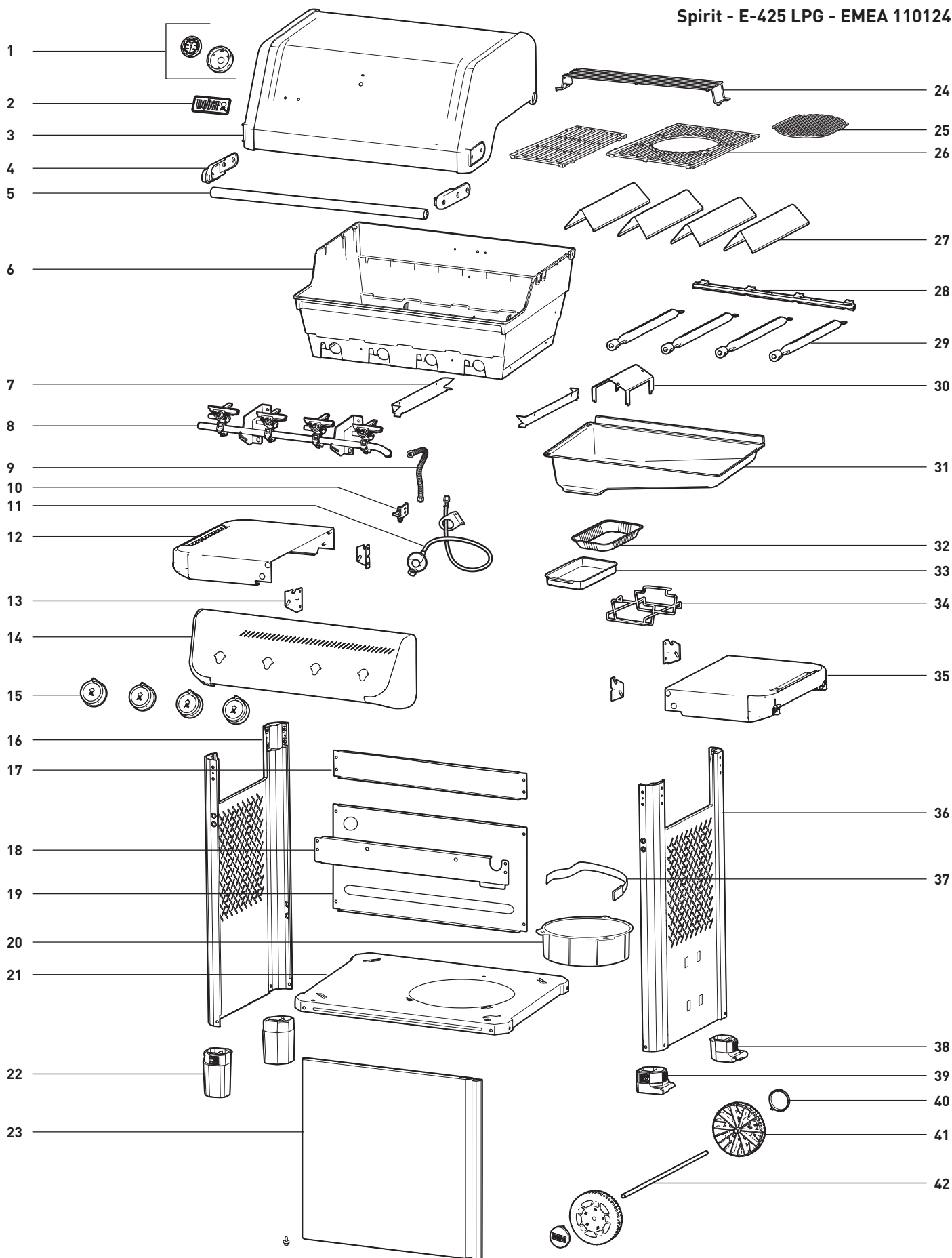
RESERVEONDERDELEN

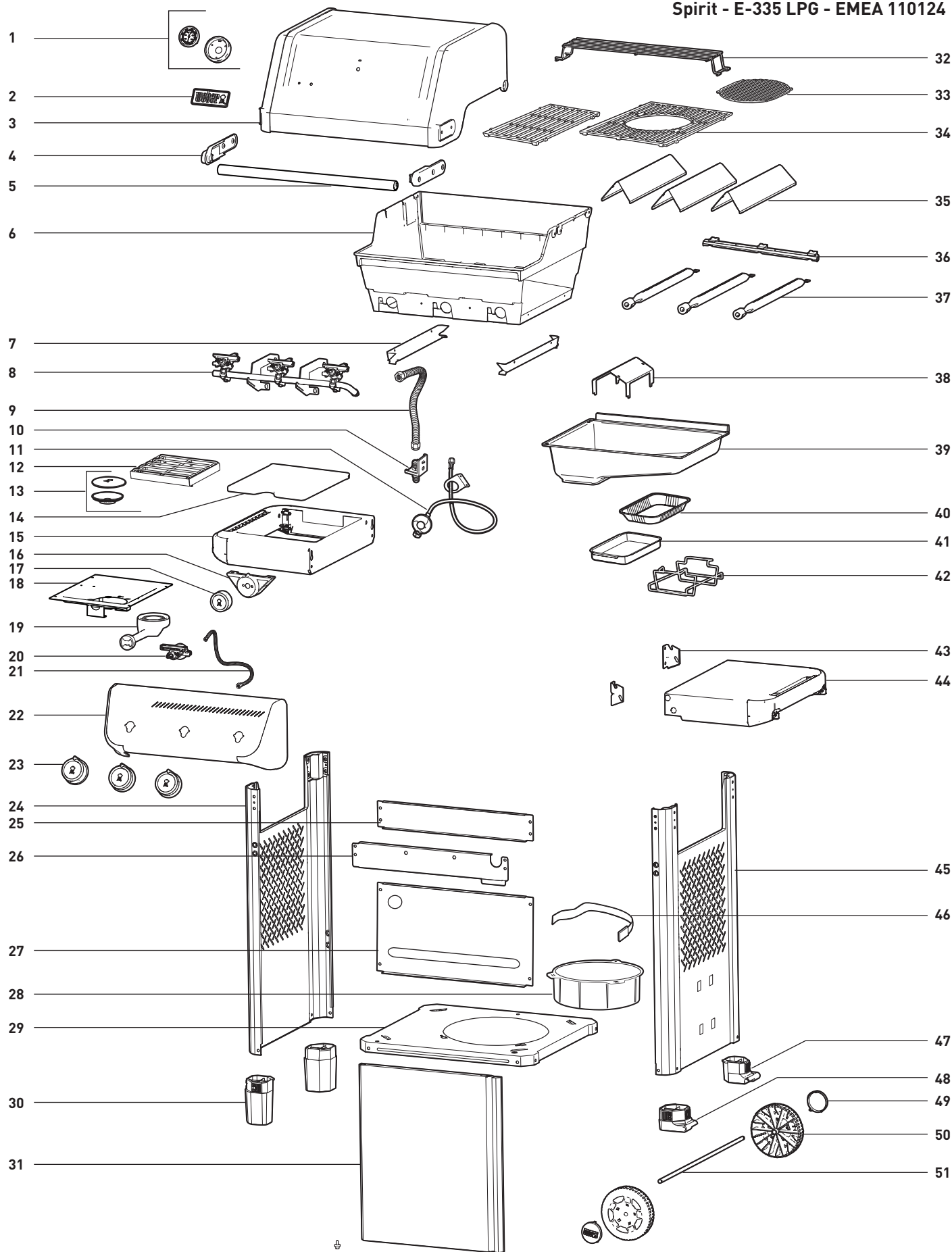
Neem voor reserveonderdelen contact op met een retailer in de buurt of log in op weber.com.

