



SLATE

56 cm Premium Griddle

GP56

GEbruikersHANDLEIDING GASBARBECUE

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.

⚠ GEVAAR

Als je gas ruikt:

- Draai de gastoevoer naar het apparaat uit.
- Doof alle open vlammen.
- Open het deksel.
- Als je de gaslucht blijft ruiken, moet je uit de buurt van het apparaat blijven en direct je gasleverancier of de brandweer bellen.

Lekkend gas kan brand of een explosie veroorzaken. Dit kan, behalve tot eigendomsschade, leiden tot ernstige verwondingen en zelfs dodelijke gevolgen hebben.

⚠ GEVAAR

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbewaakt achter.
- Gebruik de barbecue niet binnen 61 cm van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere hout of vloeren, terrassen en veranda's van behandeld hout.
- Gebruik dit apparaat nooit binnen 7,5 m van ontvlambare vloeistoffen.
- Als er brand ontstaat, moet je uit de buurt van het apparaat blijven en direct de brandweer bellen. Blus een olie- of vetbrand niet met water.

Als je de instructies niet volgt, kan er brand ontstaan, wat kan leiden tot ernstige verwondingen met zelfs dodelijke gevolgen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Voer vóór gebruik van de barbecue alle lekcontroles in deze gebruikershandleiding zorgvuldig uit. Doe dit ook wanneer de barbecue door een dealer is gemonteerd.

⚠ **WAARSCHUWING:** Steek dit apparaat niet aan voordat je de paragrafen over **BRANDERONTSTEKING** in deze gebruikershandleiding hebt gelezen.

DEZE GASBARBECUE IS ALLEEN BEDOELD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. GEBRUIK DEZE BARBECUE NIET IN BOTEN OF GESLOTEN RUIMTES.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie die nodig is voor een correcte montage en veilig gebruik van het apparaat.

Lees en volg alle aanwijzingen met betrekking tot waarschuwingen en alle instructies op voordat je het apparaat monteert en gebruikt.

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 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-gas 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 geventileerde plek. 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 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 vanaf de achterkant of zijkanten van de barbecue bevinden.
- ⚠ **GEVAAR:** Zorg ervoor dat de kookruimte 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.
- ⚠ **GEVAAR:** Draai de gasregelaar of een gasfitting niet los terwijl de barbecue in gebruik is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbaar oppervlak.
- ⚠ **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, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.



EIGENSCHAPPEN VAN DEZE BARBECUE

Voor toegang tot volledige gebruikersinformatie scan je de QR-code en

voer je jouw serienummer in. Of ga naar weber.com/literature-online.

Serienummer

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

Belangrijk: Lees deze instructies zorgvuldig door om vertrouwd te raken met het apparaat voordat je het aansluit op de gasfles of de gaspatroon. Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

8652612_111523 NL



GARANTIE

- ⚠ **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.
- ⚠ **Verwijder alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie voordat je de barbecue in gebruik neemt.**

- Geen houtskool, briketten of lavastenen in de barbecue gebruiken.

Opslag en/of niet-gebruik

- ⚠ **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 branderverstoppingen.
- Opbergen van de barbecue binnenshuis is alleen toegestaan als de gasfles van de barbecue wordt losgekoppeld en verwijderd.

• Bedankt 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 WEBER's vrijwillige 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.

• **Krachtens 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 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 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 thuisgebruik door één huishouden 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 periodes, 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.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR ONDER DEZE GARANTIE

• 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. Het registreren 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 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 handleiding.

GARANTIEAFHANDELING/UITSLUITING VAN GARANTIE

• 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 (door Weber te bepalen) dat de barbecue in kwestie vervangen wordt door een nieuwe barbecue van gelijke of hogere waarde. WEBER zal je mogelijk vragen om onderdelen terug te sturen voor onderzoek, met vooruitbetaalde 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 branderbuizen 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 waar WEBER geen toestemming voor heeft gegeven en die niet door een door WEBER gemachtigde onderhoudstechnicus is uitgevoerd, doet deze vrijwillige garantie vervallen.

PRODUCTGARANTIETERMIJNEN

Ketel/kuip:
5 jaar, geen doorroesting/doorbranding
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Harde barbecuehoes:
5 jaar, geen doorroesting/doorbranding
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Roestvrijstalen branderbuizen:
5 jaar, niet op doorroesten/doorbranden

Bakplaat:
5 jaar (exclusief roest)

Alle overige onderdelen:
2 jaar (uitgezonderd normale slijtage)

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 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 VERKOCHE WEBER-PRODUCT OVERSTIJGEN.**

• **JE AANVAARDT 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 DIENT 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.





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 ingedrukte 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, en de gasfles 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 onder omstandigheden waar de temperatuur 50 °C (125 °F) kan bereiken (de gasfles wordt dan te heet om vast te houden).

