

Registreer uw barbecue online op www.weber.com

**LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING EERST
DOOR VOOR U UW GASBARBECUE GEBRUIKT**

⚠ GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

1. Sluit het gas naar de barbecue af.
2. Doof eventuele vlammen.
3. Open het 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.

⚠ GEVAAR

Wanneer u de instructies die in deze handleiding worden vermeld bij Gevaar, Waarschuwingen en Let Op niet naleeft, kan dit ernstig of fataal letsel, of een brand of een explosie waardoor eigendommen worden beschadigd, tot gevolg hebben.

⚠ WAARSCHUWINGEN

- ⚠ Volg de instructies voor het aansluiten van de gasdrukregelaar voor uw type gasbarbecue op.
- ⚠ Bewaar geen reserve of ontkoppelde gascartridge/cilinder 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, moet gecontroleerd worden op gaslekken en of de brander niet verstopt is, voordat de barbecue wordt gebruikt. 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 bovenzijde, onderzijde of achterzijde van de barbecue.
- ⚠ Laat uw Weber® gasbarbecue niet door kinderen gebruiken. 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.

⚠ WAARSCHUWING: Steek de gasbarbecue van Weber® niet aan voordat u de instructies in het hoofdstuk Aansteken in deze handleiding heeft gelezen.

⚠ WAARSCHUWING

1. Bewaar reserve cartridges/cilinders met vloeibaar butaan of propaan op minimaal 3 meter afstand van de barbecue.
2. Bewaar geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gas binnen 8 meter van deze barbecue.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer de barbecue eerst zorgvuldig op lekkage aan de hand van de instructies in deze handleiding voordat u de barbecue gebruikt. Voer deze controles ook uit wanneer de barbecue bij de dealer gemonteerd is.

INFORMATIE OVER HET INSTALLEREN:

Deze handleiding is bedoeld voor de eigenaar en wij raden u aan om deze goed te bewaren.

**DEZE GASBARBECUE IS ALLEEN BEDOELD VOOR
GEBRUIK BUITENSHUIS.**

- ⚠ Wanneer de branders tijdens het bereiden van voedsel uitgaan, draai dan alle gaskleppen dicht. Open het deksel en wacht vijf minuten voordat u de branders weer aansteekt. Neem daarbij de instructies bij "Aansteken" 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 opflakkt, legt u het eten uit de buurt van de vlammen tot het vuur weer normaal brandt.
- ⚠ In geval van een vetbrand, draait u alle branders dicht en laat u het 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.
- ⚠ Butaan-/propaangas is geen aardgas. Het vervangen van butaan of propaan door aardgas is gevaarlijk. Bovendien vervalt bij pogingen daartoe de garantie.
- ⚠ Een gedeukte of roestige gascartridge/-cilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascartridge/-cilinder met een beschadigde klep.

- ⚠ De gascartridge/-cilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar kan toch nog gas bevatten. Hiermee dient rekening te worden gehouden bij het transporteren en opslaan van de cartridge/cilinder.
- ⚠ Ontkoppel de gasdrukregelaar of een willekeurige gasaansluiting nooit wanneer u de barbecue gebruikt.
- ⚠ Draag tijdens het bedienen van de barbecue hittebestendige wanten of handschoenen.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. De barbecue moet volgens de instructies in het hoofdstuk "Montage-instructies" van de Gebruikershandleiding worden gemonteerd.
- ⚠ Gebruik de barbecue van Weber® niet in de kofferbak van een voertuig of in een landrover, personenauto, bus of caravan.
- ⚠ Gebruik de gasdrukregelaar die bij uw Weber® gasbarbecue is meegeleverd.
- ⚠ Waarschuwing: Vervang of sluit de butaan-/gascartridge of -cilinder alleen buitenshuis aan en uit de buurt van mogelijk vuur.

ALGEMENE INSTRUCTIES

Voor meer informatie over uw gasbarbecue en hoe u er veilig mee omgaat, vindt u op www.weber.com®.

Uw Weber® gasbarbecue is een draagbaar kooktoestel om in de buitenlucht eten te bereiden. Met de Weber® gasbarbecue kunt u voedsel grillen, barbecuen en bakken. Door voedsel buiten te bereiden, krijgt het die specifieke smaak. Door het deksel te sluiten, krijgt het voedsel een "buiten" smaak.

De Weber® gasbarbecue is draagbaar dus u kunt deze op eenvoudige wijze in uw tuin of op uw terras zetten. Omdat de Weber® gasbarbecue draagbaar is, kunt u deze altijd meenemen. Butaan-/propaangas is eenvoudig in gebruik. Bovendien heeft u meer controle tijdens het bereiden van voedsel dan bij een houtskoolvuur.

- In de volgende informatie worden de minimale eisen vermeld voor het monteren van uw Weber® gasbarbecue. Lees deze instructies zorgvuldig door voor u uw Weber® gasbarbecue gebruikt. Een onjuiste installatie kan gevaarlijk zijn.
- Kinderen mogen de barbecue niet gebruiken.
- In deze Weber® gasbarbecue kan alleen butaan-/propaangas worden gebruikt. Gebruik geen aardgas. De klep en de gasdrukregelaar zijn alleen bedoeld voor butaan-/propaangas.
- Gebruik geen houtskool.
- Deze Weber® gasbarbecue is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Alcohol en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen kunnen de vaardigheden van de gebruiker negatief beïnvloeden.
- Deze Weber® gasbarbecue is niet ontworpen als warmtebron en dient daarvoor niet gebruikt te worden.
- Blijf altijd in de buurt van de Weber® gasbarbecue. Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de Weber® gasbarbecue.
- Controleer of het bedieningspaneel en de onderste lade schoon zijn. Vuil kan de stroom van warme lucht en de ventilering belemmeren.
- Vervang volgens de wettelijke voorschriften de flexibele slang.
- Onderdelen die zijn aangesloten door de fabrikant mogen niet door de gebruiker aangepast worden.
- De barbecue aanpassen kan gevaarlijk zijn.

Opslaan en/of langere tijd niet gebruiken

- Wanneer u de Weber® gasbarbecue niet gebruikt, VERWIJDER dan de gascartridge/-cilinder en bewaar deze in een ruimte met goede ventilatie en niet in huis.
- Controleer voor gebruik de Weber® gasbarbecue op gaslekken en controleer of de branderbuizen niet verstopt zijn. (Zie Hoofdstukken: "Algemeen Onderhoud" en "Jaarlijks Onderhoud".)
- Controleer ook of de bescherming tegen spinnen en insecten schoon is. (Zie Hoofdstuk: "Jaarlijks Onderhoud".)

Bediening

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Deze barbecue mag alleen buitenhuis in een goed geventileerde omgeving worden gebruikt. Gebruik de barbecue niet in een garage, schuur of hut of in een andere afgesloten ruimte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats uw Weber® gasbarbecue niet onder een niet-hittebestendige afdak of zonnesherm.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik uw Weber® gasbarbecue niet in busjes, caravans en/of op de boot.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer of de afstand tussen brandbare materialen en de bovenzijde, achterzijde of zijanten van de barbecue ten minste 60 cm is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De hele kookketel wordt heet tijdens gebruik. Blijf altijd in de buurt van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd elektriciteitsnoeren uit de buurt van warme oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd brandbare stoffen en vloeistoffen zoals benzine, kerosine, alcohol enzovoort en andere brandbare materialen uit de buurt van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats nooit een extra (reserve) butaan-/propaancartridge of -cilinder onder of in de buurt van de Weber® gasbarbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats de barbecue op een vlakke en stabiele ondergrond uit de buurt van brandbaar materiaal.

