

GENESIS II

E-210™ • E-310™ • E-410™ • E-610™ LPG

GEBRUIKERSHANDLEIDING

AAN HET GRILLEN!



► **De toegang tot grillplezier:** registreer uw Genesis® II gasbarbecue en ontvang extra content waarmee u de ultieme held van de achtertuin kunt worden.

Registratie is makkelijk. We stellen u alleen een paar korte vragen. In minder dan twee minuten activeert u uw unieke WeberID en krijgt u levenslang toegang tot kennis over en begeleiding door Weber. Blijf altijd geïnspireerd.



TELEFOON



MOBIEL



E-MAIL



ONLINE



VOOR HET LEVEN

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

welkom in DE WERELD VAN WEBER

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

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

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



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 te zorgen voor veiligheid en om eigendomsschade te voorkomen. De aanwijzingen worden hieronder uitgelegd.

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

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

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

⚠ GEVAAR:

Als u gas ruikt:

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

⚠ WAARSCHUWING

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

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

LEES DE INSTRUCTIES VOOR INGEBRIJNAME.

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

OPMERKING VOOR CONSUMENT: bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.



CE:845CR-0040
ID: 0845

Installatie en montage

- ⚠ **GEVAAR:** deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen 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 model barbecue niet in enige vorm van inbouw- of inschuifconstructie inbouwen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** toestel niet aanpassen of modificeren. Vloeibaar propaangas is geen aardgas. Conversie tot of poging tot gebruik van aardgas in een vloeibaar propaangas-unit of van vloeibaar propaangas in een aardgas-unit is onveilig en hierdoor komt uw garantie te vervallen.

- Onderdelen die door de fabrikant verzegeld zijn, mogen niet door de gebruiker worden aangepast.

Bediening

- ⚠ **GEVAAR:** de barbecue alleen buiten in goed geventileerde omstandigheden gebruiken. Niet gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang, tent of enige andere vorm van gesloten ruimte, of onder een brandbare constructie.
- ⚠ **GEVAAR:** de barbecue niet gebruiken in enige vorm van 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, pleziervoertuigen of boten.
- ⚠ **GEVAAR:** de barbecue niet binnen 61 cm van brandbare materialen gebruiken. Dit geldt ook voor de bovenkant, onderkant, achterkant en zijkanalen van de barbecue.
- ⚠ **GEVAAR:** zorg ervoor dat de kookruimte vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc. en brandbare materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** dit toestel 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 uit en laat het deksel dicht totdat het vuur gedoofd is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt 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, opslaan of bedienen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** de barbecue nooit onbewaakt achterlaten tijdens voorverhitten of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De gehele kookbox wordt heet tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** houd alle elektrische kabels en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** 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 lava rocks (lavastenen) in de barbecue gebruiken.

Opslag en/of niet-gebruik

- ⚠ **WAARSCHUWING:** gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** LPG-cilinders dienen buitenshuis en buiten het bereik van kinderen te worden opgeslagen, en mogen niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** na een periode van opslag en/of niet-gebruik moet de barbecue worden gecontroleerd op gaslekken en branderverstoppen vóór gebruik.
- Inpandige opslag van de barbecue is alleen toegestaan als de LPG-cilinder is losgekoppeld en van de barbecue is verwijderd.

INHOUDSOPGAVE

- 2 Welkom bij Weber
Belangrijke veiligheidsinformatie
- 4 Producteigenschappen
Eigenschappen van GS4™
hoogwaardig grillsysteem Genesis II
- 6 Tips en hints
Het vuur - direct of indirect
Wat wel en niet te doen bij het grillen
- 8 De belofte van Weber
Garantie
- 9 Aan de slag
Genesis® II branderventiel
openingsgroottes &
verbruiksgegevens
Belangrijke informatie over vloeibaar
propaangas & gasaansluitingen
LPG-cilinder installeren &
controleren op lekken
- 12 Bediening
De eerste keer dat u grilt
Elke keer dat u grilt
De barbecue aansteken
- 14 Productonderhoud
Reiniging en onderhoud
- 16 Probleemoplossing
- 18 Grillgids

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

De meest recente versie van deze
gebruikershandleiding vindt u online.

GS4™ HOOGWAARDIG GRILLSYSTEEM

Het GS4™ Hoogwaardig Grillsysteem legt de lat in de wereld van het gasgrillen een flink stuk hoger, en tilt de Genesis® II naar een ongeëvenaard niveau. Dit innovatieve grillsysteem is gebaseerd op meer dan 30 jaar aan grillervaring, innovatie en toewijding, en op een scherpe focus op de behoeftes en wensen van onze grillgemeenschap.

Het GS4™ grillsysteem biedt branders die altijd aangaan, voedsel dat gelijkmatig en consistent gaar wordt, waar het ook op het rooster wordt geplaatst, met rook op smaak gebracht voedsel dankzij Weber's klassieke Flavorizer™ Bars en eenvoudige reiniging dankzij het verbeterde vetmanagementsysteem. Met de Genesis® II heeft u een grillapparaat van de hoogste kwaliteit voor u staan - en dat garandeert u dat al uw grilavonturen voortaan vlekkeloos verlopen, zodat u uw aandacht kunt richten op wat echt belangrijk is - mensen bij elkaar brengen bij de barbecue.



Flavorizer™ Bars

De klassieke Weber® Flavorizer™ Bars zijn precies onder de juiste hoek geplaatst om druipvet op te vangen en te laten roken en sissen, zodat uw voedsel die onweerstaanbare roكية smaak krijgt waar we allemaal zo van houden. Al het druipvet dat niet door de Flavorizer™ Bars wordt verdampt loopt dankzij de unieke hellingshoek omlaag en wordt van de branders weggevoerd naar het vetmanagementsysteem.

Elektrisch ontstekingssysteem

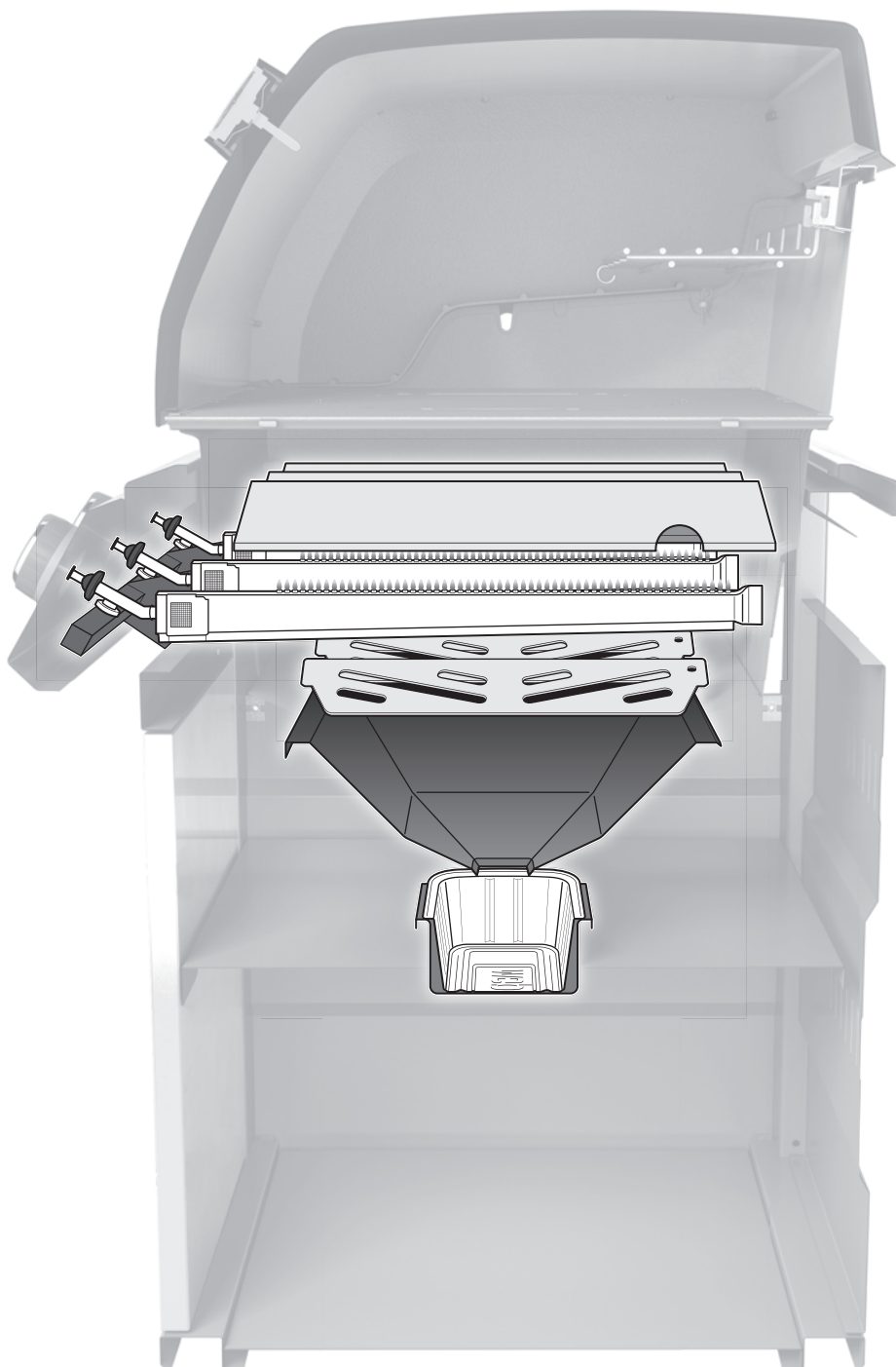
Het betrouwbare elektrische ontstekingssysteem werkt onder alle omstandigheden. U kunt er van op aan dat u niet alleen de eerste keer maar ook daarna altijd direct kunt grillen. Met de uitgebreide garantie van Weber als extra zekerheid.

