

# GENESIS II

E-210 GBS • E-310 GBS • E-410 GBS • E-610 GBS

LPG GEBRUIKERSHANDLEIDING

# AAN HET GRILLEN!



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

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



TELEFOON



MOBIEL



E-MAIL



ONLINE

**71325**

030118  
nl - Dutch

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

# Welkom in DE WERELD VAN WEBER

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

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

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



## Belangrijke veiligheidsinformatie

In deze handleiding worden de aanwijzingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **PAS OP** gebruikt om cruciale en belangrijke informatie te benadrukken. Lees deze aanwijzingen en volg ze op om te zorgen voor veiligheid en om eigendomsschade te voorkomen. De aanwijzingen worden hieronder uitgelegd.

- ⚠ **GEVAAR:** geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, *leidt tot de dood of ernstige verwondingen*.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, *mogelijk de dood of ernstige verwondingen als gevolg kan hebben*.
- ⚠ **PAS OP:** geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, *lichte of matige verwondingen als gevolg kan hebben*.

### ⚠ GEVAAR:

Als u gas ruikt:

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

**ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.**

**LEES DE INSTRUCTIES VOOR INGEBRIJKNAMEN.**

### ⚠ WAARSCHUWING

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

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

**OPMERKING VOOR CONSUMENT:** bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.



**CE:845CR-0040**  
**ID:0845**

## Installatie en montage

- ⚠ **GEVAAR:** Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen of boten te worden geïnstalleerd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue niet gebruiken tenzij alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue correct volgens de montage-instructies is gemonteerd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit model barbecue niet in enige vorm van inbouw- of inschuifconstructie inbouwen.
- ⚠ **WAARSCHUWING: Toestel niet aanpassen of modificeren.** Vloeibaar propaangas is geen aardgas. Conversie tot of poging tot gebruik van aardgas in een vloeibaar propaangas-unit of van vloeibaar propaangas in een aardgas-unit is onveilig en hierdoor komt uw garantie te vervallen.
- Onderdelen die door de fabrikant verzegeld zijn, mogen niet door de gebruiker worden aangepast.

## Bediening

- ⚠ **GEVAAR:** De barbecue alleen buiten in goed geventileerde omstandigheden gebruiken. Niet gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang, tent of enige andere vorm van gesloten ruimte, of onder een brandbare constructie.
- ⚠ **GEVAAR:** De barbecue niet gebruiken in enige vorm van voertuig of in de opbergruimte of laadruimte van enig voertuig. Dit geldt voor onder meer, maar niet uitsluitend, auto's, vrachtwagens, stationwagens, minivans, SUV's, pleziervoertuigen of boten.
- ⚠ **GEVAAR:** De barbecue niet binnen 61 cm van brandbare materialen gebruiken. Dit geldt ook voor de bovenkant, onderkant, achterkant en zijkanten van de barbecue.
- ⚠ **GEVAAR:** Zorg ervoor dat de kookruimte vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc. en brandbare materialen.
- ⚠ **GEVAAR: Dit toestel gedurende gebruik verijdert houden van ontvlambare materialen.**
- ⚠ **GEVAAR:** Geen barbecuehoes of brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue plaatsen wanneer de barbecue in gebruik of heet is.
- ⚠ **GEVAAR:** Mocht er vetbrand ontstaan, draai alle branders uit en laat het deksel dicht totdat het vuur gedoofd is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthittenniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.**
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het gebruik van alcohol, al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen of drugs kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren, verplaatsen, opslaan of bedienen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue nooit onbewaakt achterlaten tijdens voorverhitten of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De gehele kookbox wordt heet tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING: Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.**
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd alle elektrische kabels en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit product is op veiligheid getest en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land. Zie de landaanduiding op de buitenzijde van de verpakking.
- Geen houtskool, briketten of lava rocks (lavastenen) in de barbecue gebruiken.

## Opslag en/of niet-gebruik

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

## INHOUDSOPGAVE

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

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

De meest recente versie van deze  
gebruikershandleiding vindt u online.

# HET GS4 GRILLSYSTEEM

Het hoogwaardige GS4 grillsysteem stelt een nieuwe norm in de wereld van barbecueën, en maakt van de GENESIS II en GENESIS II LX gasbarbecue-serie een klasse apart. Dit innovatieve barbecuesysteem is gebaseerd op ruim 30 jaar barbecue-ervaring, culinaire expertise en, het allerbelangrijkste, het rekening houden met de wensen en behoeften van de mensen om wie het gaat - de barbecuegemeenschap.

Elk onderdeel van het GS4-systeem is speciaal ontworpen voor gebruiksgemak en u zult ongekend tevreden zijn over uw grillervaring. Wij beloven branders die gegarandeerd altijd aan te steken zijn, voedsel met een heerlijke rookmaak dat gelijkmatig en consistent gaar wordt, ongeacht waar u het op het grillrooster legt, en schoonmaken zonder gedoe, zodat u uw aandacht op de hoofdzaak kunt richten - mensen samenbrengen rond de barbecue.

Het GS4 grillsysteem bestaat uit vier belangrijke onderdelen: De INFINITY Ignition, hoogwaardige branders, FLAVORIZER BARS en het vetopvangsysteem. Deze onderdelen zorgen dat elk aspect van uw grillervaring makkelijk en betrouwbaar verloopt, van het aansteken van de branders tot het reguliere onderhoud van uw barbecue. Samen vormen ze de sterkste motor achter elke GENESIS II en GENESIS II LX barbecue.



## 1 INFINITY elektrische ontsteking

Met INFINITY Ignition lukt aansteken altijd. Met een royale garantie kunt u erop rekenen dat u altijd direct kunt beginnen met barbecueën.

## 2 Hoogwaardige branders

De branders hebben een unieke taps toelopende vorm die zorgt voor een constante gastoevoer. Dit zorgt voor een ultieme hitteverdeling, waardoor het voedsel altijd gelijkmatig en consistent gaar wordt, waar het ook op het grillrooster ligt.

## 3 FLAVORIZER BARS

De klassieke WEBER FLAVORIZER BARS zijn precies onder de juiste hoek geplaatst om rokend en sissend druipvet op te vangen, waardoor het eten die onweerstaanbare rokerige smaak krijgt waar iedereen van houdt. Druipvet dat niet wordt verdampt, wordt weggevoerd van de branders naar het vetafvoersysteem.

## 4 Vetopvangsysteem

Het vetopvangsysteem voert vet af en vermindert de kans op steekvlammen. Druipvet dat niet wordt verdampt door de FLAVORIZER BARS wordt weggevoerd van de branders naar het wegwerp lekbakje dat zich in de opvangbak onder de kookbox bevindt. U hoeft alleen de opvangbak te verwijderen en het lekbakje wanneer nodig te vervangen.



# GENESIS II EIGENSCHAPPEN



## A Werkbladen met geïntegreerde gereedschapshaken

Gebruik het werkblad om schalen, kruiden en gereedschap altijd binnen handbereik te hebben. Hang uw essentiële barbecuegereedschappen aan de haken om ze makkelijk bij de hand te hebben en uw werkruimte overzichtelijk te houden. Het linker werkblad kan worden neergeklapt bij modellen met twee of drie branders.

## B Ingebouwde thermometer

Als u weet wat de temperatuur in uw barbecue is, kunt u de hitte aanpassen wanneer dat nodig is.

## C GOURMET BBQ SYSTEM grillrooster

Verwijder het ronde inzetstuk en uw barbecue is klaar voor gebruik met een bakplaat, gevogeltestomer, pizzasteen of een van de vele andere mogelijkheden van het GOURMET BBQ SYSTEM.

## D TUCK-AWAY warmhoudrek

Het TUCK-AWAY warmhoudrek houdt uw voedsel warm of u kunt het gebruiken om hamburgerbroodjes te roosteren terwijl de hoofdmaaltijd eronder gaar wordt. Dankzij de unieke TUCK-AWAY functie kunt u het rek naar beneden klappen als het niet in gebruik is, voor optimale grillruimte en handige opslag in de barbecue.