Koken

De barbecue aansteken: Raadpleeg de instructies voor het aansteken van de barbecue en de tabellen (Q120, 200, 220) in deze gebruikershandleiding van uw barbecue.

De barbecue voorverwarmen: Steek de gasbarbecue van Weber aan volgens de instructies voor het aansteken in deze gebruikershandleiding. Sluit het deksel. Warm de barbecue vijf tot tien minuten voor (afhankelijk van onder andere de luchttemperatuur en de wind).

Opmerking: Afhankelijk van het weer en de wind kan het nodig zijn om de regelknop van de brander in te stellen voor een juiste kooktemperatuur.

Wanneer de brander tijdens het koken uitgaat, open dan het deksel, zet de brander uit en wacht vijf minuten voordat u de barbecue weer aansteekt.

Sappen en vet: Overtollige sappen en vet worden opgevangen in de opvangbak in de uitschuifbare onderste lade (deze bevindt zich aan de onderzijde van de barbecue). Er zijn ook wegwerp lekbakken van Weber verkrijgbaar die in de opvangbak geplaatst kunnen worden.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer voor u de barbecue gebruikt eerst of er geen grote hoeveelheid vet in de opvangbak en op de onderzijde van de barbecue aanwezig is. Verwijder overtollig vet om een brand in de onderzijde van de barbecue te voorkomen.

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

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING: Zet uw Weber® gasbarbecue UIT en wacht tot de barbecue afgekoeld is voor u met schoonmaken begint.

Voor informatie over het vervangen van het kookrooster kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van Weber in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com.

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 schoon te maken.

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

Kookrooster - Reinig het rooster met een geschikte borstel met messing draden. Verwijder, indien nodig, het rooster van de barbecue en was deze af met warm zeepsop en spoel het dan na met water.

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

Binnenzijde van de kookketel - Verwijder met een borstel het vuil van de branderbuizen. **VERGROOT DE BRANDERPOORTEN (OPENINGEN) NIET.** Was de binnenzijde van de kookketel met warm zeepsop af en spoel na met water.

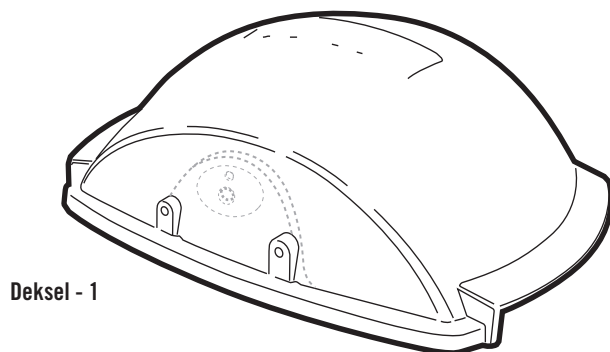
Binnenkant van het deksel - Veeg de binnenkant van het warme deksel schoon met keukenpapier. Zo voorkomt u dat vet zich kan ophopen. Stukjes achtergebleven vet lijken op afgebladderde lakdeeltjes.

Werkgedeeltes die omhoog kunnen worden gebracht (Q120, 200, 220) - Maak deze schoon met een zachte doek en zeepsop.

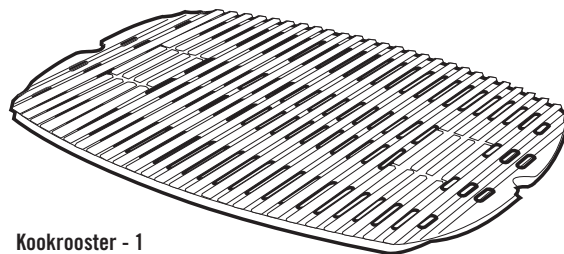
Gebruik geen reinigingsmiddelen die zuur, alcohol of xyleen bevatten. Spoel goed na met water.

Werkgedeeltes die omhoog kunnen worden gebracht (Q120, 200, 220) kunnen niet als snijplank worden gebruikt.