Branders

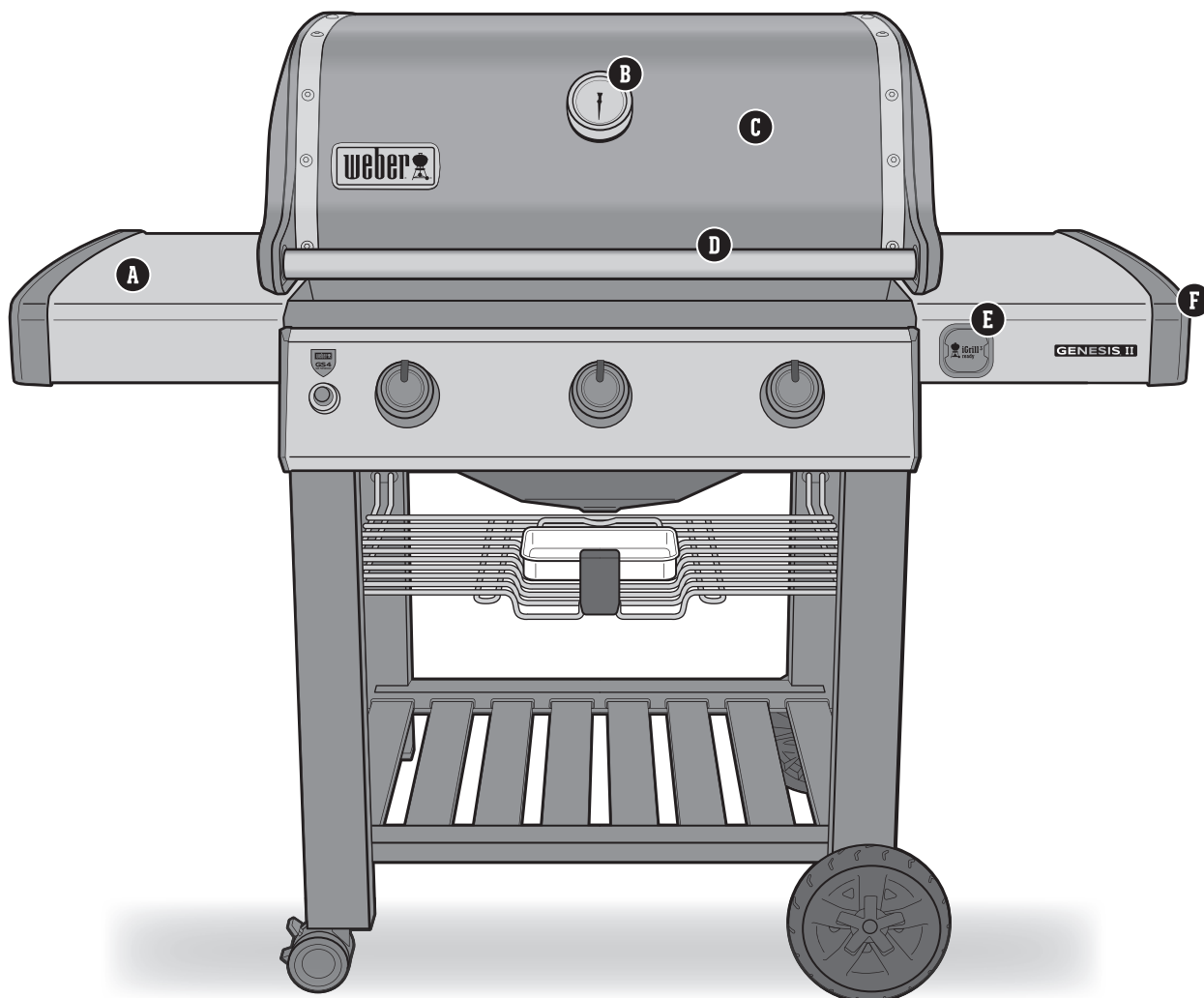
De Genesis® II branders hebben een unieke tapse vorm die ervoor zorgt dat er een constante gastoevoer is van voor naar achter, waardoor de hitteverdeling optimaal is. Uw voedsel wordt gelijkmatig en consistent gegrild, waar het ook op het grillrooster ligt.

Vetmanagementsysteem

Elk onderdeel van het grillen hoort makkelijk en veilig te zijn, van het moment dat u de branders aansteekt tot het algemene onderhoud van uw barbecue. Het vetmanagementsysteem helpt de sappen moeiteloos te verwijderen en vermindert de kans op steekvlammen. Druipvet dat niet door de Flavorizer™ Bars wordt verdampt loopt dankzij de unieke hellingshoek weg van de branders en wordt opgevangen in een makkelijk toegankelijke opvangbak onder de kookbox. U hoeft enkel de opvangbak na elk gebruik van de barbecue te legen of de wegwerp-opvangbak weg te gooien.



Genesis® II EIGENSCHAPPEN



A Zijtafels

Schalen, kruiden, borden en gereedschap altijd binnen handbereik. De linkerzijtafel van alle Genesis® II modellen met twee of drie branders kunt u simpel omlaag klappen.

B Ingebouwde thermometer

Met de ingebouwde thermometer hoeft u nooit meer op de gok te grillen. U weet altijd wat de temperatuur in uw barbecue is, zodat u de hitte kunt aanpassen wanneer dat nodig is.

C Tuck-Away™ Warmhoudrek

Het Tuck-Away™ Warmhoudrek houdt uw voedsel warm. Of u kunt het gebruiken om hamburgerbroodjes te roosteren terwijl de hoofdmaaltijd eronder verder gaart. Het unieke Tuck-Away™ opklapsysteem maakt het mogelijk om het warmhoudrek op te klappen wanneer het niet in gebruik is, voor optimale grillruimte en handige opslag in de barbecue.

D Omdraaibare grillroosters

Flexibiliteit op zijn best. De omdraaibare grillroosters geven u de mogelijkheid om nog creatiever te zijn met uw gerechten. De smallere kant van het grillrooster is ideaal voor delicaat voedsel zoals vis en garnalen, terwijl de bredere kant dikkere schroei strepen maakt op grotere stukken vlees.

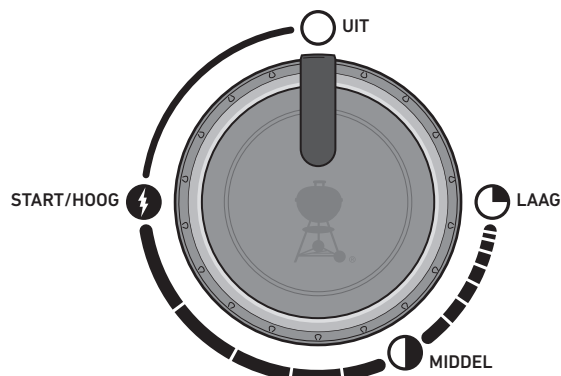
E iGrill™ 3 Ready

Met de iGrill™ 3 digitale Bluetooth thermometer houdt u uw voedsel van begin tot eind in de gaten, en kunt de actuele temperatuur op uw mobiele apparaat zien. Download de Weber iGrill™ app, maak via Bluetooth verbinding met de iGrill™, en u kunt tot vier thermometersondes van uw barbecue op het voedsel aansluiten (iGrill™ apparaat wordt apart verkocht).

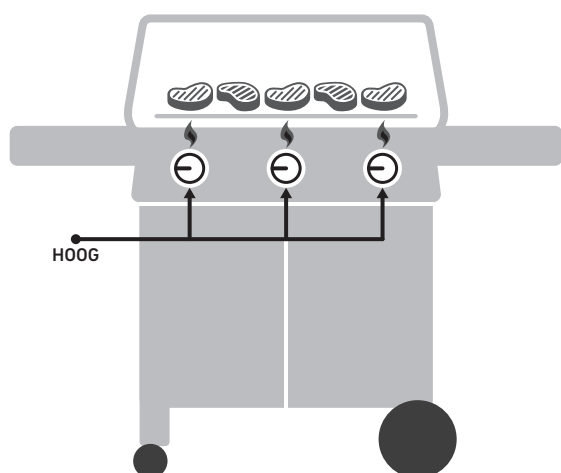
F Geïntegreerde gereedschapshaken

Hang uw spatel, tang, reinigingsborstel en al uw andere essentiële grillgereedschappen aan de geïntegreerde gereedschapshaken op uw barbecue. De drie haken aan elke kant van de zijtafels zijn makkelijk toegankelijk en zorgen voor overzichtelijke organisatie van uw werkruimte in de achtertuin.

Het vuur - direct of indirect



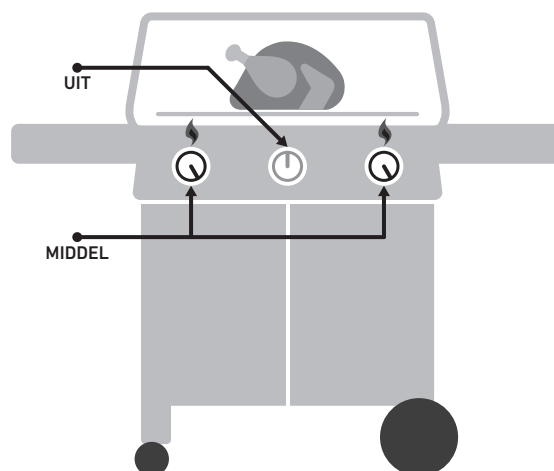
DIRECTE HITTE-INSTELLING



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

INDIRECTE HITTE-INSTELLING



Gebruik de indirecte hitte-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 hitte, zoals braadstukken, kipstukken met bot, hele vis, delicate visfilets, hele kip, hele kalkoen en ribben. Indirecte hitte kan ook gebruikt worden om dikkere stukken voedsel of stukken vlees met bot te garen die eerst bij directe hitte zijn dichtgeschroeid of gebruid.

Bij indirecte hitte bevindt de hitte zich aan beide zijanten van de barbecue, of meer aan één zijkant van de barbecue. Het voedsel wordt boven het niet-brandende gedeelte op het grillrooster geplaatst.