## E Geschikt voor iGRILL 3

Met de nieuwste must have op barbecuegebied, de iGRILL 3 digitale Bluetooth thermometer, houdt u uw voedsel van begin tot eind in de gaten, en kunt u de actuele temperatuur op uw mobiele apparaat zien. Download de WEBER iGRILL app, verbind de iGRILL met Bluetooth, en u kunt tot vier thermometersondes van uw barbecue op het voedsel aansluiten. (Apart verkrijgbaar)

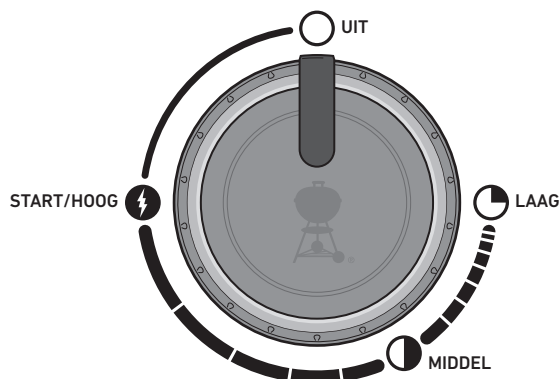
## F Eenvoudig toegankelijke gascilinderhouder

Door de gascilinder op de buitenkant van de barbecue te bevestigen is de cilinder makkelijk toegankelijk en vervangbaar en krijgt u meer opbergruimte in het onderstel.

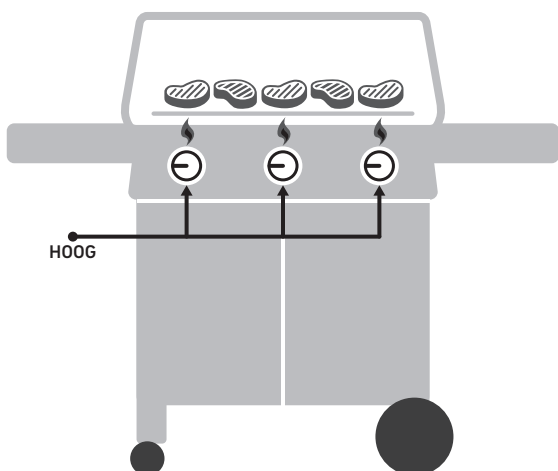
## G Ontwerp met open onderstel

Het gestroomlijnde open onderstel biedt extra ruimte en toegankelijkheid voor uw barbecuegereedschap.

# Het vuur - direct of indirect



## DIRECTE HITTE-INSTELLING

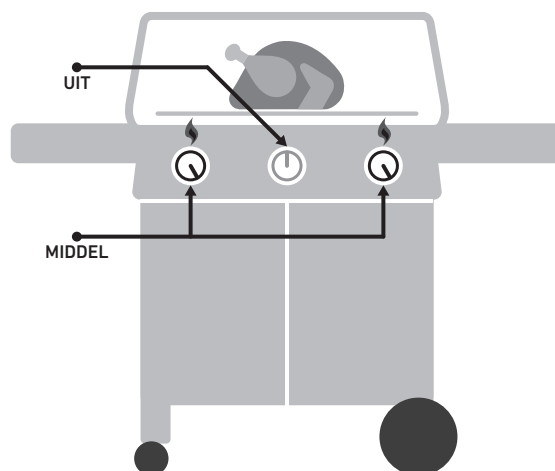


## DIRECTE HITTE-INSTELLING

Gebruik directe hitte voor kleine, malse stukken voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn, zoals hamburgers, steaks, koteletjes, kebabspiesen, stukken kip zonder bot, visfilets, schelpdieren en plakken groente.

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

## INDIRECTE HITTE-INSTELLING



## INDIRECTE HITTE-INSTELLING

Gebruik de indirecte hitte-methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten of meer grilltijd nodig hebben en voor voedsel dat zou uitdrogen of aanbranden door blootstelling aan directe hitte, zoals braadstukken, kipstukken met bot, hele vis, delicate visfilets, hele kip, hele kalkoen en ribben. Indirecte hitte kan ook gebruikt worden om dikkere stukken voedsel of stukken vlees met bot te garen die eerst bij directe hitte zijn dichtgeschroeid of gebruid.

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

# Wat wel en niet te doen bij het grillen

## Altijd voorverhitten.

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

## Niet grillen op vuile roosters.

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

## Wees aanwezig tijdens het proces.

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

## Zorg voor een beetje werkruimte.

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

## Vermijd steekvlammen.

Het deksel op uw barbecue is er niet alleen tegen de regen. Het is er in de eerste plaats om ervoor te zorgen dat er niet te veel lucht in de barbecue komt en om te voorkomen dat er te veel hitte en rook ontsnapt. Wanneer het deksel gesloten is, zijn de grillroosters heter, is de grilltijd korter, de rooksmaak sterker en de steekvlammen minder. Dus deksel erop!

## Niet meer dan één keer omdraaien.

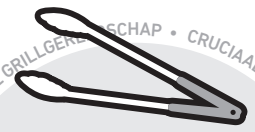
Wat is er lekkerder dan een sappige, mooi dichtgeschroeide steak met veel heerlijke gekaramelliseerde stukjes? De truc om dit te bereiken is uw voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voordat het de gewenste kleur en smaak heeft bereikt. In bijna alle gevallen is het beter om uw voedsel maar één keer om te draaien. Als u vaker dan een keer aan uw voedsel komt, doet u waarschijnlijk ook het deksel te vaak open, en dat brengt zijn eigen problemen met zich mee. Dus neem afstand en vertrouw op uw barbecue.

## Weet wanneer u het vuur moet temmen.

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

## Wees niet bang om te experimenteren.

In de jaren '50 betekende grillen maar één ding: vlees (en alleen vlees), geroosterd boven een open vuur. De achtertuinkok van vandaag heeft geen keuken nodig om een volledig maal op tafel te toveren. Gebruik uw barbecue om gegrilde voorgerechten, bijgerechten en zelfs desserts te bereiden. Registreer uw barbecue om speciale content te ontvangen waarmee u nog meer inspiratie kunt opdoen. Wij zouden het geweldig vinden om met u op grillavontuur te gaan.



## TANG

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



## SPATEL

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



## WEKKER

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

## De belofte van WEBER (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](http://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 materiaaldefect.

- 'Materiaaldefect' 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](http://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 materiaaldefect 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 gaslangen;
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's;
- Heftige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen;
- 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](http://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 VORM 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 LICHAMELIJK 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 RECLAMEDOELEINDEN, OP GEMEENSCHAPPELIJKE WIJZE OF IN SITUATIES MET MEERDERE APPARATEN ZOALS IN RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF HUURACCOMMODATIES.**

**WEBER PAST MOGELIJK VAN TIJD TOT TIJD HET ONTWERP VAN HAAR PRODUCTEN AAN. NIETS IN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE DIENT TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN VERPLICHTING VAN WEBER OM ZULKE ONTWERPAAANPASSINGEN 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.





# GENESIS II branderventiel openingsgroottes & verbruiksgegevens

OPENINGSGROOTTE BRANDERVENTIEL:						
Land	Gascategorie	Modellen met 2 branders	Modellen met 3 branders	Modellen met 4 branders	Modellen met 6 branders	
China, Cyprus, Denemarken, Estland, Finland, Hongkong, Hongarije, IJsland, India, Israël, Japan, Korea, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Rusland, Singapore, Slowakije, Slovenië, Tsjechië, Turkije, Zuid-Afrika, Zweden	<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar of 2.8 kPa)</b>	Hoofdbranders 1,02 mm	Hoofdbranders 1,00 mm	Hoofdbranders 1,00 mm	Hoofdbranders 0,90 mm	
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland	<b>I<sub>3</sub> (28-30/37 mbar)</b>	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,92 mm	Hoofdbranders 0,84 mm	
Polen	<b>I<sub>3P</sub> (37 mbar)</b>	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,94 mm	Hoofdbranders 0,92 mm	Hoofdbranders 0,84 mm	
Duitsland, Oostenrijk	<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	Hoofdbranders 0,86 mm	Hoofdbranders 0,86 mm	Hoofdbranders 0,84 mm	Hoofdbranders 0,78 mm	
VERBRUIKSgegevens						
		Modellen met 2 branders	Modellen met 3 branders	Modellen met 4 branders	Modellen met 6 branders	
		7,6 kW Propaan 8,7 kW Butaan	11,0 kW Propaan 12,6 kW Butaan	14,1 kW Propaan 16,2 kW Butaan	17,6 kW Propaan 20,2 kW Butaan	
		543 g/h Propaan 633 g/h Butaan	786 g/h Propaan 917 g/h Butaan	1008 g/h Propaan 1179 g/h Butaan	1258 g/h Propaan 1470 g/h Butaan	

## Belangrijke informatie over vloeibaar propaangas & gasaansluitingen

### Wat is LPG?

Vloeibaar petroleumgas, ook wel LPG of LP gas genaamd, is het brandbare product op petroleumbasis dat uw barbecue als brandstof gebruikt. Wanneer het niet in een houder opgeslagen wordt, is het bij matige temperatuur en druk een gas. Bij matige druk in een houder, zoals een cilinder, is LPG een vloeistof. Naarmate er druk uit de cilinder wordt vrijgelaten, verdampst de vloeistof en wordt gas.