ONDERDELEN



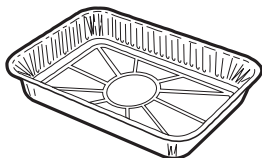
Deksel - 1



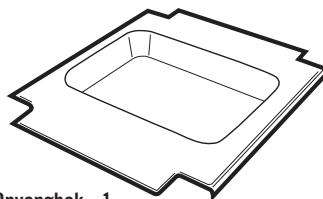
Kookrooster - 1



Regelknop - 1



Wegwerp lekbak - 2



Opvangbak - 1



Splitpen - 2



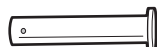
Handgreep - 1



Afstandstuk voor handgreep - 2



Roestvrijstalen kruiskopschroef
(1/4 - 20 x 1 1/2") - 2



Scharnierpen - 2

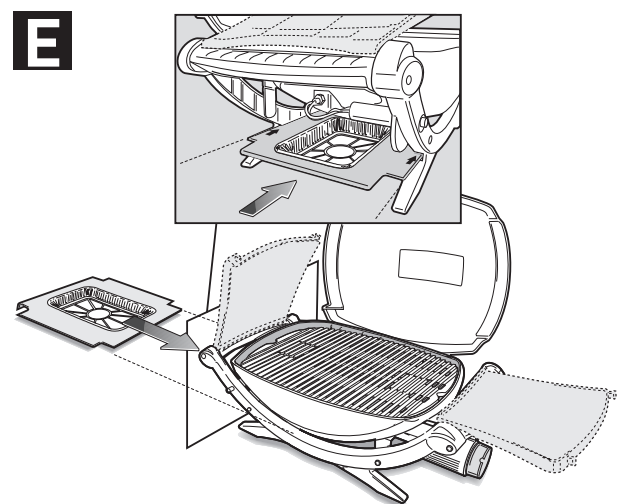
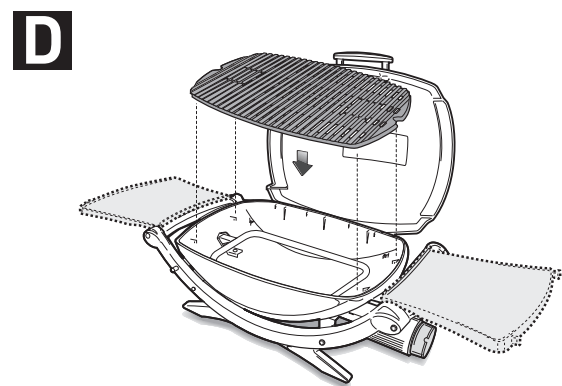
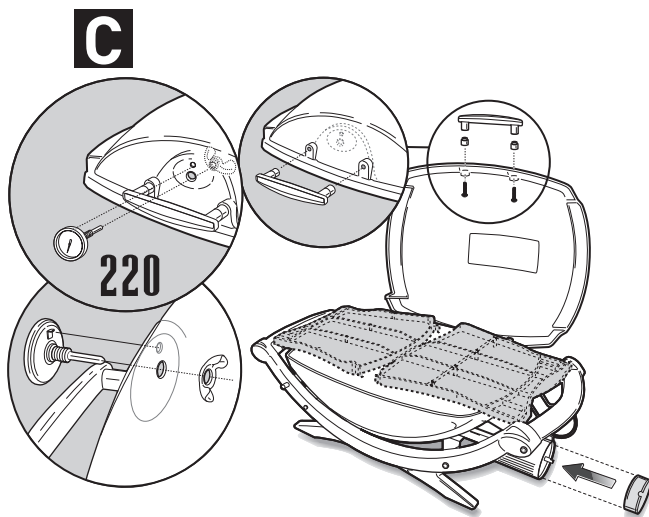
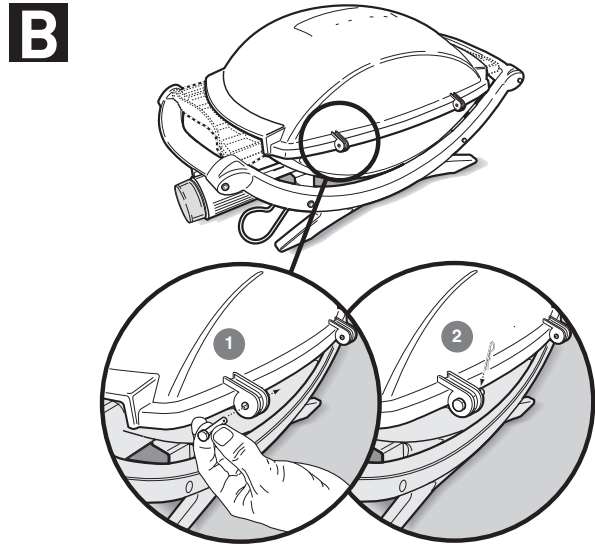
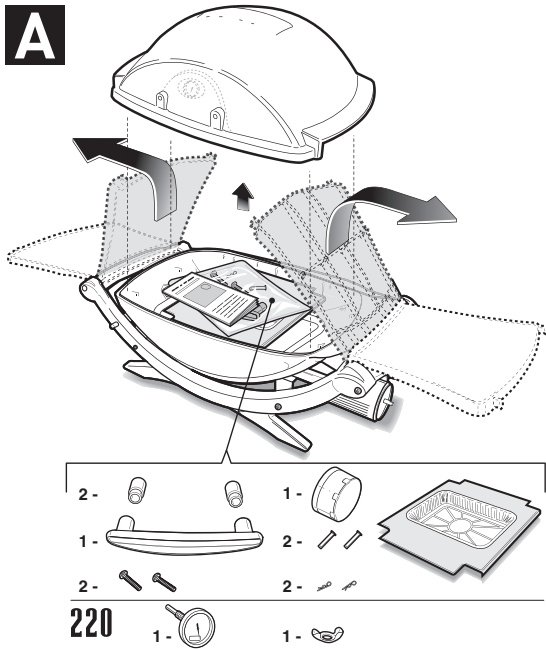
220



Thermometer - 1



Vleugelmoer - 1



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

Butaan-/propaancartridge aansluiten

Gebruik wegwerp butaan-/propaancartridges met een capaciteit van minimaal 430g en maximaal 460g. De cartridge moet beschikken over een EN417-klep zoals afgebeeld. Een type cartridge die kan worden gebruikt is een Weber® Baby Q™/ Performer® gascartridge. Ook kan een cartridge van het type Primus model 2202 worden gebruikt.

⚠ LET OP: Gebruik alleen cilinders die als Propaan of Butaan-Propaanmengsel zijn aangemerkt.

Duw de LP wegwerp cartridge in de gasdrukregelaar en draai deze met de klok mee tot de cartridge goed vastzit.

⚠ **WAARSCHUWING:** Draai de cartridge alleen met de hand aan. Wanneer er te veel kracht wordt gezet, kan de koppeling van de gasdrukregelaar en de klep van de cartridge worden beschadigd. Dit kan lekkage of een blokkering van de gasstroom veroorzaken.

⚠ **De wegwerpcartridge moet in de steun passen.**

U heeft het volgende nodig: een butaan-/propaancartridge, wat zeepsop en een doek of borstel om het zeepsop aan te brengen.

- 1) Maak wat zeepsop.
- 2) Draai de gasregelaar op ON (open) door de regelaar tegen de klok in te draaien.
- 3) 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 naar OFF (dicht) en draait u de cartridge verder aan. Zet het gas weer open en controleer opnieuw de aansluiting met zeepsop. Wanneer de lekkage niet is verholpen, verwijdt u de cartridge. Plaats een andere cartridge. Wanneer de lekkage nog steeds niet is verholpen, verwijdt u deze cartridge. Neem dan 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®. GEBRUIK DE BARBECUE NIET.

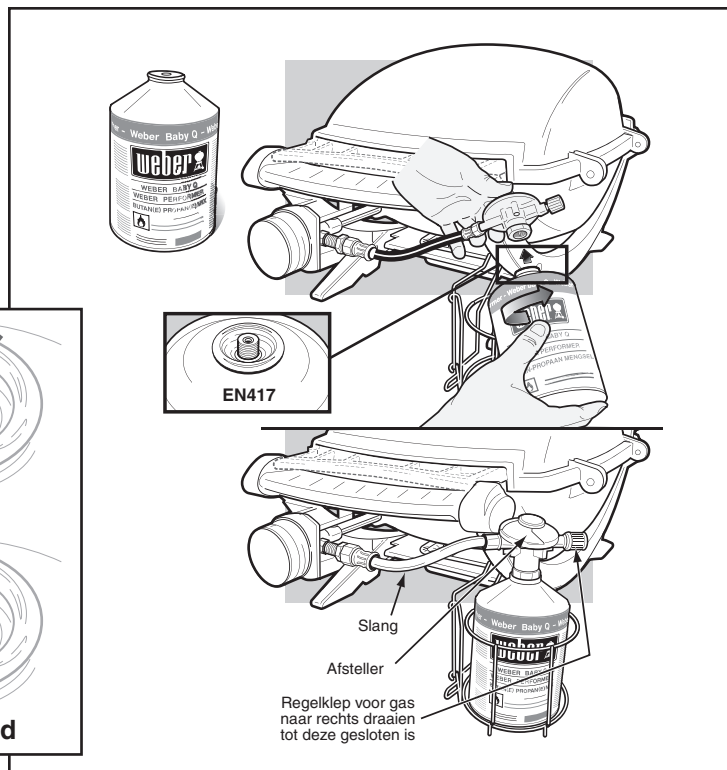
- 4) Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer naar OFF (dicht) en spoelt u de aansluitingen na met water.

⚠ GEVAAR

Zoek niet met een aansteker naar gaslekken. Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen een brand of explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

⚠ GEVAAR

Bewaar de reserve butaan-/propaancartridge niet onder of in de buurt van de barbecue.