REGISTRATIE IS BELANGRIJK

Wat wel en niet te doen bij het grillen

Altijd voorverhitten.

Als de grillroosters niet heet genoeg zijn, blijft het voedsel kleven en krijgt u waarschijnlijk nooit mooi dichtgeschroeid voedsel of van die fraaie grillstrepen. Verwarm de barbecue altijd op de hoogste stand voor, zelfs als een recept om matige of lage temperatuur vraagt. Open het deksel, draai de vlam open, sluit het deksel, en laat het grillrooster ongeveer tien minuten opwarmen, of totdat de thermometer 260 °C aangeeft.

Niet grillen op vuile roosters.

Voedsel op de grillroosters plaatsen voordat ze zijn schoongemaakt, is nooit een goed idee. Overgebleven "troep" op de roosters werkt als lijm en plakt aan de roosters en de nieuwe gerechten die u wilt bereiden. Om te voorkomen dat u het voedsel van gisteravond op uw lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat u met een schone lei begint. Gebruik, als de roosters zijn voorverwarmd, een roestvrij stalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

Wees aanwezig tijdens het proces.

Zorg ervoor dat u al uw benodigheden binnen handbereik heeft, voordat u de barbecue aansteekt. Vergeet uw essentiële grillgereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al gekruide en geolied is, en houd schone schalen voor gaar voedsel in de buurt. Als u terug moet rennen naar de keuken, mist u niet alleen de gezelligheid, maar kan uw voedsel ook aanbranden. Franse koks noemen dit *mise en place* (oftewel 'alles klaarzetten'). Wij noemen het bij de hand hebben.

Zorg voor een beetje werkruimte.

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

Vermijd steekvlammen.

Het deksel op uw barbecue is er niet alleen tegen de regen. Het is er in de eerste plaats om ervoor te zorgen dat er niet te veel lucht in de barbecue komt en om te voorkomen dat er te veel hitte en rook ontsnapt. Wanneer het deksel gesloten is, zijn de grillroosters heter, is de grilltijd korter, de rookmaak 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 uw voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voordat het de gewenste kleur en smaak heeft bereikt. In bijna alle gevallen is het beter om uw voedsel maar één keer om te draaien. Als u vaker dan een keer aan uw voedsel komt, doet u waarschijnlijk ook het deksel te vaak open, en dat brengt zijn eigen problemen met zich mee. Dus neem afstand en vertrouw op uw barbecue.

Weet wanneer u het vuur moet temmen.

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

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 achtertuintok van vandaag heeft geen keuken nodig om een volledig maal op tafel te toveren. Gebruik uw barbecue om gegrilde voorgerechten, bijgerechten en zelfs desserts te bereiden. Registreer uw barbecue om speciale content te ontvangen waarmee u nog meer inspiratie kunt opdoen. Wij zouden het geweldig vinden om met u op grillavontuur te gaan.



TANG

Beschouw deze als een verlengstuk van uw hand. De beste soort tang heeft een soepel werkend veermechanisme, comfortabele handgrepen en een mechanisme om de armen compact bij elkaar te houden.



SPATEL

Ga voor een spatel met een lang handvat en een gebogen (verhoogde) hals zodat het blad lager staat dan het handvat. Dit maakt het makkelijker om voedsel van de grillroosters te lichten.



WEKKER

Voorkom de teleurstelling van zwartgeblakerd voedsel door simpelweg een wekker te zetten. U heeft verder niets bijzonders nodig - alleen een betrouwbare wekker die makkelijk te gebruiken is.

De belofte van Weber

Weber staat zich op twee dingen voor: het maken van barbecues die lang meegaan, en het bieden van een levenslange uitzonderlijke klantenservice.

Garantie

Bedankt dat u een Weber-product heeft aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") staat zich voor op het feit dat het een veilig, duurzaam, en betrouwbaar product biedt.

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

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

Weber's Vrijwillige Garantie

Weber garandeert aan de koper van het Weber-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) 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. (Opmerking: Als u uw Weber Gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kunt u 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 WET, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP OVERKOPERS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

Verantwoordelijkheden van de eigenaar onder deze garantie

Om zeker te zijn van probleemvrije dekking, is het belangrijk (maar niet noodzakelijk) om uw Weber-product online te registreren op www.weber.com, of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de Eigenaar wordt verwezen. Bewaar ook uw originele bon en/of factuur. Het registreren van uw Weber product bevestigt uw garantiedekking en zorgt voor een directe verbinding tussen u en Weber voor het geval het nodig is om contact met u op te nemen. De bovenstaande garantie geldt alleen als de Eigenaar het Weber-product op redelijke wijze onderhoudt door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en preventieve onderhoudswerkzaamheden beschreven in de bijgeleverde Gebruikershandleiding op te volgen, tenzij de Eigenaar kan bewijzen dat het defect of gebrek niet gerelateerd is aan een verzuim om de voornoemde verplichtingen na te komen. Als u in een kustgebied woont of uw product dichtbij een zwembad staat, dient u ter onderhoud onder andere de buitenste oppervlakken van het product regelmatig te wassen en schoon te spoelen, zoals beschreven in de bijgeleverde Gebruikershandleiding.

Garantieafhandeling / Uitsluiting van garantie

Als u van mening bent dat u 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 vervangen (ter bepaling door Weber). In het geval dat reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (ter bepaling door Weber) de barbecue in kwestie te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of hogere waarde. Weber zal u mogelijk vragen om onderdelen terug te sturen voor onderzoek, met vooruit betaalde verzendkosten.

Deze GARANTIE vervalt als er schade, slijtage, verkleuringen 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 branders en/of gasleidingen;
- 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 installatie op of in uw 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 aanpassing van een gasbarbecue waar Weber geen toestemming voor heeft gegeven en die niet door een door Weber gemachtigde onderhoudstechnicus is uitgevoerd, doet deze Garantie vervallen.

Productgarantieperiodes

Kookbox:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Dekselsysteem:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Roestvrijstalen branders:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Roestvrijstalen grillroosters:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Roestvrij stalen Flavorizer™ Bars:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Ontstekingssysteem

(module, elektrode-systeem, bedrading en knop):

10 jaar, ontsteking (exclusief batterij en batterijschade)

Vetmanagementsysteem

(uitschuifbare vetopvang en opvangbak):

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters:

5 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Met porselein geëmailleerde Flavorizer™ Bars:

5 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Alle overige onderdelen:

2 jaar

Disclaimers

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

NA VERSTRIJKEN VAN DE VAN TOEPASSING ZIJNDE PERIODES VAN DEZE GARANTIE ZIJN GEEN GARANTIES MEER GELDIG. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, INCLUSIEF HANDELAARS OF VERKOPERS MET BETREKKING TO 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.

U AANVAART HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE, OF SCHADE AAN U OF UW 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 PRIVÉ THUISGEBRUK DOOR ÉÉN GEZIN EN GELDT NIET VOOR WEBER BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT VOOR RECLAMEDOELEINDEN, OP GEMEENSCHAPPELIJKE WIJZE OF IN SITUATIES MET MEERDERE APPARATEN ZOALS IN RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF HUURACCOMMODATIES.

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

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



BESCHERM UW INVESTERING

Bescherm uw barbecue tegen weersomstandigheden met een stevige premium barbecuehoes.



REGISTRATIE = GARANTIE

OPENINGSGROOTTE BRANDERVENTIEL:					
Land	Gascategorie	Modellen met 2 branders	Modellen met 3 branders	Modellen met 4 branders	Modellen met 6 branders
Bulgarije, China, Cyprus, Denemarken, Estland, Finland, Hongkong, Hongarije, IJsland, India, Japan, Korea, Letland, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Tsjechië, Turkije, Singapore, Slowakije, Slovenië, Zweden	I_{3B/P} (30 mbar of 2.8 kPa)	Hoofdbranders 1,02 mm	Hoofdbranders 1,00 mm	Hoofdbranders 1,00 mm	Hoofdbranders 0,90 mm
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland	I₃ (28-30/37 mbar)	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,92 mm	Hoofdbranders 0,84 mm
Polen	I_{3P} (37 mbar)	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,92 mm	Hoofdbranders 0,84 mm
Duitsland, Oostenrijk	I_{3B/P} (50 mbar)	Hoofdbranders 0,86 mm	Hoofdbranders 0,86 mm	Hoofdbranders 0,84 mm	Hoofdbranders 0,78 mm
VERBRUIKSgegevens					
		Modellen met 2 branders	Modellen met 3 branders	Modellen met 4 branders	Modellen met 6 branders
		7,6 kW Propaan 8,8 kW Butaan	11,0 kW Propaan 12,8 kW Butaan	14,1 kW Propaan 16,0 kW Butaan	17,6 kW Propaan 20,0 kW Butaan
		535,6 g/u Propaan 602,5 g/u Butaan	772,5 g/u Propaan 869,1 g/u Butaan	988,8 g/u Propaan 1112,4 g/u Butaan	1236,0 g/u Propaan 1390,5 g/u Butaan

Belangrijke informatie over vloeibaar propaangas & gasaansluitingen

Wat is Vloeibaar Propaangas?

Vloeibaar petroleumgas (*Liquefied petroleum gas*: LPG) is het brandbare product op petroleumbasis dat uw barbecue als brandstof gebruikt. Wanneer het niet in een houder opgeslagen wordt, is het bij matige temperatuur en druk een gas. Bij matige druk in een houder, zoals een cilinder, is LPG een vloeistof. Naarmate druk uit de cilinder wordt vrijgelaten verdampst te vloeistof en wordt het vloeibaar propaangas.

Veiligheidstips voor omgaan met LPG-cilinders

- Een gedeukte of verroeste LPG-cilinder kan gevaarlijk zijn en dient door uw vloeibaar propaangas-handelaar te worden gecontroleerd. Gebruik nooit een cilinder met een beschadigd ventiel.
- Het kan zijn dat uw LPG-cilinder leeg lijkt, maar nog steeds gas bevat, en de cilinder dient dan ook overeenkomstig te worden vervoerd en opgeslagen.
- De LPG-cilinder moet rechtop staan en vastgezet worden bij vervoer, installatie en opslag. Ga voorzichtig met cilinders om en laat ze niet vallen.
- De LPG-cilinder nooit vervoeren onder omstandigheden waar de temperatuur 125° F (51,7° C) kan bereiken (de cilinder wordt dan te heet om vast te houden).