### Veiligheidstips voor omgaan met LPG-cilinders

- Een gedeukte of verroeste LPG-cilinder kan gevaarlijk zijn en dient door uw vloeibaar propaangas-handelaar te worden gecontroleerd. Gebruik nooit een cilinder met een beschadigd ventiel.
- Het kan zijn dat uw LPG-cilinder leeg lijkt, maar nog steeds gas bevat, en de cilinder dient dan ook overeenkomstig te worden vervoerd en opgeslagen.
- De LPG-cilinder moet rechtop staan en vastgezet worden bij vervoer, installatie en opslag. Ga voorzichtig met cilinders om en laat ze niet vallen.
- De LPG-cilinder nooit vervoeren onder omstandigheden waar de temperatuur 50°C kan bereiken (de cilinder wordt dan te heet om vast te houden).

### Vereisten voor LPG-cilinders

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

### Wat is een regelaar?

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

### Vereisten voor regelaar en slang

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

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

Neem voor het vervangen van de slang-, regelaar- en ventielsystemen contact op met de Klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website.  
Log in op [weber.com](http://weber.com).



## KWASTEN

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

## LPG-cilinder installeren & controleren op lekken

### Koppel de regelaar aan de cilinder

- 1) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-O-stand staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.
- 2) Bepaal welk type regelaar u heeft en koppel de regelaar aan de LPG-cilinder volgens de overeenkomstige verbindingsinstructies.

*Opmerking: Controleer dat het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar uit staat voordat u ze koppelt.*

#### Verbinden door met de klok mee te draaien (A)

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

#### Verbinden door tegen de klok in te draaien (B)

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

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

Draai de hendel van de regelaar (a) met de klok mee naar de uit-stand. Druk de regelaar op het cilinderventiel en hou de druk vast. Schuif het kraagje omlaag om af te sluiten (c). Als de regelaar niet vergrendeld is, procedure herhalen.

#### Verbinden met schuifkraag (D)

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

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

### Plaatsing van de LPG-cilinder.

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

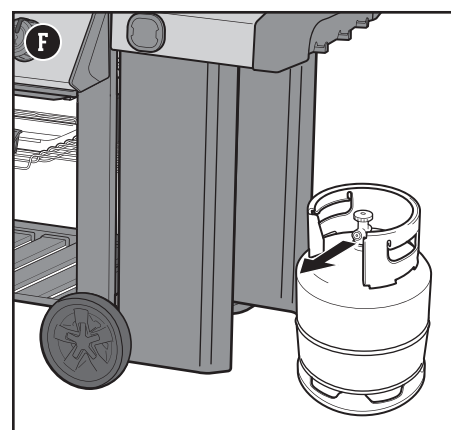
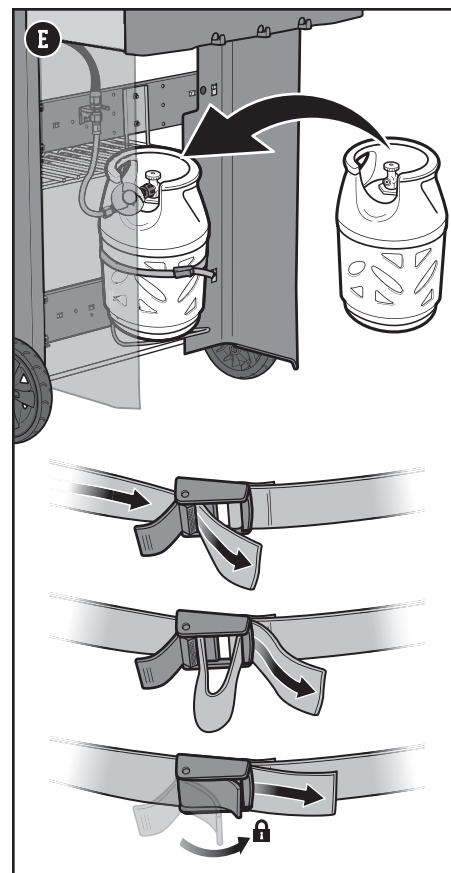
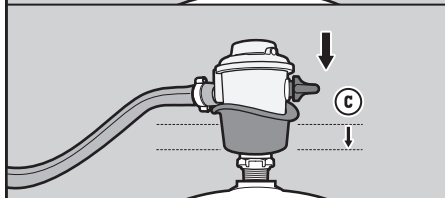
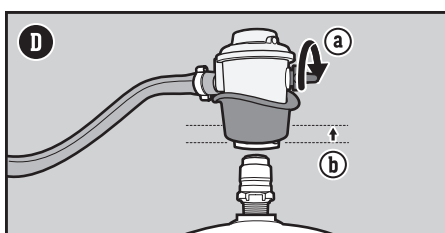
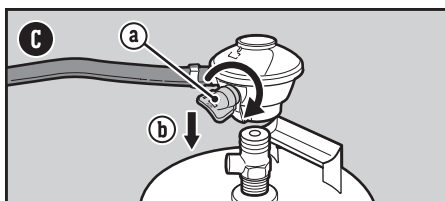
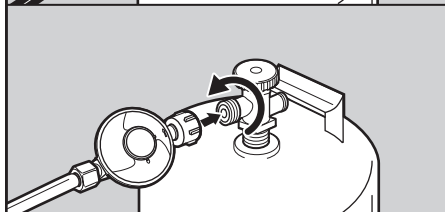
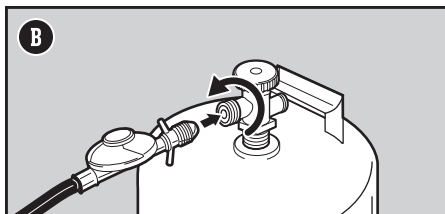
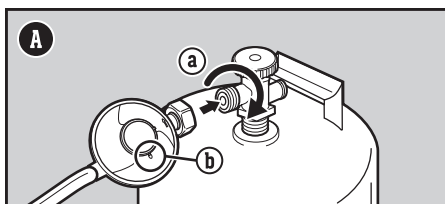
- 1) Bepaal het type van uw LPG-cilinder en volg de overeenkomstige instructies.

#### Plaatsing in houder (E)

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

#### Plaatsing op de grond (F)

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



## Wat is een lekcontrole?

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

## Controleren op gaslekken

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

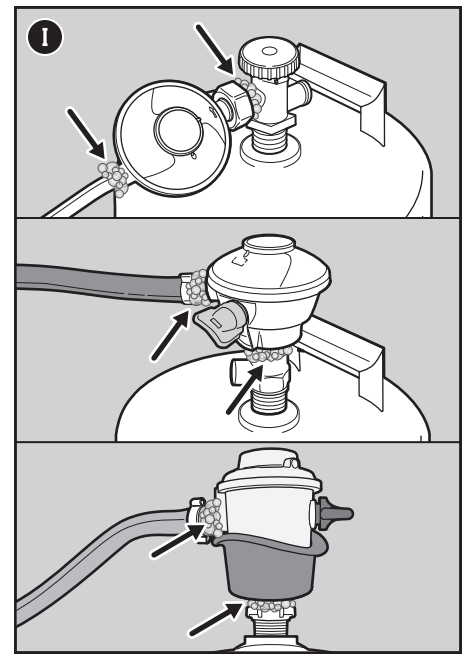
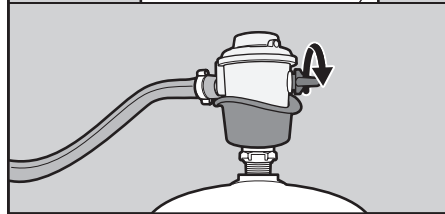
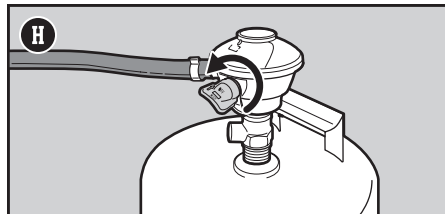
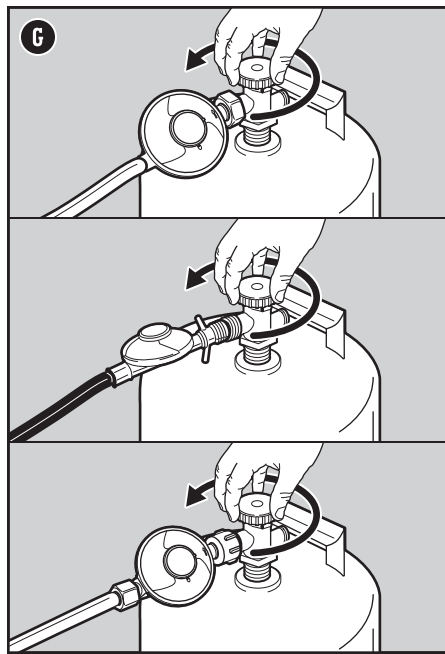
*OPMERKING: aangezien sommige oplossingen voor lekcontrole, waaronder water en zeep, licht corrosief kunnen zijn, dienen alle verbindingen met water te worden schoongespoeld na de lekcontrole.*

## Verdere lekcontrole-voorzorgsmaatregelen

Het brandstofsysteem in uw barbecue heeft ook andere verbindingstukken en fittings. Deze in de fabriek gemaakte verbindingen zijn uitvoerig gecontroleerd op gaslekken, en de branders hebben een vuurtest ondergaan. WEBER raadt u aan om na installatie nog een uitvoerige lekcontrole uit te voeren en deze elk jaar te herhalen. Instructies hiervoor vindt u online op WEBER.com.