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 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 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

Sluit de regelaar aan op de gasfles

- 1) Controleer of alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand $\bigcirc$ staan. Controleer dit door de 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 of het ventiel van de gasfles of de hendel van de regelaar gesloten is voordat je deze aansluit.*

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 de ventilatieopening (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)

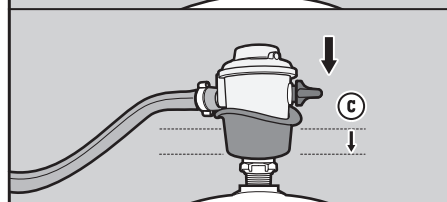
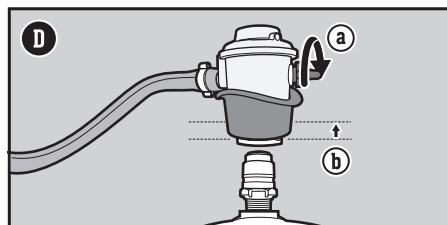
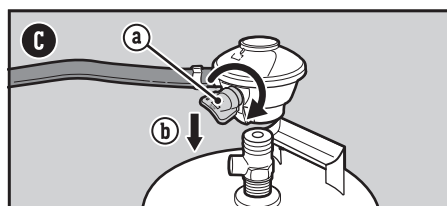
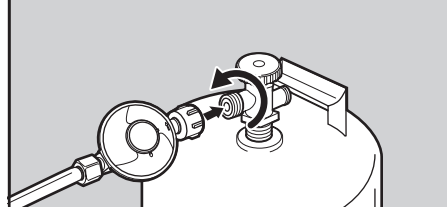
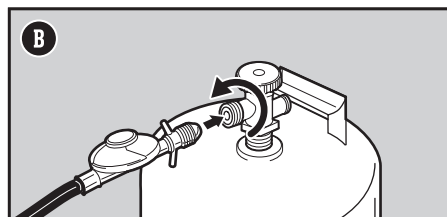
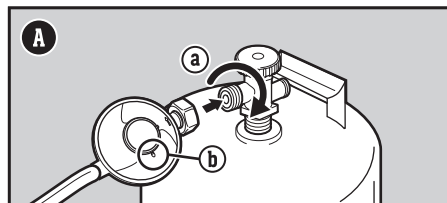
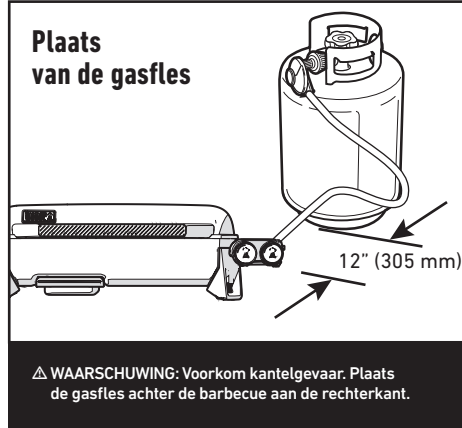
Draai de hendel (a) van de regelaar met de klok mee naar de uit-stand. Druk de regelaar op het gasflesventiel totdat de regelaar op zijn plaats klikt (b).

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.

Plaats van de gasfles



Een gasfles bijvullen of vervangen

De gasfles verwijderen

Zodra je de gasfles moet bijvullen of vervangen, volg dan de volgende instructies om hem te verwijderen.

- 1) Controleer of de regelknop volledig dichtgedraaid is.
- 2) Koppel de aansluiting van de gas slang los van de gasfles.

Opslag en/of reizen

Ontkoppel de gasfles indien: 1) de gasfles leeg is; 2) de barbecue wordt vervoerd; 3) de barbecue in een garage of andere afgesloten ruimte wordt opgeborgen; 4) de barbecue niet wordt gebruikt.

- Bewaar een ontkoppelde gasfles niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- Bewaar of vervoer een ontkoppelde gasfles niet in de barbecue zelf.

Wanneer de barbecue langere tijd is opgeslagen of niet is gebruikt, is het belangrijk de volgende richtlijnen te volgen:

- De WEBER-gasbarbecue moet vóór gebruik worden gecontroleerd op gaslekken en verstoppingen in de branderbuis. (Raadpleeg 'CONTROLEEREN OP GASLEKKEN' en 'REINIGING EN ONDERHOUD'.)
- Controleer of er in de gebieden onder de ketel en de afneembare opvangbak geen vuil zit dat de verbranding of luchtstroom zou kunnen belemmeren.
- Het spinnen/insectenschild moet ook worden gecontroleerd op verstoppingen. (Raadpleeg 'REINIGING EN ONDERHOUD').

WAARSCHUWING: Alleen handvast aandraaien.

Bij gebruik van overmatige kracht kunnen de regelaarkoppeling en het gasflesventiel beschadigd raken. Dit kan lekkage veroorzaken en de gastoevoer belemmeren.

Controleer de afdichtingen voor je een nieuwe gasfles aan het apparaat koppelt.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigde of versleten afdichtingen heeft, lekt, beschadigd is of niet goed werkt.

Gasflessen moeten worden vervangen op een goed geventileerde plaats, bij voorkeur buiten, uit de buurt van eventuele ontstekingsbronnen, zoals open vuur, waakvlammen, elektrische brandhaarden en uit de buurt van andere mensen.



