



SUMMIT

GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR DE INGEBOUWDE LP-GASBARBECUE

Hartelijk dank voor de aankoop van een WEBER-barbecue. Neem nu enkele minuten de tijd om uw aankoop te beschermen door uw product online te registreren bij www.weber.com.



S-660

LPG

U MOET DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING LEZEN VOORDAT U UW GASBARBECUE GAAT GEBRUIKEN.

⚠ GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

- 1) Sluit het gas naar de barbecue af.**
- 2) Doof eventuele vlammen.**
- 3) Open de deksel.**
- 4) Wanneer de gaslucht niet verdwijnt, bewaar dan afstand tot de barbecue en neem direct contact op met de gasleverancier of de brandweer.**

Lekkend gas kan een brand of explosie veroorzaken, met ernstig of fataal letsel of beschadigingen van eigendommen tot gevolg.

⚠ WAARSCHUWING

- 1) Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van deze of andere barbecues.**
- 2) Een gascilinder die niet is aangesloten voor gebruik, moet niet in de buurt van deze of andere barbecues worden bewaard.**

⚠ WAARSCHUWING: Volg alle lekkagecontroles zorgvuldig uit die in deze gebruikshandleiding staan voordat u uw barbecue gaat gebruiken. Voer deze controles ook uit wanneer de barbecue bij de dealer gemonteerd is.

⚠ WAARSCHUWING: Deze barbecue niet aansteken zonder dat u eerst de gedeelten voor het **ONTSTEKEN VAN DE BRANDER** in deze gebruikshandleiding hebt gelezen.

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

OPMERKING VOOR INSTALLATEUR: Deze gebruikershandleiding moet bij de eigenaar worden achtergelaten en de eigenaar moet deze zorgvuldig bewaren voor gebruik in de toekomst.

CE :845BR-0035
ID: 0845

59873

NL - DUTCH
04/01/18

WAARSCHUWINGEN

⚠ GEVAAR

Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikershandleiding, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, of tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.

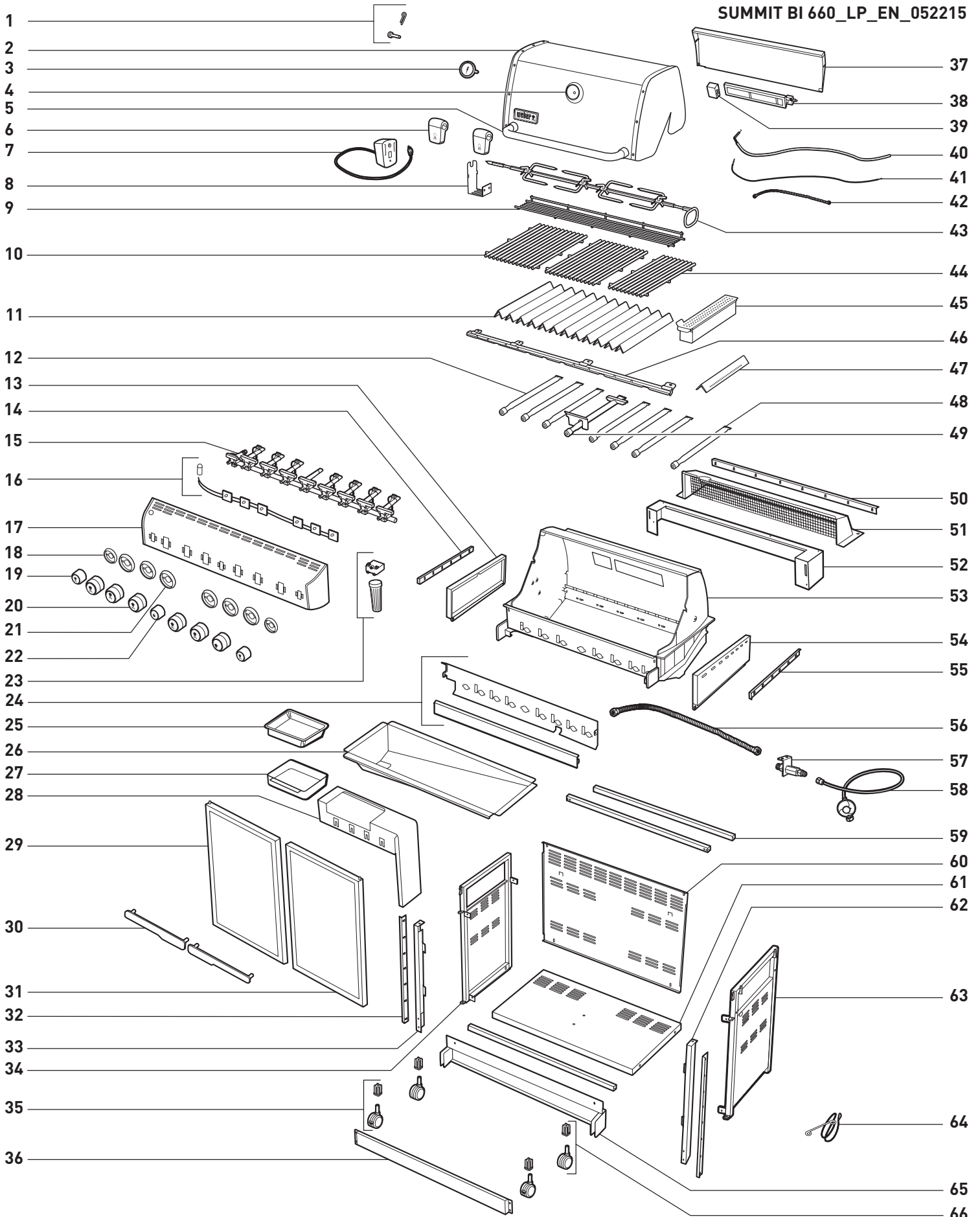
⚠ WAARSCHUWINGEN

- ⚠ Bewaar geen reserve of ontkoppelde gasfles onder of in de buurt van deze barbecue.
- ⚠ Volg de instructies voor het aansluiten van de gasdrukregelaar voor uw type gasbarbecue op.
- ⚠ Bewaar geen reserve of ontkoppelde gasfles onder of in de buurt van deze barbecue.
- ⚠ Leg geen barbecuehoezen of andere brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue.
- ⚠ Een onjuiste installatie kan gevaarlijk zijn. Volg daarom de instructies in deze handleiding zorgvuldig op.
- ⚠ Wanneer de gasbarbecue van WEBER gedurende een langere periode niet gebruikt is of opgeslagen is, dient u de barbecue te controleren op gaslekken en of de brander niet verstopt is voordat u de barbecue gaat gebruiken. Raadpleeg de instructies in deze handleiding voor de juiste procedure.
- ⚠ Zoek niet met een aansteker naar gaslekken.
- ⚠ Gebruik uw WEBER gasbarbecue niet wanneer er sprake is van een gaslek bij de aansluitingen.
- ⚠ Houd brandbaar materiaal minimaal 60 cm uit de buurt van de zijkanten of de achterzijde van de barbecue.
- ⚠ Uw WEBER gasbarbecue mag niet door kinderen worden gebruikt. De toegankelijke onderdelen van de barbecue kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt van de barbecue wanneer u deze gebruikt.
- ⚠ Wees voorzichtig wanneer u uw WEBER gasbarbecue gebruikt. Tijdens het gebruik of tijdens het schoonmaken kan de barbecue heet zijn; blijf daarom altijd in de buurt van de barbecue en verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
- ⚠ Wanneer de branders tijdens het bereiden van de gerechten uitgaan, draai dan alle gasknoppen dicht. Open de deksel en wacht vijf minuten voordat u de branders weer aansteekt. Neem daarbij de ontstekingsinstructies in acht.
- ⚠ Gebruik geen houtskool, briketten of lavasteen in uw WEBER gasbarbecue.
- ⚠ Buig tijdens het bereiden van eten niet over de open barbecue en leg uw handen of vingers niet op de voorste rand van de ketel.
- ⚠ Wanneer het vuur plotseling opflakert, legt u het eten uit de buurt van de vlammen tot de branders weer normaal branden.
- ⚠ In geval van een vetbrandje, draait u alle branders dicht en laat u de deksel gesloten tot het vuur is gedoofd.
- ⚠ De WEBER gasbarbecue dient regelmatig schoongemaakt te worden.
- ⚠ Maak tijdens het reinigen van de kleppen of branders de openingen of aansluitingen niet groter.
- ⚠ Vloeibaar propaan is geen aardgas. Het vervangen van vloeibaar propaan door aardgas is gevaarlijk. Bovendien vervalt bij pogingen daartoe de garantie.
- ⚠ Een gedeukte of roestige gasfles kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gasfles met een beschadigde gaskraan.
- ⚠ De gasfles kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar kan toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening te worden gehouden bij het transporteren en opslaan van de gasfles.
- ⚠ Ontkoppel de gasdrukregelaar of een willekeurige gasaansluiting nooit wanneer u de barbecue gebruikt.
- ⚠ Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. De eenheid dient goed te worden geïnstalleerd volgens de instructies in de "Installatiehandleiding".
- ⚠ Plaats geen brandstoftank in de opslagruimte.

WAARSCHUWINGEN	2	SEAR STATION ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN	20
INHOUD	3	SEAR STATION BRANDER AANSTEKEN	20
UITVERGROOT BEELD	4	SEAR STATION HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER	21
ONDERDELENLIJST	5	UITZETTEN	21
GARANTIE	6	HET SEAR STATION GEBRUIKEN	21
ALGEMENE INSTRUCTIES	7	ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SMOKERBRANDER	22
GEBRUIK	7	ONTSTEKEN VAN SMOKERBRANDER	22
OPSLAG EN/OF ONGEBRUIK	7	HANDMATIG ONTSTEKEN VAN SMOKERBRANDER	23
GASINSTRUCTIES	8	UITZETTEN	23
TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPAANGASFLESSEN	8	DE SMOKER GEBRUIKEN	24
DE GASFLES INSTALLEREN	9	DE SMOKER REINIGEN	24
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN	9	ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SPITBRANDER	25
VOORBEREIDING OP LEKTEST	10	ONTSTEKEN VAN SPITBRANDER	25
CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE	11	HANDMATIG ONTSTEKEN VAN SPITBRANDER	26
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES HERVULLEN	13	UITZETTEN	26
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES (LP) OPNIEUW AANSLUITEN	13	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	27
VERLICHTING	13	HET SPIT GEBRUIKEN	27
WERKING VAN GRILLLICHT	13	KOKEN AAN HET SPIT	28
VERLICHTE REGELKNOPPEN	13	OPSLAG VAN SPITVORK	28
ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN	14	PROBLEEMOPLOSSING	29
UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN	14	SEAR STATION PROBLEEMOPLOSSING	30
CONTROLE VAN DE SLANG	14	PROBLEEMOPLOSSING VOOR SPIT	30
WERKING VAN ONTSTEKING	15	PROBLEMEN MET HET GRILLLICHT OPlossen	30
ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER	16	ONDERHOUD	31
ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER	16	REINIGEN	31
HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER	17	UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN	31
UITZETTEN	17	WEBER BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN	31
BARBECUETIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS	18	REINIGEN VAN BRANDERBUIS	31
VOORVERWARMEN	18	DE HOOFDBRANDERS VERVANGEN	32
KOKEN MET DEKSEL DICHT	18	JAARLIJKS ONDERHOUD	34
SAPPEN EN VET	18	ONDERHOUD VAN HET GRILLLICHT	34
FLAVORIZER SYSTEEM	18		
SEAR STATION	18		
BARBECUEMETHODEN	19		
DIRECT GRILLEN	19		
INDIRECT GRILLEN	19		

UITVERGROOT BEELD

SUMMIT BI 660_LP_EN_052215



ONDERDELENLIJST

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|--|
| 1. Splitpen en bout | 24. Waterschot / Hitteschild | 47. FLAVORIZERstaaf smoker |
| 2. Deksel | 25. Wegwerp druipbak | 48. Smokerbrander |
| 3. Thermometer | 26. Uitschuifbare vetopvanglade | 49. SEAR STATION brander |
| 4. Thermometerring | 27. Opvangbak | 50. Vulstrip achterzijde |
| 5. Handgreep | 28. Houder van opvangbak | 51. Ventilatieopening achterzijde |
| 6. Monteren van grilllicht | 29. Linkerdeur | 52. Ventilatiebeugel achterzijde |
| 7. Spitmotor | 30. Deurgreep | 53. Ketel |
| 8. Spitbeugel | 31. Rechterdeur | 54. Ventilatieopening rechterzijde |
| 9. Warmhoudrek | 32. Vulstrip voorzijde | 55. Vulstrip rechterzijde |
| 10. Grillrooster* | 33. Handgreep links | 56. Verdeelstukslang |
| 11. FLAVORIZER staaf | 34. Linker framepaneel | 57. Tussenschot |
| 12. Branderbuis | 35. Zwenkwiel met rem | 58. Slang en gasdrukregelaar (mogelijk niet bijgeleverd) |
| 13. Ventilatieopening linkerzijde | 36. Uittlijnpaneel voorwiel | 59. Frameondersteuning |
| 14. Vulstrip linkerzijde | 37. IR-branderdeksel | 60. Achterpaneel |
| 15. Verdeelstuk | 38. Infrarode brander | 61. Bodempaneel |
| 16. Bedrading van bedieningspaneel | 39. IR brandergedeelte | 62. Handgreep rechts |
| 17. Houder regelknop | 40. Bedrading IR branderontsteking | 63. Rechter framepaneel |
| 18. Rozet kleine knop | 41. Thermokoppel | 64. Luciferhouder |
| 19. Kleine knop | 42. IR branderslang | 65. Uittlijnpaneel achterwiel |
| 20. Grote knop | 43. Grillspit | 66. Zwenkwiel |
| 21. Rozet grote knop | 44. Grillrooster* | |
| 22. SEAR STATION knop | 45. Smoker | |
| 23. Batterijgedeelte | 46. CROSSOVER-balk | |

*Afhankelijk van het gekochte model kan het grillrooster afwijken.

De belofte van WEBER (10 jaar vrijwillige garantie EMEA)

Bij WEBER zijn we vooral trots op twee dingen: het maken van barbecues die lang meegaan en het bieden van een levenslange uitzonderlijke klantenservice.

Bedankt dat u een WEBER-product heeft aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 en haar Internationale Bedrijfsonderdelen (vermeld aan het eind van deze handleiding) ("WEBER") zijn trots op het feit dat ze een veilig, duurzaam en betrouwbaar product bieden.

Dit is WEBERs Vrijwillige Garantie, die u gratis wordt aangeboden. Deze Garantie bevat de informatie die u nodig heeft om uw WEBER-product te laten repareren of vervangen, mocht het onverhoopt alsnog een gebrek vertonen of defect raken.

Krachtens de toepasselijke wetgeving heeft de Eigenaar meerdere rechten wanneer het product defect is. Onder die rechten vallen mogelijk aanvullende diensten of vervanging, verlaging van de koopprijs en vergoeding. In sommige landen binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld een tweejarige wettelijk recht dat begint op de dag dat het product wordt geleverd. Dit recht, evenals andere wettelijke rechten, geldt onverlet deze bepaling in de Vrijwillige Garantie. Deze Vrijwillige Garantie geeft de Eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke bepalingen.

WEBERs 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) ("Eigenaar") dat het WEBER-product gedurende tien (10) jaar vanaf de dag van aanschaf vrij is van materiaaldefecten en productiefouten wanneer het product volgens de instructies in de Gebruikershandleiding wordt gemonteerd en gebruikt. (Opmerking: Als u de Gebruikershandleiding van uw WEBER verliest of kwijtraakt, kunt u online een vervangend exemplaar vinden op www.weber.com) Deze Garantie geldt voor Europa, het Midden-Oosten en Afrika (EMEA). WEBER gaat ermee akkoord onderdelen die materiaaldefecten of productiefouten vertonen te repareren of vervangen behoudens de beperkingen, disclaimers en uitsluitingen die hieronder worden 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.

WEBER staat achter haar producten en biedt u graag de Vrijwillige Garantie aan voor materiaaldefecten van de barbecue of relevante onderdelen, met uitzondering van normale slijtage.

- 'Normale slijtage' omvat uiterlijke en andere immateriële aantasting die door gebruik van de barbecue naar verloop van tijd kan ontstaan, zoals oppervlakteroest, deuken, krassen etc.

WEBER zal echter de Vrijwillige Garantie nakomen voor schade of storingen aan de barbecue of relevante onderdelen die voortkomen uit een materiaalfout.

- 'Materiaalfout' omvat roestvorming of doorbranden van bepaalde onderdelen, of andere schade of gebreken die u beletten uw barbecue veilig/correct te gebruiken.

Verantwoordelijkheden van de Eigenaar onder deze Vrijwillige Garantie / Uitsluiting van 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.

Bewaar ook uw originele bon en/of de factuur aangezien het aankoopbewijs nodig is voor de garantiedekking. WEBER zal daarnaast foto's van het vermeende defect en het serienummer van uw barbecue nodig hebben voordat de garantieclaim kan worden verwerkt. 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 Vrijwillige 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 de materiaalfout of het gebrek niet gerelateerd is aan een verzuim om de voornoemde verplichtingen na te komen. Als u in een kustgebied woont of uw product dicht bij 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.

Deze Vrijwillige 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 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;
- Zure regen en andere omgevingsfactoren.

Het gebruik en/of de installatie van onderdelen op of in uw WEBER-product die geen originele WEBER-onderdelen zijn, doet deze Vrijwillige Garantie vervallen en alle schade die daaruit voortvloeit wordt niet gedekt door deze Vrijwillige 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.

Garantieafhandeling

Als u van mening bent dat u een onderdeel bezit dat door deze Vrijwillige Garantie wordt gedekt, kunt u contact opnemen met uw handelaar. Indien nodig kunt u ook contact opnemen met de WEBER-klantenservice via de contactgegevens op onze website (www.weber.com). WEBER zal, na onderzoek, een defect onderdeel dat onder deze Vrijwillige 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, waarbij de verzendkosten door de Eigenaar vooruitbetaald dienen te worden. De Eigenaar krijgt de verzendkosten vergoed als het defect is gedekt door de garantie.

Als u contact opneemt met uw handelaar, moet u ervoor zorgen dat u de volgende gegevens bij de hand heeft:

- Aankoopbewijs
- Foto's van het vermeende gebrek
- Serienummer van het product

Disclaimers

NAAST DE GARANTIE EN DISCLAIMERS ZOALS BESCHREVEN IN DEZE VRIJWILLIGE 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 VRIJWILLIGE 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 PERIODE VAN TIEN (10) JAAR VAN DEZE VRIJWILLIGE 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 VRIJWILLIGE GARANTIE IS UITSLUITEND IN DE VORM VAN REPARATIE OF VERVANGING VAN HET ONDERDEEL OF HET PRODUCT.

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

VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE ORIGINELE VRIJWILLIGE GARANTIEPERIODE VAN TIEN (10) JAAR. DEZE BEPERKING GELDT NIET IN GEVAL VAN OPZET EN GROVE NALATIGHEID OF IN GEVAL VAN LICHAAMELIJK LETSEL OF SCHADE AAN DE GEZONDHEID OF PERSOONLIJK LETSEL ONGEACHT OF DEZE DE SCHULD WAS VAN WEBER OF VAN HAAR WETTELIJKE VERTEGENWOORDIGERS OF AGENTEN.

DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE GELDT ALLEEN VOOR PRIVÉGEBRUIK EN GELDT NIET VOOR WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT VOOR RECLAMEDOOLEINDEN, 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 VRIJWILLIGE 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.

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

Met de WEBER gasbarbecue kunt u grillen, barbecueën, roosteren en bakken en de resultaten zijn moeilijk te evenaren met de keukenapparatuur in huis. De gesloten deksel en de FLAVORIZER staven geven deze "buitenkooksmak" aan het eten.