## Koppel de regelaar los van de cilinder

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



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

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

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

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

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

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

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



## De eerste keer dat u grilt

### Eerst een keer laten branden

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

### Elke keer dat u grilt

#### Onderhoud voor elke maaltijd

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

#### Controleer op vet

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

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

#### Controleer de slang

Regelmatige controle van de slang is noodzakelijk.

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

#### Verwarm de barbecue voor

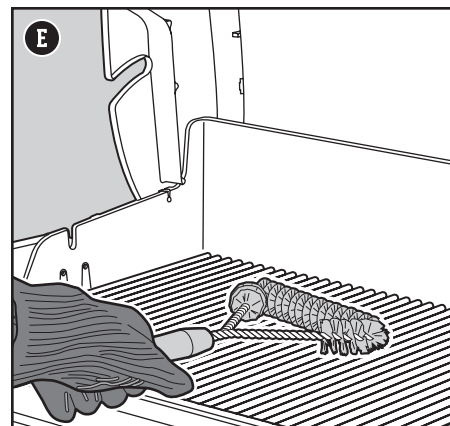
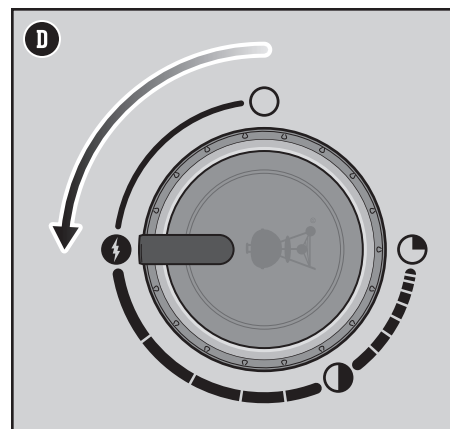
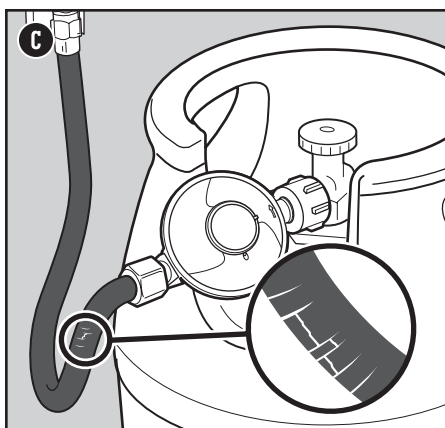
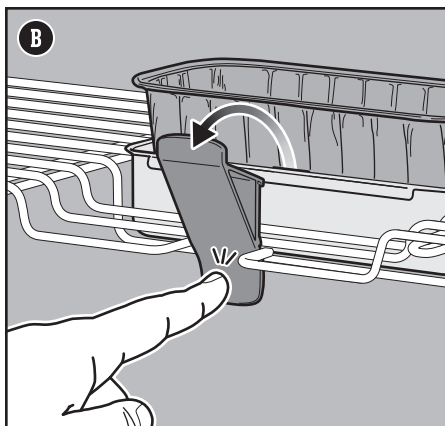
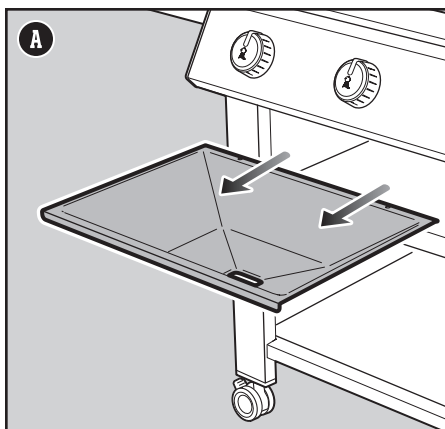
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol grillen. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven en maakt het rooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

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

#### Maak het grillrooster schoon

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

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



⚠ **GEVAAR:** De uitschuifbare vetopvanger of kookbox niet bekleden met aluminiumfolie.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.

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

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen schoon en vrij.

## De barbecue aansteken

### Het elektrische ontstekingsstelsel gebruiken om de barbecue aan te steken

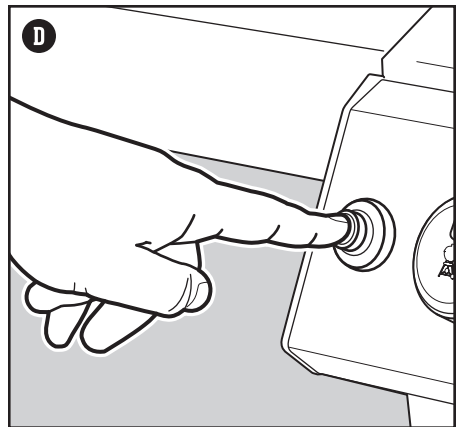
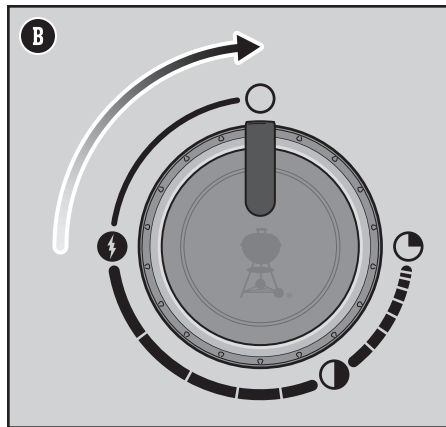
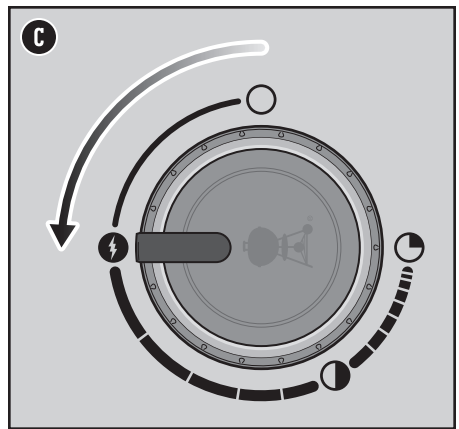
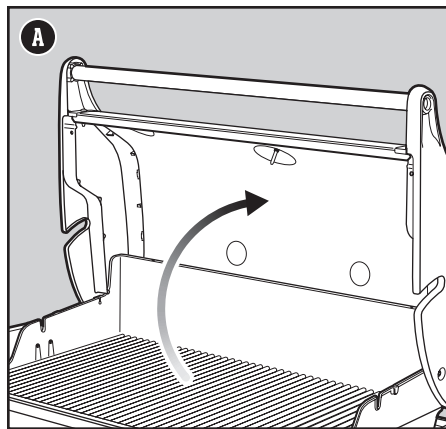
Elke regelknop bedient een individuele brander, en elke brander wordt apart aangestoken. Steek de branders van links naar rechts aan. Alle branders moeten aanstaan bij het voorverwarmen, maar ze hoeven niet allemaal aan te staan tijdens het grillen.