VERVANGINGSSLANG EN GASDRUKREGELAAR

Land	Onderdeelnr.
Slang België	41421
Slang/gasdrukregelaar Nederland	41421
Slang/gasdrukregelaar Griekenland/Italië	41421
Slang/gasdrukregelaar Duitsland/Oostenrijk	41418
Slang/gasdrukregelaar Spanje/Denemarken/Portugal	41421
Slang/gasdrukregelaar Zweden	41421
Slang/gasdrukregelaar Zwitserland	41421
Slang/gasdrukregelaar Ierland	41421
Slang/gasdrukregelaar Engeland	41421
Slang/gasdrukregelaar Australië	41421
Slang/gasdrukregelaar Noorwegen/Finland	41421

LAND		GASTYPE & DRUK
Denemarken, Zweden, Noorwegen, Finland, Engeland, Nederland, Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Spanje, Portugal, België, Ierland, Griekenland, Luxemburg, Italië		I _{3B/P} - 29mbar
Duitsland, Oostenrijk		I _{3B/P} - 50mbar
ENERGIEVERBRUIK		
Hoofdbrander.	kW(Hs)	g(Hs)
Max.	2,8	202

6 INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN GAS - Q 100, 120 (VERVOLG)

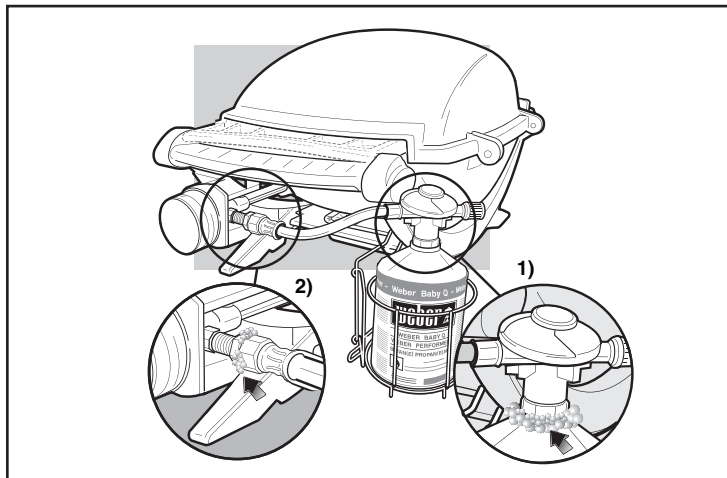
Controleer de volgende onderdelen op gaslekkage:

- 1) De aansluiting van de gasdrukregelaar en de butaan-/propane-cartridge.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Wanneer er een lek bij de aansluiting wordt geconstateerd (1), verwijder dan de butaan-/propane-cartridge. Gebruik de barbecue niet. Probeer een andere butaan-/propane-cartridge en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Wanneer de lekkage niet is verholpen nadat u de butaan-/propane-cartridge opnieuw heeft aangedraaid, 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.

Controleer:

- 2) De aansluitingen van de klep en de gasdrukregelaar.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Wanneer er een lek bij de aansluiting wordt geconstateerd (2), 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 heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht (OFF) en spoelt u de aansluitingen na met water.



INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN GAS - Q 200, 220

Butaan-/propane-cilinder aansluiten

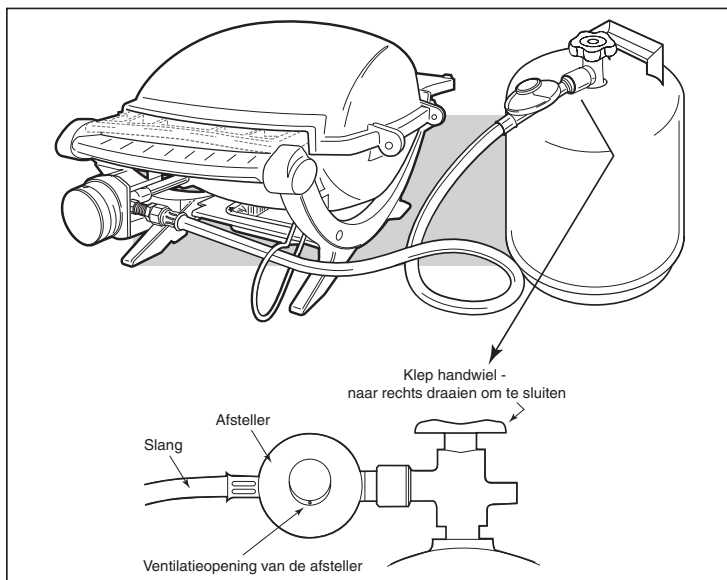
Gebruik butaan-/propane-cilinders met een capaciteit van minimaal 5 kg en maximaal 13 kg.

U heeft het volgende nodig: een butaan-/propane-cilinder, wat zeepsop en een doek of borstel om het zeepsop aan te brengen.

De afbeeldingen van de gasdrukregelaar in deze handleiding kunnen afwijken van de gasdrukregelaar die u gebruikt voor uw barbecue. De wettelijke voorschriften kunnen per land verschillen.

Bij bepaalde gasdrukregelaars moet u op ON drukken om deze aan te sluiten, en OFF om deze te ontkoppelen, andere gasdrukregelaars bevatten een moer en een linksdraaiende schroefdraad om de gasdrukregelaar op de cilinderklep aan te sluiten. Volg de instructies op die bij de betreffende gasdrukregelaar horen. Plaats de gasdrukregelaar zo dat de ventilatieopening naar beneden wijst.

- 1) Maak wat zeepsop.
- 2) Draai de cilinderklep open.
- 3) 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.



LAND		GASTYPE & DRUK	
Denemarken, Zweden, Noorwegen, Finland, IJsland Nederland, Hongarije, Tsjechië		I _{3B/P} - 30mbar	
Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Spanje, Portugal, België, Ierland, Griekenland, Luxemburg, Italië, Zwitserland		I ₃₊ - 28-30 / 37mbar	
Duitsland, Oostenrijk		I _{3B/P} - 50mbar	
ENERGIEVERBRUIK			
Propan/Butaan		Hoofdbrander. Max.	
kW(Hs)		3,7	
gm(Hs)		264	

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, kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van Weber in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com. **GEBRUIK DE BARBECUE NIET.**

4) Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer naar OFF (dicht) en spoelt u de aansluitingen na met water.

⚠ GEVAAR

Zoek niet met een aansteker naar gaslekken. Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen een brand of explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

⚠ GEVAAR

Bewaar de reserve butaan-/propaneilinder niet onder of in de buurt van de barbecue.

⚠ OPMERKING: Dit product is getest op veiligheid en is alleen goedgekeurd voor gebruik in een bepaald land. Raadpleeg de betreffende landen op onze omslag.

Deze onderdelen worden voor gas of gasverbruik gebruikt. Neem contact op met de klantenservice van Weber-Stephen Products Co. voor informatie over originele vervangingsonderdelen van Weber-Stephen Products Co.

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

Controleer bij de volgende onderdelen op gaslekage:

1) De aansluiting van de gasdrukregelaar en de butaan-/propaneilinder.