Vloeibaar propaangas (LP) is eenvoudig in gebruik. Bovendien heeft u meer controle tijdens het bereiden van gerechten dan bij een houtskoolvuur.

- In de volgende informatie worden de minimale eisen vermeld voor het monteren van uw WEBER barbecue. Lees deze instructies zorgvuldig door voor u uw WEBER gasbarbecue gebruikt. Een verkeerde montage kan gevaarlijk zijn.
- Niet voor gebruik door kinderen.
- Niet aansluiten op de aardgasleiding van de woning. De kleppen en de openingen zijn uitsluitend bedoeld voor LP-gas.
- Niet gebruiken met houtskoolbriketten of lavastenen.
- U dient zich te houden aan de plaatselijke regelgeving als deze van toepassing is op ingebouwde gasbarbecues. De installatie dient in overeenstemming met de plaatselijke wetgeving, of bij afwezigheid van plaatselijke wetgeving, met de nationale wetgeving uitgevoerd te worden, indien van toepassing.
- Deze barbecue is bedoeld voor een werking op een nominale druk die is gespecificeerd voor een nationaal goedgekeurde lagedrukkslang en gasdrukregelaar. Raadpleeg het gastype en drukschema voor de specifieke gasdrukken bij gebruik uitgedrukt in millibar.
- In het Verenigd Koninkrijk dient dit toestel te zijn voorzien van een gasdrukregelaar die voldoet aan BS 3016 en die een nominale uitgang heeft van 37 millibar. (Geleverd bij de barbecue.)
- Gebruik een gasfles van minimaal 10 kg.
- Vermijd knikken in de slang.
- De lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Wij raden aan dat u de gas slang op uw WEBER gasbarbecue om de 5 jaar vervangt. In sommige landen kunnen regels zijn dat de gas slang binnen de 5 jaar moet worden vervangen. De regels van deze landen hebben prioriteit.
- Onderdelen die zijn vastgezet door de fabrikant mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
- Aanpassingen aan de barbecue kunnen gevaarlijk zijn.
- Alleen een nationaal goedgekeurde lagedrukkslang en gasdrukregelaar mogen worden gebruikt.
- Reserve gasdrukregelaars en slangeenheden dienen te zijn aangegeven door de fabrikant van het gastoestel voor het bereiden van eten buitenshuis. ♦

GEBRUIK

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Deze barbecue mag alleen buitenshuis in een goed geventileerde omgeving worden gebruikt. Gebruik de barbecue niet in een garage, schuur of hut of in een andere afgesloten ruimte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg dat de ventilatieopeningen van de gasflesbehuizing niet gehinderd worden door vuil.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Uw WEBER gasbarbecue mag niet worden gebruikt onder een overhangende, brandbare constructie.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer of de afstand tussen brandbare materialen en de bovenzijde, achterzijde of zijkanten van de barbecue ten minste 610 mm is (24 inch).
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De gehele kookbak wordt heet tijdens het gebruik. Laat de barbecue niet onbemand.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd stroomkabels en de brandstofslang uit de buurt van de warme oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen ontvlambare dampen of vloeistoffen, zoals petroleum, kerosine, alcohol, enz. en andere ontvlambare materialen in de buurt van het kookgebied.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats nooit een extra (reserve) LP-gasfles onder of in de buurt van de WEBER gasbarbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg dat de ventilatieopeningen van de gasflesbehuizing niet gehinderd worden door vuil.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zet gas uit bij de gastoevoer van de gasfles wanneer het gasapparaat voor gebruik buitenshuis niet in gebruik is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De gasflessen dienen buitenshuis te worden opgeslagen buiten het bereik van kinderen en mag niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of enig ander gesloten gebied.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue. ♦

OPSLAG EN/OF ONGEBRUIK

- Als de WEBER gasbarbecue niet wordt gebruikt, dient u de gaskraan op de gasfles dicht te draaien.
- De gasflessen dienen buitenshuis te worden opgeslagen buiten bereik van kinderen en in een goed geventileerde ruimte. Ontkoppelde LP gasflessen mogen niet worden bewaard in een gebouw, garage of andere gesloten ruimten.
- Controleer of het gebied onder het bedieningspaneel en de uitschuifbare vetlade schoon zijn. Vuil kan de stroom van afvoer- en toevoerlucht belemmeren.
- Controleer ook of de bescherming tegen spinnen en insecten schoon is. (Raadpleeg "ONDERHOUD/JAARLIJKS ONDERHOUD"). ♦

GASINSTRUCTIES

TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPAANGASFLESSEN

- Vloeibaar propaangas (LP) is een aardolieproduct, net zoals benzine en aardgas. LP-gas is een gas met normale temperaturen en drukken. Bij een gemiddelde druk in een gasfles is LP-gas vloeibaar. Als de druk wordt afgelaten, verdampt de vloeistof snel en vormt een gas.
- LP-gas ruikt hetzelfde als aardgas. U dient attent te zijn op deze geur.
- LP-gas is zwaarder dan lucht. Lekkend LP-gas kan zich op lage plaatsen verzamelen en kan zich verspreiden.
- De LP-gasfles dient altijd in een opwaartse stand te worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. LP-gasflessen mogen niet vallen of hardhandig worden gehanteerd.
- De LP-gasfles nooit bewaren of vervoeren bij temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken - bijvoorbeeld: laat de LP-gasfles niet achter in de auto op een warme dag).
- Behandel "lege" LP-gasflessen met dezelfde zorg als volle gasflessen. Er kan nog altijd gasdruk in de gasfles zitten wanneer de LP-tank leeg is. Sluit voor het ontkoppelen altijd de gaskraan.
- Gebruik geen beschadigde LP-gasfles. Gedeukte of roestige LP-gasflessen of LP-gasflessen met een beschadigde gaskraan kunnen gevaarlijk zijn en moeten direct worden vervangen door een nieuwe gasfles.
- De koppeling waar de slang op de LP-gasfles aansluit moet telkens op lekkage worden getest wanneer de LP-gasfles wordt aangesloten. Voer telkens een controle uit wanneer de LP-gasfles wordt gevuld.
- Controleer of de gasdrukregelaar is bevestigd met de kleine ventilatieopening naar beneden toe, zodat er geen water in kan blijven staan. Deze ventilatie mag geen vuil, vet, insecten, enz. bevatten. ♦

LAND	SOORT GAS EN DRUK
Bulgarije, Cyprus, Denemarken, Estland, Finland, Hongarije, IJsland, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Slowakije, Slovenië, Tsjechië, Turkije, Zweden	I ₃ B/P - 30 mbar
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland	I _{3*} - 28-30 / 37 mbar
Polen	I ₃ P - 37 mbar
Duitsland, Oostenrijk	I ₃ B/P - 50 mbar

VERBRUIKSgegevens				
	Propaan kW	Butaan kW	Propaan g/h	Butaan g/h
SUMMIT 620	21,1	24,0	1.508	1.747
SUMMIT 660	25,8	29,4	1.844	2.139
SUMMIT 670	29,3	33,4	2.094	2.431
Grill Center	33,7	38,3	2.409	2.787

GROOTTE KLEPOPENING				
	I ₃ B/P - 30 mbar	I _{3*} - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar	
KLEPPEN HOOFDBRANDER				
SUMMIT 620	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 660	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 670	0,89	0,85	0,86	
Grill Center	0,89	0,85	0,86	
KLEP ZIJBRANDER				
SUMMIT 620	0,98	0,94	0,85	
SUMMIT 660	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.	
SUMMIT 670	0,98	0,94	0,85	
Grill Center	1,39 en 0,44	1,33 en 0,43	1,23 en 0,40	
KLEP SEAR-BRANDER				
SUMMIT 620	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.	
SUMMIT 660	0,91	0,85	0,79	
SUMMIT 670	0,91	0,85	0,79	
Grill Center	0,91	0,85	0,79	
KLEP SMOKER-BRANDER				
SUMMIT 620	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.	
SUMMIT 660	0,74	0,70	0,66	
SUMMIT 670	0,74	0,70	0,70	
Grill Center	0,74	0,70	0,70	
KLEP IR-BRANDER				
SUMMIT 620	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.	
SUMMIT 660	0,94	0,86	0,82	
SUMMIT 670	0,94	0,86	0,86	
Grill Center	0,94	0,86	0,86	

RESERVEGASSLANG EN GASDRUKREGELAAR

⚠ BELANGRIJK: Wij raden aan de gas slang op uw WEBER gasbarbecue om de vijf (5) jaar te vervangen. In sommige landen kunnen er regels zijn dat de gas slang binnen de 5 jaar dient te worden vervangen. De regels van deze landen hebben prioriteit.

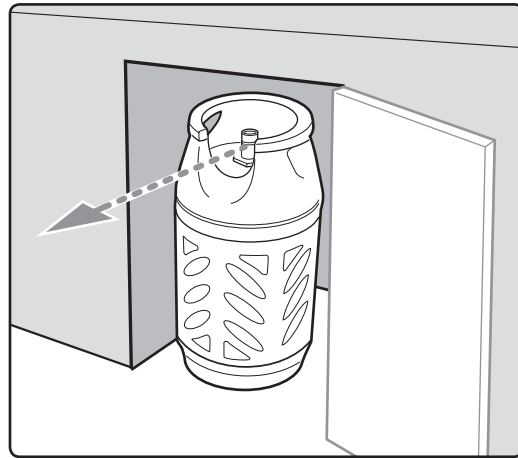
Neem voor de reservegasslang en de gasdrukregelaar contact op met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw gebied via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com.

DE GASFLES INSTALLEREN

Koop een volle gasfles bij uw gasdealer

Gebruik een gasfles van minimaal 10 kg. De gastank moet altijd in een opwaartse stand worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. De gasfles mag nooit vallen of onzorgvuldig gehanteerd worden. De gasfles nooit bewaren in een ruimte met temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken). Laat de gasfles bijvoorbeeld niet achter in uw auto op warme dagen. (Raadpleeg: TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPAANGASFLESSEN).

- A) Plaats de gasfles op de grond buiten de gasflesbehuizing.
- B) Draai de LP gasfles, zo dat de opening van de klep naar de voorzijde wijst van de WEBER gasbarbecue. ♦



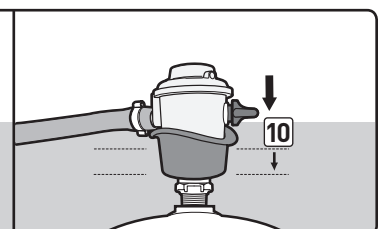
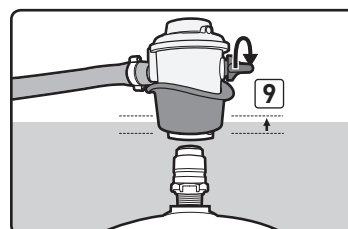
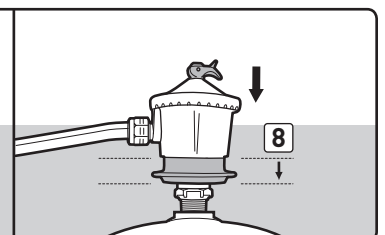
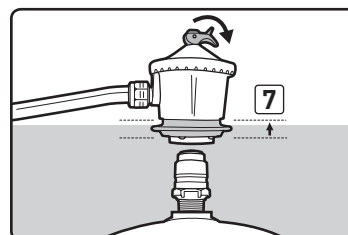
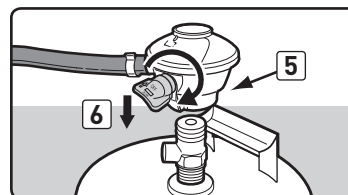
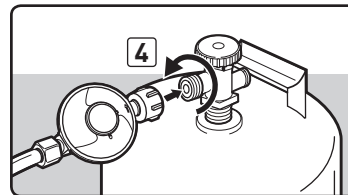
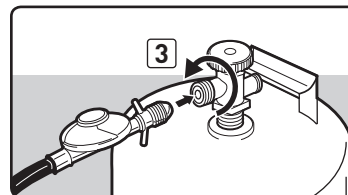
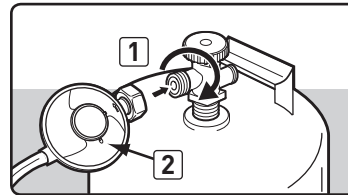
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN

⚠ Waarschuwing: Controleer of de klep van de LP-gasfles of gaskraan is gesloten.

- A) Vervang de LP gasfles.

Bij bepaalde gasdrukregelaars dient u op ON te drukken om deze aan te sluiten en op OFF om deze te ontkoppelen, andere gasdrukregelaars bevatten een moer en een linksdraaiende schroefdraad om de gasdrukregelaar op de gaskraan aan te sluiten. Volg één van de afbeeldingen van de specifieke instructies voor de aansluiting van de gasdrukregelaar aan de hand van uw type gasdrukregelaar.

- a) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank met een linksom draaiende beweging (1). Plaats de gasdrukregelaar zodat de ventilatieopening (2) naar beneden wijst.
- b) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank met een linksom draaiende beweging (3) (4).
- c) Draai de hendel van de gasdrukregelaar (5) naar rechts in de uit-stand. Duw de gasdrukregelaar op de gaskraan omlaag totdat de gasdrukregelaar in positie klikt (6).
- d) Controleer of de hendel van de gasdrukregelaar uit staat. Schuif de kraag van de gasdrukregelaar omhoog (7) (9). Duw de gasdrukregelaar omlaag op de gaskraan en behoud de druk. Schuif de kraag dicht (8) (10). Herhaal de procedure als de gasdrukregelaar niet is vergrendeld. ♦



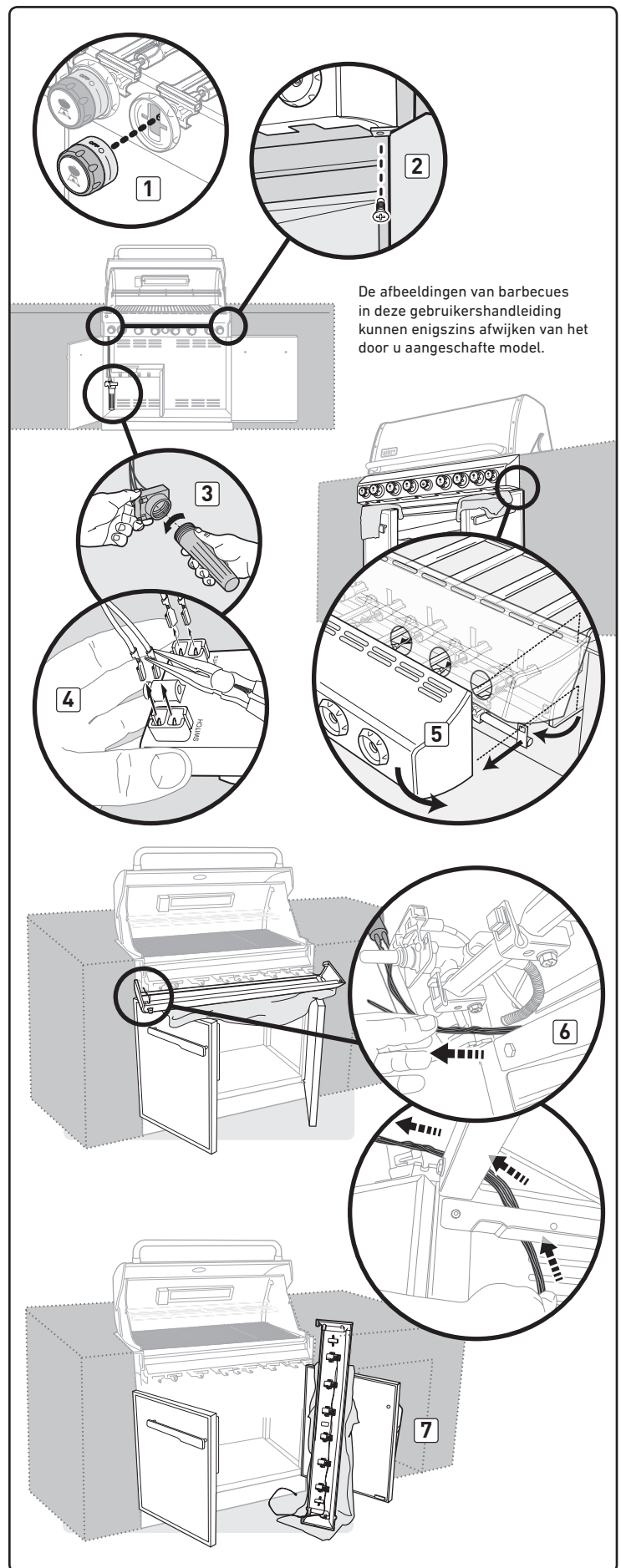
VOORBEREIDING OP LEKTEST

⚠ WAARSCHUWING: De gasaansluitingen van uw SUMMIT gasbarbecue zijn in de fabriek getest. Wij raden echter aan om een controle uit te voeren op lekkage bij alle gasaansluitingen voordat u uw SUMMIT gasbarbecue gaat gebruiken.

Het bedieningspaneel verwijderen

Vereist gereedschap: schroevendraaier, tang en handdoeken.

- A) Verwijder de regelknoppen van de brander (1).
- B) Open beide deuren. Verwijder de schroeven aan de onderzijde van het bedieningspaneel (2) met een schroevendraaier.
- C) Verwijder het batterijgedeelte uit de kast van de barbecue door het op te tillen en naar buiten te brengen (3).
- D) Gebruik een punttang om de draadklemmen aan de bovenzijde van het batterijgedeelte los te maken (4). Trek niet aan de draden. Verwijder ze door aan de draadklemmen te trekken.
- E) Plaats handdoeken over de bovenzijde van beide deureenheden. Hiermee voorkomt u dat het bedieningspaneel en de bovenkant van de deureenheden gekrast raken bij het uitvoeren van de volgende stap.
- F) Kantel de onderkant van het bedieningspaneel naar voren. Til het vervolgens iets omhoog (5), draai het bedieningspaneel naar voren en plaats het geheel met de voorkant omlaag op de deureenheden. (Let op dat u geen draden van de LED-verlichting van het bedieningspaneel breekt of ontkoppelt.)
- G) Trek de batterijdraden voorzichtig uit de barbecue (6).
- H) Open de rechterdeur volledig. Plaats het bedieningspaneel op de vloer en laat het leunen tegen de handdoek over de rechterdeureenheid (7).



CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE

⚠ GEVAAR

Gebruik geen vuur om te controleren op gaslekken. Let erop dat er geen vonken of vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkage. Vonken of open vuur kunnen een brand of explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer wanneer u een gasaansluiting uitkoppelt en weer aansluit de aansluiting op gaslekages.

Opmerking: Alle onderdelen die in de fabriek zijn aangesloten, zijn zorgvuldig op gaslekages gecontroleerd. De branders zijn getest. Als voorzorgsmaatregel dient u alle aansluitingen op lekkages te controleren voor u uw WEBER gasbarbecue gebruikt. Door het transport en de hantering kan een gasaansluiting loszitten of beschadigd zijn.

⚠ WAARSCHUWING: Voer deze lekkagecontroles zelfs uit als uw barbecue door de dealer of de winkel is gemonteerd.

Opmerking: Omdat tijdens het controleren op gaslekages zeepsop wordt gebruikt, bestaat het risico van lichte roestvorming. Spoel daarom na het controleren op lekkages altijd alle aansluitingen af met water.