AAN DE SLAG

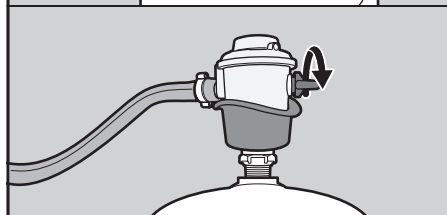
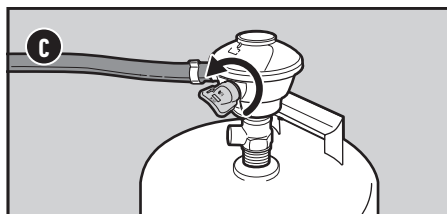
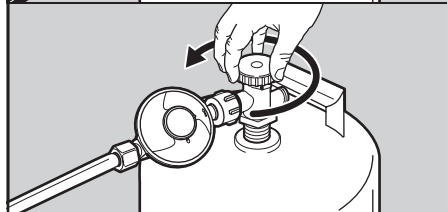
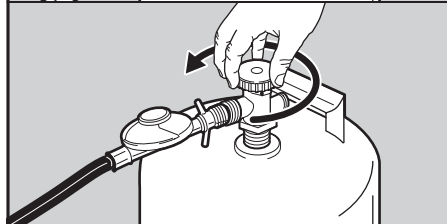
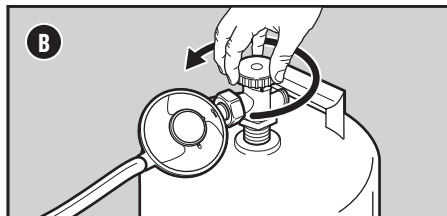
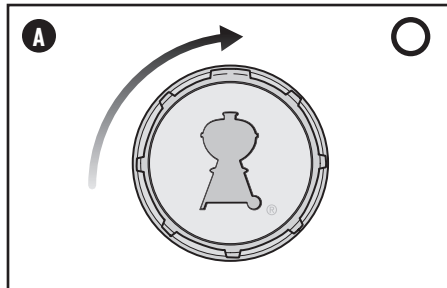
Wat is een lekcontrole?

Als de gasfles 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 vastgekoppeld. Het brandstofsysteem in je barbecue bestaat uit in de fabriek gemaakte verbindingen en fittingen die uitvoerig zijn gecontroleerd op gaslekken, en de branders hebben een vuurtest ondergaan. WEBER raadt aan om na de montage een extra, uitgebreide controle op lekken uit te voeren alsmede elke keer wanneer je een gasfles ontkoppelt en vastkoppelt. De volgende fittingen moeten worden getest:

- Waar de fles in verbinding staat met de regelaar.
- Waar de regelaar in verbinding staat met de slang van de regelaar.
- Waar de slang van de regelaar in verbinding staat met het ventiel.

Controleren op gaslekken

- 1) Zorg ervoor dat de regelknop van de brander uit staat door deze in te drukken en met de klok mee te draaien naar de uit-stand (O) (A).
- 2) Bepaal het type van je regelaar. Draai de gastoevoer open door het gasflesventiel tegen de klok in te draaien (B) of door de hendel van de regelaar in de aan-stand (C) te zetten.
- 3) Maak de fittingen nat 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.



- ⚠ 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: De barbecue niet gebruiken als er een gaslek aanwezig is.
- ⚠ GEVAAR: Als je gas ziet, ruikt of hoort (sissen) ontsnappen uit de gasfles met vloeibaar propaan:
 - 1) Neem afstand van de gasfles met vloeibaar propaan.
 - 2) Probeer het probleem niet zelf te verhelpen.
 - 3) Bel de brandweer.



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

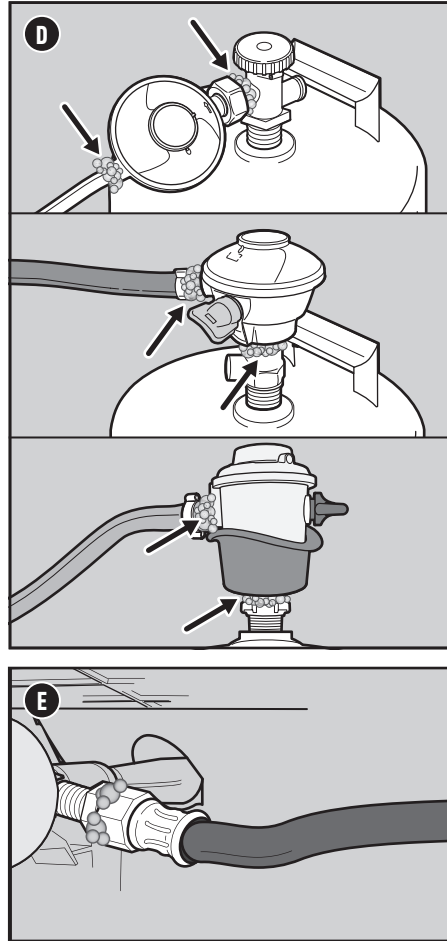
- Als het lek bij de verbinding tussen de regelaar en de gasfles of tussen de slang en de regelaar zit (D), sluit dan de gastoevoer af. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**
- Wanneer het lek zich bevindt bij de regelaar of het branderventiel (E), draai je het gas uit. **PROBEER NOOIT DE REGELAAR STRAKKER TE DRAAIEN. MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.** Neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in jouw regio via de contactgegevens op onze website.