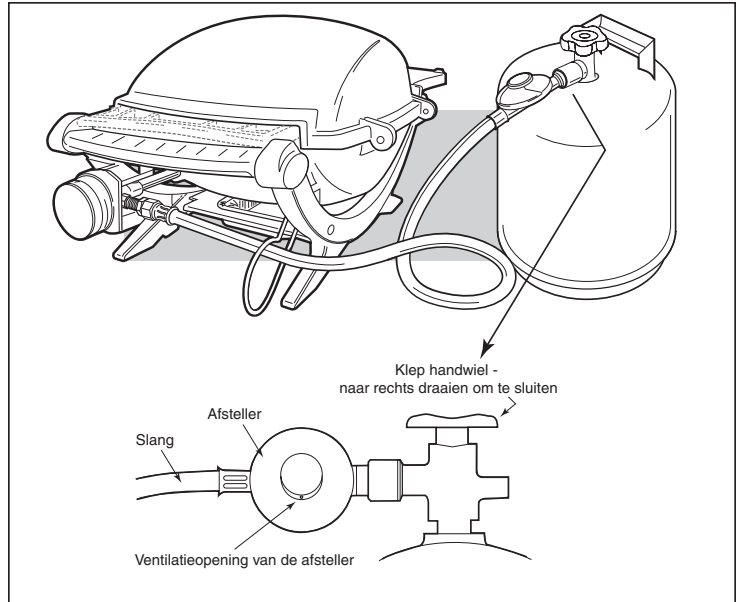
⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluiting wordt geconstateerd (1), verwijder dan de butaan-/propaneilinder. Gebruik de barbecue niet. Probeer een andere butaan-/propaneilinder en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Wanneer de lekkage niet is verholpen nadat u de butaan-/propaneilinder opnieuw heeft aangedraaid, 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.

Controleer:

2) De aansluitingen van de klep en de gasdrukregelaar.

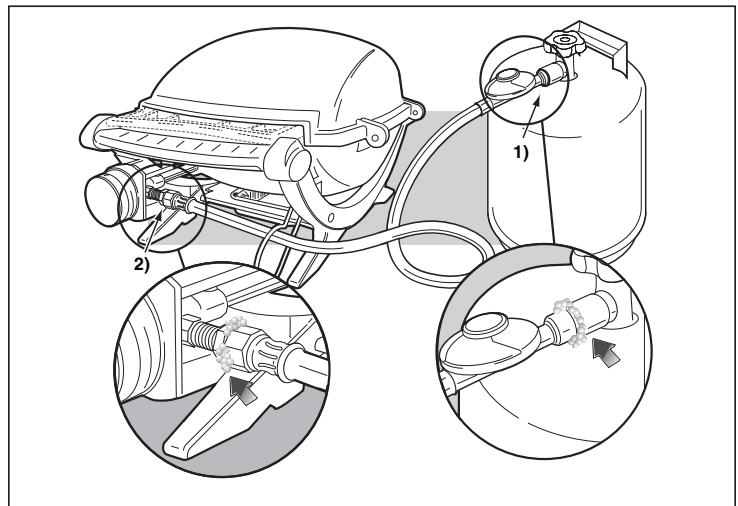
⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluiting wordt geconstateerd (2), draai dan het gas dicht (OFF). **GEBRUIK DE BARBECUE NIET.** Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

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



VERVANGINGSSLANG EN GASDRUKREGELAAR

Land	Onderdeelnr.
Slang Frankrijk	41638
Slang België	41639
Slang/gasdrukregelaar Nederland	41681
Slang/gasdrukregelaar Griekenland/Italië	41680
Slang/gasdrukregelaar Duitsland/Oostenrijk	41679
Slang/gasdrukregelaar Spanje/Denemarken/Portugal	41619
Slang/gasdrukregelaar Zweden	41677
Slang/gasdrukregelaar Zwitserland	41676
Slang/gasdrukregelaar Ierland	41675
Slang/gasdrukregelaar Engeland	41589
Slang/gasdrukregelaar Australië	41673
Slang/gasdrukregelaar Noorwegen/Finland	41619



Aansteken

Op het uitklapbare werkgedeelte vindt u een samenvatting van de aansteekinstructies (Q120, 200, 220).

- 1) Open het deksel.
- 2) Klap de werkgedeeltes uit (Q120, 200, 220).
- 3) Verzekert u ervan dat de regelknop op OFF staat. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)

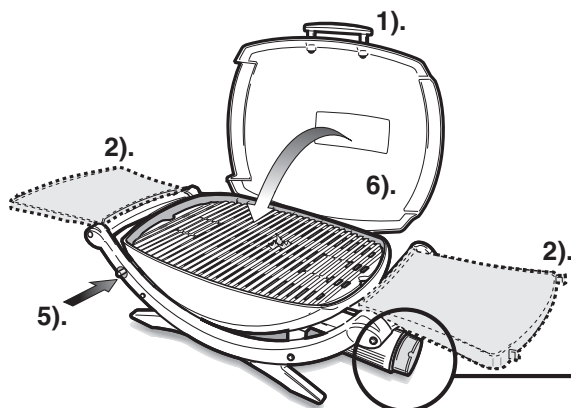
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Buig niet over de geopende barbecue. Houd uw gezicht en lichaam ten minste 30 cm uit de buurt van de aansteekopening wanneer u de barbecue aansteekt.

Draai de cilinder open door de cilinderklep tegen de klok in te draaien (Q200, 220).

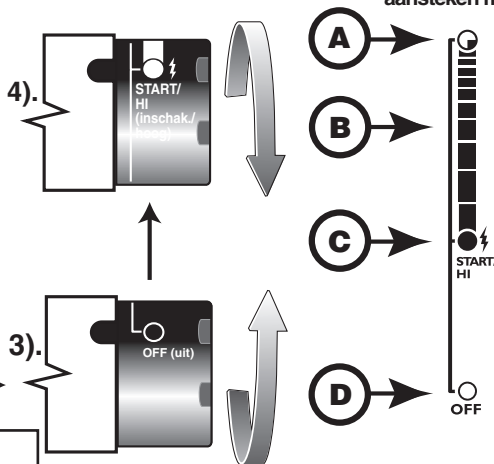
- 4) Druk de regelknop van de brander in en draai deze naar START/HI (inschakelen/hoog).

- 5) Druk een paar keer op de rode ontstekingsknop zodat u paar keer een klik hoort.
- 6) Controleer of de brander brandt door omlaag door het kookrooster te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Wanneer de brander niet brandt, draait u de regelknop van de brander 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.



⚠ **Let op:** klap de werkgedeeltes niet in wanneer de barbecue nog warm is (Q120, 200, 220).



A. - LAAG (laag)

B. - MED. (gemiddeld)

C. - START/HIGH (inschakelen/hoog)

D. - OFF (uit)

⚠ GEVAAR

Wanneer het deksel tijdens het aansteken van de brander 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.

Uitzetten

Druk de regelknop van de brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF.

Handmatig aansteken

- 1) Open het deksel.
- 2) Klap de werkgedeeltes uit (Q120, 200, 220).
- 3) Verzekert u ervan dat de regelknop van de brander op OFF staat.

Draai de cilinder open door de cilinderklep tegen de klok in te draaien (Q200, 220).