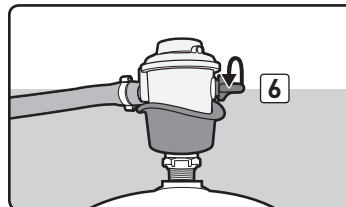
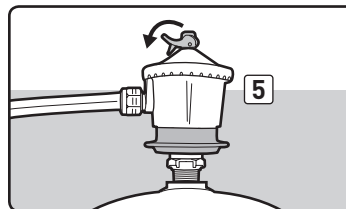
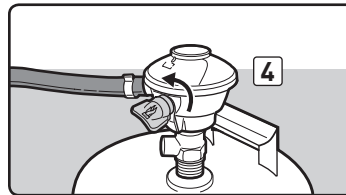
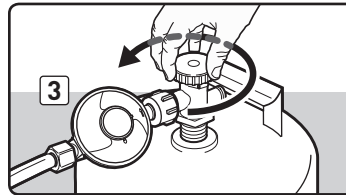
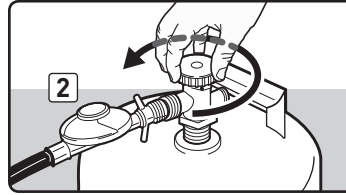
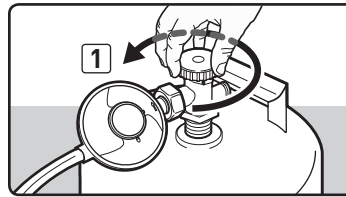
Controleer of de zijbrander uit staat als uw barbecue hiervan is voorzien.

Controles op lekkage uitvoeren: open de gaskraan door het handwielletje van de gaskraan naar links te draaien.

⚠ WAARSCHUWING: Zet de branders niet aan bij het controleren op lekkage.

U heeft het volgende nodig: wat zeepsop en een doek of borstel om het zeepsop aan te brengen.

- A) Maak wat zeepsop.
- B) Draai de gaskraan open met een van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype.
 - a) Draai de gaskraan naar links (1) (2) (3).
 - b) Draai de hendel van de gasdrukregelaar naar links in de aan-stand (4).
 - c) Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar naar de ON-stand (5) (6).
- C) Controleer op lekkage door zeepsop op de aansluiting aan te brengen en vervolgens te kijken of er zeepbellen verschijnen. Wanneer u zeepbellen ziet en de zeepbellen worden groter, dan is er sprake van lekkage. Wanneer er een lek is, draait u het gas dicht en draait u de aansluiting verder aan. Zet het gas weer open en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Wanneer de lekkage niet verholpen is, dient u contact op te nemen met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio via de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com.
- D) Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer naar OFF en spoelt u de aansluitingen na met water.



Controleren

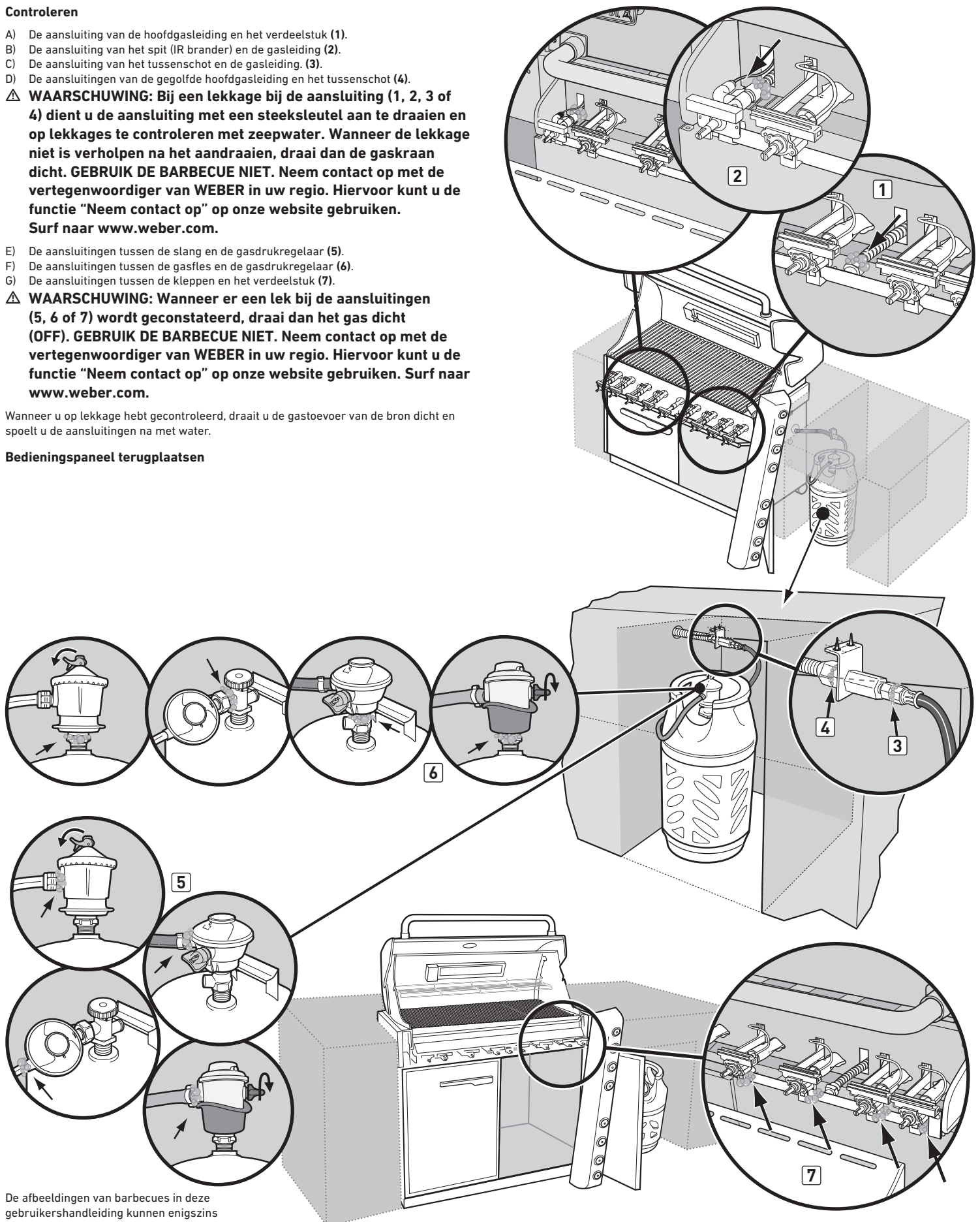
- A) De aansluiting van de hoofdgasleiding en het verdeelstuk (1).
 - B) De aansluiting van het spit (IR brander) en de gasleiding (2).
 - C) De aansluiting van het tussenschot en de gasleiding (3).
 - D) De aansluitingen van de gegolfde hoofdgasleiding en het tussenschot (4).
- ⚠ WAARSCHUWING: Bij een lekkage bij de aansluiting (1, 2, 3 of 4) dient u de aansluiting met een steeksleutel aan te draaien en op lekkages te controleren met zeepwater. Wanneer de lekkage niet is verholpen na het aandraaien, draai dan de gaskraan dicht. GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.**

- E) De aansluitingen tussen de slang en de gasdrukregelaar (5).
- F) De aansluitingen tussen de gasfles en de gasdrukregelaar (6).
- G) De aansluitingen tussen de kleppen en het verdeelstuk (7).

- ⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluitingen (5, 6 of 7) wordt geconstateerd, draai dan het gas dicht (OFF). GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.**

Wanneer u op lekkage hebt gecontroleerd, draait u de gastoevoer van de bron dicht en spoelt u de aansluitingen na met water.

Bedieningspaneel terugplaatsen



De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.

GASINSTRUCTIES

- A) Voer de hierboven beschreven stappen voor het "Verwijderen van het Bedieningspaneel" in omgekeerde volgorde uit om het bedieningspaneel terug te plaatsen.
 B) Controleer of de kabelverbindingen in orde zijn. Raadpleeg "VERLICHTING".

⚠ WAARSCHUWING: Controleer of alle onderdelen zijn gemonteerd en alle bevestigingsmaterialen volledig vast zijn gedraaid voordat u de barbecue in gebruik neemt. Bij het niet opvolgen van deze productwaarschuwing kunnen uw handelingen leiden tot brand of explosie of het falen van de constructie met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen als gevolg. ♦

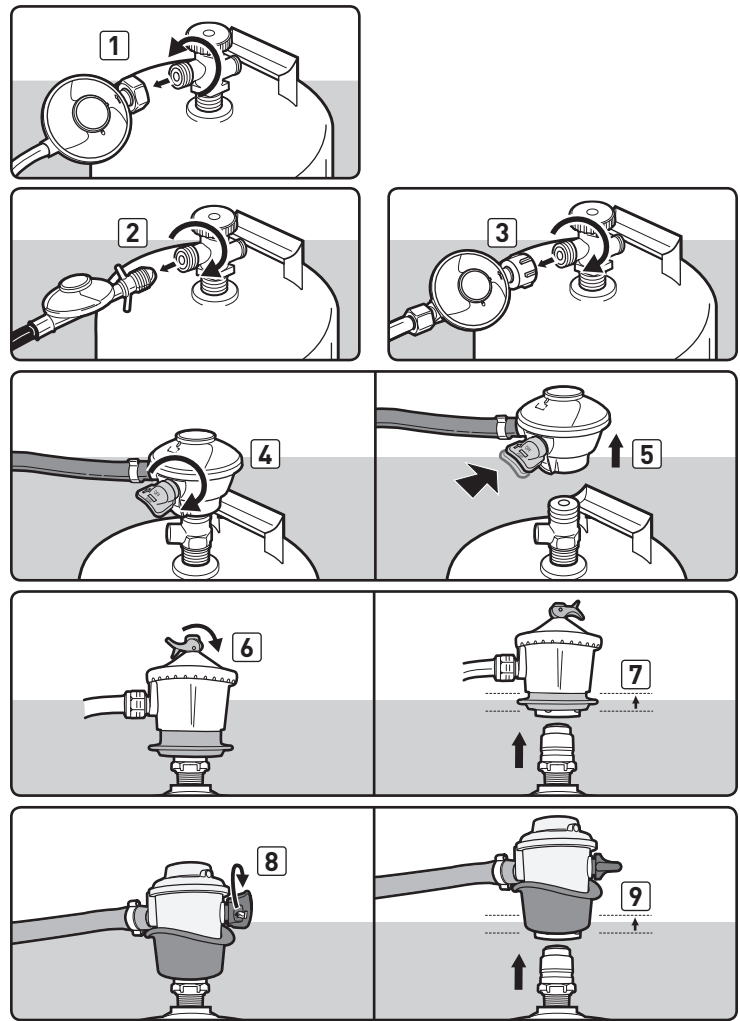
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES HERVULLEN

Wij raden aan dat u de LP-gasfles vult voordat deze volledig leeg is. Ga hiervoor met de LP-gasfles naar een "Gaspropan"-dealer. Gasfles verwijderen:

- A) Draai de gastoevoer dicht en verwijder de slang en gasdrukregelaar van de gasfles. Volg een van de afbeeldingen van de specifieke instructies voor de aansluiting van de gasdrukregelaar aan de hand van uw type gasdrukregelaar.
- Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank naar links (1).
 - Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank naar links (2) (3).
 - Draai de hendel van de gasdrukregelaar naar rechts (4) in de uit-stand. Duw de hendel van de gasdrukregelaar omlaag totdat deze vrijkomt van de gasfles (5).
 - Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar naar de OFF-stand (6) (8). Schuif de kraag van de gasdrukregelaar omhoog (7) (9) om deze los te maken van de tank.
- B) Vervang de lege gasfles door een volle gasfles. ♦

DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES (LP) OPNIEUW AANSLUITEN

Zie "DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN." ♦

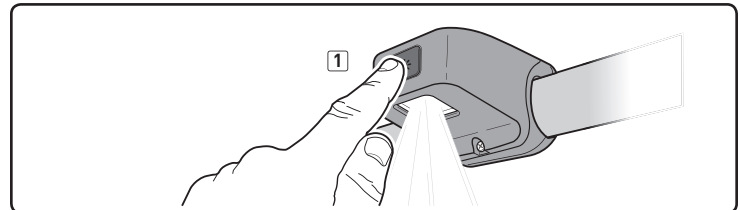


VERLICHTING

WERKING VAN GRILLLICHT

Druk op de WEKKNOP om het grilllicht te activeren. Het licht heeft een 'kantelsensor' waardoor het licht aangaat als het deksel van de grill wordt geopend en uitgaat wanneer het deksel wordt gesloten. Als het deksel langer dan 30 minuten open of dicht blijft, wordt het grilllicht gedeactiveerd. Om het licht weer aan te zetten, drukt u op de WEKKNOP (1).

OPMERKING: Het licht gaat niet UIT als u op de WEKKNOP drukt. ♦



VERLICHTE REGELKNOPPEN

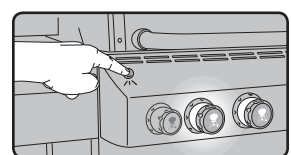
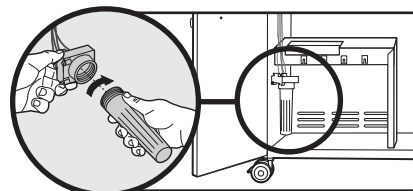
Uw gasbarbecue is voorzien van regelknoppen die oplichten, waardoor u de warmte-instellingen nauwkeurig kunt afstellen, zelfs tijdens omstandigheden met weinig licht.

Vereist 3 "D"-batterijen. Geen oude en nieuwe batterijen door elkaar gebruiken of verschillende typen batterijen gebruiken (standaard, alkaline of oplaadbare). De batterijbehuizing zit in de opbergruimte aan de linkerzijde.

Aan/uit-knop gebruiken, inschakelen. ♦

BEDRADING BATTERIJGEDELTE

1	ZWARTE DRAAD	
2	GROENE DRAAD	
3	RODE DRAAD	
4	RODE DRAAD	



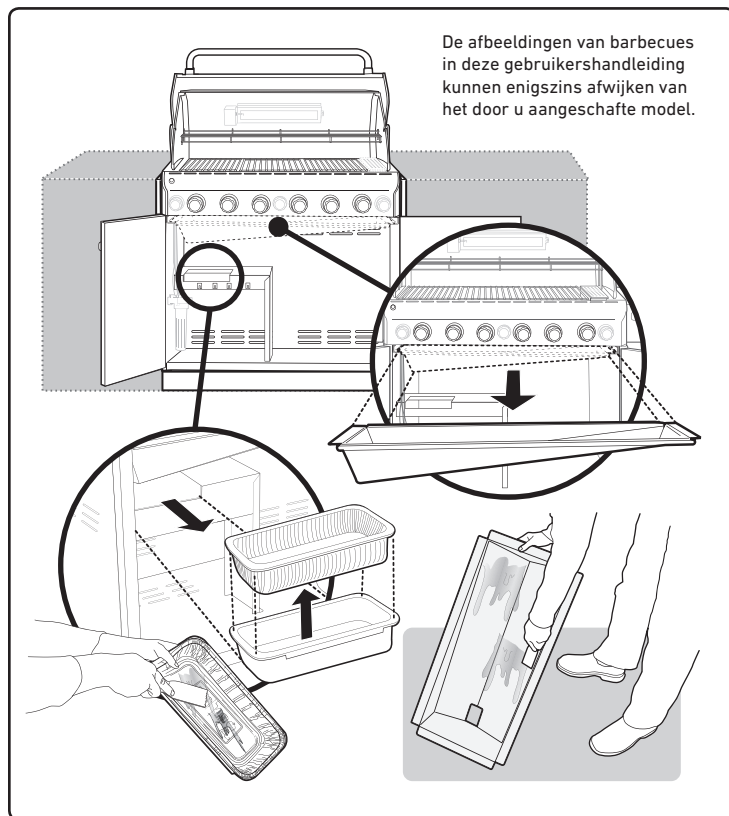
ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN

UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN

Uw barbecue is voorzien van een vetopvangsysteem. Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de wegwerpbare opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik.

Verwijder overtollig vet met een kunststof spatel; zie afbeelding. Was, zo nodig, de vetopvanglade en de druippan met zeepwater af en spoel deze vervolgens af met schoon water. Vervang zo nodig de wegwerpbare druippan.

- ⚠ **WAARSCHUWING: Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de wegwerpbare opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om een vetbrandje te voorkomen. Een vetbrandje kan ernstig lichamelijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.**
- ⚠ **LET OP: Bedek de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie. ♦**

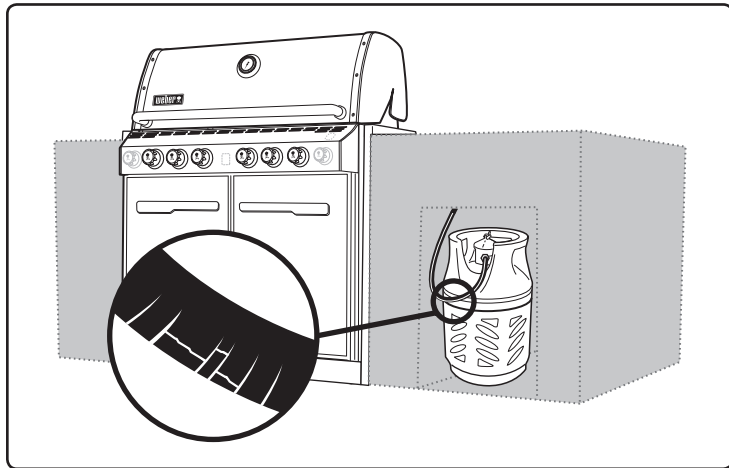


De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.

CONTROLE VAN DE SLANG

De slang dient te worden gecontroleerd op enige tekenen van scheurtjes.

- ⚠ **WAARSCHUWING: Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door WEBER goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com. ♦**

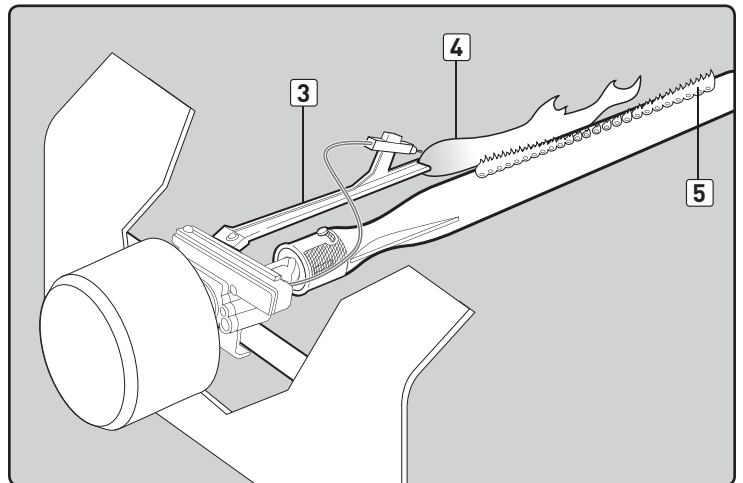
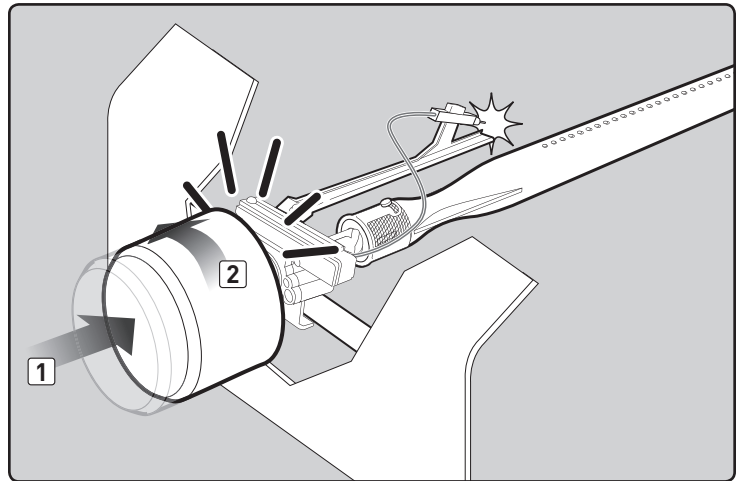


WERKING VAN ONTSTEKING

⚠ Open de deksel altijd om de branders aan te steken.