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

5) Als er geen belletjes te zien zijn, ben je klaar met de controle op lekken:

- Spoel de verbindingen af met water.

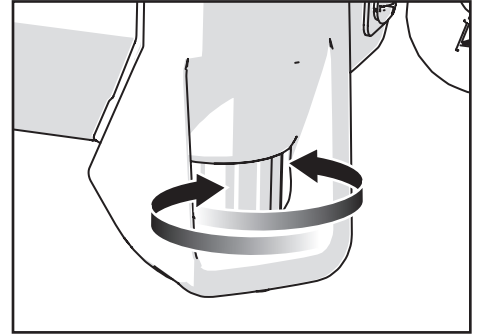
LET OP: aangezien sommige oplossingen voor lekcontrole, waaronder water en zeep, licht corrosief kunnen zijn, dienen alle verbindingen met water te worden schoongespoeld na de lekcontrole.



De barbecue en/of bakplaat waterpas zetten

Voor een correct en veilig gebruik van deze barbecue is het belangrijk om ervoor te zorgen dat de barbecue op een vlakke, stabiele ondergrond staat voordat je hem gebruikt. Als het oppervlak en/of de bakplaat niet waterpas is, kun je de poten aanpassen. Om de poten af te stellen, til je één hoek van de barbecue iets op en draai je de poten naar rechts of links om de barbecue te verhogen of te verlagen.

PAS OP: PROBEER DE HOOGTE VAN DE BARBECUE NIET AAN TE PASSEN TIJDENS HET GEBRUIK OF ALS DE BARBECUE NOG HEET IS.



⚠ **WAARSCHUWING:** Het kan gevaarlijk zijn om te proberen andere soorten gashouders te monteren.

⚠ **BELANGRIJK:** We raden u aan om het gaslang-/regelaarsysteem van uw 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.

⚠ Dit apparaat is niet geschikt voor installatie of aansluiting op een vaste gasleiding.

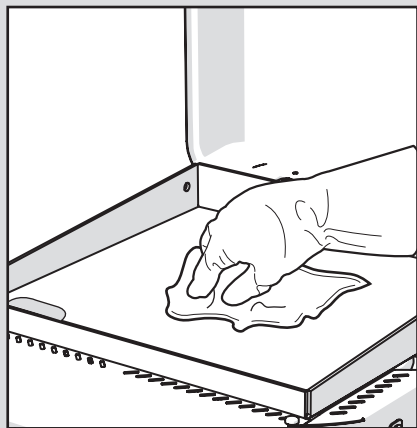


BEDIENING

Voordat je begint

Gebruik en onderhoud

Vóór het eerste gebruik: De nieuwe bakplaat met de hand wassen met mild afwasmiddel. Droog goed af met een zachte doek of keukenpapier.



De barbecue aansteken

Het ontstekingsstelsel gebruiken om de barbecue aan te steken

Het ontstekingsstelsel ontsteekt de brander met een vonk uit de ontstekingselektrode. Je genereert de energie voor de vonk door op de ontstekingsknop te drukken. Je hoort de ontsteker klikken. Na het voorverwarmen op hoog vermogen, kun je de regelknop van de brander op de door jou gewenste stand voor het barbecueën instellen.

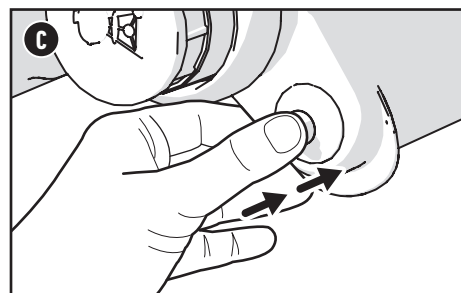
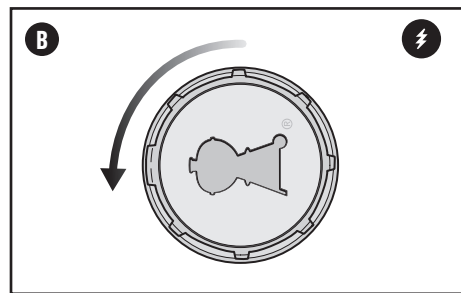
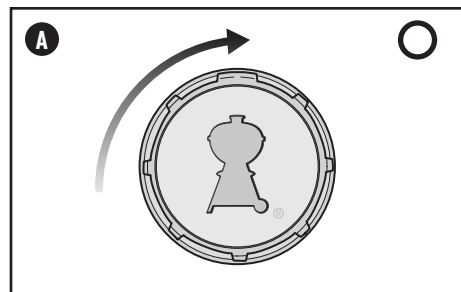
Er bevinden zich twee branderbuisen in de ketel. Om optimaal gebruik te maken van je barbecue, moet je elke brander afzonderlijk aansteken.

- 1) Open de deksel.
- 2) Controleer of alle regelknoppen van de branders in de uit-stand staan. Doe dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien (A).
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) Druk de regelknop van één brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog -stand (B).
- 5) Druk de rode ontstekingsknop meerdere malen in, zodat deze elke keer klikt totdat de eerste branderbuis wordt ontstoken (C).
- 6) Herhaal stap 4-5 met de tweede branderregelknop.
- 7) Controleer of de branders aangestoken zijn. Dat kun je zien als je tussen het grilloppervlak en het frame door kijkt.
- 8) Als de brander niet 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.