Vereisten voor LPG-cilinders

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

Wat is een regelaar?

Uw gasbarbecue bevat een drukregelaar. Dit is een apparaat dat de gasdruk bestuurt en gelijkmatig houdt terwijl gas uit de LPG-cilinder wordt vrijgelaten.

Vereisten voor regelaar en slang

- In het Verenigd Koninkrijk dient de barbecue van een regelaar te worden voorzien die voldoet aan BS 3016, met een nominale output van 37 millibar.
- De lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- De slang mag niet geknikt raken.
- Vervangende regelaar-en-slang-systemen dienen overeen te komen met de specificaties van Weber-Stephen Products LLC.

⚠ BELANGRIJK: we raden u aan om het gasslang-/regelaarsysteem van uw gasbarbecue om de vijf jaar te vervangen. In sommige landen kunnen eisen gelden om de gasslang na minder dan vijf jaar te vervangen, in welk geval van die eisen moet worden uitgegaan.

Neem voor het vervangen van de slang-, regelaar- en ventielsystemen contact op met de Klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website.
Log in op weber.com.



KWASTEN

Het beste kunt u een bakkwast gebruiken met haren van hittebestendige siliconen en een lange steel. Gebruik een kwast met lange katoenen draden om de dunnere op azijn gebaseerde sauzen op te zuigen.

LPG-cilinder installeren & controleren op lekken

Koppel de regelaar aan de cilinder

- 1) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-O-stand staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.
- 2) Bepaal welk type regelaar u heeft en koppel de regelaar aan de LPG-cilinder volgens de overeenkomstige verbindinginstructies.
Opmerking: Controleer dat het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar uit staat voordat u ze koppelt.

Verbinden door met de klok mee te draaien (A)

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

Verbinden door tegen de klok in te draaien (B)

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

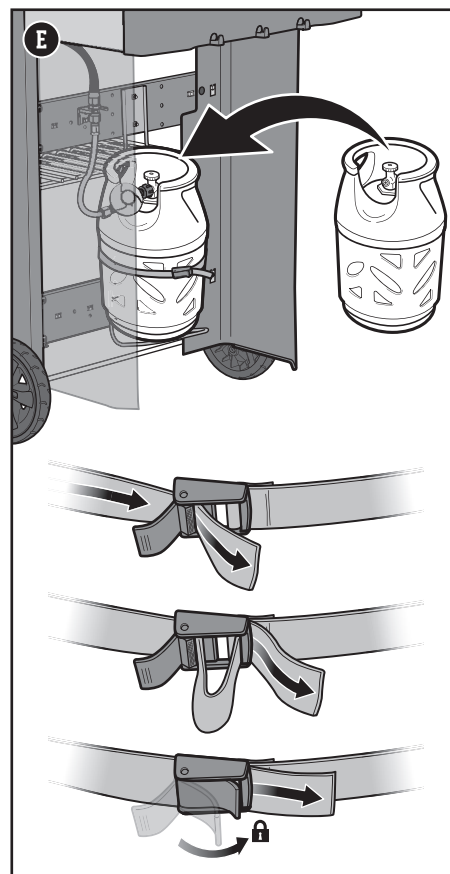
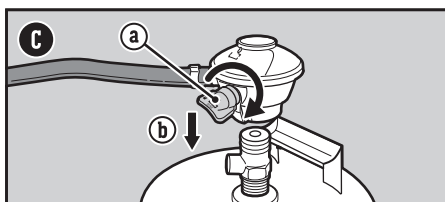
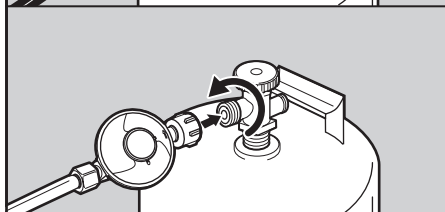
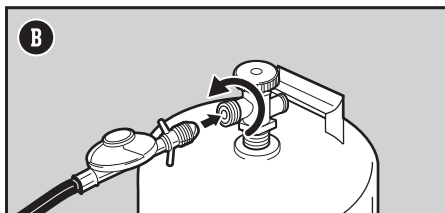
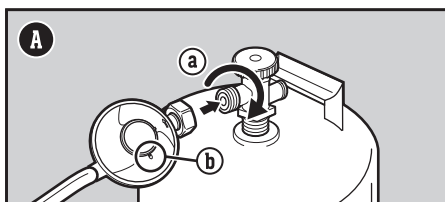
Verbinden door hendel te draaien en op zijn plek te klikken (C)

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

Verbinden met schuifkraag (D)

Controleer dat de hendel van de regelaar op de uit-stand staat (a). Schuif het kraagje van de regelaar omhoog (b). Druk de regelaar op het cilinderventiel en hou de druk vast. Schuif het kraagje omlaag om af te sluiten (c). Als de regelaar niet vergrendeld is, procedure herhalen.

Opmerking: de geïllustreerde regelaars in deze handleiding wijken mogelijk af van de regelaar die u gebruikt voor uw barbecue wegens verschil in regelgeving per land of regio.



Plaatsing van de LPG-cilinder.

De grootte en vorm van de cilinder bepalen of de cilinder in de cilinderhouder of op de grond geplaatst wordt.

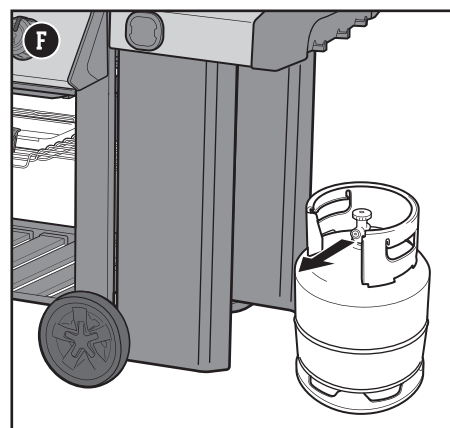
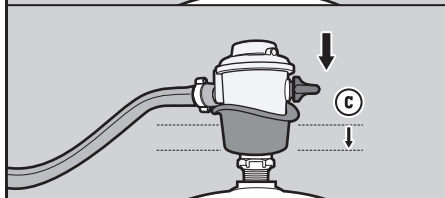
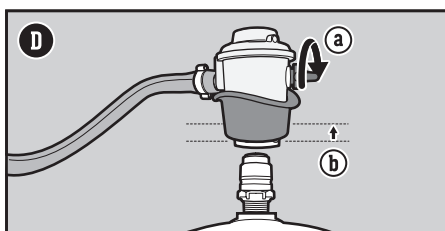
- 1) Bepaal het type van uw LPG-cilinder en volg de overeenkomstige instructies.

Plaatsing in houder (E)

Draai de cilinder zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant van de barbecue gericht is. Til de cilinder op en plaats hem op de houder. Trek de riem aan zodat deze strak om de cilinder zit.

Plaatsing op de grond (F)

Plaats de cilinder op de grond buiten de bodemkast aan de rechterkant van de barbecue. Draai de cilinder zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant van de barbecue gericht is.



Wat is een lekcontrole?

Als de LPG-cilinder eenmaal juist geïnstalleerd is, is het nodig om een lekcontrole uit te voeren. Een lekcontrole is een betrouwbare manier om te controleren dat er geen gas ontsnapt nadat u de cilinder heeft vastgekoppeld. De fitting waar de regelaar aan de cilinder gekoppeld is moet elke keer dat een cilinder opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld, worden getest.

Controleren op gaslekken

- 1) Maak de verbindingen bij de cilinder en de regelaar nat met een water-en-zeepoplossing, met gebruik van een spuitfles, kwastje of doek. U kunt zelf een water-en-zeepoplossing maken door vloeibare zeep en water in de verhouding 1-op-5 te mengen, maar u kunt deze ook bij de sanitairafdeling van een doe-het-zelfwinkel vinden.
- 2) Bepaal het type van uw regelaar. Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien (G) of door de hendel van de regelaar op de aan-stand te zetten (H).
- 3) Als er belletjes ontstaan (I) bij de verbinding tussen de regelaar en de cilinder of de slang en de regelaar, is er een lek:
 - a) Draai de gastoevoer dicht. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.** Neem contact op met de Klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website.
- 4) Als er geen belletjes ontstaan is de lekcontrole klaar.
 - a) Draai de gastoevoer dicht en spoel de verbindingen af met water.