- A) Elke regelknop bevat een eigen ingebouwde ontstekingselektrode. Om een vonk te krijgen, dient u de knop in te drukken (1) en de knop naar START/Hi te draaien (2).
- B) Deze handeling geeft een gasstroom en een vonk naar de ontstekingsbuis van de brander (3). U hoort de ontsteker "klikken". U ziet een oranje vlam van 7 mm - 12 mm (3" - 5") uit de ontstekingsbuis van de brander aan de linkerzijde van de brander(4).
- C) **Houd de branderknop gedurende twee seconden na de "klik" ingedrukt.** Hierdoor kan het gas volledig door de branderbuis stromen (5) en zorgen voor een ontsteking.
- D) Controleer of de brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn. Druk op de regelknop en draai deze naar OFF als de brander niet bij de eerste keer gaat branden. Herhaal de ontstekingsprocedure nogmaals.

⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer de brander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers. ♦**



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

Ontsteking van hoofdbrander

Opmerking: Elke regelknop van de ontsteking veroorzaakt een vonk van de ontstekingselektrode naar de aansteekbuis van de brander. U geeft de energie voor de vonk door de regelknop in te drukken en deze naar START/HI te draaien. Nu zal elke individuele brander worden aangestoken.

- A) Open de deksel (1).
- B) Verzekert u ervan dat de regelknop van de brander op OFF (2) staat. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)

⚠ **WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander dienen op OFF te staan voordat u de gaskraan op de vloeibare propaangasfles opent.**

- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).

⚠ **WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.**

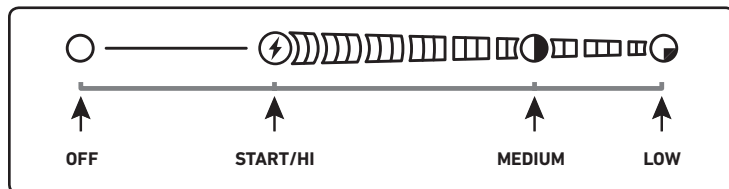
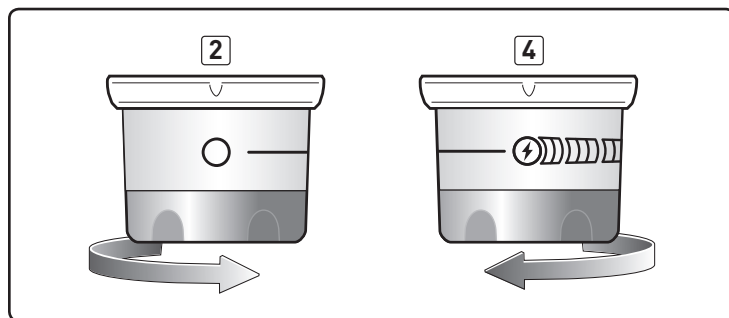
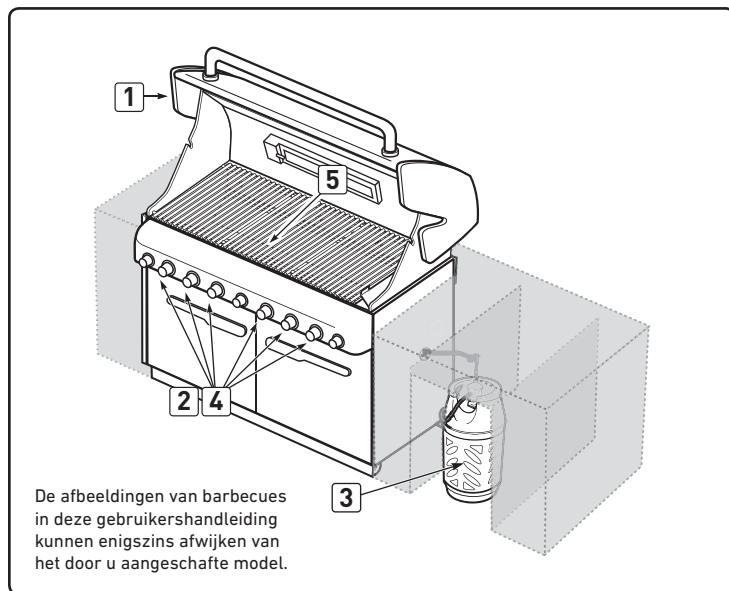
- D) Duw de regelknop in en draai deze naar START/HI totdat u de ontsteking hoort klikken - blijf de knop gedurende 2 seconden indrukken. Dit zal een vonk overbrengen naar de ontsteking, de ontstekingsbuis van de brander en vervolgens naar de hoofdbrander (4).

- E) Controleer of de brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn (5). Druk op de regelknop en draai deze naar OFF als de brander niet bij de eerste keer gaat branden. Herhaal de ontstekingsprocedure nogmaals.

⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer de brander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers. ♦**

UITZETTEN

Druk de regelknop van elke brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

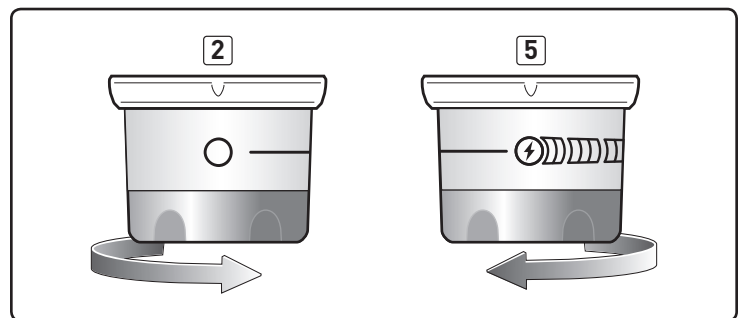
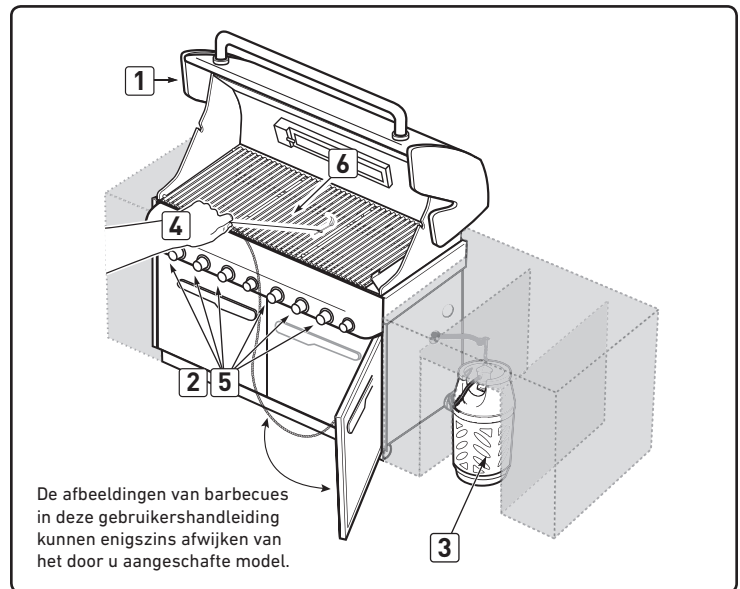
⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

- A) Open de deksel (1).
- B) Verzekert u ervan dat de regelknop van de brander op OFF (2) staat. (Druk elke knop in en draai ze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)
- ⚠ **WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander moeten op OFF staan voordat u de gaskraan op de vloeibare propaangasfles opent.**
- C) Draai de gaskraan open met een van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).
- D) Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.
- ⚠ **WAARSCHUWING: Buig niet over een geopende barbecue.**
- E) Plaats de luciferhouder en brandende lucifer door de grillroosters en FLAVORIZER staven om de smokerbrander (4) aan te steken.
- F) Druk de regelknop in en draai deze naar START/HI (5).
- G) Controleer of de brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn (6).
- ⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer de brander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert.** ♦

UITZETTEN

Elke knop van de branders indrukken en draaien naar de stand OFF. Draai de gastoevoer dicht bij de bron. ♦



BARBECUETIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS

- Verwarm de barbecue voor het koken altijd voor. Draai alle branders naar HI en sluit de deksel; verwarm gedurende 10 minuten of totdat de thermometer 260° - 288° C (500° - 550° F) weergeeft.
- Schroei vlees dicht en bak het verder af met een gesloten deksel voor perfect bereide gerechten.
- De grilltijden in de recepten zijn gebaseerd op buitentemperaturen van 20 °C (70 °F) met weinig of geen wind. Houd rekening met langere bereidingstijden op koude of winderige dagen en op grotere hoogten. Houd rekening met kortere bereidingstijden bij extreem warm weer.
- De grilltijden kunnen verschillen aan de hand van het weer, de hoeveelheid, grootte en vorm van het bereide gerecht.
- De temperatuur van uw gasbarbecue kan de eerste paar keer heter worden dan normaal.
- De barbecueomstandigheden kunnen een afstelling van de branders vereisen voor de juiste bereidingstemperaturen.
- Over het algemeen hebben grotere stukken vlees een langere bereidingstijd dan kleinere stukken vlees. De bereidingstijd voor veel stukken op een rooster is langer dan wanneer er maar enkele stukken liggen. Gerechten die in bakken worden bereid, zoals groentes, hebben langer de tijd nodig wanneer ze in een diepe schaal dan wanneer ze in een lage schaal liggen.
- Snij overmatige vetstukken van biefstuk, karbonade en braadstukken, waardoor er slechts een dun randje (6,4 mm) vet overblijft. Minder vet betekent een eenvoudigere reiniging en is een zekere garantie tegen ongewenste opflakkingen van de vlammen.
- Gerechten die op het rooster direct boven de branders zijn geplaatst, moeten misschien vaker worden gedraaid of verplaatst dan in minder hete gebieden.
- Gebruik een tang in plaats van een vork voor het draaien en hanteren van de vleessoorten om de natuurlijke sappen niet te verliezen. Gebruik twee spatels voor het hanteren van hele vissen.
- Bij ongewenste opflakkingen van de vlammen, dient u alle branders uit te zetten en het gerecht naar de andere zijde van het rooster te verplaatsen. De vlammen zullen snel afnemen. Steek de barbecue weer aan nadat de vlammen zijn verdwenen. **GEBRUIK NOOIT WATER OM DE VLAMMEN IN EEN GASBARBECUE TE DOVEN.**
- Sommige bereidingen, zoals een braadschotel of dunne visfillets, hebben een bak nodig voor het grillen. Aluminium wegwerppannen zijn erg handig, maar metalen pannen met ovenvaste handgrepen kunnen ook handig zijn.
- Controleer altijd of de onderste lade en de vetopvangpan schoon zijn en geen vuil bevatten.
- Bedek de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie. Dit kan voorkomen dat het vet in de vetopvangpan druïpt.
- Gebruik een timer om u te waarschuwen zodat uw gerecht niet te gaar wordt. ♦

VOORVERWARMEN

Uw WEBER gasbarbecue is een energiebesparend apparaat. Het werkt op een economische lage kW/h-graad. Het voorverwarmen van de barbecue voor het bereiden van gerechten is belangrijk. Steek uw barbecue aan volgens de instructies in deze handleiding. Voorverwarmen: draai na het aansteken alle branders naar START/HI, sluit de deksel en verwarm voor totdat de temperatuur tussen de 260 en 288 °C (500 en 550 °F) ligt, de aanbevolen kooktemperatuur. Dit duurt vijf tot tien minuten, afhankelijk van onder andere de luchttemperatuur en de wind.

U kunt de individuele branders naar wens instellen. De regelinstellingen zijn OFF, START/HI, MEDIUM of LOW.

Opmerking: De kookomstandigheden, zoals wind en regen, kunnen vereisen dat u de branders anders instelt om de juiste kooktemperaturen te bereiken.

Opmerking: Raadpleeg het hoofdstuk Probleemoplossing in deze handleiding als de barbecue warmte verliest.

⚠ WAARSCHUWING: Verplaats de WEBER gasbarbecue niet wanneer deze in gebruik of heet is.

Wanneer de branders tijdens het koken uitgaan, open dan de deksel, zet alle branders uit en wacht vijf minuten voordat u de barbecue weer aansteekt. ♦

KOKEN MET DEKSEL DICHT

Al het bereiden van gerechten wordt uitgevoerd met de deksel op de barbecue voor een gelijkmatige warmteverspreiding. Met de deksel gesloten, lijkt de gasbarbecue veel op een gewone oven. De thermometer in de deksel geeft de kooktemperatuur in de barbecue weer. Het voorverwarmen en het koken wordt uitgevoerd met gesloten deksel. Niet spieken - er gaat steeds warmte verloren als u de deksel optilt. ♦

SAPPEN EN VET

De FLAVORIZER staven zijn ontworpen om de juiste hoeveelheid sappen te "roken" voor het krijgen van een barbecuesmaak. Overtollige sappen en vet zullen worden opgevangen in de opvangbak in de uitschuifbare vetopvanglade. Er zijn aluminium wegwerplekbakken verkrijgbaar die in de opvangbak passen.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder het overtollige vet om een vetbrandje in de uitschuifbare vetopvanglade te voorkomen. ♦

FLAVORIZER SYSTEEM

Wanneer vleessappen van het gerecht op de speciaal gevormde FLAVORIZER staven vallen, veroorzaken ze rook die het gerecht een onweerstaanbare barbecuesmaak geeft. Dankzij het unieke ontwerp van de branders worden met de FLAVORIZER staven en de flexibele temperatuurbediening ongecontroleerde opflakkingen van de vlammen bijna geëlimineerd. Door het speciale ontwerp van de FLAVORIZER staven en branders worden de overmatige vetten direct via de trechtervormige uitschuifbare vetopvanglade naar de vetopvangpan geleid. ♦

SEAR STATION

Uw WEBER gasbarbecue kan voorzien zijn van een schroeibrander voor het dichtschroeien van gerechten. De SEAR STATION brander bevat een aan/uit-instelling die werkt met de twee naastgelegen hoofdbranders. Met de schroeibrander en naastgelegen branders kunt u vlees effectief dichtschroeien, terwijl u andere kookgebieden gebruikt om te grillen op een middelhoog vuur (zie "SEAR STATION ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN"). ♦

BARBECUEMETHODEN

Het meest belangrijke punt om te weten over grillen is welke kookmethode gebruikt moet worden voor een bepaald product, direct of indirect. Het verschil is eenvoudig: plaats het gerecht direct boven het vuur of zorg dat het vuur aan weerszijde van het gerecht komt. De juiste methode is de kortste weg naar het beste resultaat ... en de beste manier om te garanderen dat het gerecht gaar is. ♦

DIRECT GRILLEN

De directe methode, net als bakken, betekent dat het gerecht direct boven de hittebron wordt klaargemaakt. Voor een gelijkmatige bereiding dient het gerecht halverwege de bereidingstijd te worden gedraaid.

Gebruik de directe methode voor gerechten die minder dan 25 minuten nodig hebben: biefstuk, karbonade, kebab, worst, groenten, enz.

Direct grillen is ook nodig om vlees dicht te schroeien. Schroeien geeft die geweldige knapperige, gekarameliseerde structuur waar het gerecht contact maakt met het rooster. Het geeft ook een mooie kleur en lekkere smaak aan het gerecht. Biefstuk, karbonade, kipfilet en grotere vleesstukken kunnen allemaal dichtgeschroeid worden.

Plaats het vlees direct op hoog vuur gedurende 2 tot 5 minuten per zijde om het vlees dicht te schroeien. Kleinere stukken hoeven minder lang dichtgeschroeid te worden. Meestal bakt u het gerecht af op een lagere temperatuur na het dichtschroeien. U kunt gerechten met een snelle bereiding afmaken met de directe methode; gebruik de indirecte methode voor gerechten met een langere bereidingstijd.

Verwarm de barbecue voor met alle branders op HI om uw gasbarbecue voor te bereiden voor direct grillen. Plaats het gerecht op het rooster en stel vervolgens alle branders af op de temperatuur die in het recept staat vermeld. Sluit de deksel van de barbecue en til deze alleen op om het gerecht te draaien of de gaarheid te testen aan het einde van de aanbevolen bereidingstijd. ♦

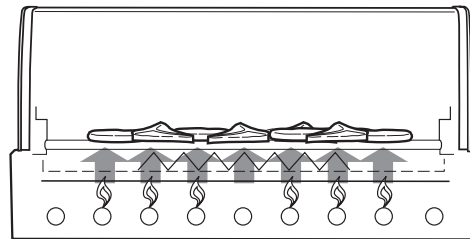
INDIRECT GRILLEN

De indirecte methode is gelijk aan braden, maar met de extra voordelen van de gegrilde structuur, smaak en het uiterlijk welke u niet in de oven krijgt. Voor indirect grillen, dienen de gasbranders aan weerszijde van het gerecht te branden, maar niet direct onder het gerecht. Warmte stijgt op en weerkaatst tegen de deksel en de binnenoppervlakken van de barbecue en circuleert rondom het gerecht zodat het gelijkmatig gaart, net als in een heteluchtoven. U hoeft het gerecht dus ook niet te draaien.

Gebruik de indirecte methode voor gerechten met een bereidingstijd van 25 minuten of meer of voor gerechten die zo delicaat zijn dat directe blootstelling aan de vlammen zorgt voor uitdroging of verbranding. Voorbeelden zijn braadstukken, ribstukken, hele kippen, kalkoenen en andere grote stukken vlees, evenals kwetsbare vis.

Verwarm de barbecue voor met alle branders op HI om uw gasbarbecue voor te bereiden voor indirect grillen. Stel vervolgens de branders aan weerszijde van het gerecht in op de temperatuur in het recept en zet de brander(s) direct onder het gerecht uit. Voor de beste resultaten plaatst u de braadstukken, kippen of grote stukken vlees op een vleeshouder in een aluminium druippan. Voeg bij langere bereidingstijden vocht toe aan de aluminium druippan om te voorkomen dat de sappen verbranden. De vleessappen kunnen worden gebruikt om een jus of saus te maken. ♦

6 BRANDERS

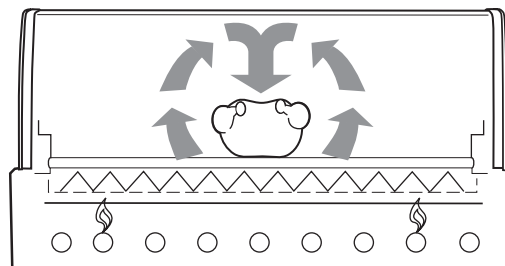


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

DIRECTE METHODE

Het gerecht wordt direct boven de werkende branders op de roosters geplaatst.

6 BRANDERS



1 2 3 4 5 6
M M M M M M

INDIRECTE METHODE

Het gerecht wordt tussen de werkende branders op de roosters geplaatst.

SEAR STATION ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN

SEAR STATION BRANDER AANSTEKEN

⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

De SEAR STATION brander heeft een aan/uit-instelling. Om de SEAR STATION brander te ontsteken, dient u eerst de twee naastgelegen hoofdbranders te ontsteken.

Ontsteking van naastgelegen hoofdbrander

Opmerking: Elke regelknop van de ontsteking voor de hoofdbrander veroorzaakt een vonk van de ontstekingselektrode naar de aansteekbuis van de brander. U geeft de energie voor de vonk door de regelknop in te drukken en deze naar START/Hi te draaien. Nu zal elke individuele brander worden aangestoken.