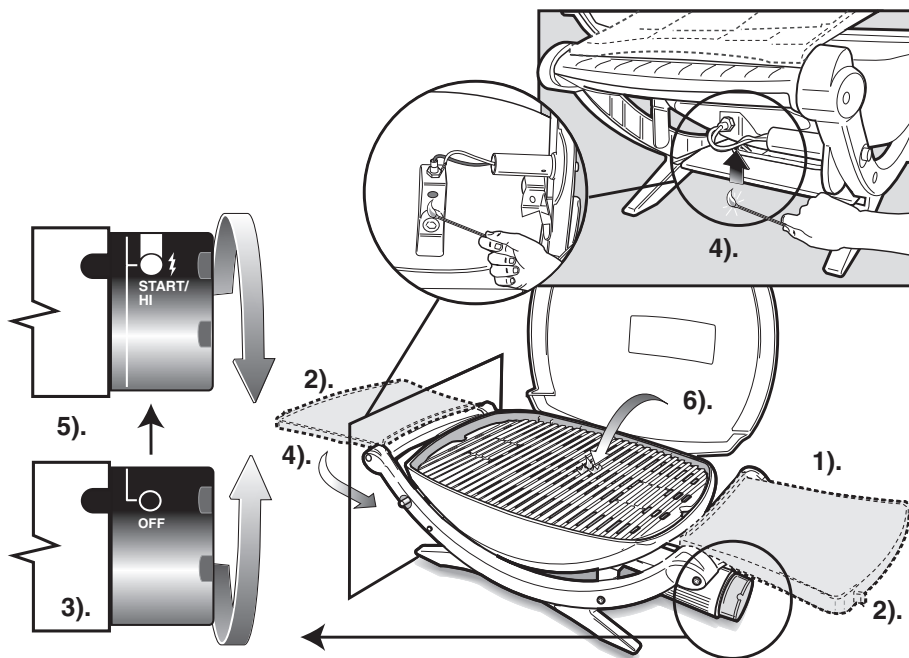
- 4) Steek een lucifer aan en houd deze in de opening onder de ontsteking.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Buig niet over een geopende barbecue. Houd uw gezicht en lichaam ten minste 30 cm uit de buurt van de aansteekopening wanneer u de barbecue aansteekt.

- 5) Druk de regelknop van de brander in en draai deze naar START/HI (inschakelen/hoog).
- 6) Controleer of de brander brandt door omlaag door het kookrooster te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn.

⚠ **Let op:** klap de werkgedeeltes niet in wanneer de barbecue nog warm is (Q120, 200, 220).

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Wanneer de brander niet brandt, draait u de regelknop van de brander 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.

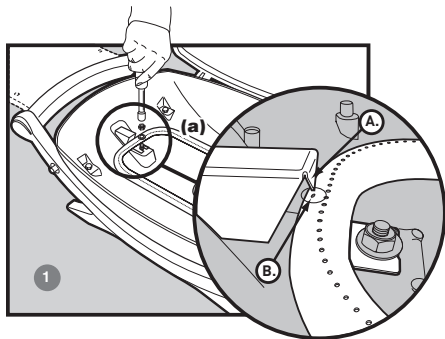


Branderbuis vervangen

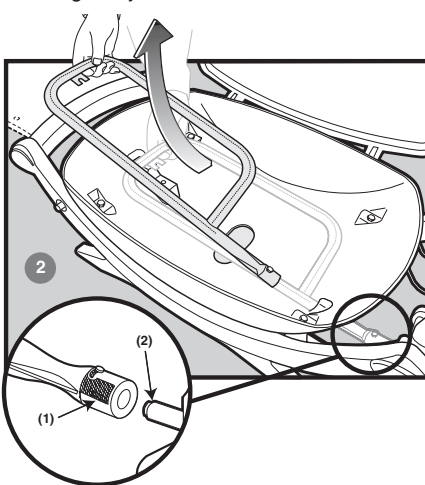
- 1) Uw Weber® gasbarbecue moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.
- 2) Draai de butaan-/propanecartridge of -cilinder los en verwijder deze uit de klep-/gasdrukregelaareenheid.
- 3) Open het deksel.
- 4) Verwijder het kookrooster.
- 5) Schroef de roestvrijstalen zeskantige moer van 1/4 x 20" en de roestvrijstalen vulring waarmee de branderbuis in de kookketel is bevestigd los en verwijder deze(a).
- 6) Trek voorzichtig de branderbuis uit de kookketel.

⚠ **Let op: de branderopeningen (1) moeten goed zijn uitgelijnd met de klepopeningen (2).**

- 7) Draai stappen 5) tot 7) om om de brander weer te installeren.



Verzekert u ervan dat de opening van de ontsteking(A) uitgelijnd is met de pijl(B) op het ontstekingskastje.



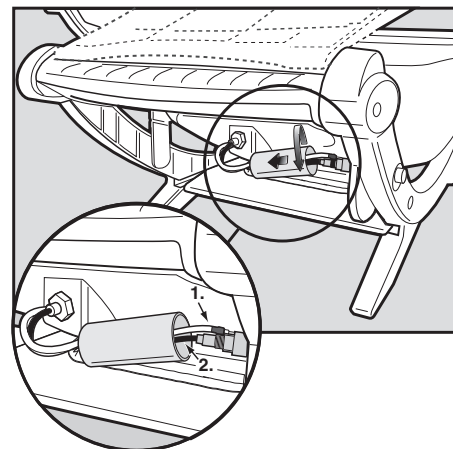
Bediening van het ontstekingssysteem

Wanneer de brander niet kan worden aangestoken met het ontstekingssysteem, gebruik dan lucifers om de brander aan te steken. Wanneer de brander met een lucifer kan worden aangestoken, controleer dan het ontstekingssysteem.

- Controleer of de witte (1) en zwarte (2) ontstekingskabels goed zijn aangesloten.

- Controleer of de ontstekingsknop de ontsteking (knop) omlaag duwt en dan weer terugkeert naar de oorspronkelijke stand.

Wanneer u nog steeds de brander niet kunt aansteken met het ontstekingssysteem, kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van Weber in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com®.

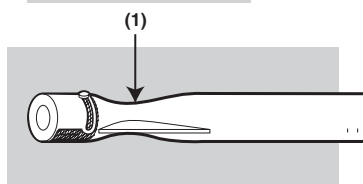
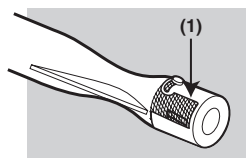


Weber® Bescherming tegen spinnen/insecten

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 branderbuis. Hierdoor wordt een normale gasstroom geblokkeerd en stroomt het gas uit de luchtafsluiter. Dit kan resulteren in een brand in en rondom de luchtafsluiter, waardoor uw barbecue ernstig wordt beschadigd.

De luchtafsluiter van de branderbuis is uitgerust met een roestvrijstalen bescherming(1) om te voorkomen dat spinnen en insecten de branderbuis via de openingen van de luchtafsluiter kunnen binnendringen.

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



- 1) U ruikt een gaslucht en de vlammen van de brander zien er geel en niet krachtig uit.
- 2) De barbecue bereikt de juiste temperatuur niet.
- 3) De barbecue brandt onregelmatig.
- 4) Een 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.

Jaarlijks Onderhoud

Inspecteer en reinig de bescherming tegen spinnen en insecten

Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten stoffig of vuil is, verwijder dan eerst de brander 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 brander terug wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten en de brander zijn schoongemaakt.

Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, kunt u contact opnemen 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®.

Instellingen van de hoofdblander

De brander van de Weber® gasbarbecue is in de fabriek ingesteld op een juiste verhouding gas-lucht. De juiste instellingen zijn hier afgebeeld.

- 1) Branderbuis
- 2) Uiteinden flikkeren af en toe geel
- 3) Lichtblauw
- 4) Donkerblauw

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

Hoofdblander Reinigen

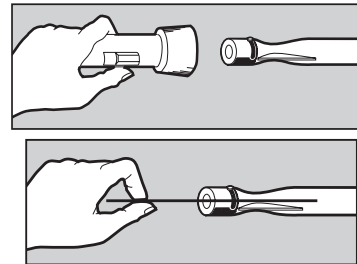
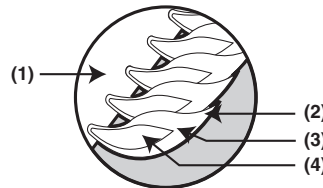
Draai de gastoevoer dicht. Verwijder de brander. (Raadpleeg het gedeelte Branderbuis vervangen.)