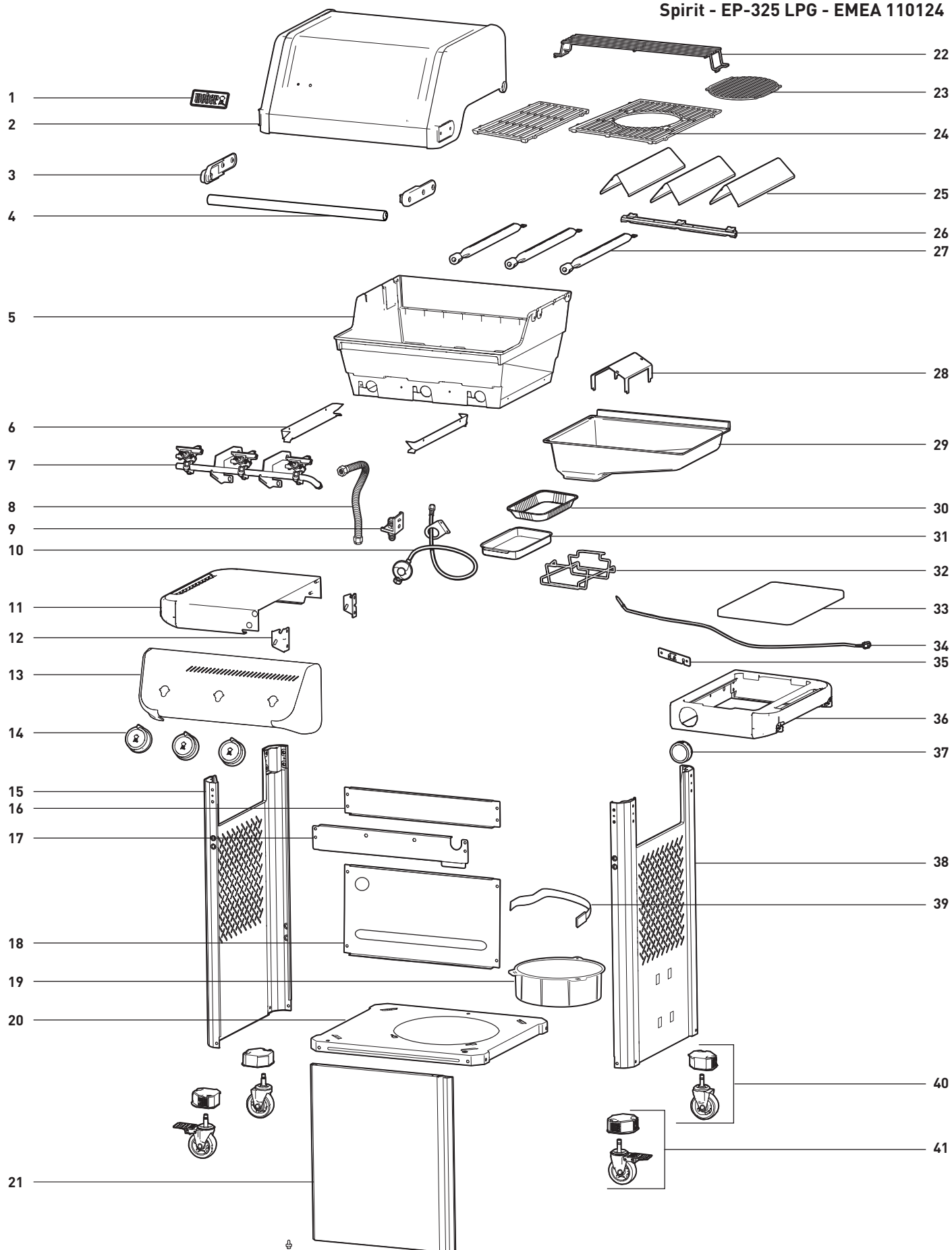


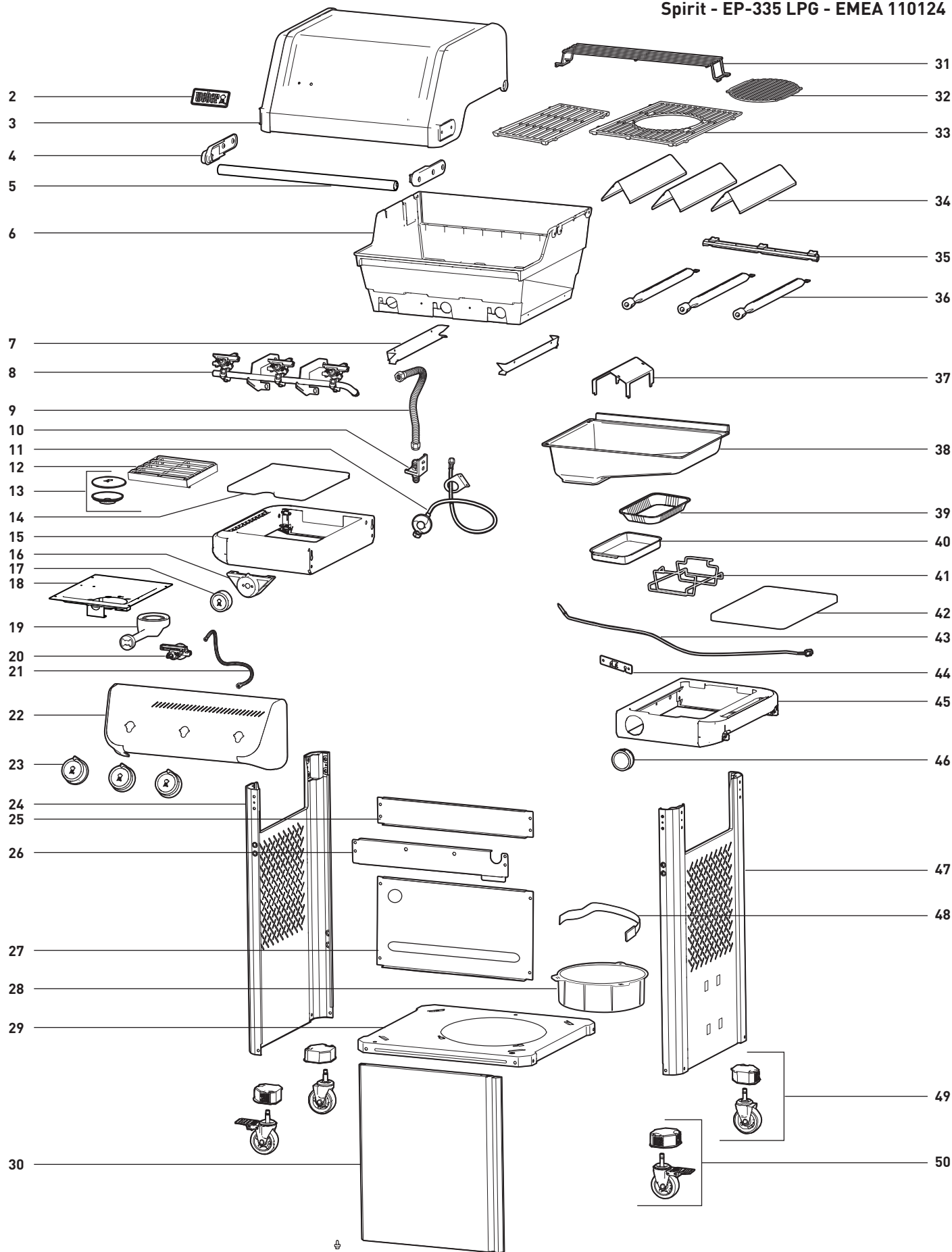


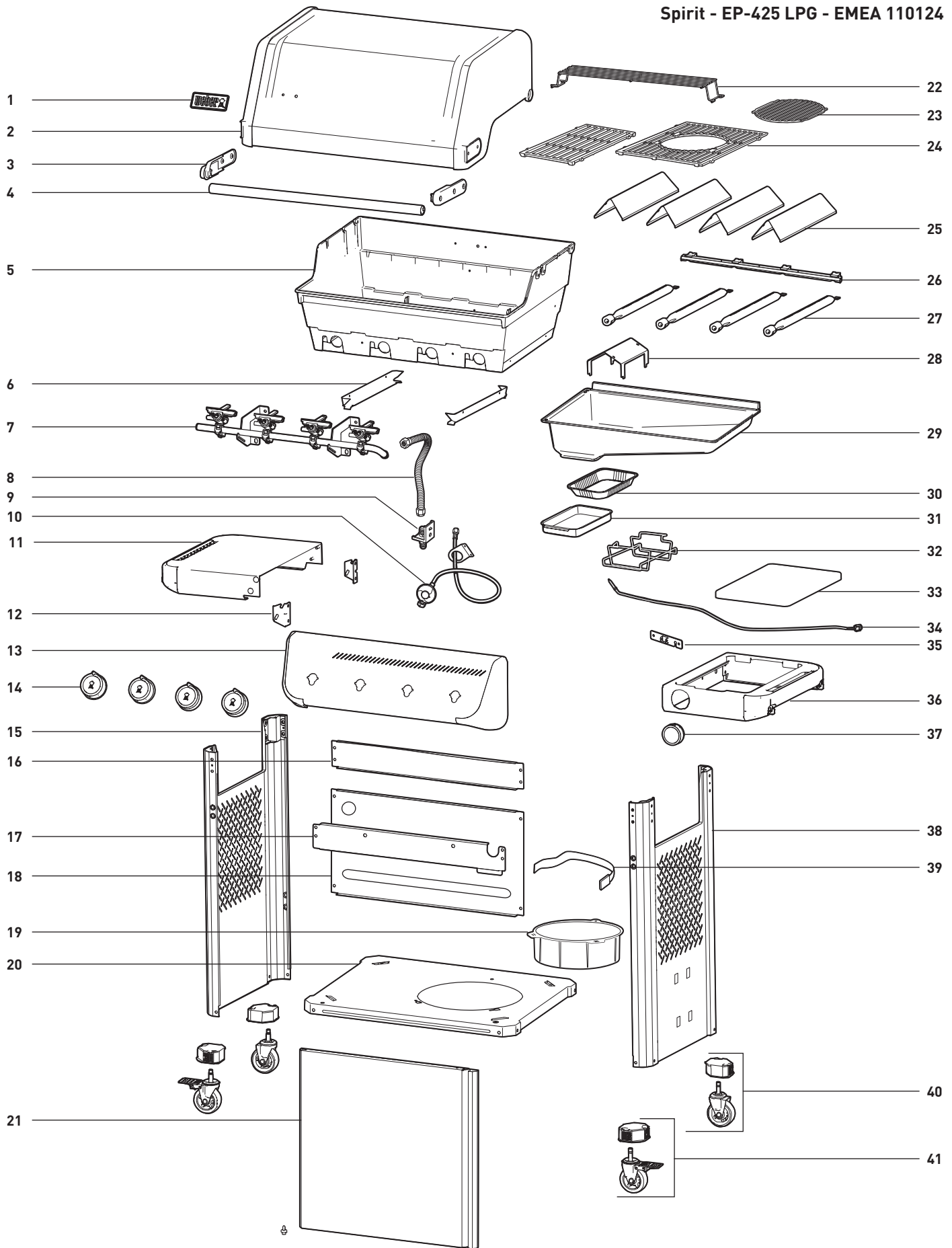


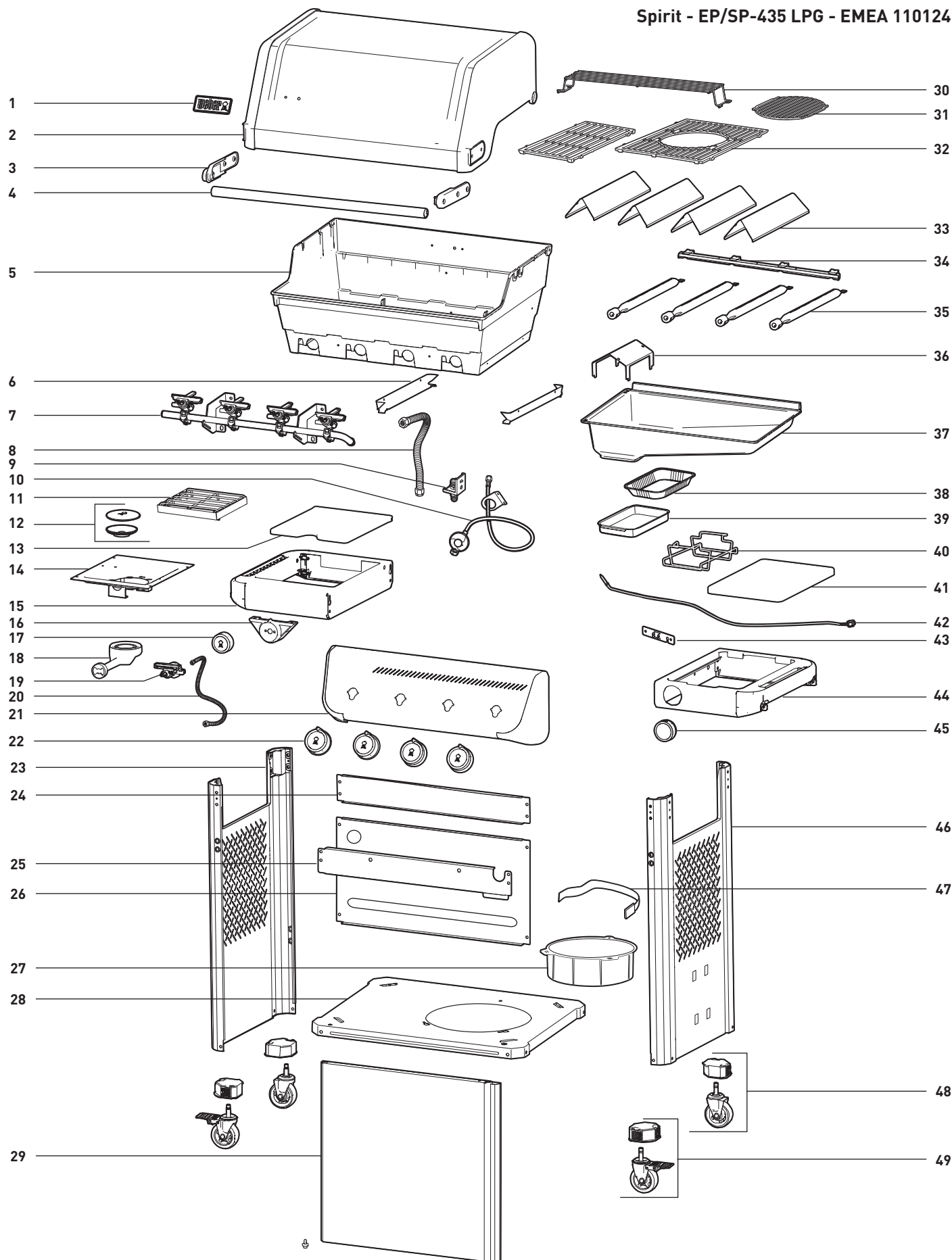