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

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

### Om de branders te doven

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



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

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

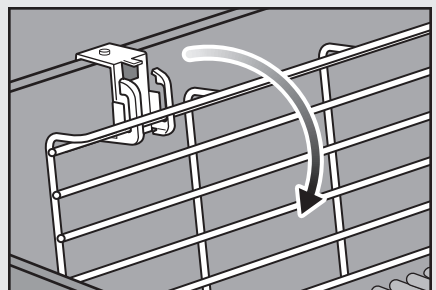
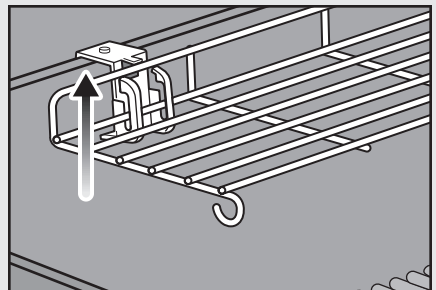
⚠ **WAARSCHUWING:** Elke brander moet apart aangestoken worden door de elektrische ontstekingsknop in te drukken.

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

## Optimaliseren van de grillruimte

### Met behulp van het TUCK-AWAY warmhoudrek

- Gebruik het warmhoudrek om het eten warm te houden of klap het naar beneden als het niet gebruikt wordt. Hiervoor tilt u het warmhoudrek een beetje op en draait u het naar beneden.
- Gebruik hittebestendige barbecuwanters of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthittenniveau 2 of hoger) bij het afstellen van het rooster.



## BARBECUEWANTEN

Draag bij twijfel altijd barbecuwanters.  
Goede wanters zijn geïsoleerd en beschermen zowel de hand als de onderarm.

## Reiniging en onderhoud

### De binnenkant van de barbecue schoonmaken

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

### Deksel schoonmaken

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

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

### Grillroosters schoonmaken

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

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

### De FLAVORIZER BARS schoonmaken

FLAVORIZER BARS vangen druipvet op dat rookt en sist. Daardoor krijgt het eten een onweerstaanbare rooksmak. Het druipvet dat niet door de FLAVORIZER BARS wordt verdampt, wordt van de branders weggevoerd. Dit helpt steekvlammen in uw barbecue te voorkomen en zorgt dat de branders niet verstopt raken.

- 1) Schraap de FLAVORIZER BARS schoon met een plastic schraper (C).
- 2) Borstel de FLAVORIZER BARS zo nodig met een roestvrijstalen borstel schoon.
- 3) Verwijder de FLAVORIZER BARS en zet ze opzij.

### Branders schoonmaken

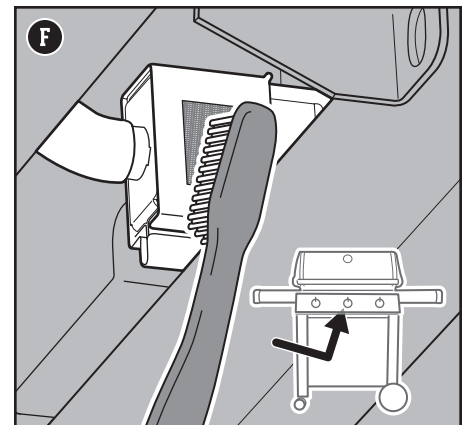
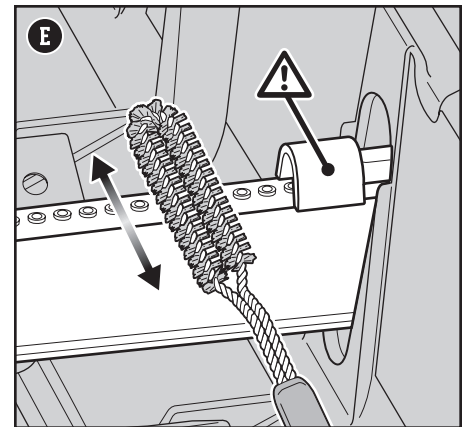
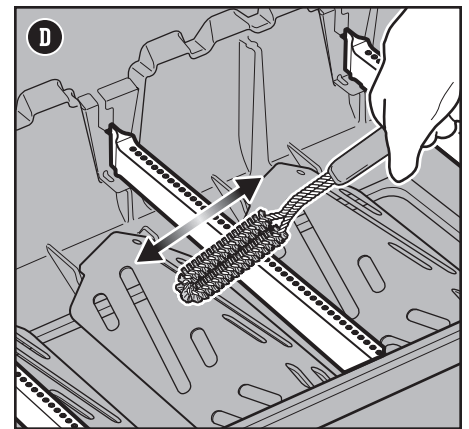
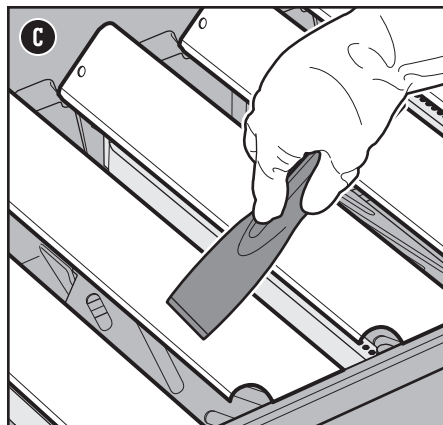
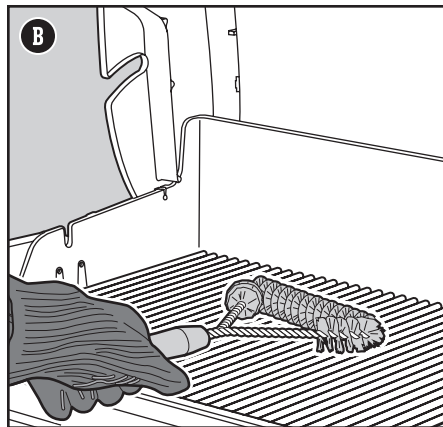
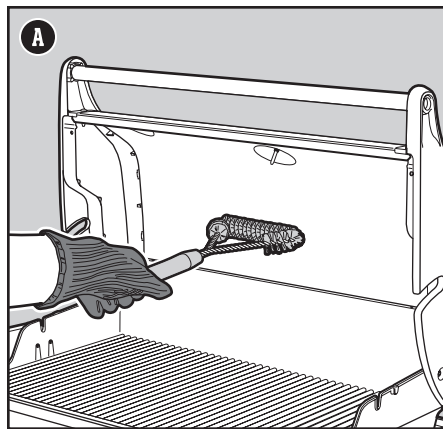
Twee componenten van de branders die cruciaal zijn voor optimaal functioneren zijn de brandgaten (kleine opstaande openingen langs de lengte van de branders) en het spinnen-/insectenschild aan de uiteinden van de brander. Het is cruciaal om deze componenten schoon te houden voor veilig functioneren.

#### Brandgaten schoonmaken

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

#### De spinnenschilden schoonmaken

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



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

⚠ **WAARSCHUWING:** Op den duur kunnen zich ruwe plekken vormen op de FLAVORIZER BARS. Wij raden aan handschoenen te dragen bij het omgaan met de FLAVORIZER BARS. De FLAVORIZER BARS en grillroosters niet schoonmaken in de gootsteen, afwasmachine of zelfreinigende oven.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik voor het schoonmaken van de branders nooit een borstel die al gebruikt is om de grillroosters schoon te maken. Nooit scherpe objecten in de brandgaten steken.

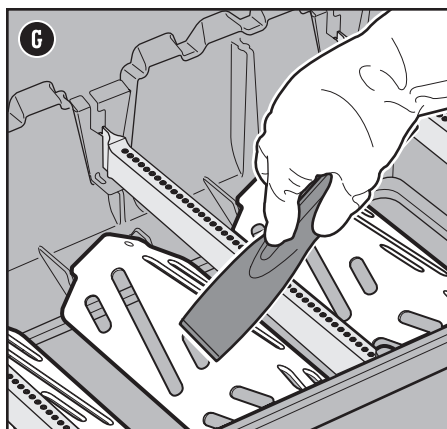
⚠ **WAARSCHUWING:** Geen barbecue-onderdelen op de zijtafels plaatsen. Dit kan krassen veroorzaken in de lak of op de roestvrij stalen oppervlakken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Voor het schoonmaken van uw barbecue geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, zuurbestendende schoonmaakmiddelen, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuurspunten.

## De hitteschilden schoonmaken

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

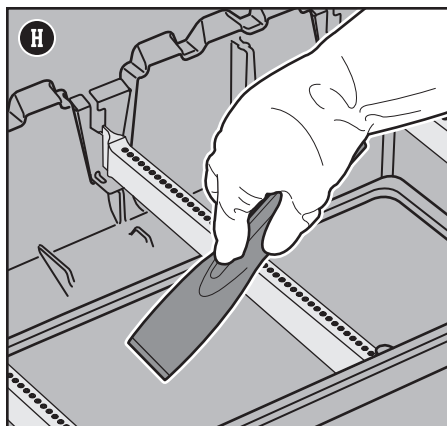
- 1) Schraap de hitteschilden met een plastic schraper schoon (G).
- 2) Borstel de hitteschilden zo nodig met een roestvrij stalen borstel schoon.
- 3) Verwijder de hitteschilden en zet ze opzij.