Inspecteer met een zaklamp de binnenkant van de brander.

Reinig de binnenkant van de brander 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 bij de voet van de klep en maak deze indien nodig schoon. Maak de buitenkant van de brander schoon met een staalborstel. Op deze manier weet u zeker dat alle branderpoorten vrij zijn.

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



Controleren op gaslekage:

Wanneer de barbecue gedurende een langere tijd niet is gebruikt, raden wij u aan dat u om veiligheidsredenen de volgende procedures volgt.

- Inspecteer of de brander op de juiste wijze brandt. Maak, indien nodig, de brander schoon aan de hand van de instructies in het hoofdstuk "Jaarlijks Onderhoud" in deze handleiding.
- Controleer alle gasaansluitingen op lekkages.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer wanneer u een gasaansluiting ontkoppelt 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 kan een gasaansluiting loszitten of beschadigd zijn.

⚠ WAARSCHUWING: Voer deze controles op gaslekages ook uit wanneer uw barbecue door een dealer of in de winkel waar u de barbecue heeft aangeschaft, gemonteerd is.

U heeft het volgende nodig: wat zeepsop en een doek of borstel om het zeepsop aan te brengen. Verzekert u ervan de brander in de stand OFF staat voordat u controleert op lekkages. Draai de gastoevoer open.

⚠ WAARSCHUWING: Steek de brander niet aan wanneer u op lekkages controleert.

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.

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

Controleer:

- 1) De aansluiting van de gasdrukregelaar en de butaan-/propanecilinder.

⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluiting wordt geconstateerd (1), verwijder dan de butaan-/propanecilinder. Gebruik de barbecue niet. Probeer een andere butaan-/propanecartridge of -cilinder en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Wanneer de lekkage niet is verholpen nadat u de butaan-/propanecartridge of -cilinder opnieuw heeft aangedraaid, 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®.

Controleer:

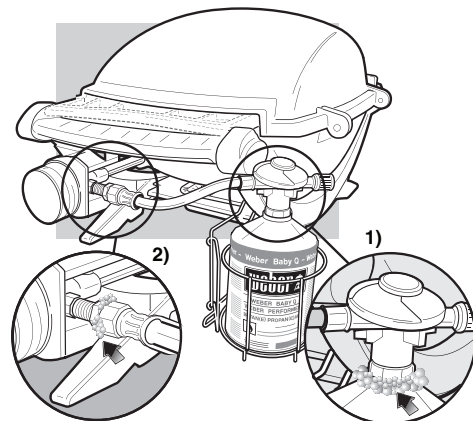
- 2) De aansluitingen van de klep en de gasdrukregelaar.

⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluiting wordt geconstateerd (2), 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®.

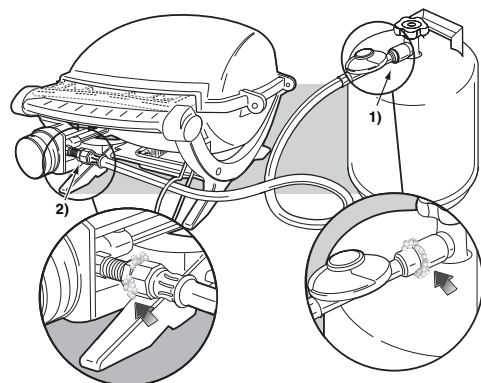
Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht en spoelt u de aansluitingen na met water.

⚠ GEVAAR

Zoek niet met een aansteker naar gaslekken. Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen een brand of explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.



Q100, 120



Q200, 220

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Controleren	Oplossing
De vlammen van de brander zijn geel of oranje en u ruikt gas.	Inspecteer de Weber® bescherming tegen spinnen en insecten en let op mogelijke verstoppingen. (De openingen zijn verstopt.)	Maak de Weber® bescherming tegen spinnen en insecten schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "Jaarlijks Onderhoud".)
Brander brandt niet, of de vlammen zijn laag terwijl de stand HIGH (hoog) is.	Is de butaan-/propanecartridge of -cilinder bijna leeg of leeg? Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Vervang de butaan-/propanecartridge of -cilinder. Wanneer de brander met lucifers kan worden aangestoken, controleer dan het ontstekingsstelsel.
Opflakkeringen: ⚠ LET OP: Bedek de onderste lade niet met aluminiumfolie.	Verwarmt u de barbecue voor volgens de instructies? Is het kookrooster bedekt met aangebrand vet?	Maak het rooster grondig schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "Reinigen".) Maak de onderste lade schoon.
De vlammen van de brander branden onregelmatig. De vlammen zijn laag wanneer de brander in de stand HIGH (hoog) staat. De vlammen branden niet langs de hele lengte van de branderbuis.	Zijn de branders schoon?	Maak de brander schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "Jaarlijks Onderhoud".)
Het lijkt alsof de binnenkant van het deksel afbladdert. (Lijkt op afgebladderd lak.)	Het deksel is gemaakt van gegoten aluminium en is niet gelakt. Het deksel kan dus niet afbladderen. Wat u ziet is aangebrand vet dat verkoold is en afbladdert. DIT IS GEEN DEFECT.	Maak het deksel grondig schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "Reinigen".)
De brander gaat niet branden wanneer op de ontstekingsknop is gedrukt.	Is de afstand tussen de branderbuis en het ontstekingskastje te groot?	Controleer of de branderbuis juist over het ontstekingskastje is geplaatst. (Raadpleeg het hoofdstuk Onderhoud - "Branderbuis vervangen")
Rondom de branderbuis zijn niet alle vlammen zichtbaar.	Zijn de branderpoorten schoon en volledig geopend?	Maak de brander schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "Jaarlijks Onderhoud".) Gebruik een kleine paperclip om eventuele vuile openingen schoon te maken.
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van Weber in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Surf naar www.weber.com ®.		

HANDLEIDING VOOR BARBECUEN

Warm de barbecue voor voordat u deze gaat gebruiken. Open eerst het deksel en steek de barbecue aan volgens de instructies. Sluit het deksel en laat de barbecue ongeveer tien minuten op temperatuur komen. Wanneer de barbecue is voorverwarmd, kunt u de barbecue gebruiken.

Wanneer u een dunne laag olie op uw eten aanbrengt, wordt het regelmatig bruin en plakt het niet aan het rooster. Breng de olie aan met een kwastje of met een spuitbus. Breng de olie niet aan op het kookrooster.

Wij raden u aan om tijdens het barbecueen het deksel gesloten te laten. Waarom? Zo voorkomt u opflakkeringen en uw eten wordt sneller en gelijkmatiger gebarbecued.

Breng eventueel de laatste tien tot vijftien minuten marinade of saus met een hoog suikergehalte of andere ingrediënten die snel aan kunnen branden met een kwast aan op het eten.