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

Branders doven

- 1) Druk de regelknop van de brander in en draai deze vervolgens met de klok mee helemaal naar de uit-stand .



Alleen model van 56 cm:

Brander 1



Brander 2



Instellingen regelknoppen branders



⚠ **WAARSCHUWING:** Open het barbecuedecksel tijdens het aansteken.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de ontsteking niet binnen vijf seconden plaatsvindt, 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.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue niet met gesloten deksel. Het barbecuedecksel mag alleen worden gebruikt om de bakplaat te beschermen.



Elke keer dat je grilt

Onderhoud van maaltijd tot maaltijd

Het onderhoud vóór ieder gebruik bevat de volgende simpele maar belangrijke stappen die altijd moeten worden uitgevoerd vóór het grillen.

Controleer op vet

Je bakplaat heeft een vetopvangsysteem dat vet en voedselresten opvangt in een wegwerpbak. Vet en voedselresten worden afgevoerd naar een wegwerplekbakje in de vetopvangbak. Om vetbranden te voorkomen, moet dit systeem worden gereinigd voordat je je barbecue verplaatst of voordat je gaat koken.

1. Controleer of de barbecue uit staat en helemaal afgekoeld is.
2. Verwijder overtollig vet of voedselresten met een schraper en veeg de bakplaat schoon met keukenpapier. Schraap vet en voedselresten via de opening in het grilloppervlak naar de wegwerplekbak onder (A).
3. Verwijder de vetopvangbak (B). Controleer of er geen overtollige hoeveelheid vet aanwezig is in het wegwerplekbakje in de vetopvangbak. Gooi het wegwerplekbakje weg wanneer dat nodig is en vervang het door een nieuwe.
4. Plaats alle onderdelen weer terug.

Controleer de slang

Een regelmatige inspectie van de slang is noodzakelijk om de veiligheid en goede werking van je bakplaat te waarborgen.

1. Controleer of de barbecue uit staat en helemaal afgekoeld 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. Neem contact op met de klantenservice van WEBER voor een vervangende slang.

Verwarm de barbecue voor

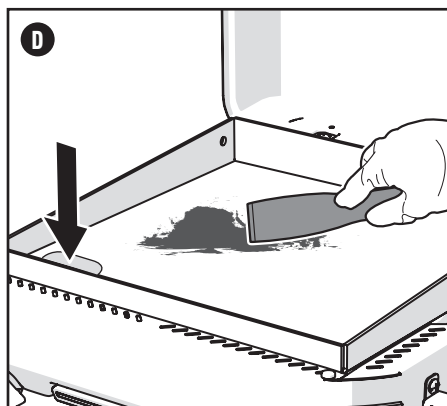
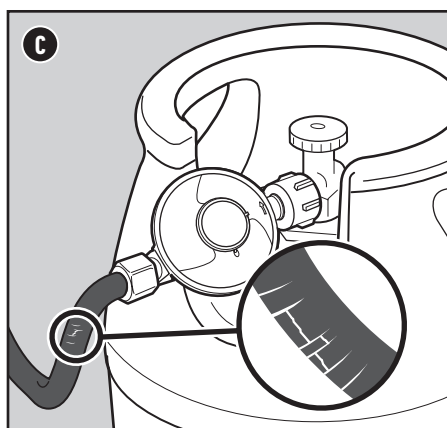
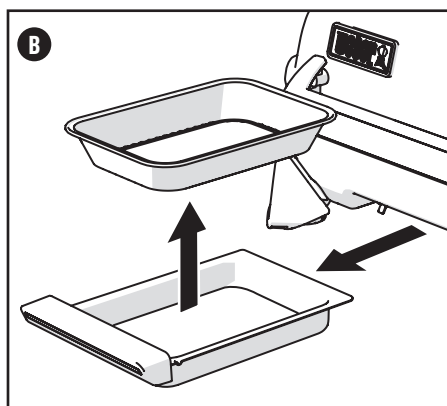
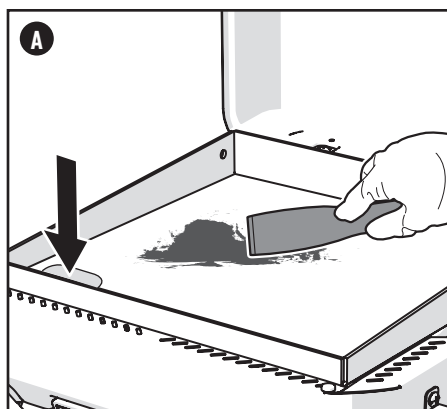
Het voorverwarmen van de bakplaat is cruciaal voor succesvol barbecueën. Het voorkomt dat voedsel blijft plakken en zorgt ervoor dat de bakplaat heet genoeg is om je eten goed te garen. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

1. Open het barbecuedecksel.
2. Steek de bakplaat aan volgens de ontstekingsinstructies in deze gebruikershandleiding.
3. Verwarm de bakplaat voor op HOOG. Dit duurt 10 tot 15 minuten, afhankelijk van de omgevingsfactoren, zoals luchttemperatuur en wind. Na het voorverwarmen kan je de brander(s) naar wens instellen.