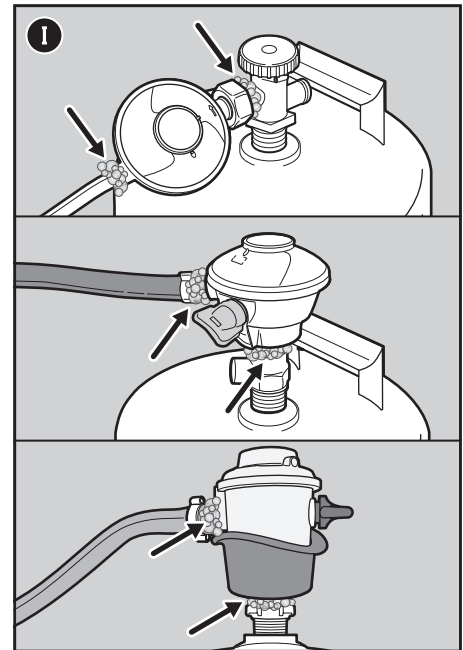
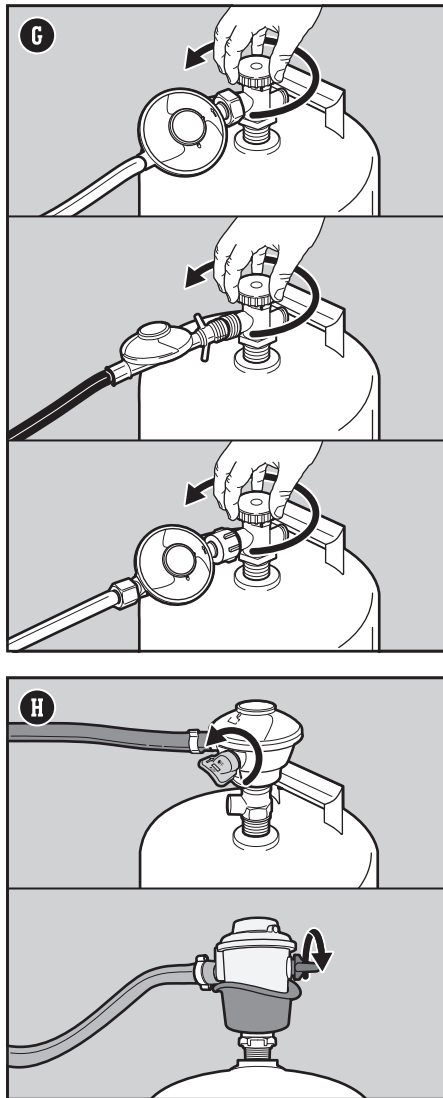
OPMERKING: aangezien sommige oplossingen voor lekcontrole, waaronder water en zeep, licht corrosief kunnen zijn, dienen alle verbindingen met water te worden schoongespoeld na de lekcontrole.

Verdere lekcontrole-voorzorgsmaatregelen

Het brandstofsysteem in uw barbecue heeft ook andere verbindingstukken en fittings. Deze in de fabriek gemaakte verbindingen zijn uitvoerig gecontroleerd op gaslekken, en de branders hebben een vuurtest ondergaan. Toch raden wij u aan om elk jaar een uitvoerige lekcontrole uit te voeren. Instructies hiervoor vindt u online op weber.com.

Koppel de regelaar los van de cilinder

- 1) Controleer of het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar volledig uit staat.
- 2) Ontkoppel de regelaar.



⚠ **GEVAAR:** maak geen gebruik van een vlam om op gaslekken te controleren. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn terwijl u op gaslekken controleert.

⚠ **GEVAAR:** lekkend gas kan brand of explosie veroorzaken.

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

⚠ **GEVAAR:** als u gas ziet, ruikt of hoort (sissen) ontsnappen uit de vloeibaar propaangas-cilinder:

1. Neem afstand van de vloeibaar propaangas-cilinder.
2. Probeer het probleem niet zelf te verhelpen.
3. Bel de brandweer.

⚠ **GEVAAR:** altijd het cilinderventiel sluiten voordat u de regelaar loskoppelt. Nooit proberen het gasregelaar/slang-systeem of een gasfitting los te draaien terwijl de barbecue in gebruik is.

⚠ **GEVAAR:** geen extra LPG-cilinder onder of in de buurt van deze barbecue bewaren. De cilinder nooit meer dan 80% vullen. Als u deze aanwijzingen niet zorgvuldig opvolgt, kan er brand ontstaan met zwaar letsel of de dood tot gevolg.

De eerste keer dat u grilt

Eerst een keer laten branden

Verhit de barbecue op de hoogste stand, met gesloten deksel, tenminste 20 minuten lang voordat u de barbecue voor de eerste keer gebruikt.

Elke keer dat u grilt

Onderhoud voor elke maaltijd

Het onderhoud voor elke maaltijd-plan bevat de volgende simpele maar belangrijke stappen die altijd moeten worden uitgevoerd voor het grillen.

Controleer op vet

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

- 1) Controleer dat de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Verwijder de uitschuifbare vetopvang door hem uit de kast te trekken (A). Verwijder overtollig vet met een plastic schraper.
- 3) Verwijder de opvangbak door de pal van de opvangbak omlaag te drukken (B). Controleer of er geen overtollige hoeveelheid vet aanwezig is in het wegwerpbare lekbakje in de opvangbak. Gooi het wegwerpbare lekbakje wanneer dat nodig is weg en vervang door een nieuwe.
- 4) Plaats alle onderdelen weer op hun plek terug.

Controleer de slang

Regelmatige controle van de slang is noodzakelijk.

- 1) Controleer dat de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Controleer de slang op barsten, schaafplekken of sneden (C). Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is.

Verwarm de barbecue voor

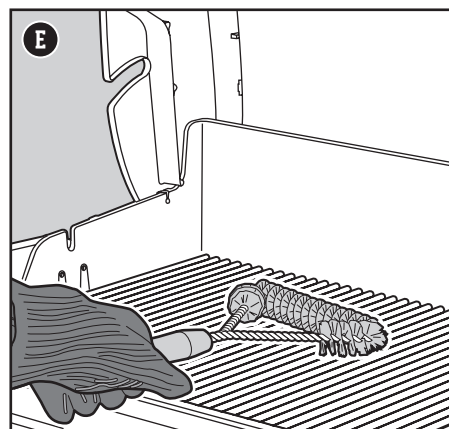
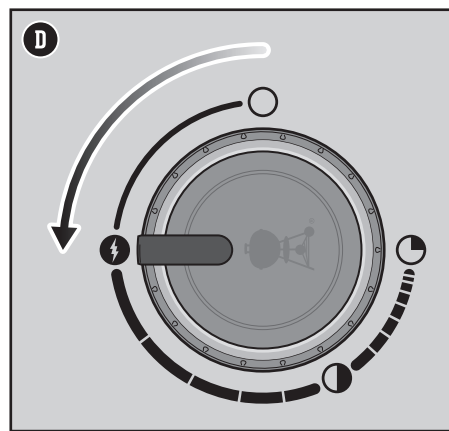
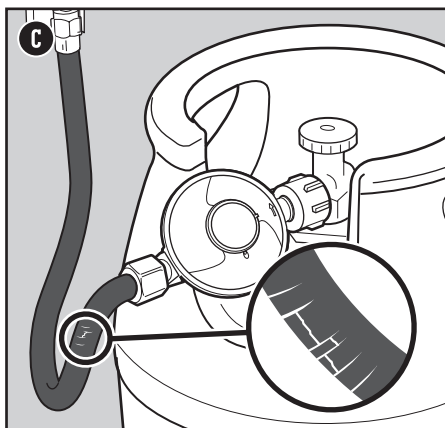
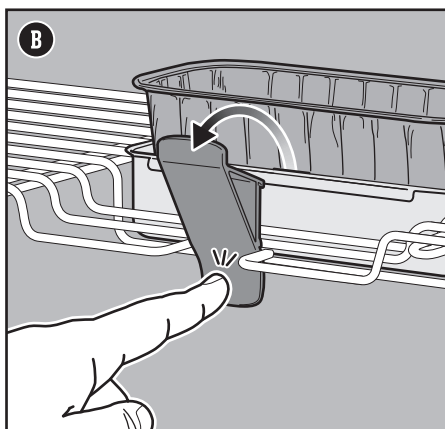
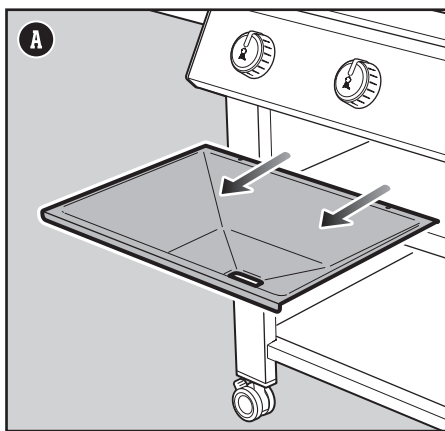
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol grillen. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven en maakt het rooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

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

Maak het grillrooster schoon

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

- 1) Borstel de roosters direct na het voorverwarmen met een roestvrij stalen reinigingsborstel (E).



⚠ **GEVAAR:** de uitschuifbare vetopvang of kookbox niet bekleden met aluminiumfolie.

⚠ **GEVAAR:** controleer de uitschuifbare vetopvang en opvangbak op vetopbouw voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om een vetbrand te voorkomen.

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

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

⚠ **WAARSCHUWING:** gebruik de grill niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is. Alleen vervangen door een door Weber erkende vervangingslang.



De barbecue aansteken

Het elektrische ontstekingssysteem gebruiken om de barbecue aan te steken

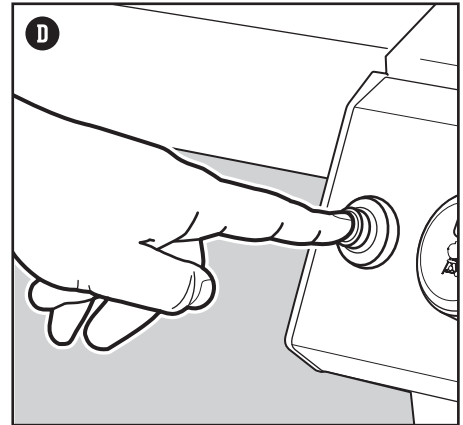
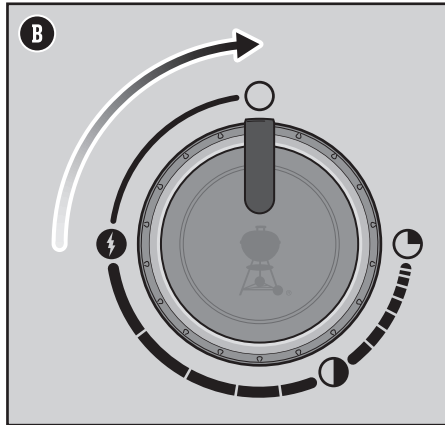
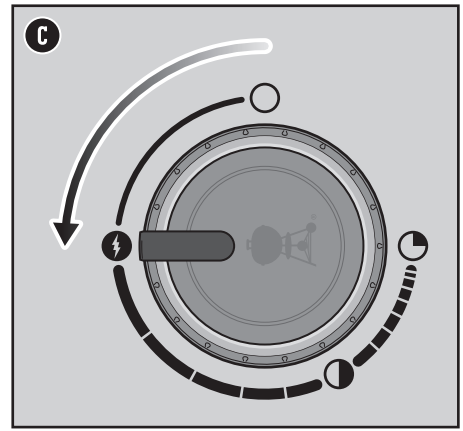
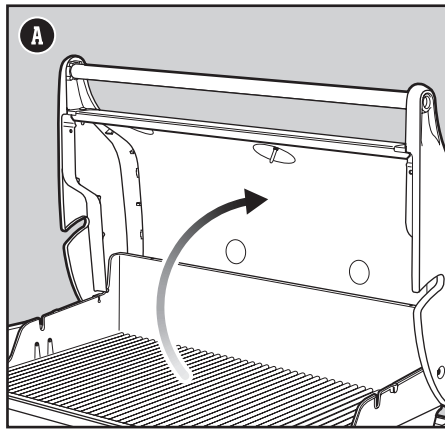
Elke regelknop bedient een individuele brander, en elke brander wordt apart aangestoken. Steek de branders van links naar rechts aan. Alle branders moeten aanstaan bij het voorverwarmen, maar ze hoeven niet allemaal aan te staan tijdens het grillen.