## Kookbox schoonmaken

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

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



## Vetmanagementsysteem schoonmaken

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

## De buitenkant van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van uw barbecue kan roestvrij stalen, met porselein geëmailleerde en plastic oppervlakken hebben. WEBER raadt de volgende methodes aan voor elke type oppervlak:

## Roestvrijstalen oppervlakken schoonmaken

Maak roestvrij staal schoon met een niet-giftig, niet-schurend schoonmaakmiddel of poetsmiddel voor roestvrij staal dat bedoeld is voor gebruik bij producten die buiten staan en voor barbecues. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de "nerf" richting mee schoon. Geen keukenpapier gebruiken.

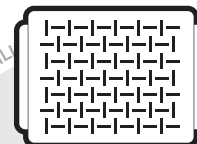
*Opmerking: loop geen risico op het bekrassen van uw roestvrij staal door schuurmiddelen te gebruiken. Schuurmiddelen maken niet schoon, en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.*

## Gelakte, met porselein geëmailleerde oppervlakken en plastic onderdelen schoonmaken

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

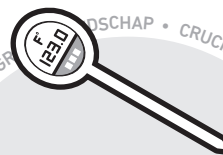
## Reiniging van de buitenkant van barbecues op bijzondere locaties

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



## GRILLPAN

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



## THERMOMETER

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



## REINIGINGSBORSTEL

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

## BARBECUE AANSTEKEN LUKT NIET

### SYMPTOOM

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

### OORZAAK

Er is een probleem met de gastoevoer.

Er is een probleem met het elektrische ontstekingsstelsel.

### OPLOSSING

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

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

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

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  $\bigcirc$  staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.  
*Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  $\bigcirc$  staan voordat u de LPG-cilinder opendraait.*
- 3) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Begin met de brander helemaal links. Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder het rechter werkblad.) Steek de brandende lucifer door de grillroosters, langs de FLAVORIZER BARS tot naast de brander **(A)**.
- 5) Druk de regelknop voor de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high-stand **(I)**.
- 6) Controleer dat de brander aan staat. Dat kunt u zien als u door de grillroosters en de uitgespaarde halve cirkel in de FLAVORIZER BARS kijkt.
- 7) Als de brander niet binnen 4 seconden aangaat, draait u de regelknop naar de uit-stand  $\bigcirc$  en wacht u vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volgt u de instructies voor probleemoplossing voor gastoevoer op de volgende pagina.
- 8) Als de brander aangaat, zit het probleem in het ontstekingsstelsel. Volg de aanwijzingen voor “De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren”.
- 9) Vervang de luciferhouder die onder het rechter werkblad hangt **(B)**.

### De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren

Bij het indrukken van de ontstekingsknop moet u een tikkend geluid horen. Als u geen tikkend geluid hoort, controleert u de batterij en daarna de bedrading.

#### De batterij controleren

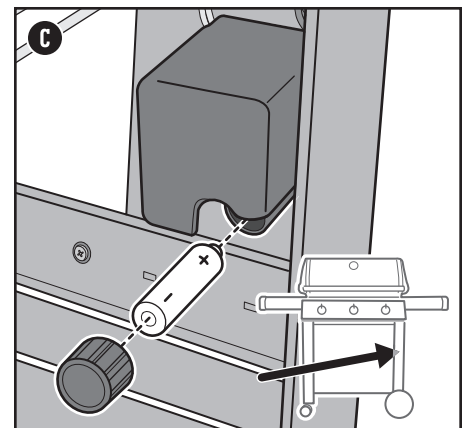
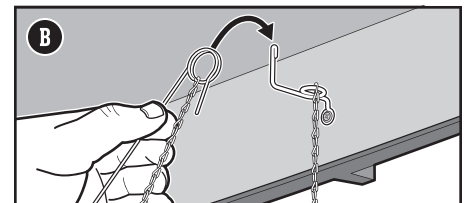
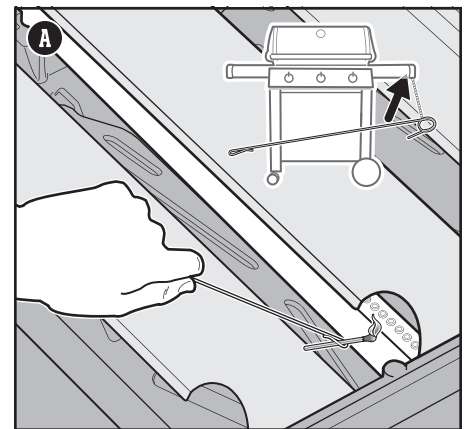
Er zijn drie mogelijke problemen met de batterij die de ontstekingsmodule van stroom voorziet die u moet controleren:

- 1) Sommige batterijen hebben een plastic beschermlaagje. (Verwar dit plastic niet met het etiket van de batterij.) Controleer of dit laagje is verwijderd.
- 2) Controleer of de batterij correct is geïnstalleerd **(C)**.
- 3) Als de batterij oud is, vervangt u deze door een nieuwe batterij.

#### De bedrading controleren

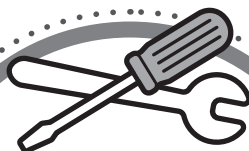
Er zijn twee mogelijke probleemzones die u moet controleren:

- 1) Controleer of de ontstekingsbedrading stevig is aangesloten op de klemmen op de ontstekingsknop onder het bedieningspaneel.
- 2) Zorg dat de ontstekingsbedrading correct bevestigd is aan de ontstekingsmodule. De draadklemmen hebben een kleurcodering die overeenkomt met de klemmen op de ontstekingsmodule. Het aantal draden varieert per model.



## KLANTENSERVICE BELLEN

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



## RESERVEONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met uw lokale handelaar of log in op [weber.com](http://weber.com)



## GASTOEVOER


### SYMPTOOM

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

### OORZAAK

### OPLOSSING

Sommige landen hebben regelaars met een "stroombeperkend mechanisme", en dat is geactiveerd. Dit veiligheidsmechanisme is in de regelaar ingebouwd en beperkt de gasstroom bij een gaslek. Het is mogelijk om dit mechanisme per ongeluk te activeren zonder dat er sprake is van een gaslek. Dit komt met name voor wanneer u de toevoer van de LPG-cilinder open draait en een of meer van de regelknoppen niet op de uit-stand staan. Het kan ook gebeuren als u de LPG-cilinder te snel open draait.

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

De LPG-cilinder is (bijna) leeg.

De LPG-cilinder opnieuw vullen.

De brandstofslang is gebogen of geknikt.

Brandstofslang weer recht maken.

De brandgaten zijn vuil.

Brandgaten schoonmaken. Zie "Brandgaten schoonmaken".

### SYMPTOOM

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

### OORZAAK

### OPLOSSING

De spinnenschilden op de branders zijn geblokkeerd.

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

### SYMPTOOM

- Geur van gas en/of een zacht sissend geluid.

### OORZAAK

### OPLOSSING

De interne rubberen afdichting in het ventiel van de LPG-cilinder kan beschadigd zijn.

Controleer de rubberen afdichting op schade. Als deze beschadigd is, de tank terugbrengen naar uw lokale dealer.

## VETTIGE BARBECUE (verfschilfers & steekvlammen)

### SYMPTOOM

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

### OORZAAK

### OPLOSSING

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

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

### SYMPTOOM

- Er ontstaan steekvlammen tijdens het grillen of voorverwarmen.

### OORZAAK

### OPLOSSING

Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

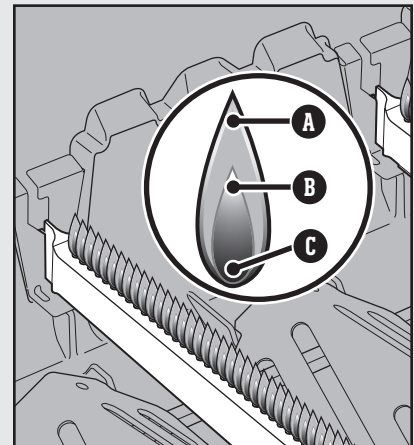
Verwarm de barbecue altijd gedurende 10 tot 15 minuten op de hoogste stand voor.

De binnenkant van de barbecue moet grondig schoongemaakt worden.