⚠ **WAARSCHUWING: Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door WEBER goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.**

- A) Open de deksel (1).
- B) Verzeker u ervan dat de regelknop van de brander op OFF (2) staat. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)
- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).

⚠ **WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.**

- D) Ontsteek elke naastgelegen SEAR STATION hoofdbrander (4). Duw de regelknop in en draai deze naar START/Hi totdat u de ontsteking hoort klikken - blijf de knop gedurende 2 seconden indrukken. Dit zal een vonk overbrengen naar de ontsteking, de ontstekingsbuis van de brander en vervolgens naar de hoofdbrander.
- E) Controleer of de brander brandt door omlaag door de grillroosters (5) te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn. Druk op de regelknop en draai deze naar OFF als de brander niet bij de eerste keer gaat branden. Herhaal de ontstekingsprocedure nogmaals.

SEAR STATION Brander ontsteken: Ontsteking vind plaats via een naastgelegen hoofdbrander

- F) Draai de regelknop van de SEAR STATION brander naar de stand ON (6).
- G) Controleer of de brander aan is door visueel te controleren op een vlam (7).

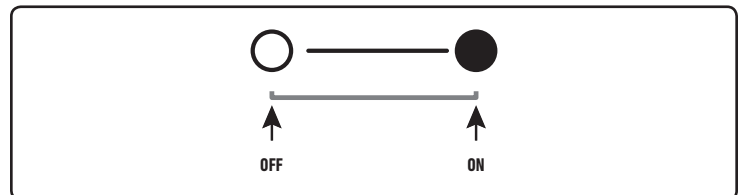
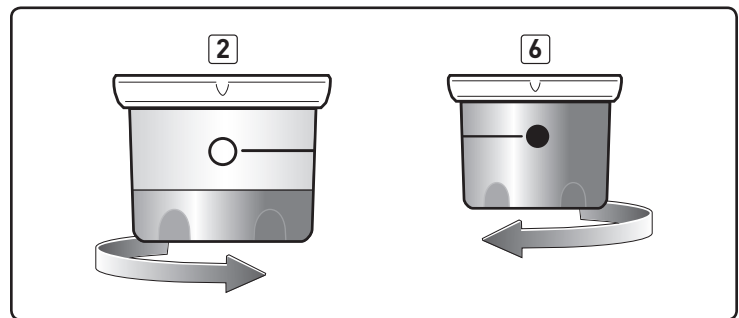
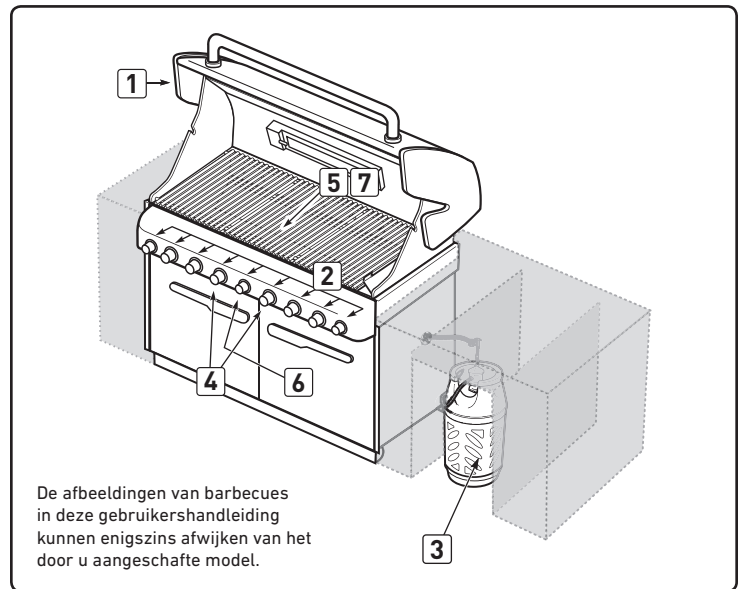
⚠ **WAARSCHUWING: Draai, als de ontsteking niet binnen vijf seconden plaatsvindt, de regelknop van de brander in de stand OFF, wacht vijf minuten en herhaal stap F en G of raadpleeg de instructies in "SEAR STATION HANDMATIGE ONTSTEKING VAN BRANDER".**

⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer de brander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers.**

Opmerking: Raadpleeg het gedeelte "ONDERHOUD" voor het verwijderen van de brander en de reinigingsprocedure. ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van elke brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦



SEAR STATION ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN

SEAR STATION HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER

⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

De SEAR STATION brander heeft een aan/uit-instelling. Om de SEAR STATION brander te ontsteken, dient u eerst de twee naastgelegen hoofdbranders te ontsteken.

Klikontsteking van naastgelegen hoofdbrander

Opmerking: Elke regelknop van de klikontsteking voor de hoofdbrander veroorzaakt een vonk van de ontstekingselektrode naar de aansteekbuis van de brander. U geeft de energie voor de vonk door de regelknop in te drukken en deze naar START/HI te draaien. Nu zal elke individuele brander worden aangestoken.

- A) Open de deksel (1).
- B) Controleer of elk naastgelegen SEAR STATION hoofdbrander is aangestoken door te kijken of er een vlam is (2).
- C) Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.

⚠ WAARSCHUWING: Buig niet over een geopende barbecue.

- D) Plaats de luciferhouder en brandende lucifer door de grillroosters en FLAVORIZER staven om de brander van het SEAR STATION aan te steken (3).
- E) Duw de SEAR STATION regelknop in en draai deze naar de stand ON (4).

⚠ WAARSCHUWING: Wanneer de brander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert.

Opmerking: Raadpleeg het gedeelte "ONDERHOUD" voor het verwijderen van de brander en de reinigingsprocedure. ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van elke brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦

HET SEAR STATION GEBRUIKEN

Uw WEBER gasbarbecue bevat een schroeibrander voor het dichtschroeien van vleessoorten als bijvoorbeeld biefstuk, kipstukken en karbonades.

Dichtschroeien is een directe grilltechniek waarbij het oppervlak van het gerecht bruin wordt op een hoge temperatuur. Door beide zijden van het vlees dicht te schroeien of te bruinen, zorgt u voor een barbecuesmaak door het vleesoppervlak te caraméliseren. Door het dichtschroeien ziet het vlees er ook mooier uit met de schroeimarkering van de grillroosters. Dit en het contrast van texturen en smaken kunnen het gerecht er aantrekkelijker doen uitzien.

De SEAR STATION brander bevat een aan/uit-instelling die werkt met de twee naastgelegen hoofdbranders. Met de schroeibrander en de naastgelegen branders kunt u vlees effectief dichtschroeien, terwijl u de andere kookgebieden gebruikt om te bakken op een middelhoog vuur.

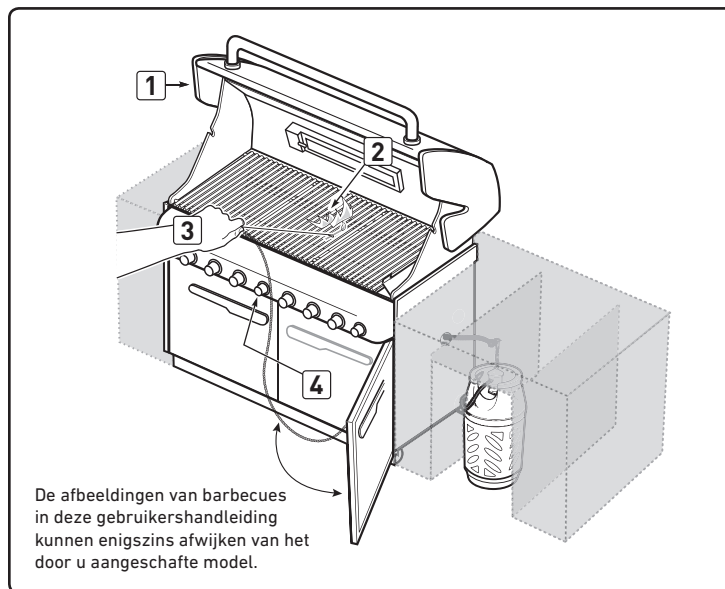
Vóór het dichtschroeien dient u alle hoofdbranders gedurende 15 minuten op HI te zetten om de barbecue voor te verwarmen. *Nb: Altijd grillen met een gesloten deksel voor een maximale hitte en het voorkomen van opflakkeringen.*

Als de barbecue eenmaal is voorverwarmd, dient u de buitenste branders uit of laag te zetten. Laat de middelste twee branders op HI staan en ontsteek de SEAR STATION brander.

Plaats het vlees direct boven het SEAR STATION. U schroeit elke zijde tussen de 1 tot 4 minuten dicht, afhankelijk van het type en de dikte van het vlees. U kunt het gerecht een kwartslag draaien om gekruisde schroeimarkeringen te maken (1) voordat u de andere zijde op dezelfde manier dichtschroeit.

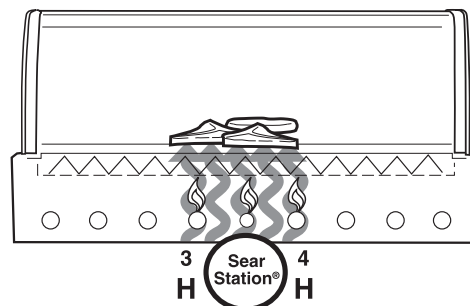
Als u klaar bent met dichtschroeien, kunt u de bereiding voltooien door het vlees boven een middelmatig vuur van de buitenste branders te plaatsen om de juiste gaarheid te bereiken.

Wanneer u ervaring krijgt in het gebruik van uw SEAR STATION, moedigen wij u aan om te experimenteren met verschillende schroeitijden om de beste resultaten te vinden naar uw smaak. ♦



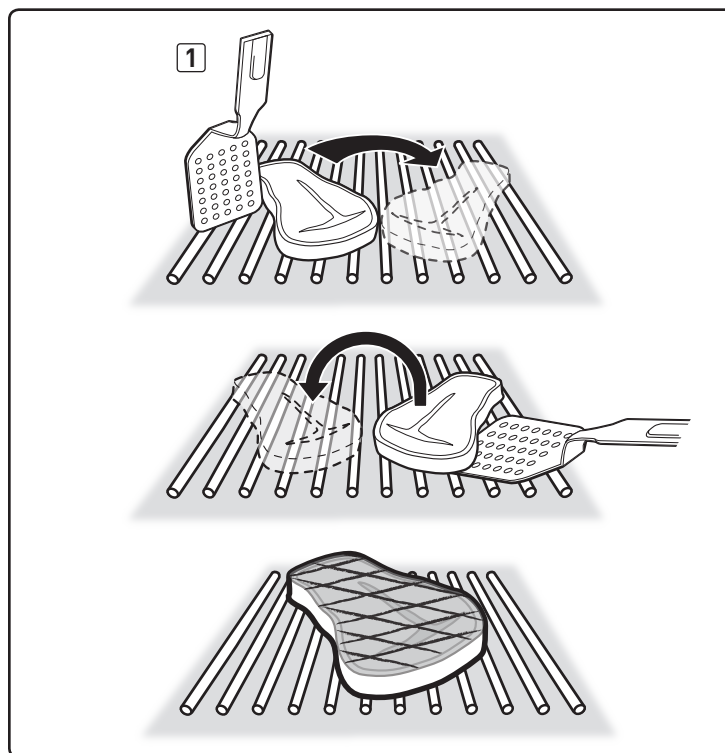
De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.

6 BRANDERS



SCHROEIMETHODE

Het gerecht wordt boven het extra verhitte gebied tussen de werkende branders geplaatst.



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SMOKERBRANDER

ONTSTEKEN VAN SMOKERBRANDER

⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

Ontsteking van smokerbrander

Opmerking: De regelknop met de ontsteking veroorzaakt een vonk van de ontstekingselektrode naar de aansteekbuis van de brander. U geeft de energie voor de vonk door de regelknop in te drukken en deze naar "START/Hi" te draaien. Nu zal de smokerbrander worden ontstoken.

⚠ **WAARSCHUWING: Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door WEBER goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.**

- A) Open de deksel (1).
- B) Open de deksel van de smoker (2).
- C) Vul de smoker met in water geweekte houtsnippers (3).
- D) Controleer of alle regelknoppen van de branders die niet worden gebruikt op OFF (4) staan. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)
- ⚠ **WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander moeten op OFF staan voordat u de gaskraan op de vloeibare propaangasfles opent.**
- E) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (5).
- ⚠ **WAARSCHUWING: Niet over de open barbecue heen leunen tijdens het aansteken.**
- F) Duw de regelknop in en draai deze naar "START/Hi" totdat u de ontsteking hoort klikken (6) - blijf de knop gedurende 2 seconden indrukken. Dit zal een vonk overbrengen naar de ontsteking, de ontstekingsbuis van de brander en vervolgens naar de hoofdbrander.
- G) Controleer of de brander brandt door omlaag door de grillroosters (7) te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn. Druk op de regelknop en draai deze naar OFF als de brander niet bij de eerste keer gaat branden. Herhaal de ontstekingsprocedure nogmaals.

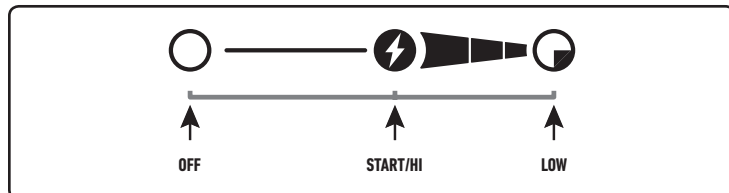
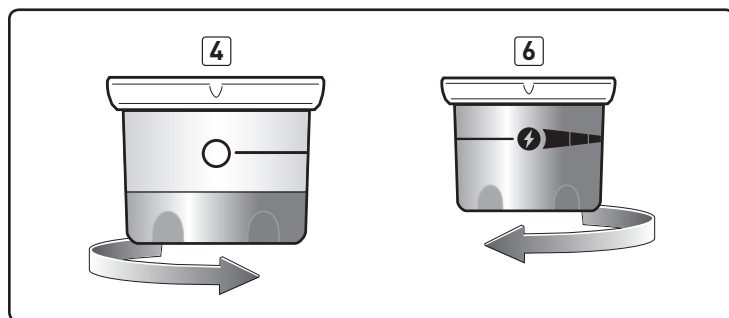
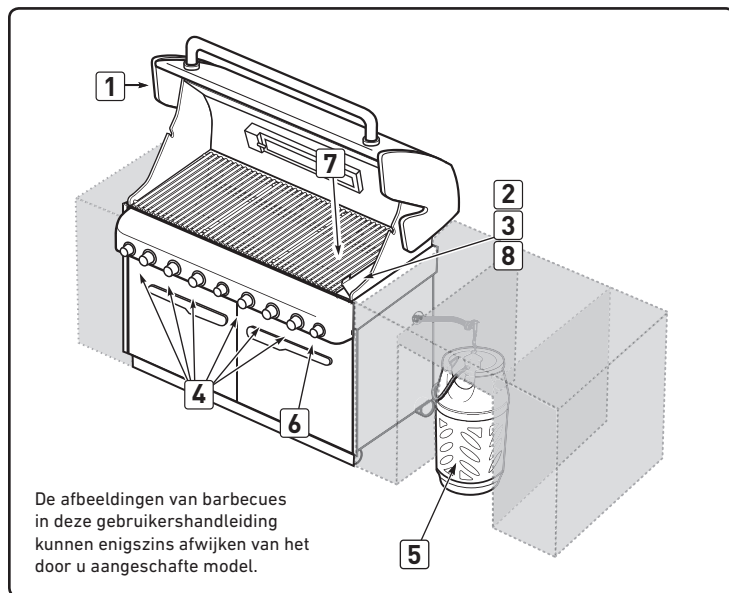
⚠ GEVAAR

Wanneer de brander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers (raadpleeg "HANDMATIGE ONTSTEKING VAN SMOKERBRANDER").

- H) Sluit het smokerdeksel nadat het hout gaat smeulen en draai de knop naar LOW (8). ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van elke brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SMOKERBRANDER

HANDMATIG ONTSTEKEN VAN SMOKERBRANDER

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door WEBER goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

A) Open de deksel (1).

⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

B) Open de deksel van de smoker (2).

C) Vul de smoker met in water geweekte houtsnippers (3).

D) Controleer of alle regelknoppen van de branders die niet worden gebruikt op OFF (4) staan. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)

⚠ **WAARSCHUWING:** De regelknoppen van de brander moeten op OFF staan voordat u de klep op de vloeibare propaangasfles opent.

E) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (5).

F) Plaats een lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.

G) Plaats de luciferhouder en brandende lucifer door de grillroosters en FLAVORIZER staven om de smokerbrander (6) aan te steken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Niet over de open barbecue heen leunen tijdens het aansteken.

H) Druk de regelknop van de brander in en draai deze naar START/HI (7).

I) Controleer of de brander brandt door omlaag door de grillroosters (8) te kijken.

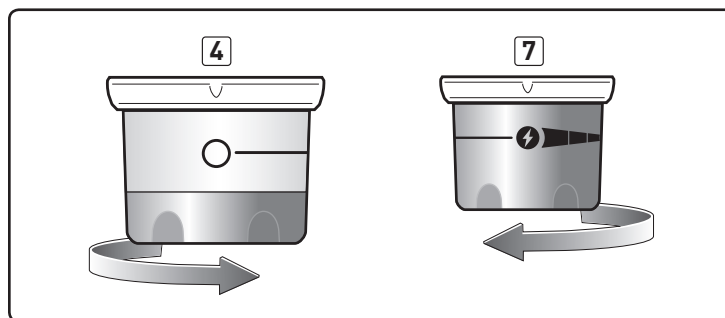
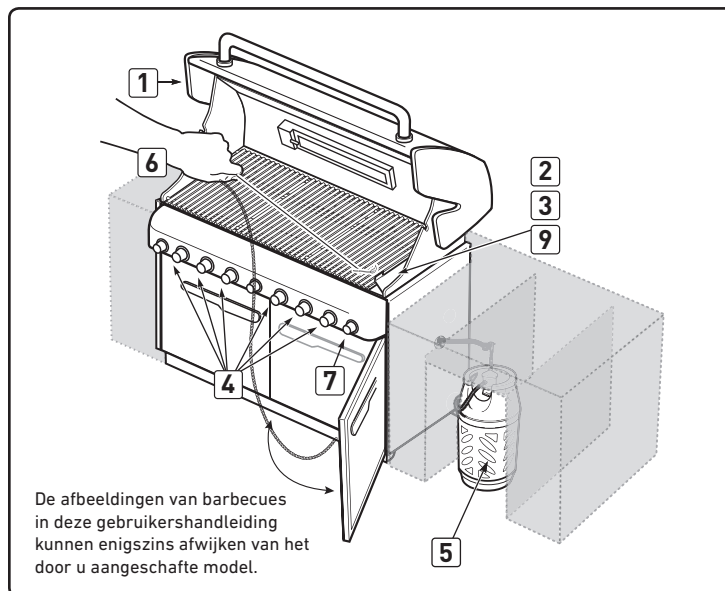
⚠ GEVAAR

Wanneer de smokerbrander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert.