Maak het grilloppervlak schoon

Na het voorverwarmen zijn overgebleven stukjes voedsel of vuil van de vorige keer makkelijker te verwijderen met een schraper.

1. Schraap het grilloppervlak na het voorverwarmen schoon met een schraper (D). Veeg overtollig vet of voedselresten naar de opening in het grilloppervlak van de bakplaat.



- ⚠ **GEVAAR:** Bedek de uitschuifbare vetopvangbak en ketel niet met aluminiumfolie.
- ⚠ **GEVAAR:** Controleer de uitschuifbare vetopvangbak en opvangbak voor vetopbouw vóór elk gebruik. 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 barbecuewanen of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthittenniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen rond de gasfles vrij van rommel.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd elektrische kabels en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is. Alleen vervangen door een door WEBER erkende reserveslang.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voorwerpen in de buurt van de bakplaat worden heet.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd keukenpapier uit de buurt van direct vuur of extreme hitte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder de bakplaat NIET voordat de barbecue is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld.
- ⚠ **PAS OP:** Giet nooit in een keer grote hoeveelheden koud water over het oppervlak van de bakplaat. Hierdoor kan de bakplaat kromtrekken.
- ⚠ **PAS OP:** Als je een grote hoeveelheid koud of bevroren voedsel (of voedsel met een hoog watergehalte) op een hete bakplaat legt, kan de bakplaat kromtrekken.
- ⚠ **PAS OP:** Giet tijdens het koken geen koud water over het grilloppervlak.
- ⚠ **PAS OP:** Wees voorzichtig wanneer je voedsel draait of keert tijdens het koken om het opsprengen van heet vet te voorkomen.



VERZORGING VAN HET PRODUCT

Reiniging en onderhoud

De bakplaat schoonmaken

Het oppervlak van de bakplaat moet na elk gebruik worden gereinigd om de kwaliteit te behouden en het antiaanbakoppervlak in goede staat te houden. Volg onderstaande stappen voor het reinigen:

1. Als de barbecue 5 minuten is uitgeschakeld en afgekoeld, schraap je overtollig vet, olie en voedselresten met een schraper of spatel tot in het gat in de bakplaat.

LET OP: Als je te maken hebt met hardnekkige voedselresten, gebruik dan een klein beetje water op kamertemperatuur bij het schraperen. GEBUIK GEEN GROTE HOEVEELHEDEN KOUD WATER BIJ HET REINIGEN VAN DE BAKPLAAT.

2. Was de bakplaat met de hand af met een mild afwasmiddel.
3. Afspoelen en volledig afdrogen. Veeg het oppervlak van de bakplaat af met keukenpapier en voer overtollig vet, olie en voedselresten af tot in het gat in de bakplaat.
4. De bakplaat is NIET vaatwasserbestendig.
5. Dompel de bakplaat niet onder in water.

Tips voor een grondige reiniging

Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op de bakplaat ophopen.

Een effectieve methode om deze te verwijderen:

1. Verwijder zoveel mogelijk losse voedselresten van de bakplaat.
2. Meng drie delen baking soda met één deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op de bakplaat. Deze moet dik genoeg zijn om het oppervlak volledig te bedekken.
4. Laat het mengsel een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer soda toe en boen met een niet-schurende nylon borstel of spons schoon.
5. Spoel af en maak droog.

LET OP: Voor extra hardnekkige resten giet je wat azijn over de pasta voor je gaat schoonmaken. Zodra de bruisende reactie is gestopt, ga je door met schrobben en spoelen.

Branders schoonmaken

Twee onderdelen van de branders die cruciaal zijn voor optimale prestaties zijn de brandergaten (kleine openingen langs de lengte van de branders) en de spinnen/insectenschermen aan de voorkant van de branders. Het is belangrijk om deze onderdelen schoon te houden zodat deze veilig functioneren.

Branderbuisen schoonmaken

- 1) Zodra de barbecue en de gastank zijn uitgeschakeld en de barbecue is afgekoeld, verwijder je de bakplaat met barbecuevanten of -handschoenen en zet je hem opzij.
- 2) Gebruik een schone roestvrijstalen reinigingsborstel om de buitenkant van de branders schoon te maken door over de brandergaten te borstelen (A).