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

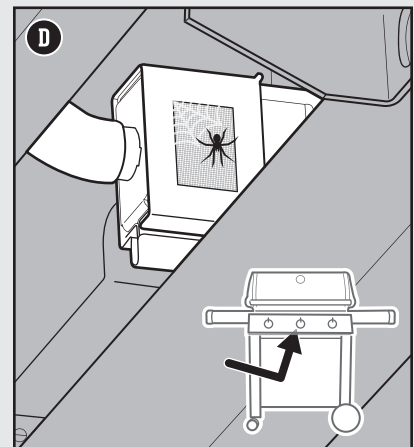
## Juist vlampatroon van branders

De branders in uw barbecue zijn in de fabriek ingesteld voor de juiste vermenging van lucht en gas. Wanneer de branders correct functioneren ziet u een specifiek vlampatroon. De toppen van de vlammen kunnen af en toe geel flakkeren (A) en gaan naar beneden van lichtblauw (B) over naar donkerblauw (C).



## Spinnenschilden






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



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

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

## Grillgids

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

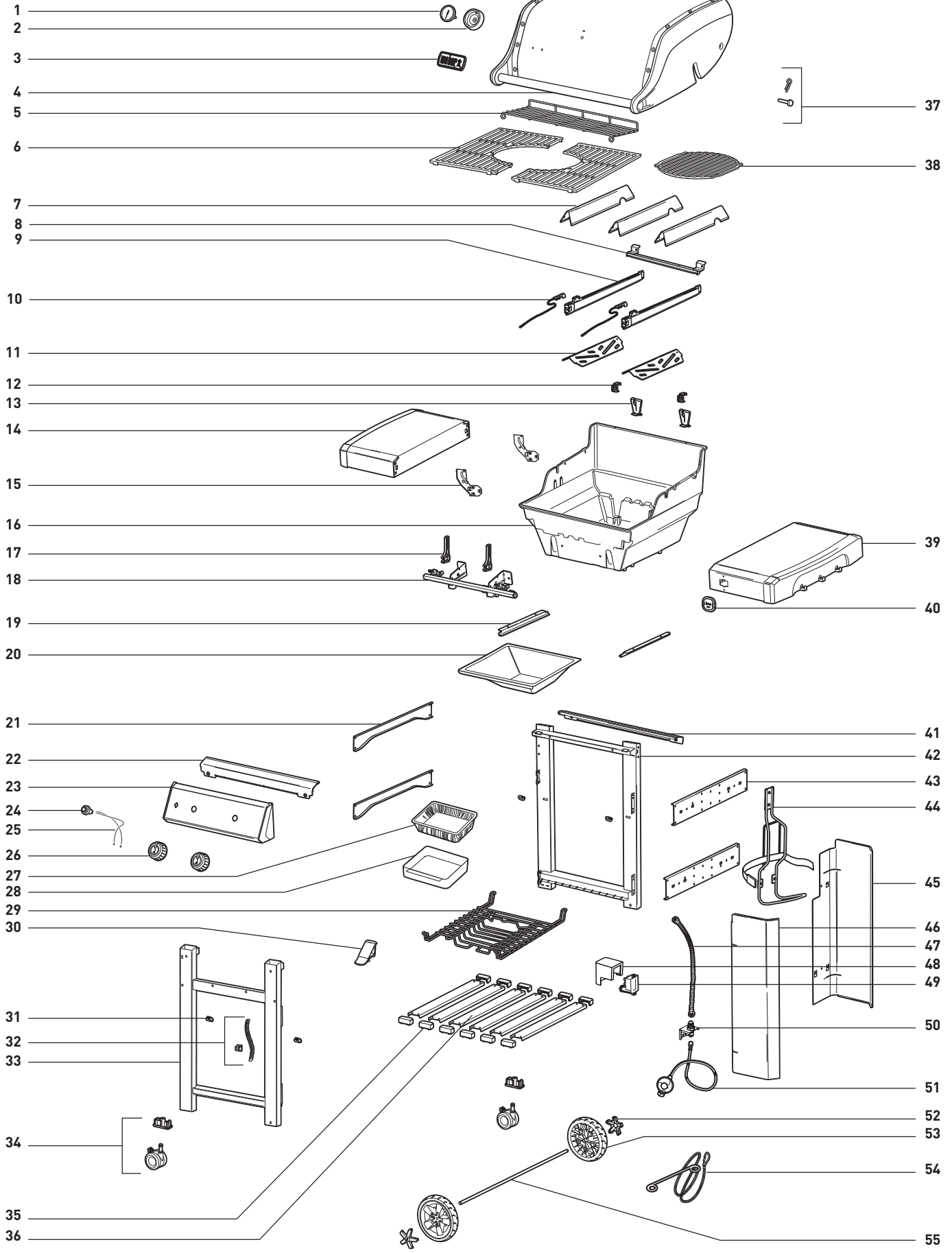
De vleessoorten, diktes, gewichten en grilltijden hierboven zijn bedoeld als richtlijnen. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind, en buitentemperatuur. Twee vuistregels: Grill steaks, visfilets, stukken kip zonder bot en groenten middels de directe hitemethode volgens de in de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