J) Sluit de smokerdeksel nadat het hout gaat smeulen en draai de knop naar LOW (9). ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van elke brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SMOKERBRANDER

DE SMOKER GEBRUIKEN

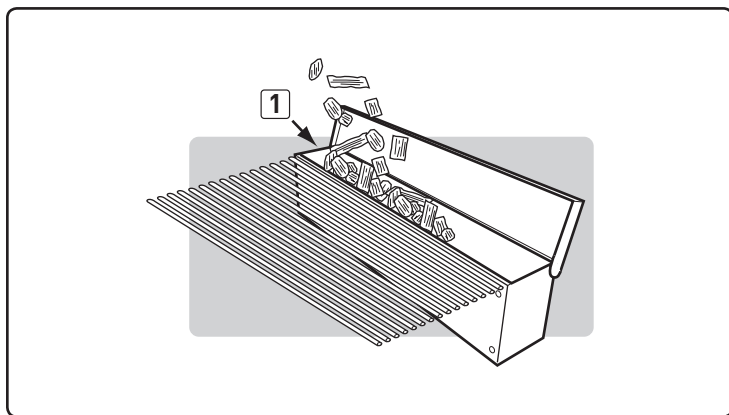
De smoker maakt gebruik van voorgeweekte houtsnippers. Voor de beste resultaten bij gerechten met een korte bereidingstijd, zoals biefstuk, hamburgers en karbonades, enz., raden wij aan om fijnere houtsnippers te gebruiken, omdat ze sneller aangaan en roken. Voor gerechten met een langere bereidingstijd, zoals braadstukken, kippen en kalkoenen, enz., raden wij het gebruik aan van grotere houtsnippers, omdat ze langzaam aangaan en langer rook geven. Naarmate u meer ervaring krijgt bij het gebruik van uw smoker, raden wij aan om te experimenteren met verschillende combinaties van houtsnippers en houtstukken om de beste rooksmaak naar uw wens te krijgen.

Begin voor het gebruik met het weken van de houtsnippers in water gedurende ten minste 20 minuten. (Nat hout geeft een vollere rooksmaak.) Plaats een handje houtsnippers of enkele grotere houtstukken onder in de smoker (1). Naarmate u meer ervaring krijgt bij het roken, kunt u de hoeveelheid hout naar smaak vergroten of verkleinen.

Opmerking: Altijd grillen met een gesloten deksel, zodat de rook volledig in het gerecht kan dringen. Ontsteek de smokerbrander door de instructies te volgen in "ONSTEKEN VAN SMOKERBRANDER". Draai de regelknop naar LOW als het hout begint te smeulen.

De rook begint na ongeveer 10 minuten en duurt ongeveer 45 minuten. Vul voor meer rooksmaak de smoker met houtsnippers en/of houtstukken. De deksel moet op de barbecue blijven tijdens het grillen.

Opmerking: Nadat de smoker is bijgevuld, duurt het ongeveer 10 to 15 minuten voordat er weer rook komt. De smoker kan worden gebruikt voor het verrijken van vlees-, kip- en visgerechten. Met de deksel op de barbecue het gerecht bereiden volgens de tijden die staan aangegeven in de tabellen of recepten.



⚠ GEVAAR

Gebruik geen ontvlambare vloeistof in de smoker om het hout aan te steken. Dit kan ernstig lichamelijk letsel veroorzaken. ♦

DE SMOKER REINIGEN

Verwijder voor elk gebruik de as uit de smoker voor een goede luchtstroom.

Opmerking: Het roken zorgt voor "rookresten" op het oppervlak van de smoker. Deze resten kunnen niet worden verwijderd en beïnvloeden de werking van de smoker op geen enkele manier. In mindere mate zullen er "rookresten" ontstaan aan de binnenzijde van uw gasbarbecue. Deze resten hoeven niet te worden verwijderd en zullen de werking van uw gasbarbecue niet negatief beïnvloeden. ♦

ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SPITBRANDER

ONTSTEKEN VAN SPITBRANDER

Ontsteking van spitbrander

Opmerking: Elke regelknop met ontsteking veroorzaakt een vonk van de ontstekingselektrode naar de aansteekbuis van de brander. U geeft de energie voor de vonk door de regelknop in te drukken en deze naar START/HI te draaien. Nu zal elke individuele brander worden aangestoken.

⚠ LET OP: LEZEN VOORDAT DE SPITBRANDER WORDT AANGEZET

U dient enkele seconden te wachten zodat de gastoevoerslang zich vult met gas wanneer u de spitbrander een tijdje niet heeft gebruikt.

Bij gebruik van de ontsteking ziet u een flits van vlammen die van links naar rechts bewegen over de spitbrander. De spitbrander is pas aan als het hele keramische oppervlak van vlammen is voorzien.

Tel nu ongeveer 20 seconden voordat u de knop van de spitbrander loslaat.

Het oppervlak van de spitbrander zal rood gaan gloeien als de brander volledig aan staat.

⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

⚠ LET OP: De vlam van de spitbrander kan moeilijk te zien zijn op een mooie zonnige dag.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door WEBER goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

- A) Open de deksel (1).
- B) Verwijder het warmhoudrek en de grillroosters uit de ketel (2).
- C) Verzeker u ervan dat de regelknop van de brander op OFF (3) staat. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)

⚠ WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander dienen op OFF te staan voordat u de klep op de vloeibare propaangasfles opent.

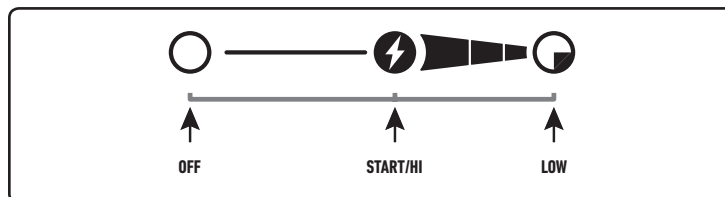
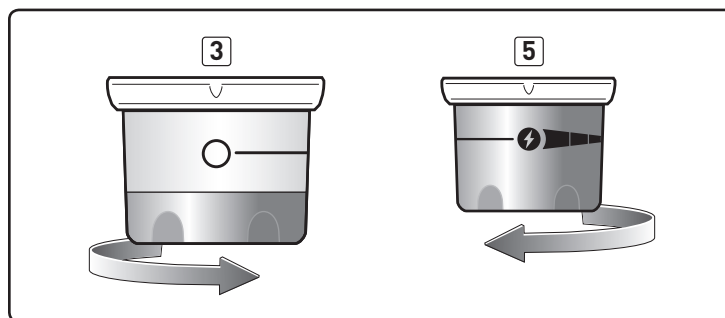
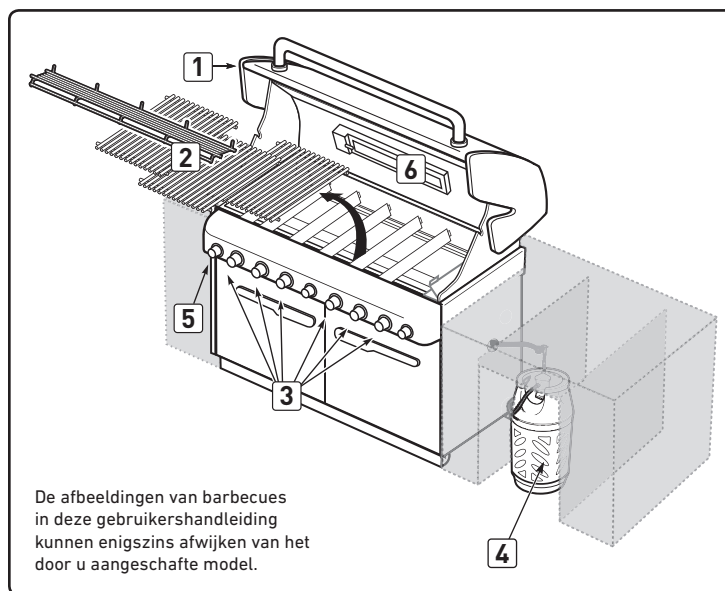
- D) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (4).

⚠ WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.

- E) Druk de regelknop in en draai deze naar START/HI. Deze handeling zal een vonk veroorzaken bij de ontsteking en de spitbrander aansteken. Blijf de ontsteking gebruiken totdat de spitbrander aan is. Houd de knop ingedrukt gedurende twintig seconden nadat de brander aan staat. Laat de regelknop los (5).
- F) Controleer of de brander aan staat door te kijken of de spitbrander rood gloeit (6).

⚠ WAARSCHUWING: Wanneer de spitbrander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers.

Opmerking: Bij gebruik van het spit met een gesloten deksel, hoeft u slechts twee van de hoofdbranders aan weerszijde van het gerecht aan te steken (zie GRILLMETHODEN - INDIRECT GRILLEN). Controleer uw gerecht af en toe om te voorkomen dat het te ver is gegaard. Zet de spitbrander uit als het gerecht de gewenste kleur heeft. Bereid het gerecht verder met de indirecte methode. ♦



UITZETTEN

Druk de knop van de spitbrander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦

ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SPITBRANDER

HANDMATIG ONTSTEKEN VAN SPITBRANDER

⚠ LET OP: LEZEN VOORDAT DE SPITBRANDER WORDT AANGEZET

U dient enkele seconden te wachten zodat de gastoevoerslang zich vult met gas wanneer u de spitbrander een tijdje niet heeft gebruikt.

Bij gebruik van een lucifer bij de spitbrander ziet u een flits van vlammen die van links naar rechts bewegen over de spitbrander. De spitbrander is pas aan als het hele keramische oppervlak van vlammen is voorzien.

Tel nu ongeveer 20 seconden voordat u de knop van de spitbrander loslaat.

Het oppervlak van de spitbrander zal rood gaan gloeien als de brander volledig aan staat.

⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

- ⚠ LET OP: De vlam van de spitbrander kan moeilijk te zien zijn op een mooie zonnige dag.
- ⚠ WAARSCHUWING: Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door WEBER goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

- A) Open de deksel (1).
- B) Verwijder het warmhoudrek en de grillroosters uit de ketel (2).
- C) Verzeker u ervan dat de regelknop van de brander op OFF (3) staat. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)
- ⚠ WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander dienen op OFF te staan voordat u de klep op de vloeibare propaangasfles opent.
- D) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (4).
- E) Plaats een lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.
- F) Plaats de luciferhouder en de brandende lucifer aan weerszijde van de spitbrander (5).

⚠ WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.

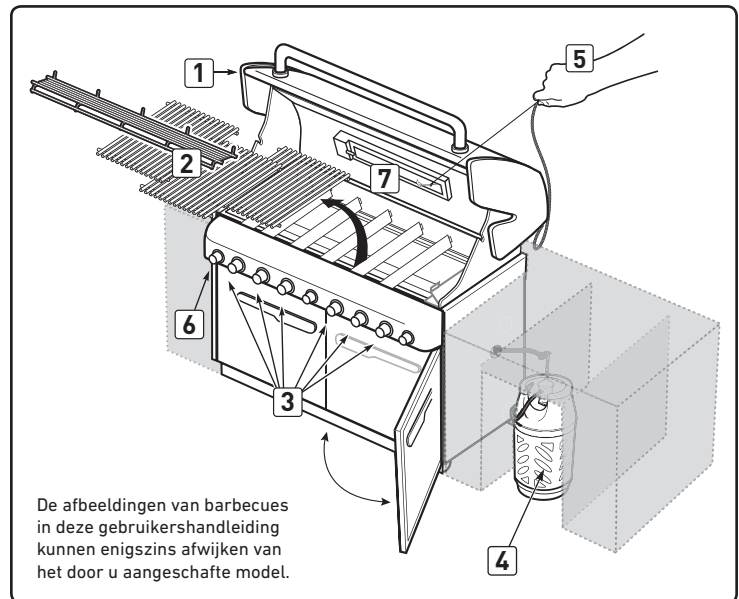
- G) Druk de regelknop van de spitbrander in en draai deze naar START/HI. Houd de knop ingedrukt gedurende twintig seconden nadat de brander is ontstoken (6).
- H) Controleer of de brander aan staat door te kijken of de spitbrander rood gloeit (7).

⚠ WAARSCHUWING: Wanneer de spitbrander nog steeds niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert.

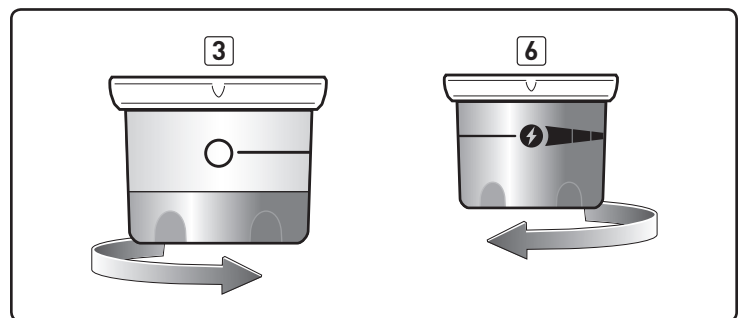
Opmerking: Bij gebruik van het spit met een gesloten deksel, hoeft u slechts twee van de hoofdbranders aan weerszijde van het gerecht aan te steken (zie GRILLMETHODEN - INDIRECT GRILLEN). Controleer uw gerecht af en toe om te voorkomen dat het te ver is gegaard. Zet de spitbrander uit als het gerecht de gewenste kleur heeft. Bereid het gerecht verder met de indirecte methode. ♦

UITZETTEN

Druk de knop van de spitbrander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦



De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

OPMERKING: Meet uw voedsel op het breedste punt voordat u het roosterspit gebruikt. Als het voedsel breder is dan 241,8 mm, is het te groot om op het roosterspit te passen. Als het voedsel te groot is, kan het worden bereid met behulp van een vleeshouder en de indirecte methode van grillen.

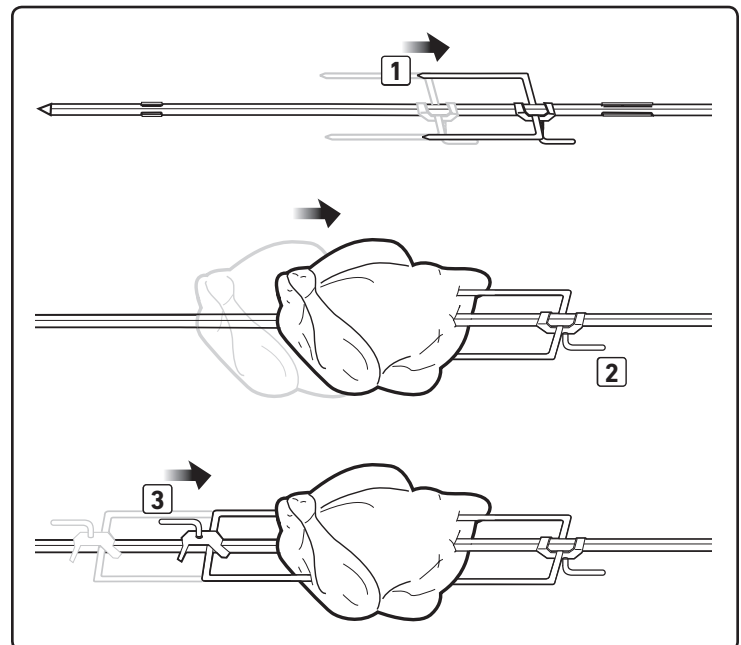
⚠ WAARSCHUWINGEN

- ⚠ Alle instructies lezen voordat u het roosterspit gebruikt.
- ⚠ Dit roosterspit is uitsluitend voor gebruik buiten.
- ⚠ Niet blootstellen aan regen.
- ⚠ Het roosterspit uitsluitend voor het beoogde doel gebruiken.
- ⚠ Dit roosterspit is niet voor gebruik door kinderen.
- ⚠ Gebruik hittebestendige barbecuevanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ Ervoor zorgen dat de motor is uitgeschakeld voordat u hem op de motorbeugel plaatst.
- ⚠ De motor verwijderen en op een droge plaats opbergen wanneer hij niet wordt gebruikt.
- ⚠ De stekker van de motor uit de contactdoos halen wanneer hij niet wordt gebruikt, of alvorens hem schoon te maken.
- ⚠ De motor van het roosterspit niet bedienen als hij niet goed werkt.
- ⚠ De motor van het roosterspit niet bedienen als het snoer of de stekker beschadigd is.
- ⚠ Het stroomsnoer niet over een scherpe rand of heet oppervlak laten hangen.
- ⚠ Om tegen elektrische gevaren te beschermen, het snoer, de stekker of de motor niet in water of andere vloeistof onderdompelen.
- ⚠ Het bijgeleverde stroomsnoer is kort om het risico van struikelen over het snoer te verminderen. Verlengsnoeren mogen wel worden gebruikt, maar u moet voorzorgsmaatregelen nemen om struikelen over het snoer te voorkomen.
- ⚠ Als een verlengsnoer wordt gebruikt, moet het bedoeld zijn voor gebruik buitenshuis en geschikt zijn voor 10A/230V.
- ⚠ Als een verlengsnoer wordt gebruikt, ervoor zorgen dat het niet in aanraking komt met een heet of scherp oppervlak.
- ⚠ Een zo kort mogelijk verlengsnoer gebruiken. Niet twee of meer verlengsnoeren met elkaar verbinden.
- ⚠ De aansluiting van het verlengsnoer droog en van de vloer houden om het risico op elektrische schok te beperken.
- ⚠ Het apparaat moet worden aangesloten op een geaarde contactdoos.
- ⚠ Als een adapter voor de elektrische stekker wordt gebruikt, moet het apparaat hierdoor worden geaard.
- ⚠ Altijd controleren of de elektrische contactdoos die wordt gebruikt de juiste spanning heeft (230 V).
- ⚠ Het niet opvolgen van deze waarschuwingen kan elektrische schok veroorzaken, wat ernstig lichamelijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg kan hebben. ♦

HET SPIT GEBRUIKEN

⚠ **WAARSCHUWING: Plaats het spit met het gerecht voordat u de spitbrander aansteekt.**

- A) Steek de stroomkabel in het stopcontact.
- ⚠ **LET OP: Controleer vóór elk gebruik de stroomkabel. Indien de kabel beschadigd is, deze niet gebruiken. Neem contact op met de vertegenwoordiger van WEBER in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.**
- B) Controleer of de handgreep van het grillspit goed is vastgezet. Duw één van de spitvorken naar de rechterzijde van het grillspit, waarbij u erop let dat de tanden naar de linkerzijde wijzen en dat de vorkschroef naar beneden wijst (1).
- C) Duw het grillspit door het midden van het gerecht. Plaats de tanden van beide spitvorken in het gerecht. Het gerecht moet in het midden van het grillspit worden geplaatst. Draai de schroef van de spitvork aan (2).
- D) Schuif een andere spitvork op het grillspit, waarbij u erop let dat de tanden naar rechts wijzen en dat de vorkschroef naar boven wijst. Steek de tanden van elke spitvork in het gerecht. Draai de schroef van de spitvork vast (3).



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN SPITBRANDER

- E) Plaats het gepunte uiteinde van het grillspit in de motor. Breng de grillspit omlaag in de groeven van het kookgedeelte (4).
- F) Het grillspit moet draaien, zodat het zwaarste gedeelte van het vlees of het gevogelte naar beneden draait. Bij grote stukken kunnen de grillroosters en het warmhouder verwijderd worden zodat het grillspit volledig kan draaien. Plaats zo nodig het gerecht opnieuw voor een betere balans.
- G) Verwijder de handgreep van het grillspit; de handgreep bevat linkshandige schroefdraad - door de handgreep naar rechts te draaien komt deze los (5).

⚠ LET OP: De handgreep kan heet worden als deze tijdens het grillen op het grillspit blijft zitten. Niet gebruiken met de handgreep op het grillspit.