- 1) Open het deksel van de barbecue (A).
- 2) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit 0-stand staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien (B).
Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit 0-stand staan voordat u de LPG-cilinder open draait.
- 3) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te graaien of door de hendel van de regelaar op de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Begin met de brander helemaal links. Druk de regelknop van de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high 1-stand (C).
- 5) Druk de elektrische ontstekingsknop in en hou deze ingedrukt (D). U hoort hem tikken.
- 6) Controleer dat de brander aanstaat. Dat kunt u zien als u door de grillroosters en de uitgespaarde halve cirkel in de Flavorizer™ Bars heen kijkt.
- 7) Als de brander niet aan gaat, draai de controleknop naar de uit 0-stand en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken.
- 8) Als de brander aan gaat, stap 4 tot 6 herhalen om de overige branders aan te steken.

Als de branders niet aangaan met het elektrische ontstekingssysteem, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vindt u instructies voor het aansteken van de barbecue met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

Om de branders te doven

- 1) Druk elke regelknop voor de branders in en draai vervolgens helemaal naar de uit 0-stand.
- 2) Draai de gastoevoer van de LPG-cilinder uit.

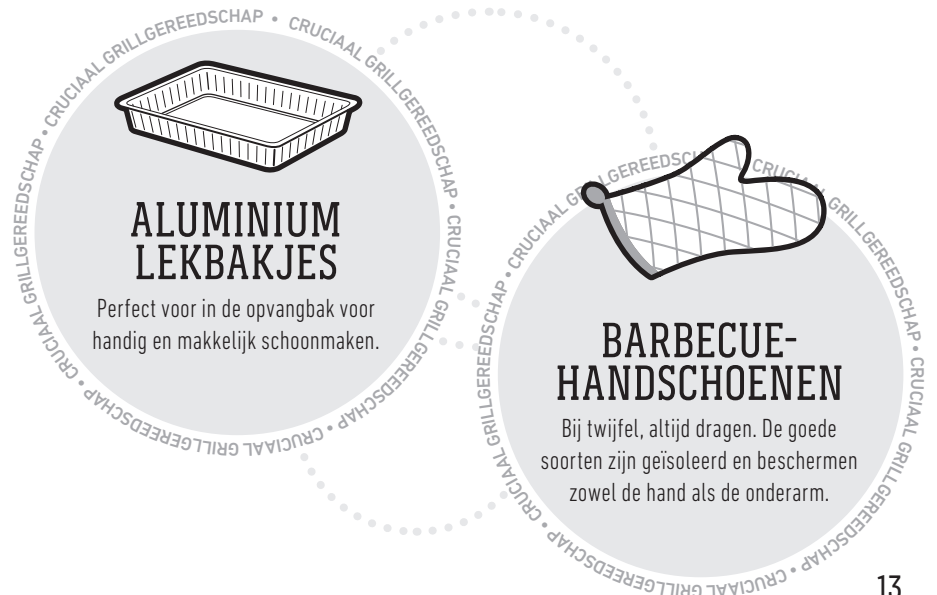


⚠ **WAARSCHUWING:** het deksel bij het ontsteken openen.

⚠ **WAARSCHUWING:** niet boven de open barbecue leunen tijdens het ontsteken of grillen.

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

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



ALUMINIUM LEKBAKJES

Perfect voor in de opvangbak voor handig en makkelijk schoonmaken.



BARBECUE-HANDSCHOENEN

Bij twijfel, altijd dragen. De goede soorten zijn geïsoleerd en beschermen zowel de hand als de onderarm.

Reiniging en onderhoud

De binnenkant van de barbecue schoonmaken

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

Deksel schoonmaken

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

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

Grillroosters schoonmaken

Als u uw grillroosters heeft schoongemaakt op de aangeraden wijze, zou het vuil op de roosters minimaal moeten zijn.

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

Flavorizer™ Bars schoonmaken

De Flavorizer™ Bars vangen lekkend vocht op dat rookt en sist. Daardoor krijgt het eten een onweerstaanbare rooksmak. Het druipt dat niet door de Flavorizer™ Bars wordt verdampt, wordt van de branders weggevoerd. Dit helpt steekvlammen in uw barbecue te voorkomen en voorkomt dat de branders verstopt raken.

- 1) Schraap de Flavorizer™ Bars met een plastic schraper schoon (C).
- 2) Borstel de Flavorizer™ Bars zo nodig met een roestvrij stalen borstel schoon.
- 3) Verwijder de Flavorizer™ Bars en zet ze opzij.

Branders schoonmaken

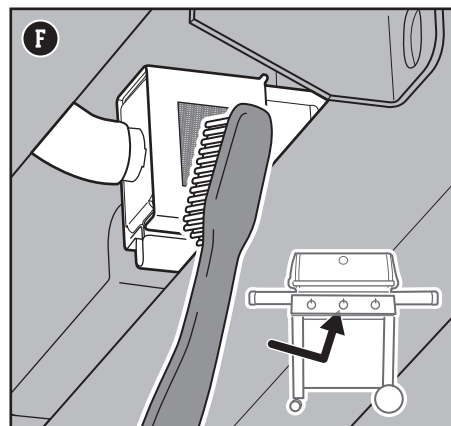
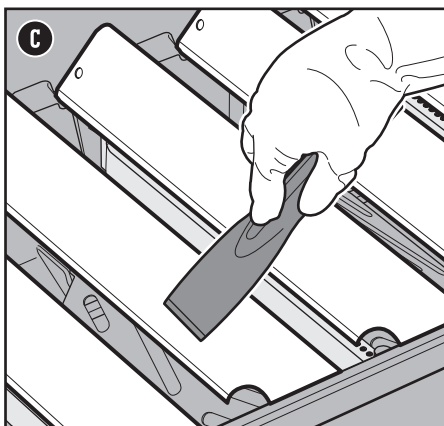
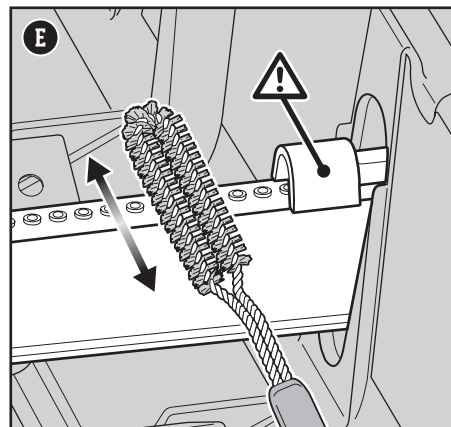
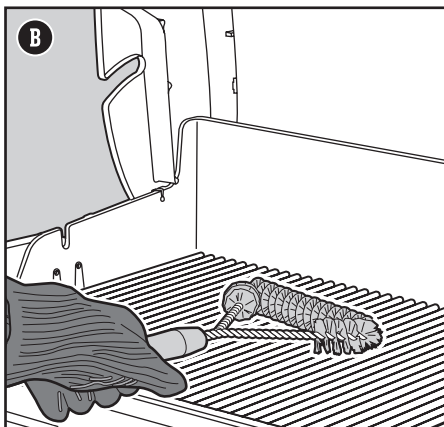
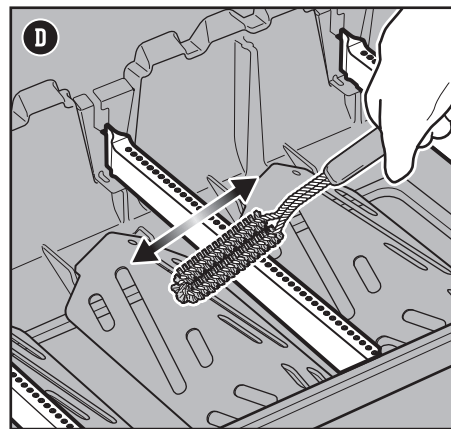
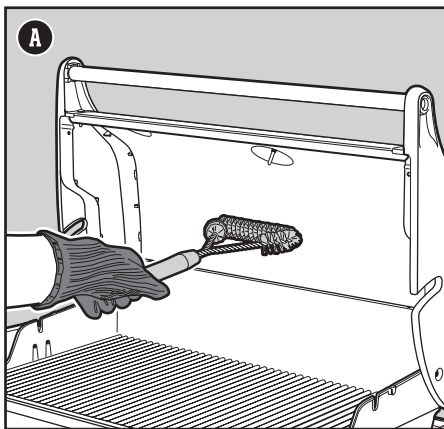
Twee componenten van de branders die cruciaal zijn voor optimaal functioneren zijn de brandgaten (kleine opstaande openingen langs de lengte van de branders) en het spinnen-/insectenschild aan de uiteinden van de brander. Het is cruciaal om deze componenten schoon te houden voor veilig functioneren.