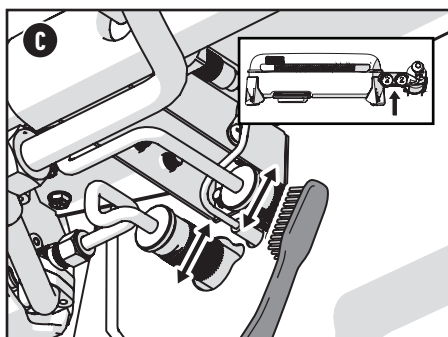
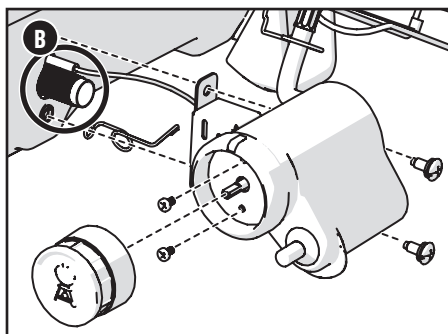
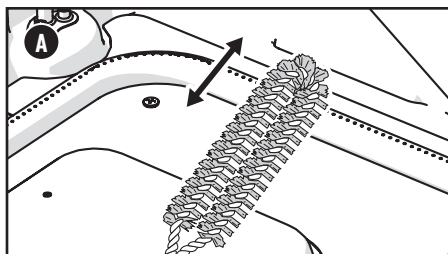
Spinnenschermen schoonmaken

- 1) Zoek naar de uiteinden van de branders die zich aan de onderkant van het bedieningspaneel bevinden, waar ze bij de ventielen samenkomen. Bij modellen van 43 cm (17") moet de rozetbeugel worden verwijderd om toegang te krijgen tot het spinnenscherm. Voer de volgende instructies uit om toegang te krijgen tot het spinnenscherm (B):

1. Verwijder de regelknop door deze uit de regeleenheid te halen.
2. Verwijder de twee schroeven van de rozet van de regelknop.
3. Verwijder de twee schroeven van de rozetbeugel.
4. Maak de spinnen-/insectenschermen op de branderbuis schoon met een zachte borstel.
5. Nadat het spinnenscherm schoongemaakt is, zet je de regelknop eenheid in omgekeerde volgorde weer in elkaar.

LET OP: Zorg ervoor dat de aardedraad en de ontstekingsdraad zijn aangesloten op de regeleenheid voordat je deze weer in elkaar zet.

- 2) Maak de spinnen-/insectenschermen op de branderbuis of branderbuisen schoon met een zachte borstel (C).



⚠ 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 branderbuisen moeten goed over de ventielopeningen worden geplaatst.



Vetopvangsysteem schoonmaken

Het vetopvangsysteem bestaat uit een uitschuifbare vetopvangbak 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. Instructies voor het inspecteren van het vetopvangsysteem vind je in het hoofdstuk "Elke keer dat je grillt" van deze handleiding.

LET OP: Als er vet aan de vetopvangkoker blijft kleven, kan een kleine hoeveelheid water helpen om het vet tot in de vetopvangbak te spoelen.

LET OP: Bij slecht weer kan er water in de vetopvangbak en het wegwerplekbakje terechtkomen. Controleer de wegwerplekbak en de vetopvangbak op water en leeg deze indien nodig.

Het frame van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van je barbecue kan roestvrijstalen, met porselein geëmailleerde en kunststof oppervlakken bevatten. WEBER raadt per oppervlak de volgende methodes aan:

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 "nerflichting" mee schoon. Geen keukenpapier gebruiken.

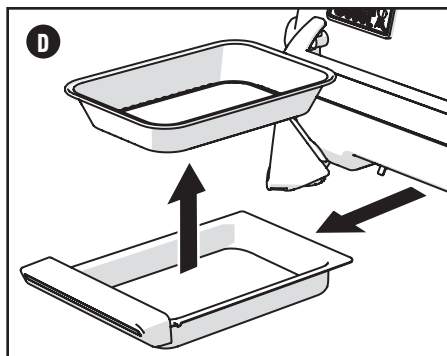
LET OP: Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrij staal. Daar kunnen krassen door ontstaan. Schuurmiddelen maken niet schoon en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.

Gelakte en met porselein geëmailleerde oppervlakken en kunststof onderdelen 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

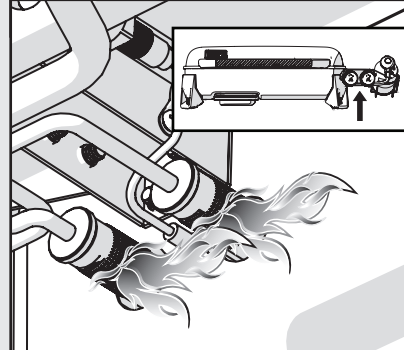
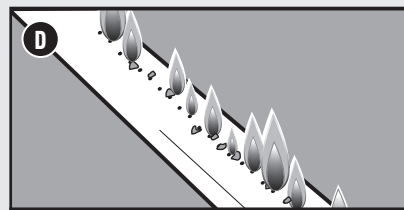
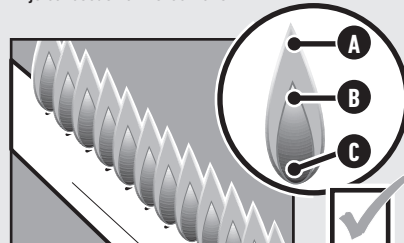
Als je barbecue in een ruwe omgeving staat, is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, zwembadchemicaliën en zout water kunnen roest veroorzaken op de oppervlakken. Veeg de buitenkant van je barbecue schoon met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af. Het kan ook een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



Juist vlampatroon van branders

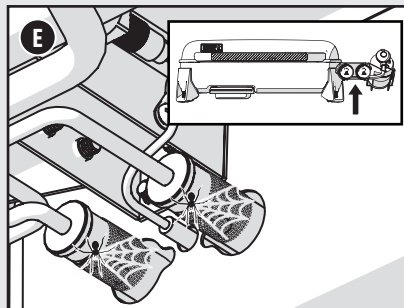
De brander in je barbecue is in de fabriek ingesteld voor de juiste vermenging van lucht en gas. Wanneer de brander correct functioneert, zie je een specifiek vlampatroon. De toppen van de vlammen kunnen af en toe geel flakkeren (A) en gaan naar beneden van lichtblauw (B) over naar donkerblauw (C).