- H) Zet de motor aan. ♦

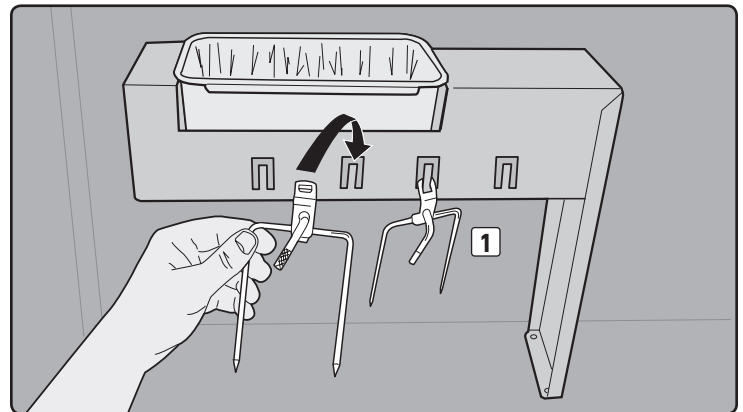
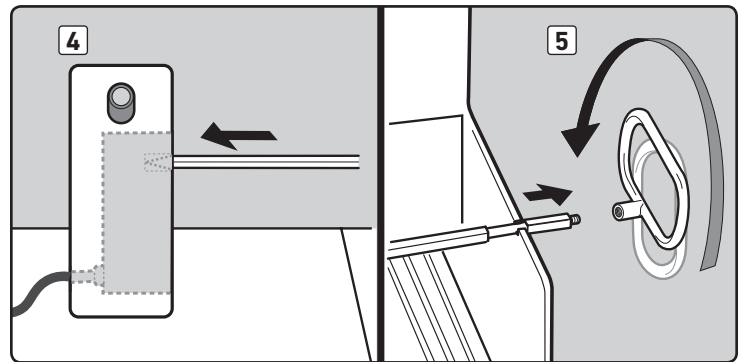
KOKEN AAN HET SPIT

- Vlees (behalve kip en gehakt) moeten op kamertemperatuur zijn voordat u ze gaat bereiden. (20 of 30 minuten is voldoende voor de meeste vleessoorten. Bevroren stukken volledig laten ontdooien voor het bereiden.)
- Bind vlees of kip eventueel vast met draad voor een zo gelijk mogelijke vorm voordat u het aan het spit rijgt.
- Verwijder de grillroosters en het verwarmingsrek zodat het vlees goed kan draaien.
- Volg de ontstekingsinstructies van de spitbrander.
- Stel de spitbrander in op "M-HI", afhankelijk van de buitentemperatuur.
- Plaats het gerecht binnen het gebied van de brander.
- Om de sappen te bewaren voor een jus, dient u een druipbak direct onder het gerecht te plaatsen boven op de FLAVORIZER staven.
- De voorbereidingsstappen voor het gerecht zijn voor het bereiden van eten aan het spit dezelfde als voor gewoon koken.
- Het deksel dient altijd gesloten te zijn tijdens het bereiden.
- Als het gerecht te zwaar is of onregelmatig van vorm is, kan het niet goed draaien en dient de indirecte kookmethode te worden gebruikt zonder het spit.
- De smoker kan worden gebruikt samen met het spit voor een lekkere rooksmaak.

Opmerking: Bij gebruik van de spitbrander, zal de barbecuetemperatuur niet weerkansen tegen de binnenzijde van de kookketel. ♦

OPSLAG VAN SPITVORK

- A) Verwijder de vorken van het grillspit.
- B) Sla de spitvorken op door ze aan de haken te plaatsen op de druipbakhouder in de opbergruimte van de barbecue (1). ♦



PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	CONTROLEER	OPLOSSING
De branders branden met een gele of oranje vlam en u ruikt gas (dit is normaal voor de ontstekingsbuis van de brander).	Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten op mogelijke belemmeringen (verstopping van de openingen).	Maak de bescherming tegen spinnen en insecten schoon. Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD".
<p>Symptomen:</p> <p>Branders gaan niet aan of branders hebben een kleine flikkerende vlam in de stand HI of de barbecue bereikt slechts temperatuur tussen de 250 tot 300°C in de stand HI.</p> <p><i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i></p>	De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de gasfles, kan geactiveerd zijn.	Om de veiligheidsinrichting te resetten, dient u alle regelknoppen van de brander en de gaskraan uit te zetten. Ontkoppel de gasdrukregelaar van de gasfles. Zet de regelknoppen van de brander op HI. Wacht tenminste 1 minuut. Zet de regelknoppen van de brander op OFF. Sluit de gasdrukregelaar weer aan op de gasfles. Zet de gaskraan langzaam open. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER".
<p>Brander brandt niet, of de vlammen zijn laag in de stand HI.</p>	Is de gasfles bijna leeg of leeg?	Vul de LP-gasfles weer bij.
	Is de brandstofslang gebogen of geknikt?	Trek de brandstofslang recht.
	Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Wanneer de brander met lucifers kan worden aangestoken, controleer dan het ontstekingsstelsel.
	Heeft u de ontsteking meermalen gebruikt totdat de hoofdblander ging branden? Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER".	Controleer of u de knop gedurende twee seconden ingedrukt houdt nadat de ontsteking klikt en u een oranje vlam uit de ontstekingsbuis van de brander ziet komen.
	Werkt de ontsteker? Ziet u een vonk als u de klikontsteker herhaaldelijk gebruikt?	Probeer de brander met de hand aan te steken. Raadpleeg "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER". Neem contact op met de klantendienst.
<p>Opflakkeringen:</p> <p>⚠ LET OP: Bedek de onderste uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.</p>	Verwarmt u de barbecue voor volgens de instructies?	Voor de voorverwarming moeten alle branders 10 tot 15 minuten op HI staan.
	Zit er op de kookroosters en de FLAVORIZER staven veel aangebrand vet?	Maak de deksel grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN".
	Is de uitschuifbare vetopvanglade "vies" en kan het vet niet in de opvangpan stromen?	Maak de uitschuifbare vetopvanglade schoon.
De vlammen van de brander branden onregelmatig. De vlammen zijn laag wanneer de brander in de stand HI staat. De vlammen branden niet langs de hele lengte van de branderbuis.	Zijn de branders schoon?	Maak de branders schoon. Raadpleeg "ONDERHOUD".
Het lijkt alsof de binnenkant van de deksel afbladdert. (Lijkt op afgebladderd lak.)	De deksel is van porceleinglazuur of roestvaststaal en is niet voorzien van verf. De deksel kan dus niet afbladderen. Wat u ziet is aangebrand vet dat verkoold is en afbladdert. DIT IS GEEN DEFECT.	Maak de deksel grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN".
De kastdeuren zijn niet uitgelijnd.	Controleer de afstelpen aan de onderzijde van elke deur.	Draai de afstelmoer(en) los. Schuif de deur(en) tot ze zijn uitgelijnd. Draai de moer vast.
De barbecue lijkt warmte te verliezen bij gebruik in koude temperaturen van 10°C (50°F) of lager.	Zit er rijp/ijs op de buitenzijde van de LP-gasfles?	De vloeibare propaan in de gasfles wordt te langzaam omgezet in damp om de branders te voorzien van gas. Dit komt doordat de luchttemperatuur de gasfles afkoelt, wat het verdampingsproces vertraagt. Draai de regelknoppen van de brander en de LP-gasfles uit. Vervang de gasfles met een reservegasfles en ga door met barbecueën.
<p>Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com.</p>		

SEAR STATION PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	CONTROLEER	OPLOSSING
De branders branden met een gele of oranje vlam en u ruikt gas (dit is normaal voor de ontstekingsbuis van de brander).	Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten op mogelijke belemmeringen. (De openingen zijn verstopt.)	Maak de bescherming tegen spinnen en insecten schoon. Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD".
SEAR STATION brander gaat niet branden.	Heeft u de twee naastgelegen hoofdbranders aangemaakt? Raadpleeg "ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN VAN SEAR STATION" voor een veilige ontsteking.	Controleer de ontsteking van de naastgelegen hoofdbrander door visueel te controleren op een vlam. ⚠ WAARSCHUWING: Wanneer de ontsteking niet binnen 5 seconden plaatsvindt, dient u de regelknop van de brander naar OFF te draaien, 5 minuten wachten, zodat het gas kan ontsnappen voordat u het weer probeert.
	Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Wanneer u de brander kunt aansteken met een lucifer, dient u het CROSSOVER kanaal van de schroeibrander na te kijken. Raadpleeg het gedeelte "ONDERHOUD" voor het verwijderen van de brander en de reinigingsprocedure.
	Werkt de ontsteker? (Ziet u een vonk als u de klikontsteker herhaaldelijk gebruikt?)	Probeer de brander met de hand aan te steken. Raadpleeg "ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN VAN SEAR STATION". Neem contact op met de klantendienst.
Algemene symptomen: De brander kan niet worden aangestoken. -of- de brander heeft een kleine flikkerende vlam. <i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i>	De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de cilinder, kan geactiveerd zijn.	Om de veiligheidsinrichting te resetten, dient u alle regelknoppen en de cilinderklep naar OFF te draaien. Ontkoppel de gasdrukregelaar van de cilinder. Zet de regelknoppen van de brander op START/HI. Wacht ten minste 1 minuut. Zet de regelknoppen van de brander op OFF. Sluit de gasdrukregelaar weer aan op de cilinder. Zet de cilinderklep langzaam open. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER".
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com.		

PROBLEEMOPLOSSING VOOR SPIT

PROBLEEM	CONTROLEER	OPLOSSING
De spitbrander kan niet worden aangestoken.	Heeft u de knop van de brander 20 seconden ingedrukt gehouden nadat de brander aan is gegaan?	Probeer de brander opnieuw aan te steken door de regelknop van de brander ingedrukt te houden gedurende 20 seconden nadat de brander aan is gegaan.
	Heeft u 20 seconden gewacht om te zien of het hele keramische oppervlak aan was?	Bij het ingedrukt houden van de brander om deze opnieuw aan te steken, moet u wachten totdat u het gehele keramische oppervlak ziet branden voordat u 20 seconden wacht.
	Heeft u de ontsteking herhaaldelijk gebruikt totdat de brander aanging?	Wacht vijf minuten totdat het gas is verdwenen en probeer meermalen de ontsteking totdat de brander aangaat. Raadpleeg "ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN VAN SPITBRANDER".
	Werkt de ontsteker? Ziet u een vonk als u de ontsteker herhaaldelijk gebruikt?	Probeer de brander met de hand aan te steken. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN SPITBRANDER". Neem contact op met de klantendienst.
Algemene symptomen: Brander gaat niet aan, of brander heeft een kleine flikkerende vlam. <i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i>	De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de cilinder, kan geactiveerd zijn.	Om de veiligheidsinrichting te resetten, dient u alle regelknoppen en de cilinderklep naar OFF te draaien. Ontkoppel de gasdrukregelaar van de cilinder. Zet de regelknoppen van de brander op START/HI. Wacht tenminste 1 minuut. Zet de regelknoppen van de brander op OFF. Sluit de gasdrukregelaar weer aan op de cilinder. Zet de cilinderklep langzaam open. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER".
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com.		

PROBLEMEN MET HET GRILLLICHT OPlossen

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
Het grilllicht gaat niet aan.	Het grilllicht wordt alleen geactiveerd als het deksel open is. Zet het deksel in de open stand en druk op de WEKKNOP.
	Breng nieuwe batterijen aan. Als u nieuwe batterijen aanbrengt (alleen alkaline), controleer dan of het plastic verpakkingsmateriaal van elke batterij is verwijderd. Controleer of de batterijen in goede staat zijn en correct zijn aangebracht. Zie "ONDERHOUD VAN HET GRILLLICHT."
Het grilllicht is uitgezet en kan niet weer worden aangezet.	Het licht is zo geprogrammeerd dat het na 30 minuten zonder activiteit automatisch uitgaat. Om het licht opnieuw te activeren, moet u controleren of het deksel open is en op de WEKKNOP drukken. Zie "ONDERHOUD VAN HET GRILLLICHT."
Het grilllicht gaat niet uit.	Het grilllicht is uitgerust met een kantelsensor. De kantelsensor zorgt dat het licht AAN gaat als het deksel van de grill wordt geopend en UIT gaat als het deksel wordt gesloten. OPMERKING: Het grilllicht kan niet worden uitgezet met de WEKKNOP. Om het licht UIT te schakelen, moet u het deksel in de gesloten stand zetten.
Als er problemen zijn die niet verholpen kunnen worden met deze methoden, kunt u contact opnemen met de vertegenwoordiger van de klantenservice in uw omgeving via de contactinformatie op onze website. Log in bij www.weber.com.	

REINIGEN

- ⚠ **WAARSCHUWING: Zet uw WEBER gasbarbecue UIT en wacht tot de barbecue afgekoeld is voor u met schoonmaken begint.**
- ⚠ **LET OP: Reinig uw FLAVORIZER staven of grillroosters niet in een zelfreinigende oven.**

Buitenkant - Maak de buitenkant met warm zeepsop schoon en spoel dan na met water.

- ⚠ **LET OP: Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigers (keukenreinigers), reinigers die citrusproducten bevatten of schuursponsjes om de barbecue of het onderstel schoon te maken.**

Uitschuifbare vetopvanglade - Verwijder overtollig vet, maak de lade schoon met warm zeepsop en spoel dan na met water.

- ⚠ **LET OP: Bedek de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.**

FLAVORIZER staven en grillroosters - Reinigen met een geschikte roestvaststalen schoonmaakborstel. Indien nodig, uit de barbecue verwijderen en reinigen met warm zeepwater en vervolgens afspoelen met water.

Neem contact op met de klantendienst in uw regio via de contactinformatie op onze website voor de beschikbaarheid en vervanging van reserveroosters en FLAVORIZER staven. Surf naar www.weber.com.

Opvangbak - Er zijn wegwerpbakken van aluminiumfolie verkrijgbaar of u kunt de opvangbak met aluminiumfolie bedekken. Was de opvangbak met warm zeepsop af en spoel deze na met water.

Thermometer - Afnemen met warm zeepwater, reinigen met een kunststof spons.

Ketel - Borstel alle vuil van de branderslangen. VERGROOT DE BRANDERPOORTEN (OPENINGEN) NIET. Was de binnenzijde van de kookketel met warm zeepsop af en spoel na met water.

Binnenkant van deksel - Veeg de binnenkant van het warme deksel schoon met keukenpapier. Zo voorkomt u dat vet zich kan ophopen. Stukjes achtergebleven vet lijken op afgebladderde lakdeeltjes.

Roestvaststalen oppervlakken - Afnemen met een zachte doek en zeepwater, in de korrelrichting van het roestvaststaal.

Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuren, minerale spiritus of xyleen. Goed afspoelen na het reinigen. ♦

UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN

Uw barbecue of opslagruimte, deksel, bedieningspaneel en werkbladen zijn gemaakt van roestvaststaal. Het is vrij eenvoudig om het roestvaststaal uiterlijk goed te houden. Reinig de rvs-oppervlakken met zeepwater, spoel ze af met schoon water en wrijf ze droog. Voor hardnekkig vuil kan een niet-metalen borstel worden gebruikt.

- ⚠ **BELANGRIJK: Gebruik geen draadborstel of schuurmiddelen op de roestvaststalen oppervlakken van uw barbecue, omdat dit krassen zal geven.**
- ⚠ **BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u bij het reinigen van de oppervlakken in de korrelrichting wrijft/veegt om het roestvaststaal uiterlijk te behouden.** ♦

WEBER BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN

Uw WEBER gasbarbecue, net als andere gasapparatuur voor buitenshuis, trekt spinnen en andere insecten aan. Ze kunnen nesten bouwen in het venturigedeelte (1) van de branderbuisen. Hierdoor wordt een normale gasstroom geblokkeerd en stroomt het gas uit de warme-luchtopening. Dit kan resulteren in een brand in en rondom de warme-luchtopeningen en onder het bedieningspaneel, waardoor uw barbecue ernstig wordt beschadigd.

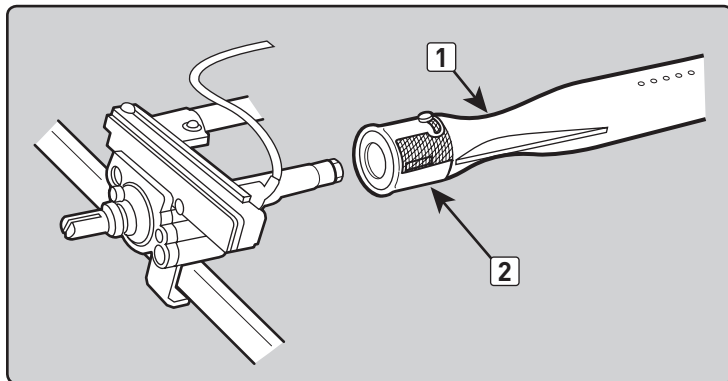
De warme-luchtopening van de branderbuis is voorzien van een roestvaststalen scherm (2) om te voorkomen dat spinnen en andere insecten in de branderbuisen komen via de warme-luchtopeningen.

We raden u aan om ten minste een keer per jaar de bescherming tegen spinnen en insecten te controleren. (Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD"). Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten ook wanneer zich een van de volgende problemen voordoet:

- A) U ruikt een gaslucht en de vlammen van de brander zien er geel en niet krachtig uit.
- B) De barbecue bereikt de juiste temperatuur niet.
- C) De barbecue brandt onregelmatig.
- D) Eén of meerdere branders kunnen niet worden aangestoken.

⚠ GEVAAR

Wanneer deze problemen niet worden verholpen, kan er brand ontstaan met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen als gevolg. ♦



REINIGEN VAN BRANDERBUIS

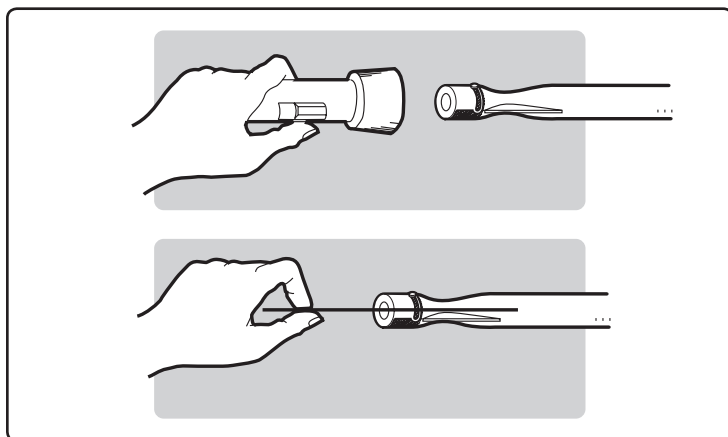
Draai de gastoevoer dicht.

Verwijder het verdeelstuk (zie "DE HOOFDBRANDERS VERVANGEN").

Inspecteer met een zaklamp de binnenkant van elke brander.

Reinig de binnenkant van de branderbuis met een stalen draad (hiervoor kunt u een verbogen kledinghanger gebruiken). Controleer de openingen van de luchtafsluiter aan de uiteinden van de brander en maak deze indien nodig schoon. Controleer de klepopening aan de onderzijde van de kleppen en maak deze indien nodig schoon. Maak de buitenkant van de branders schoon met een messingborstel. Op deze manier weet u zeker dat alle branderpoorten vrij zijn.