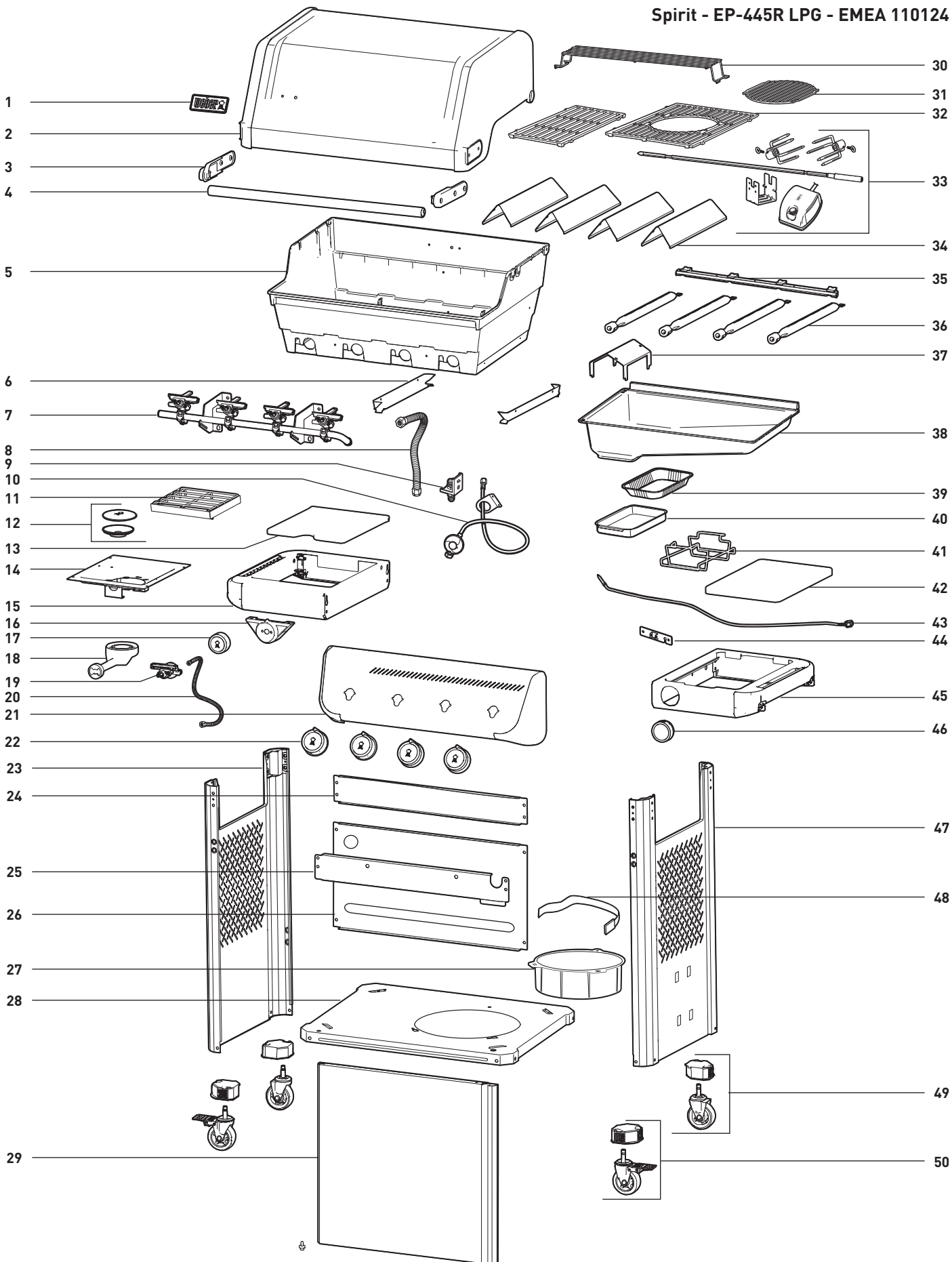














NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

Als je nog steeds problemen ondervindt, kun je contact opnemen met de klantenservicevertegenwoordiger in je regio via de contactinformatie op weber.com.



PROBLEMEN? VRAGEN?

Product niet retourneren naar de winkel. Wij kunnen helpen.

Als je vragen hebt over de montage, het gebruik of het onderhoud van je barbecue of vervangende onderdelen nodig hebt, neem dan contact op met de Weber Klantenservice. Het serienummer en modelnummer vind je op de voorkant van je gebruikershandleiding en deze heb je nodig voor alle serviceoproepen.

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com