⚠ WAARSCHUWING: Geblokteerde en vuile brandgaten 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:** Zet je barbecue uit en laat hem afkoelen voordat je hem grondig schoonmaakt.
- ⚠ **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 brandergaten steken.
- ⚠ **PAS OP:** Voor het schoonmaken van je barbecue geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, zuurbevattende schoonmaakmiddelen, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuurspunten.



PROBLEEMOPLOSSING

BARBECUE AANSTEKEN LUKT NIET

PROBLEEM

- Brander gaat niet aan bij het volgen van de ontstekingsinstructies in de sectie "Bediening" van deze gebruikershandleiding.

OORZAAK

Er is een probleem met de gastoevoer.

Er is een probleem met het 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 loopt. Raadpleeg om dit te controleren de instructies hieronder voor "Een lucifer gebruiken om te controleren of er gastoevoer naar de branders is".

Als **aansteken met een lucifer NIET lukt**, volg dan de instructies voor het loskoppelen en opnieuw aansluiten van de gasfles.

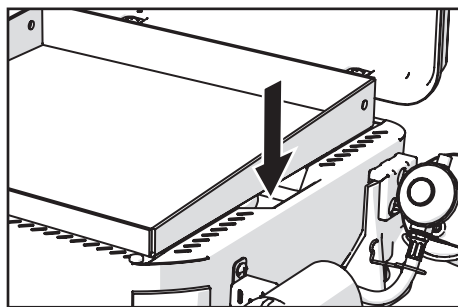
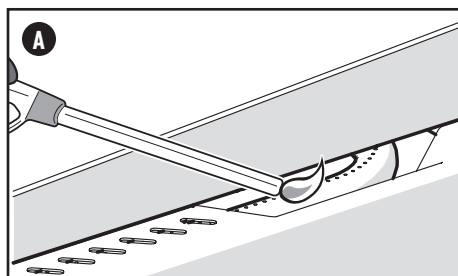
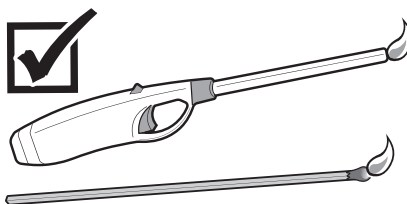
Als het niet lukt om de barbecue aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de branders loopt. Raadpleeg om dit te controleren de instructies hieronder voor "Een lucifer gebruiken om te controleren of er gastoevoer naar de branders is".

Als **aansteken met een lucifer WEL lukt**, controleer dan de draadverbindingen van het ontstekingssysteem.

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

Luciferhouder alleen beschikbaar op bepaalde modellen.

- 1) Open de deksel.
- 2) Controleer of de regelknop van de brander in de uit-stand staat. Controleer dit door knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.
- 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) Steek een brandende lange aansteker door de opening aan de zijkant van de bakplaat **(A)**.
- 5) Druk de regelknop van de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-stand .
- 6) Controleer of de brander brandt door de opening aan de zijkant van de bakplaat te kijken.
- 7) Als de brander niet binnen 5 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.



RESERVEONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met je plaatselijke retailer of log in op weber.com.



Afmetingen opening branderventiel en verbruiksgegevens

AFMETINGEN OPENING BRANDERVENTIEL		
Land	Gascategorie	Modellen van 56 cm
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)	Brander 1 0,88 mm Brander 2 0,68 mm
België, Frankrijk, Groot-Brittannië, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Zwitserland	I_{3s} (28-30/37 mbar)	Brander 1 0,84 mm Brander 2 0,65 mm
Polen	I_{3B/P} (37 mbar)	Brander 1 0,84 mm Brander 2 0,65 mm
Duitsland, Oostenrijk	I_{3B/P} (50 mbar)	Brander 1 0,77 mm Brander 2 0,60 mm
VERBRUIKSgegevens		
Gascategorie	Modellen van 56 cm	
I_{3B/P} (30 mbar of 2,8 kPa)	4,7 kW propaan 5,3 kW butaan 330 g/u propaan 379 g/u butaan	
I_{3s} (28-30/37 mbar)	4,7 kW propaan 4,7 kW butaan 330 g/u propaan 330 g/u butaan	
I_{3B/P} (37 mbar)	4,7 kW propaan 5,3 kW butaan 330 g/u propaan 379 g/u butaan	
I_{3B/P} (50 mbar)	4,7 kW propaan 5,3 kW butaan 330 g/u propaan 379 g/u butaan	



Fabrikant:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
VS

Importeur:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlijn, Duitsland
Tel: (+49) 307554184-0

NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

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

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.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.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 367 911
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

PROBLEMEN? VRAGEN? Product niet terugbrengen 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.