

Weber en veiligheid

Veiligheid is voor ons hét belangrijkste onderdeel van onze R&D afdeling en wordt constant nauwlettend in de gaten gehouden tijdens het productieproces.

Alles is op veiligheid getest en wordt op de Amerikaanse manier gedaan conform het zogenaamde 'Zero Tolerance' beleid.

Op de Weber R&D afdeling wordt in de beginfase van het ontwerp al meteen gekeken of het ontwerp écht 100% veilig is. Is dit niet het geval, dan wordt het product niet geproduceerd en dan komt het product absoluut niet in de schappen te liggen.

Hoe uit zich dat concreet in onze producten?

1. Het deksel van alle Weber barbecues voorkomt open vuur en rondspattende vonken of oplaaiende vlammen
2. Alle barbecues hebben stabiele poten/stevig onderstel en scheurvaste, weerbestendige wielen zodat de barbecue niet kan omvallen
3. De Q barbecues van Weber hebben een met glasvezel versterkt frame
4. Alle Weber gasbarbecues hebben gasbranders die automatisch weer aangaan als deze door de wind wordt uitgeblazen
5. De meeste barbecues bevatten een thermometer in het deksel, zodat mensen niet met de hand gaan voelen of deze nog warm is
6. Alle Weber houtskoolbarbecues hebben een hitteschild onder het dekselgreep, met glasvezel versterkte handgrepen met verlengde beugel, zodat het verbranden van de handen niet zal gebeuren
7. Bij alle Weber gasbarbecues worden alle gasgeleidende onderdelen voorgemonteerd afgeleverd en stuk voor stuk getest voordat ze de fabriek verlaten. Op die manier kan de consument zelf geen fouten maken bij de montage. Om die reden produceert Weber dan ook voor ieder land een eigen versie die volledig is afgestemd op de gasdruk die in dat land geldig is.

Gebruikershandleidingen

In al onze gebruikershandleidingen geeft Weber ook duidelijk de veiligheidsinstructies weer. Een aantal van deze veiligheidsinstructies opgesomd:

- Een onjuiste installatie kan gevaarlijk zijn. Volg daarom de instructies in de handleiding op. Gebruik de barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. Controleer of de aslade goed is bevestigd aan de poten onder de barbecueketel of dat er een aslade met een grote capaciteit is geplaatst alvorens de barbecue aan te steken.
- Geen aanmaakvloeistof voor briketten of briketten geïmpregneerd met aanmaakvloeistof toevoegen aan hete of warme briketten.
- Wees extra voorzichtig bij het gebruik van uw barbecue. De barbecue wordt heet tijdens het gebruik en mag nooit onbeheerd worden achtergelaten tijdens het gebruik.
- De barbecue zal heel erg warm worden, niet verplaatsen tijdens het gebruik. Laat de barbecue afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen.
- De as niet verwijderen totdat de briketten volledig zijn uitgebrand en gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Plaats de briketten altijd in Char-Baskets of boven op het onderste brikettenrooster. Plaats geen briketten direct op de bodem van de ketel.
- Draag geen kleding met losse, wijde mouwen tijdens het aansteken of het gebruik van de barbecue.
- De barbecue niet gebruiken bij veel wind
- De barbecue te allen tijde in een stabiele, vlakke positie houden.
- Verwijder het deksel van de barbecue bij het aansteken van de briketten.
- Raak een grill- of brikettenrooster, as, briketten of een hete barbecue nooit aan om te kijken of ze heet zijn.
- Gebruik geen water om opflakkingen te bedwingen of de briketten te doven, omdat hierdoor de porseleinen afwerking kan beschadigen. Sluit de onderste luchtventilatieopeningen (instelkleppen) enigszins en plaats het deksel op de ketel.
- Doof de briketten als u klaar bent met barbecueën. Sluit alle luchtventilatieopeningen nadat u het deksel op de ketel hebt geplaatst.
- U dient altijd barbecuehandschoenen te dragen bij het barbecueën, afstellen van de luchtventilatieopeningen (instelkleppen), toevoegen van briketten of hanteren van de thermometer of het deksel.
- Gebruik geschikt barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.
- Sommige modellen kunnen voorzien zijn van de Tuck-Away dekselhouder. De Tuck-Away dekselhouder wordt gebruikt om het deksel op te bergen wanneer u de gerechten controleert of draait.
- Gebruik de Tuck-Away dekselhouder niet als een handgreep om de barbecue op te tillen of te verplaatsen. Gebruik de haak aan de binnenzijde van het deksel om deze aan de zijkant van de ketel van de barbecue op te hangen, indien het model niet is voorzien van de Tuck-Away. Leg een heet deksel niet op een tapijt of het gras.
- Hang het deksel niet aan de handgreep van de ketel.
- Gooi de hete briketten nooit op een plek waar erop getrapt kan worden of als er brandgevaar is. Gooi as of briketten nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn. De barbecue niet opbergen totdat as en briketten volledig gedoofd zijn.
- Elektrische bedrading uit de buurt houden van hete oppervlakken van de barbecue en uit de buurt houden van drukke looppaden.
- Alcohol en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen kunnen de vaardigheden van de gebruiker om de barbecue te gebruiken negatief beïnvloeden.
- Deze barbecue is niet ontworpen als warmtebron en dient daarvoor niet gebruikt te worden.
- Gebruik een lekbakje om de sappen van het vlees op te vangen bij gebruik van de indirecte methode.