Brandgaten schoonmaken

- 1) Gebruik een schone roestvrij stalen reinigingsborstel om de buitenkant van de branders schoon te maken door over de bovenkant van de brandgaten te borstelen (D).
- 2) Zorg ervoor dat u bij het schoonmaken van de branders de ontstekingselektrode niet beschadigt. Borstel er dus voorzichtig omheen (E).

De spinnenschilden schoonmaken

- 1) De uiteinden van de branders bevinden zich aan de onderkant van het bedieningspaneel, waar ze aan de ventielen gekoppeld zijn.
- 2) Maak de spinnen-/insectenschilden van elke brander schoon met een zachte borstel (F).



⚠ **WAARSCHUWING:** zet uw grill uit en laat hem afkoelen voordat u hem grondig schoonmaakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** op den duur kunnen zich ruwe plekken vormen op de Flavorizer™ Bars. Wij raden aan handschoenen te dragen bij het aanraken van de Flavorizer™ Bars. De Flavorizer™ Bars en grillroosters niet schoonmaken 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.

⚠ **WAARSCHUWING:** geen barbecue-onderdelen op de zijtafels plaatsen. Dit kan krassen veroorzaken in de lak of op de roestvrij stalen oppervlakken.

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



De hitteschilden schoonmaken

De hitteschilden bevinden zich onder de branders en zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de hitte in de kookbox tijdens het grillen. Het schoonhouden van de hitteschilden verhoogt de prestatie van uw barbecue.

- 1) Schraap de hitteschilden met een plastic schraper schoon (G).
- 2) Borstel de hitteschilden zo nodig met een roestvrij stalen borstel schoon.
- 3) Verwijder de hitteschilden en zet ze opzij.

Kookbox schoonmaken

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

- 1) Schraap met een plastic schraper het vuil van de zijkanten en de bodem van de barbecue door de opening in de bodem van de kookbox (H). Door deze opening wordt het vuil naar de uitschuifbare vetopvangner geleid.

Vetmanagementsysteem schoonmaken

Het vetmanagementsysteem bestaat uit een schuine uitschuifbare vetopvangner en een opvangbak. Deze onderdelen zijn zodanig ontworpen dat ze makkelijk kunnen worden verwijderd, schoongemaakt en teruggeplaatst - een belangrijke stap bij elke keer dat u de barbecue klaar maakt voor gebruik. Instructies voor het inspecteren van het vetmanagementsysteem vindt u bij ONDERHOUD VOOR ELKE MAALTIJD.

De buitenkant van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van uw barbecue kan roestvrij stalen, met porselein geëmailleerde en plastic oppervlakken hebben. Weber raadt de volgende methodes aan voor elke 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 gebruik bij producten die buiten staan en voor barbecues. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de "nerf" richting mee schoon. Geen keukenpapier gebruiken.

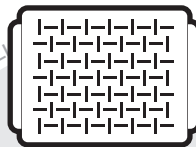
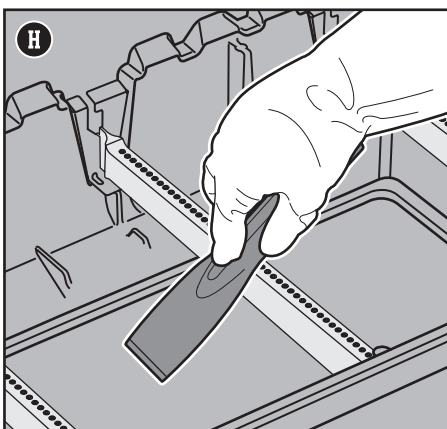
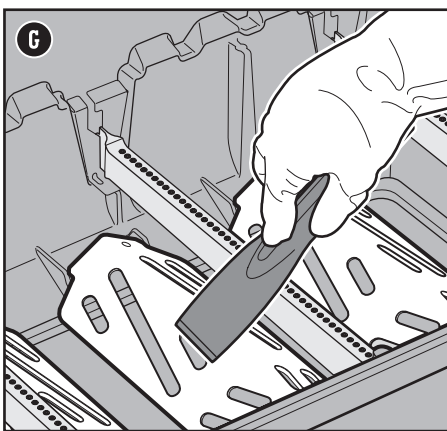
Opmerking: loop geen risico op het bekrassen van uw roestvrij staal door schuurmiddelen te gebruiken. Schuurmiddelen maken niet schoon, en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.

Gelakte, met porselein geëmailleerde oppervlakken en plastic onderdelen schoonmaken

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

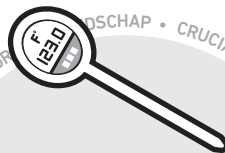
Reiniging van de buitenkant van barbecues op bijzondere locaties

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



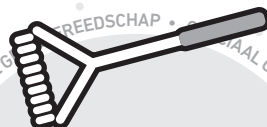
GRILLPAN

Ontworpen voor voedsel dat te klein of te delicaat is voor de grillroosters. Een geperforeerde grillpan houdt voedsel daar waar het hoort - op de barbecue, niet erin.



THERMOMETER

Dit kleine en relatief goedkope apparaat is van essentieel belang om bij het grillen snel de temperatuur binnen in het vlees te bepalen.



REINIGINGSBORSTEL

Cruciaal om te gebruiken voordat u zelfs maar overweegt te gaan grillen. Geef uw hete grillroosters een snelle beurt met deze borstel om te voorkomen dat de verkoolde resten van eerdere maaltijden aan uw huidige voedsel blijven kleven.

BARBECUE AANSTEKEN LUKT NIET

SYMPTOOM

- Brander gaat niet aan bij het volgen van de instructies voor elektrische ontsteking in de sectie “Bediening” van deze gebruikershandleiding.

OORZAAK

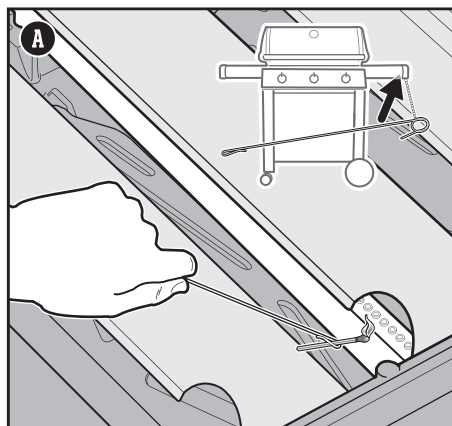
Er is een probleem met de gastoevoer.

Er is een probleem met het elektrische ontstekingssysteem.

OPLOSSING

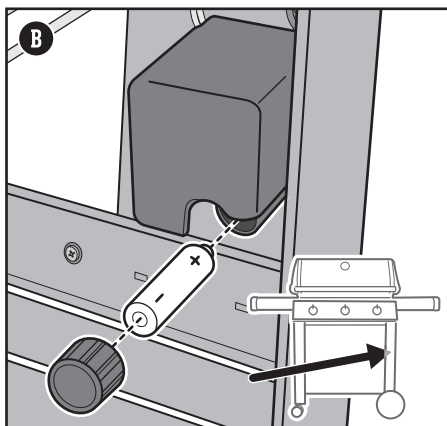
Als het niet lukt om de barbecue aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de branders stroomt. Raadpleeg om dit te controleren de instructies hieronder voor “De barbecue aansteken met een lucifer.” Als **aansteken met een lucifer** niet lukt, raadpleeg dan de probleemoplossingsuggesties voor gastoevoer op de volgende pagina.

Als het niet lukt om de barbecue aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de branders stroomt. Raadpleeg om dit te controleren de instructies hieronder voor “De barbecue aansteken met een lucifer.” Als **aansteken met een lucifer** wel lukt, raadpleeg dan de onderstaande instructies voor “Controleren van de onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem”.



Een lucifer gebruiken om te controleren of er gastoevoer naar de branders is

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Zorg dat alle regelknoppen voor de branders in de uit O-stand staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.
Opmerking: het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit O-stand staan voordat u de LPG-cilinder open draait.
- 3) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar op de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Begin met de brander helemaal links. Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder de rechterzijtafel.) Steek de brandende lucifer door de grillroosters en langs de Flavorizer™ Bars tot naast de brander (A).
- 5) Druk de regelknop van de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high 1-stand.
- 6) Controleer of de brander aanstaat door door de grillroosters en de uitgespaarde halve cirkel in de Flavorizer™ Bars heen te kijken.
- 7) Als de brander niet aan gaat, draai de controleknop naar de uit O-stand en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken.
- 8) Als de brander aan gaat, stap 4 tot 6 herhalen om de overige branders aan te steken. Als het probleem is dat het niet lukt om de barbecue aan te steken, is de volgende stap het controleren van de onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem.



De onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem controleren

Wanneer u de ontstekingsknop indrukt, zou u een klikkend geluid moeten horen. Als u geen klikkend geluid hoort, controleer dan de batterij en daarna de bedrading.

De batterij controleren

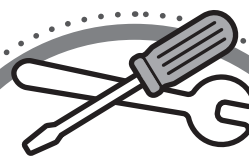
Er zijn drie mogelijke problemen met de batterij die het ontstekingssysteem van stroom voorziet:

- 1) Sommige batterijen hebben een beschermende plastic verpakking. (Verwar dit plastic niet met het etiket van de batterij.) Controleer dat deze verpakking is verwijderd.
- 2) Controleer of de batterij correct is geïnstalleerd (B).
- 3) Als de batterij oud is, vervangen door een nieuwe batterij.

De batterij controleren

Er zijn twee mogelijke probleemzones die gecontroleerd moeten worden:

- 1) Controleer dat de ontstekingsbedrading goed bevestigd is aan de aansluitingspunten van de ontstekingsknop onder het bedieningspaneel.
- 2) Controleer dat de ontstekingsbedrading correct bevestigd is aan de ontstekingsmodule. De draden hebben een kleurcodering die overeenkomt met de aansluitingspunten van de ontstekingsmodule. Het aantal draden varieert per model. Zie Montagehandleiding voor details over correcte aansluiting van draden.