- ⚠ **LET OP: Vergroot de branderpoorten niet tijdens het schoonmaken.** ♦



DE HOOFDBRANDERS VERVANGEN

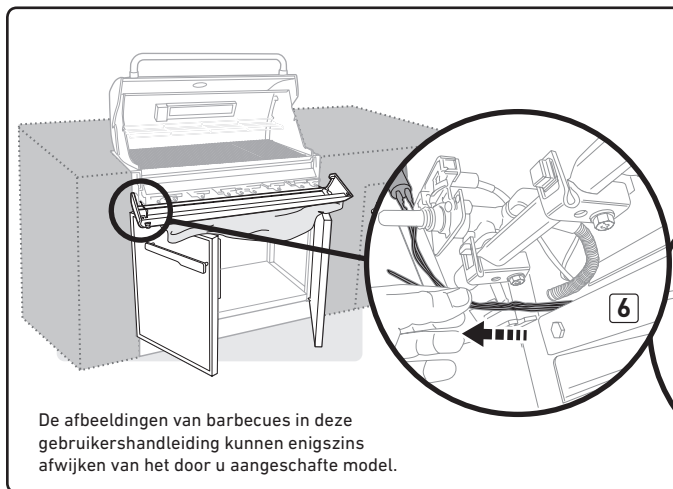
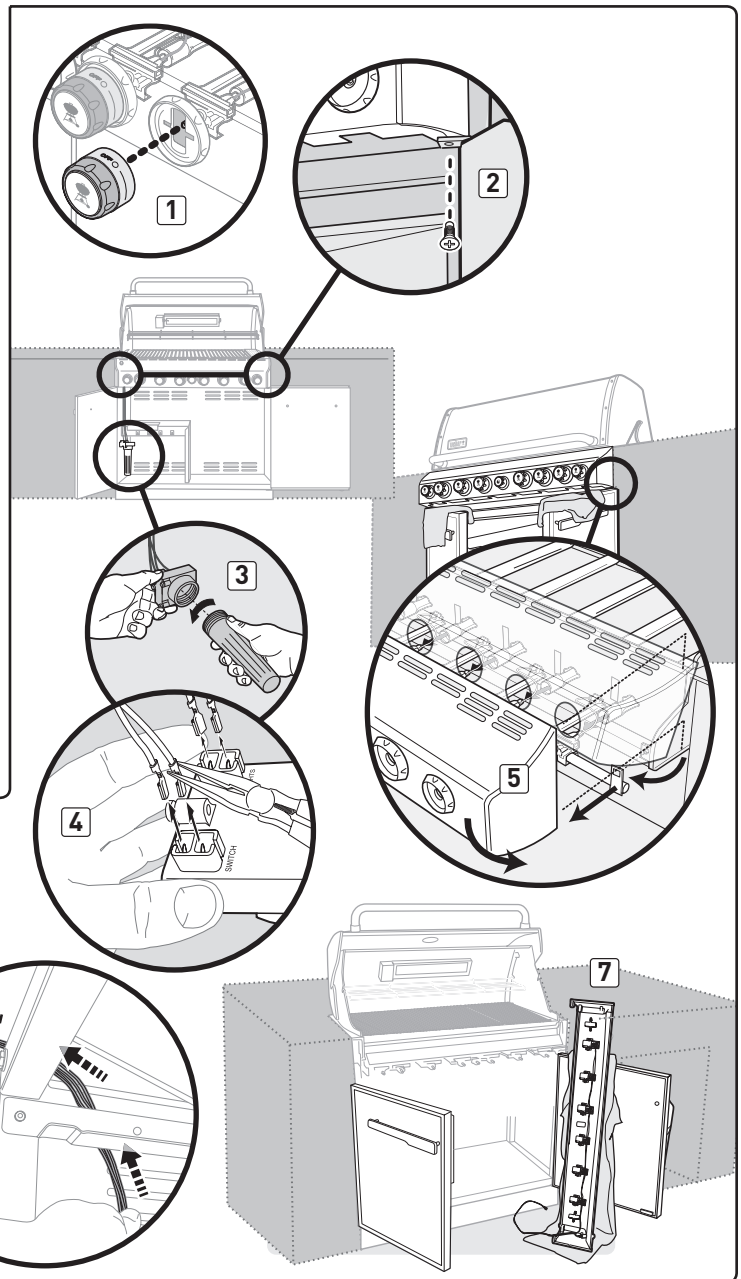
NB: Uw SUMMIT-gasbarbecue dient uitgeschakeld en afgekoeld te zijn.

- A) Draai het gas dicht bij de bron.
- B) Ontkoppel de gastoevoer.
- C) Verwijder de grillroosters.
- D) Verwijder de FLAVORIZER-staven.
- E) Verwijder de smoker box (indien aanwezig bij uw model).

Het bedieningspaneel verwijderen

Vereist gereedschap: schroevendraaier, tang en handdoeken.

- A) Verwijder de regelknoppen van de brander (1).
- B) Open beide deuren. Verwijder de schroeven aan de onderzijde van het bedieningspaneel (2) met een schroevendraaier.
- C) Verwijder het batterijgedeelte uit de kast van de barbecue door het op te tillen en naar buiten te brengen (3).
- D) Gebruik een punttang om de draadklemmen aan de bovenzijde van het batterijgedeelte los te maken (4). Trek niet aan de draden. Verwijder ze door aan de draadklemmen te trekken.
- E) Plaats handdoeken over de bovenzijde van beide deureenheden. **Hiermee voorkomt u dat het bedieningspaneel en de bovenkant van de deureenheden gekrast raken bij het uitvoeren van de volgende stap.**
- F) Kantel de onderkant van het bedieningspaneel naar voren. Til het vervolgens iets omhoog (5), draai het bedieningspaneel naar voren en plaats het geheel met de voorkant omlaag op de deureenheden. (Let op dat u geen draden van de LED-verlichting van het bedieningspaneel breekt of ontkoppelt.)
- G) Trek de batterijdraden voorzichtig uit de barbecue (6).
- H) Open de rechterdeur volledig. Plaats het bedieningspaneel op de vloer en laat het leunen tegen de handdoek over de rechterdeureenheid (7).

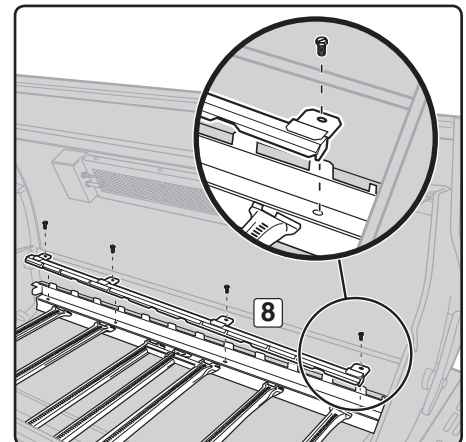
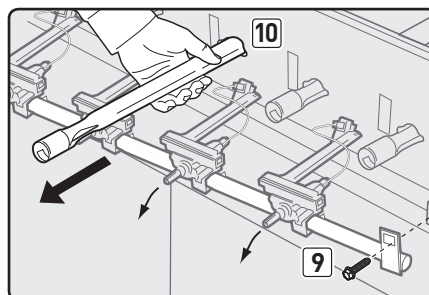


De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.

De branderbuizen verwijderen

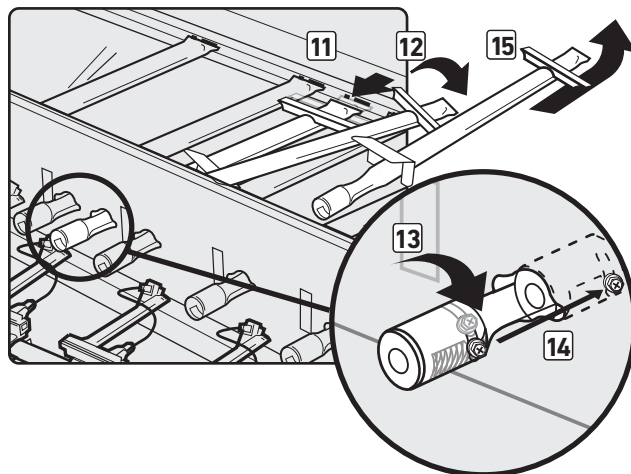
Vereist gereedschap: 5/16"- en 3/8"-dopsleutels.

- A) Gebruik een 5/16"-dopsleutel om de schroeven te verwijderen waarmee de CROSSOVER-balk is bevestigd. Verwijder de CROSSOVER-balk uit de achterzijde van de ketel (8).
- B) Gebruik een 3/8"-dopsleutel om de schroeven te verwijderen waarmee de verdeelstukkeenheid aan de ketel is bevestigd. Trek de verdeelstukkeenheid weg van branderbuizen en laat de eenheid los uit de kast van de barbecue hangen (9). Koppel de blauwe draad aan de linkerzijde van de verdeelstukkeenheid niet los.
- C) Verwijder de relevante branderbuizen via de voorzijde van de ketel en vervang ze door nieuwe branderbuizen (10).



De SEAR STATION-brander verwijderen

Om de SEAR STATION-brander te verwijderen, trekt u de branderbuis naar u toe. Hierdoor komt deze uit de uitsparing voor de branderbuis (11). Draai de buis vervolgens rechtsom (12) zodat de schroef aan het einde van de branderbuis (13) door de uitsparing in de opening in het hitteschild past (14). Als de branderbuis los is, verwijdert u deze uit de ketel (15).



Het verdeelstuk terugplaatsen

A) Voer de hierboven beschreven stappen voor het verwijderen van de branderbuisen in omgekeerde volgorde uit om de verdeelstukkeenheid terug te plaatsen.

⚠ **LET OP: De branderopeningen (16) dienen goed te zijn uitgelijnd met de klepopeningen (17). Controleer of de tegenovergelegen uiteinden van de branderbuisen (18) goed zijn uitgelijnd met de inkepingen aan de achterzijde van de ketel. Controleer voordat u het verdeelstuk vastzet of het goed is geplaatst.**

⚠ **WAARSCHUWING: Controleer gasaansluitingen telkens op lekkages wanneer u deze ontkoppelt en opnieuw aansluit. Raadpleeg "CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE".**

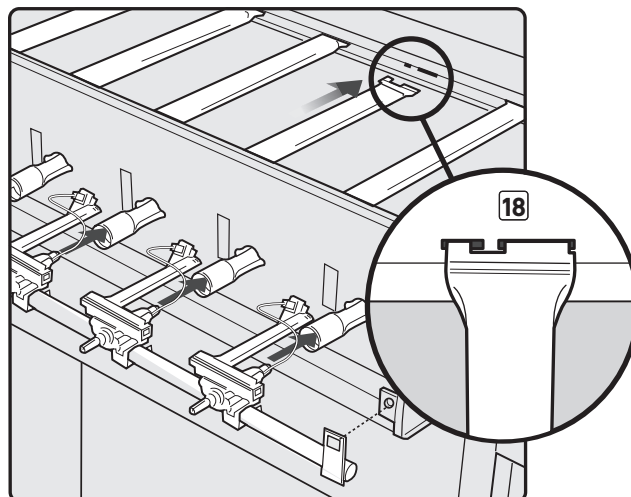
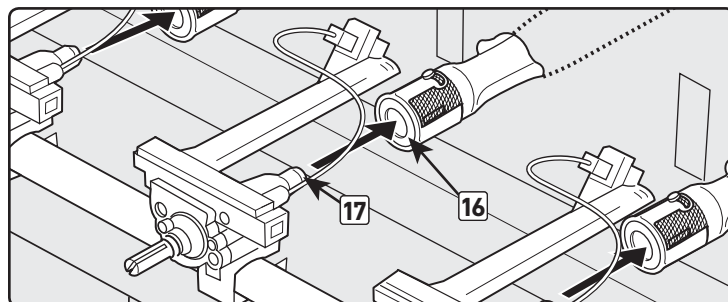
B) Plaats de onderdelen van de ketel terug (niet afgebeeld).

Bedieningspaneel terugplaatsen

A) Voer de hierboven beschreven stappen voor het "Verwijderen van het Bedieningspaneel" in omgekeerde volgorde uit om het bedieningspaneel terug te plaatsen.

B) Controleer of de kabelverbindingen in orde zijn. Raadpleeg "VERLICHTING".

⚠ **WAARSCHUWING: Controleer of alle onderdelen zijn gemonteerd en alle bevestigingsmaterialen volledig vast zijn gedraaid voordat u de barbecue in gebruik neemt. Bij het niet opvolgen van deze productwaarschuwing kunnen uw handelingen leiden tot brand of explosie of het falen van de constructie met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen als gevolg. ♦**



JAARLIJKS ONDERHOUD

Inspecteer en reinig de bescherming tegen spinnen en insecten

Verwijder het bedieningspaneel om de bescherming tegen spinnen/insecten te controleren. Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten stoffig of vuil is, verwijder dan eerst de branders voor u de bescherming schoonmaakt.

Borstel de bescherming tegen spinnen en insecten voorzichtig af met een borstel met zachte haren (bijvoorbeeld een oude tandenborstel).

⚠ LET OP: Reinig de bescherming tegen spinnen en insecten niet met harde of scherpe gereedschappen. Verwijder de bescherming tegen spinnen en insecten niet en maak de openingen van de bescherming niet groter.

Tik voorzichtig op de brander om vuil uit de branderbuis te verwijderen. Plaats de bescherming tegen spinnen en insecten en de branders terug wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten en de branders zijn schoongemaakt.

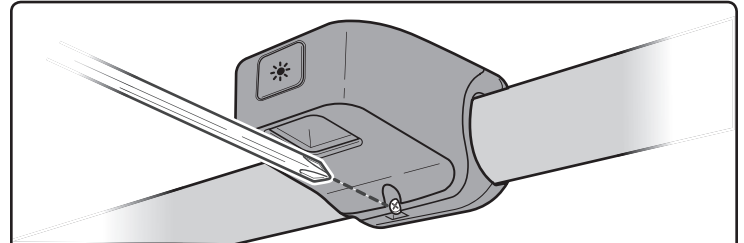
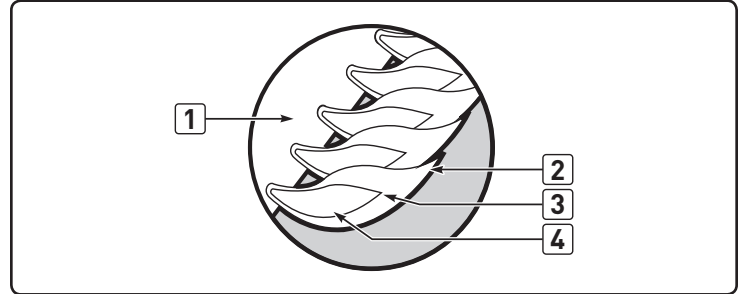
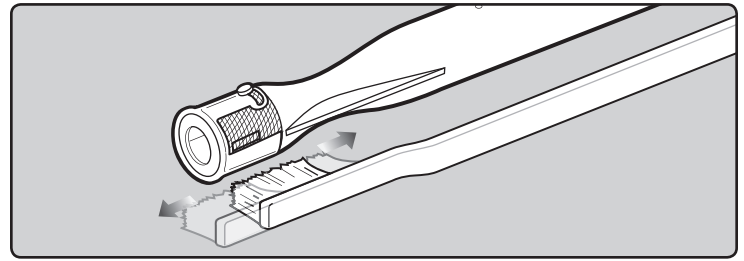
Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, dient u contact op te nemen met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio met de contactgegevens op onze internetpagina. Surf naar www.weber.com.

Instellingen van de hoofdbrander

De branders van de WEBER gasbarbecue zijn in de fabriek ingesteld voor een correct mengsel van lucht en gas. De juiste instellingen zijn hier afgebeeld.

- A) Branderbuis (1)
- B) Uiteinden flickeren af en toe geel (2)
- C) Lichtblauw (3)
- D) Donkerblauw (4)

Wanneer de vlammen niet gelijkmatig zijn, maak dan de branderbuis schoon volgens de instructies. ♦

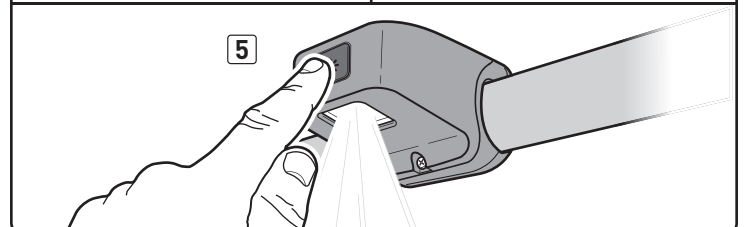
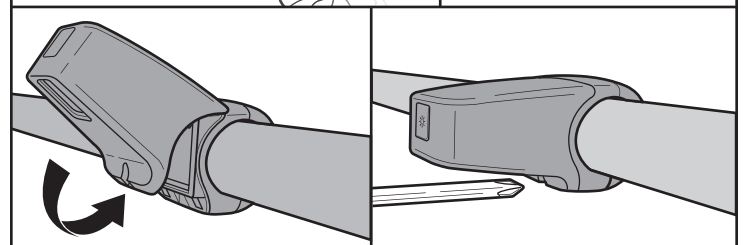
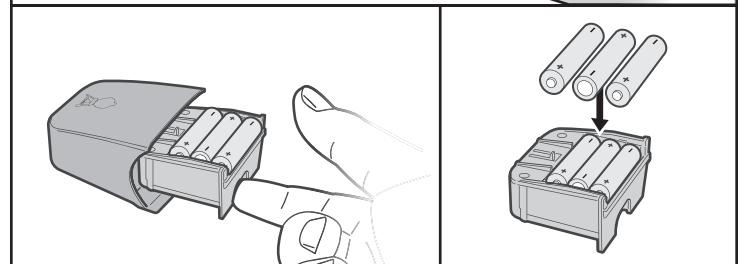
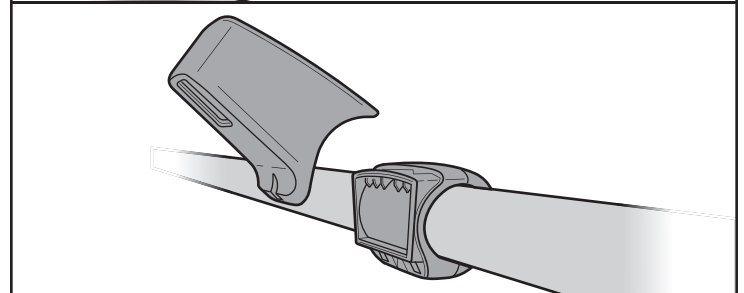


ONDERHOUD VAN HET GRILLLICHT

- Als u drie nieuwe AAA-batterijen (alleen alkaline) aanbrengt, controleer dan of het plastic verpakkingsmateriaal van elke batterij is verwijderd. Dit plastic moet u niet aanzien voor het etiket van de batterij.
- Vermeng geen oude en nieuwe batterijen of verschillende soorten batterijen (standaard, alkaline of oplaadbaar).
- Controleer of de batterijen in goede staat zijn en correct zijn aangebracht.
- Verwijder de batterijen als u van plan bent het licht een maand of langer niet te gebruiken.
- Veeg het licht uitsluitend met een vochtige doek af. Gebruik geen op alcohol gebaseerde of schurende reinigingsmiddelen.
- Het licht is weerbestendig (tegen regen en sneeuw), maar niet waterdicht. Niet in water / vloeistoffen onderdompelen.
- Het licht is hittebestendig. Bij vetbranden of als de grill te lang in de hoogste stand heeft gewerkt, kunnen de interne onderdelen beschadigd raken.

Druk op de WEKKNOP om het grilllicht te activeren. Het licht heeft een 'kantelsensor' waardoor het licht aangaat als het deksel van de grill wordt geopend en uitgaat wanneer het deksel wordt gesloten. Als het deksel langer dan 30 minuten open of dicht blijft, wordt het grilllicht gedeactiveerd. Om het licht weer aan te zetten, drukt u op de WEKKNOP (5).

OPMERKING: Het licht gaat niet UIT als u op de WEKKNOP drukt.



⚠ LET OP!: Dit product is getest op veiligheid en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land. Raadpleeg de landenaanduiding op de buitenverpakking.

Deze onderdelen kunnen gas bevatten of gas verbranden. Neem contact op met de klantenservice van Weber-Stephen Products LLC voor informatie over originele reserveonderdelen van Weber-Stephen Products LLC.

⚠ WAARSCHUWING: Repareer onderdelen die bedoeld zijn voor gas of gasverbruik niet voordat u contact heeft opgenomen met de klantenservice van Weber-Stephen Products LLC. Wanneer u zich niet aan deze productwaarschuwing houdt, kan er brand of een explosie ontstaan met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen tot gevolg.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.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
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+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 Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com