Veiligheidstips

- Wanneer u tijdens het barbecueën met vlammen te maken krijgt, schakelt u alle branders uit, legt u uw gerecht op een ander gedeelte van de grill en sluit u het deksel. De vlammen zullen snel doven. Hierna kunt u uw barbecue weer aanzetten.
- Gebruik nooit water om het vuur van uw houtskoolbarbecue, gasbarbecue of gasbuitenkeuken te doven. Plaats het deksel op de houtskoolbarbecue en sluit alle luchtopeningen. Draai bij een gasbarbecue of gasbuitenkeuken het gas dicht.
- Houd een brandblusser gereed in het geval van een ongeluk.
- Bedek de binnenkant van de barbecue nooit met aluminiumfolie. Dit voorkomt dat het vet van het vlees niet naar de druippan of druipbakje kan lopen. Het vet zal in het aluminiumfolie blijven plakken en vervolgens ontvlammen.
- Gebruik de barbecue niet als er zich brandbaar materiaal bevindt binnen een bereik van 3 meter.
- Gebruik nooit een barbecue binnenshuis, in de garage of onder een overkapping.
- Gebruik nooit spiritus of een andere brandbare vloeistoffen om uw briketten aan te steken.
- Houd peuters, kinderen en huisdieren bij de barbecue vandaan.
- Om de briketten van uw brikettenbarbecue te doven plaatst u het deksel op de barbecue en sluit u alle luchtopeningen.
- Draai bij uw gasbarbecue of gasbuitenkeuken eerst de branders uit en sluit als laatste de gasfles.

Accessoires

Brikettenstarter

De meest veilige methode voor het aansteken van de barbecue is het gebruik maken van de zogenoemde 'brikettenstarter'. Deze starter lijkt op een schoorsteen en wordt gevuld met briketten. Steek vervolgens 3 of 4 aanmaakblokjes aan (op het onderrooster van de barbecue) en zet de gevulde brikettenstarter erboven. Na ongeveer 20 minuten zijn de briketten goed warm (er moet een grijze aslaag op de briketten gevormd zijn). Giet de briketten in de barbecue en de barbecue is klaar voor gebruik. Het gebruik van Kevlar handschoenen of een want is hierbij aan te raden, omdat er flink warmte van de brikettenstarter af kan komen. Gebruik absoluut geen aanmaakvloeistoffen, deze kunnen steekvlammen veroorzaken!

Weber wanten en handschoenen

Alle wanten van Weber zijn extra lang zodat ze de complete onderarm beschermen tegen de warmte. Het brandvertragende materiaal zorgt ervoor dat er geen nare ongelukken kunnen gebeuren. De Weber Kevlar handschoenen hebben een speciaal siliconen laagje in de binnenkant die zowel de hand zeer goed beschermen tegen warmte (tot 180 °C) als een goede en veilige grip hebben op alle oppervlakken.

Aanmaakblokjes

Weber adviseert het gebruik van goede aanmaakblokjes en nooit vloeistoffen, omdat vloeistoffen steekvlammen kunnen veroorzaken. In combinatie met het gebruik van de brikettenstarter is dit de meest veilige methode van de barbecue aansteken. Weber heeft twee verschillende soorten aanmaakblokjes in het assortiment: witte aanmaakblokjes en bruine ecologische aanmaakblokjes. Deze zijn geur- en smaakvrij.