RESERVEONDERDELEN

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

KLANTENSERVICE BELLEN

Als u nog steeds problemen ervaart, neem contact op met de Klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website.

GASTOEVOER

SYMPTOOM

- Grill bereikt niet de gewenste temperatuur of wordt ongelijkmatig heet.
- Een of meer van de branders ontsteekt niet.
- De vlam is laag terwijl de brander op de hoge stand staat.
- De vlammen lopen niet langs de gehele lengte van de brander.
- Het vlampatroon van de brander is onregelmatig.

OORZAAK

Sommige landen hebben regelaars met een "stroombeperkend mechanisme", en dat is geactiveerd. Dit veiligheidsmechanisme is in de regelaar 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 u de toevoer van de LPG-cilinder open draait en een of meer van de regelknoppen niet op de uit-stand staan. Het kan ook gebeuren als u de LPG-cilinder te snel open draait.

De LPG-cilinder is (bijna) leeg.

De brandstofslang is gebogen of geknikt.

De brandgaten zijn vuil.

OPLOSSING

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

De LPG-cilinder opnieuw vullen.

Brandstofslang weer recht maken.

Brandgaten schoonmaken. Zie "Brandgaten schoonmaken".

SYMPTOOM

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

OORZAAK

De spinnenschilden op de branders zijn geblokkeerd.

OPLOSSING

Spinnenschilden schoonmaken. Zie "De spinnenschilden schoonmaken" in het hoofdstuk Productonderhoud. Zie ook de illustraties en informatie in dit hoofdstuk over het juiste vlampatroon en spinnenschermen.

SYMPTOOM

- 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 tank terugbrengen naar uw lokale dealer.

VETTIGE BARBECUE (verfschilfers & steekvlammen)

SYMPTOOM

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

OORZAAK

De schilfers die u ziet zijn opgebouwde kookdampen die zijn omgezet in koolstof.

OPLOSSING

Dit gebeurt op den duur na herhaald gebruik van uw barbecue. Dit is geen defect. Deksel schoonmaken. Zie het hoofdstuk "Productonderhoud".

SYMPTOOM

- Er ontstaan steekvlammen tijdens het grillen of voorverwarmen.

OORZAAK

Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

De binnenkant van de barbecue moet grondig schoongemaakt worden.

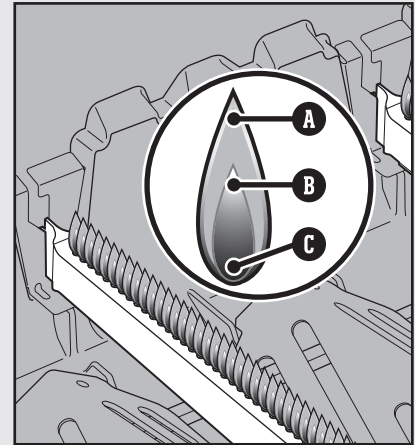
OPLOSSING

De barbecue altijd 10 tot 15 minuten voorverwarmen met alle branders op de start/hoog-stand.

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

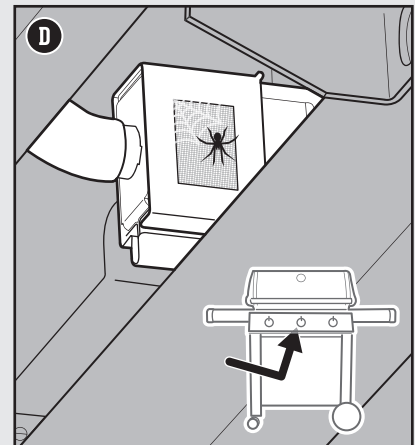
Juist vlampatroon van branders

De branders in uw barbecue zijn in de fabriek ingesteld voor de juiste vermenging van lucht en gas. Wanneer de branders correct functioneren ziet u 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).



Spinnenschilden

De openingen in de branders voor de bij de brander benodigde lucht (D) zijn voorzien van roestvrij stalen schilden om te voorkomen dat spinnen en insecten webben en nesten maken in de branders. Daarnaast kan er opbouw van stof en vuil op de buitenkant van de schilden plaatsvinden, hetgeen de toevoer van zuurstof naar de branders belemmert.



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

⚠ WAARSCHUWING: bij gebruik van niet-originele Weber-Stephen onderdelen voor reparatie of vervanging vervalt alle garantie.

Grillgids

Type	Dikte/Gewicht	Gemiddelde totale grilltijd
 ROOD VLEES		
	19 mm dik	4 tot 6 minuten directe hoge hitte
Steak: Entrecote, porterhouse, ribeye, T-bone en ossenhaas	25 mm dik	6 tot 8 minuten directe hoge hitte
	50 mm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten dichtschoeien op directe hoge hitte, dan 8 tot 10 minuten op indirecte hoge hitte
Biefstuk van de flank	0,68 tot 0,90 kg, 19 mm dik	8 tot 10 minuten directe hoge hitte
Gehaktburger	19 mm dik	8 tot 10 minuten directe hoge hitte
Ossenhaas	1,3 tot 1,8 kg	45 tot 60 minuten 15 minuten directe matige hitte, dan 30 tot 45 minuten indirecte matige hitte
 VARKENSVLEES		
Braadworst: vers	Keten van 85 g	20 tot 25 minuten directe hoge hitte
	19 mm dik	6 tot 8 minuten directe hoge hitte
Karbonades en koteletjes: met of zonder bot	31 tot 38 mm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten dichtschoeien op directe hoge hitte, dan 4 tot 6 minuten op directe hoge hitte
Ribs: babybackribs, spareribs	1,3 tot 1,8 kg	1,5 tot 2 uur indirecte matige hitte
Ribs: country style, met bot	1,3 tot 1,8 kg	1,5 tot 2 uur indirecte matige hitte
Ossenhaas	0,454 kg	30 minuten 5 minuten dichtschoeien op directe hoge hitte, dan 25 minuten op indirecte matige hitte
 GEVOGELTE		
Kippenborst: zonder bot, zonder vel	170 tot 226 g	8 tot 12 minuten directe hoge hitte
Kippendijen: zonder bot, zonder vel	113 g	8 tot 10 minuten directe matige hitte
Kipstukken: met bot, verschillend	85 tot 170 g	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten directe lage hitte, dan 30 minuten op indirecte matige hitte
Kip: heel	1,8 tot 2,2 kg	1 tot 1,25 uur indirecte matige hitte
Wildhoen	0,68 tot 0,90 kg	60 tot 70 minuten indirecte matige hitte
Kalkoen: heel, zonder vulling	4,5 tot 5,4 kg	2 tot 2,25 uur indirecte matige hitte
 VIS EN ZEEVRUCHTEN		
Vis, filet of steak: heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis en tonijn	6,3 tot 12,7 mm dik	3 tot 5 minuten directe matige hitte
	25 tot 31 mm dik	10 tot 12 minuten directe matige hitte
	0,454 kg	15 tot 20 minuten indirecte matige hitte
Vis: heel	1,36 kg	30 tot 45 minuten indirecte matige hitte
Garnalen	42,5 g	2 tot 4 minuten directe hoge hitte
 GROENTEN:		
Asperge	12,7 mm dik	6 tot 8 minuten directe matige hitte
	met blad	25 tot 30 minuten directe matige hitte
Maïs	zonder blad	10 tot 15 minuten directe matige hitte
	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten directe matige hitte
Paddenstoelen	portobello	10 tot 15 minuten directe matige hitte
	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirecte matige hitte
Ui	12,7 mm dikke schijven	8 tot 12 minuten directe hoge hitte
	heel	45 tot 60 minuten indirecte matige hitte
Aardappel	12,7 mm dikke schijven	9 tot 11 minuten 3 minuten voorkoken, dan 6 tot 8 minuten directe matige hitte

De vleessoorten, diktes, gewichten en grilltijden hierboven zijn bedoeld als richtlijnen. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind, en buitentemperatuur. Twee vuistregels: Gril steaks, visfilets, stukken kip zonder bot en groenten middels de directe hittedirectie volgens de in de tabel aangegeven tijd (of tot de gewenste mate van gaarheid). Draai het voedsel halverwege de grilltijd om. Gril braadstukken, hele vogels, stukken gevogelte met bot, hele vissen, en dikkere stukken vlees middels de indirecte methode volgens de in de tabel aangegeven tijd (of totdat een instant-read thermometer de gewenste interne temperatuur aangeeft). De gaartijd voor rund en lam gaat uit van de Amerikaanse richtlijnen van de USDA voor medium gaarheid, tenzij anders vermeld. Laat, voordat u ze aansnijdt, braadstukken, grotere stukken vlees, en dikke karbonades, koteletten en steaks 5 tot 10 minuten staan nadat ze gaar zijn. De interne temperatuur van het vlees stijgt in deze tijd nog 5 tot 10 graden.



WEBER ACCESSOIRES

Belangrijke gereedschappen en kookgerei om het meest uit uw grillervaring te halen.



WEBER.COM



VOOR HET LEVEN

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIË
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Kienzlstrasse 17
A-4600 Wels
OOSTENRIJKTel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIË
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
TsjechiëTel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANKRIJKTel: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HONGARIJETel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
IJSLAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAËL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALIË
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 PH.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasge
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasge
NEDERLAND
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NIEUW ZEELAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSLAND
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
ZUID AFRIKATel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPANJE
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

Serienummer



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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
ZWITSERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Töptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TÜRKIJETel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
VERENIGD KONINKRIJKTel: +44 01756 692611;
customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

Voor Ierland contact opnemen met:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Voor andere Oost-Europese landen, zoals ROEMENIË, SLOVENIË, KROATIË of GRIEKENLAND, contact opnemen met:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

Voor de Baltische staten, contact opnemen met:
Weber-Stephen Nordic ApS.



71325

060116
NL - DUTCH