# GENESIS II E-210 GBS

GENESIS II\_E210\_LP\_EN\_110117

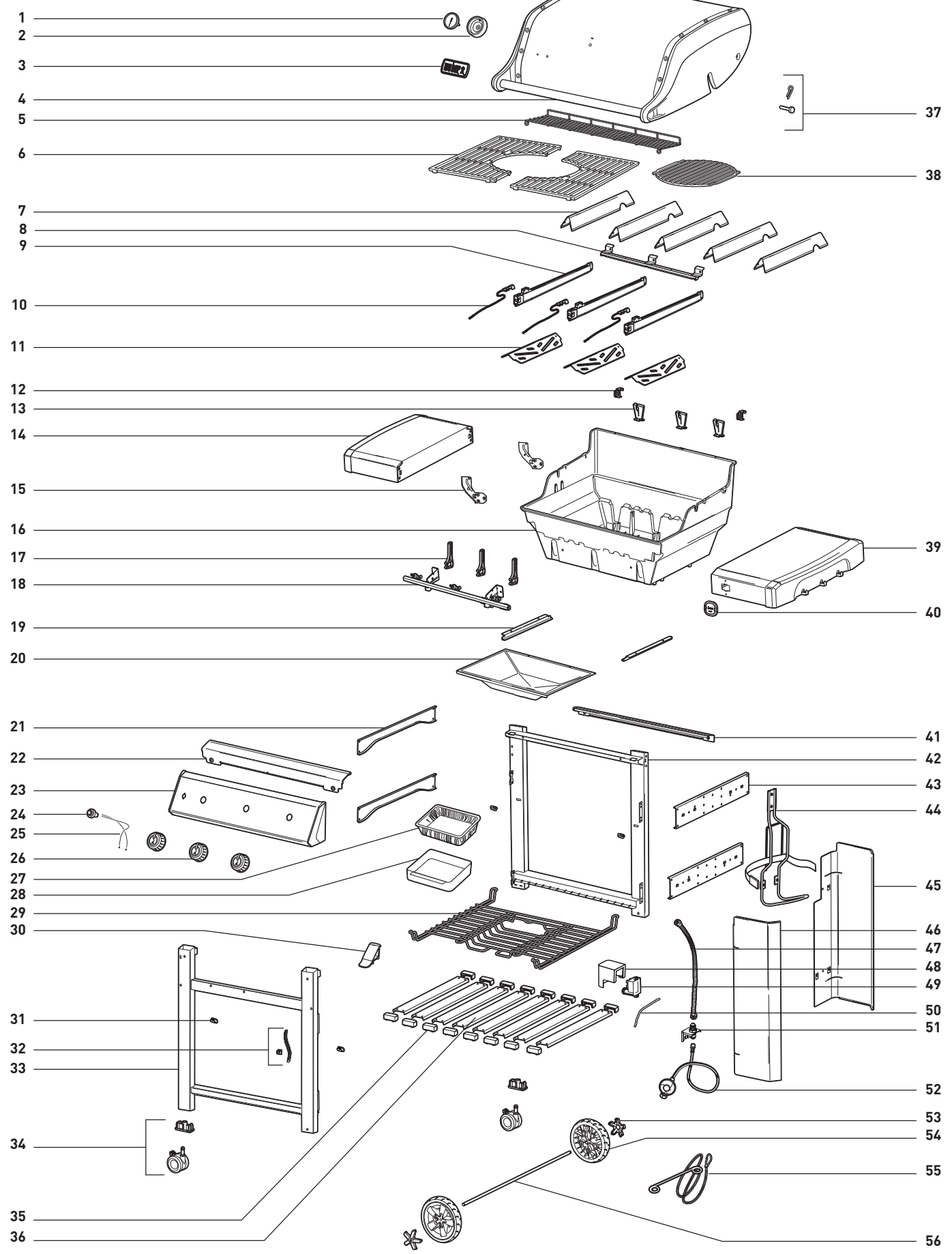
# Reserveonderdelen



weber.com

GENESIS II E-310 GBS

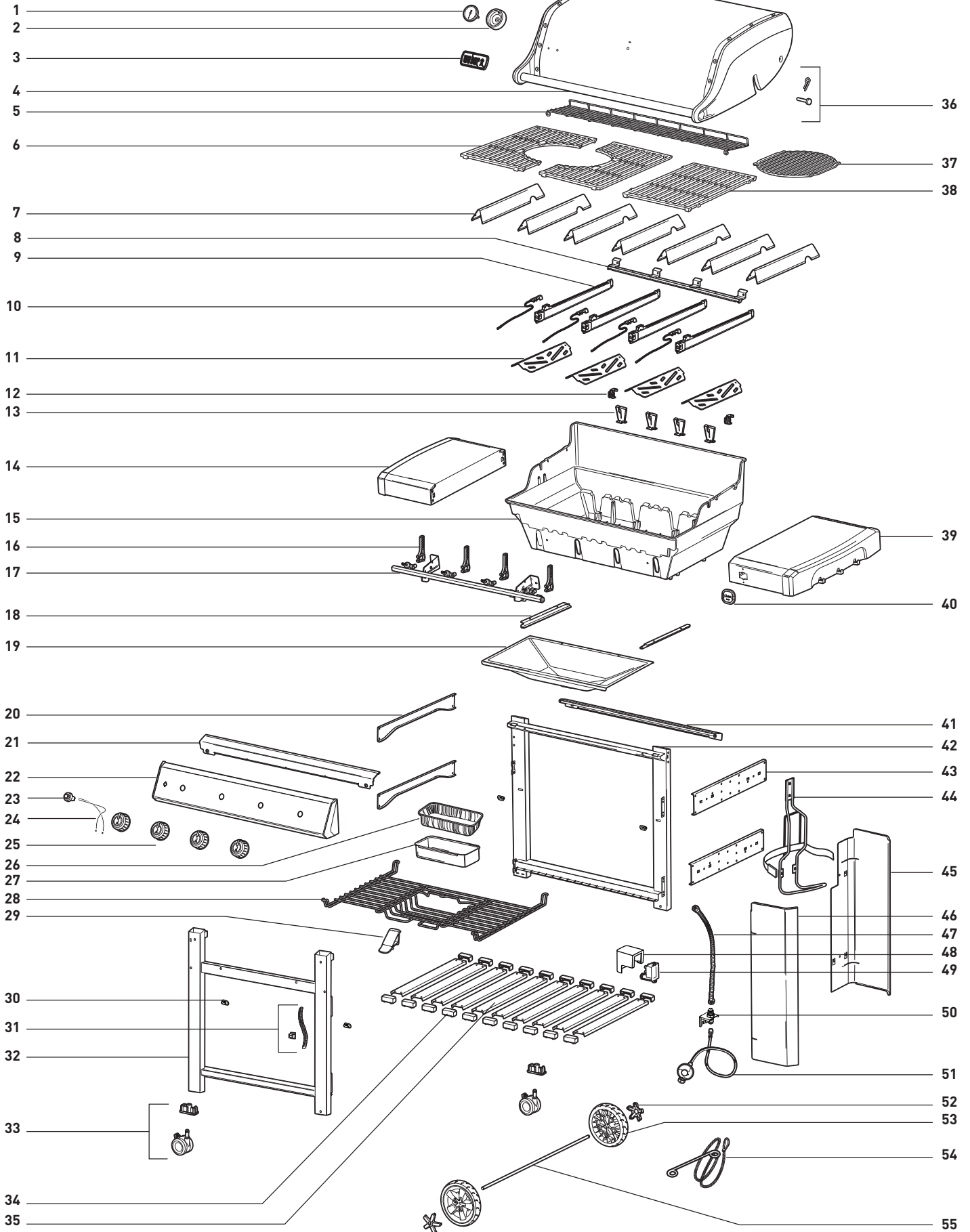
GENESIS II\_E310\_LP\_EN\_110117



GENESIS II E-410 GBS

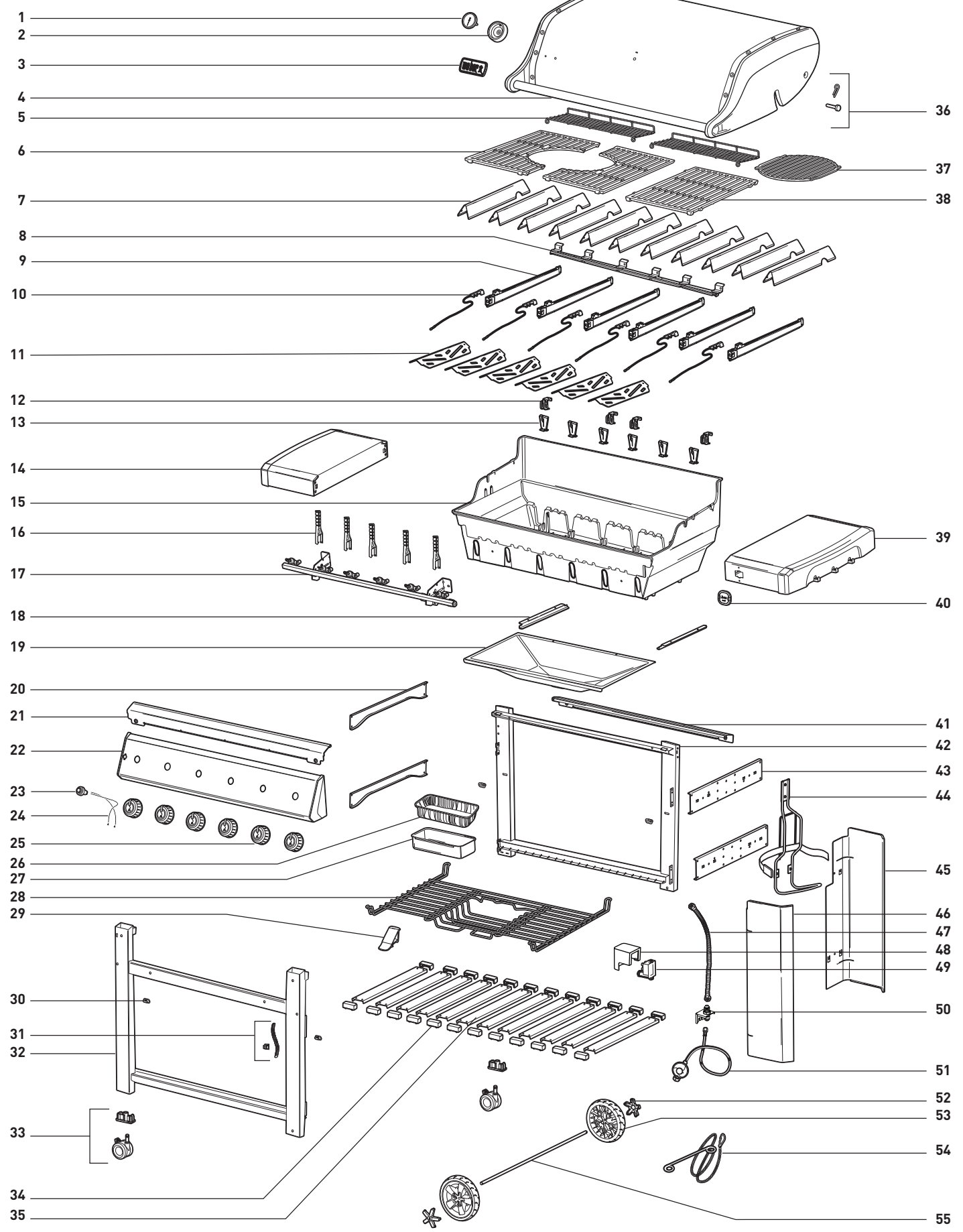
GENESIS II\_E410\_wGBS\_LP\_EN\_110117

Reserveonderdelen



**GENESIS II E-610 GBS**

GENESIS II\_E610\_LP\_EN\_110117



# WEBER ACCESSOIRES

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





Empty box for serial number entry.

Serienummer



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

**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**

WEBER Stephen Turkey  
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti  
+90 212 659 64 80

**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