	Soort	Dikte en/of Gewicht	Bereidingstijd (ongeveer)
Rundvlees	Steak: filet, bout of entrecote	2 cm dik 2,5 cm dik 2,5 – 3 cm dik	6 tot 8 minuten op stand High (hoog) 8 tot 10 minuten op stand High (hoog) 14 tot 16 minuten; 10 minuten op stand High (hoog) bakken, 4 tot 6 minuten barbecueen op stand Low (laag)
	Kebab	2,5 – 3 cm blokjes	10 tot 12 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Hamburger of rissole	2 cm dik	8 tot 10 minuten op stand Medium (middelste stand)
Varkensvlees	Karbonade: rib, lende of schouder	2 – 2,5 cm dik 3 – 4 cm dik	10 tot 15 minuten; 6 minuten op stand High (hoog) bakken, 4 tot 8 minuten barbecueen op stand Low (laag) 14 tot 18 minuten; 8 minuten op stand High (hoog) bakken, 6 tot 10 minuten barbecueen op stand Low (laag)
	Lende, zonder bot	2 – 2,5 cm dik	10 tot 12 minuten; 6 minuten op stand High (hoog) bakken, 4 tot 6 minuten barbecueen op stand Low (laag)
	Worstjes		25 tot 30 minuten op stand Low (laag)
Gevogelte	Kippenborst, zonder bot, zonder vel	175 g	8 tot 12 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Halve kip	550 – 675 g	1 tot 1-1/4 uur op stand Low (laag)
	Stukken kip, borststuk/vleugel met bot		30 tot 40 minuten op stand Low (laag)
	Stukken kip, poot/dij met bot		40 tot 50 minuten op stand Low (laag)

Maak het kookrooster en de lekbak onder de barbecue regelmatig schoon.

De volgende aangegeven diktes, gewichten en bereidingstijden zijn slechts een indicatie. Bereidingstijden kunnen afwijken door wind, buitentemperatuur en gewenste bereiding. Bereid het voedsel volgens de tijden in de tabel of naar wens en draai het tijdens de bereiding een keer om. De bereidingstijden voor rundvlees en lamsvlees zijn voor medium gebakken stukken vlees, behalve wanneer dit anders wordt aangegeven. Laat dikke karbonades en lappen vlees vijf tot tien minuten rusten voor u het aansnijdt. Wanneer u het vlees laat rusten, neemt de temperatuur in het vlees vijf tot tien graden toe.

Surf naar www.weber.com® voor meer barbecuetips en recepten.

Vis & Zeewruchten	Vis, filet of stuk	3 – 4 cm dik 1 – 2,5 cm dik 2,5 - 3 cm dik	3 tot 5 minuten op stand High (hoog) 5 tot 10 minuten op stand High (hoog) 10 tot 12 minuten op stand High (hoog)
	Garnalen		2 tot 5 minuten op stand High (hoog)
	Hele vis	450 g 1 kg	15 tot 20 minuten op stand Medium (middelste stand) 20 tot 30 minuten op stand Medium (middelste stand)
Groenten	Asperges		6 tot 8 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Maïskolf, zonder bladeren		10 tot 12 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Maïskolf, met bladeren		25 tot 30 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Hele knoflook		45 tot 60 minuten op stand Low (laag)
	Paddestoelen: shiitakes of champignons		8 tot 10 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Paddestoelen: kastanje-champignons of portobello's		12 tot 15 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Ui, schijfjes van 1,25 cm dik		8 tot 12 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Aardappel, schijfjes van 1,25 cm dik		14 tot 16 minuten op stand Medium (middelste stand)
	Aubergine, schijfjes van 1,25 cm dik		8 tot 10 minuten op stand Medium (middelste stand)

GARANTIE

Registreer uw barbecue online via www.weber.com zodat u eventueel gebruik kunt maken van onze garantieregeling.

Weber-Stephen Products Co. (Weber) verklaart hierbij aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze Weber® gasbarbecue dat deze vrij is van materiaaldefecten of montagedefecten vanaf de datum van aanschaf zoals hieronder aangegeven:

Aluminium gietstukken, 5 jaar,	1 jaar garantie op de lak met uitzondering van vervagen van kleuren of verkleuring
Brand- Ontsteking, 5 jaar	5 jaar
Kookroosters, 5 jaar	5 jaar
Onderdelen van Thermoplast/thermoharder, 5 jaar	5 jaar
Alle overige onderdelen,	5 jaar

wanneer deze zijn gemonteerd en worden gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. BEWAAR DAAROM UW AANKOOPBON OF REKENING.

Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdelen die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onderhouden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vastgestelde richtlijnen, dat deze defect zijn. Neem, voordat u onderdelen retourneert, eerst contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio.

U kunt hiervoor het informatieblad in uw handleiding gebruiken.

Wanneer Weber het defect erkent en de claim goedkeurt, wordt door Weber dit onderdeel vervangen zonder daaraan verbonden kosten. Wanneer u gevraagd wordt om de defecte onderdelen te retourneren, dan dienen de transportkosten door u te worden betaald. Weber stuurt de onderdelen gefrankeerd terug aan de koper.

Onder deze Beperkte Garantie vallen geen defecten of bedieningsproblemen die te wijten zijn aan een ongeluk, misbruik, aanpassing, verkeerde bediening, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud, het niet conform de richtlijnen uitgevoerd onderhoud, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door insecten in de branderbuizen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding. Slijtage of beschadigingen veroorzaakt door extreme weersomstandigheden zoals hagelbuien, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring door blootstelling aan chemicaliën, rechtstreeks of in de lucht, vallen niet onder deze Beperkte Garantie.

Er is geen andere garantie dan hier beschreven en eventuele toepasbare verkoopgaranties zijn beperkt tot de periode zoals beschreven bij deze Beperkte Garantie. In sommige landen geldt geen beperking voor een stilziggende garantie, deze beperking kan dus niet op u van toepassing zijn. Weber is niet aansprakelijk voor eventuele bijzondere, indirecte of vervolgschade. In sommige landen mag incidentele of vervolgschade niet worden uitgesloten of beperkt, deze beperking kan dus niet op u van toepassing zijn.

Weber autoriseert geen enkel persoon of bedrijf om verplichtingen of aansprakelijkheid over te nemen in verband met de verkoop, installatie, het gebruik, het verwijderen, het retourneren of vervangen van onderdelen. Dergelijke verklaringen zijn niet bindend voor Weber.

Deze Garantie is alleen van toepassing op producten die door de detailhandel worden verkocht.

VIER GOEDE REDENEN OM UW WEBER® GRILLBARBECUE DIRECT TE REGISTREREN

Lente. Zomer. Herfst. Winter. U ontvangt GRATIS vier uitgaven van onze nieuwsbrief *Weber Nation*™. Deze wordt per e-mail verzonden. Elke nieuwsbrief staat boordevol met barbecuetips en adviezen, grondig uitgeprobeerde recepten en alles wat u moet weten om een echte Weber Barbecue Goeroe te worden. Surf naar www.weber.com® en registreer uw barbecue. U activeert dan meteen uw abonnement op onze nieuwsbrief. We stellen u een paar korte vragen over het soort eten dat u graag barbecuet en de onderwerpen die u interesseren zodat we bij het samenstellen van onze nieuwsbrief met uw voorkeuren rekening kunnen houden. Of u net begint met barbecuen of er al zeer bedreven in bent, de nieuwsbrief is aan de hand van uw persoonlijke wensen samengesteld. Stel het dus niet langer uit. Registreer uw barbecue vandaag nog. Uw smaakpapillen en uw trots zijn u er dankbaar voor.