

GENESIS II

LX

E-240™ GBS™ · E-340™ GBS™ · E-440™ GBS™ · E-640™ GBS™
S-240™ GBS™ · S-340™ GBS™ · S-440™ GBS™ · S-640™ GBS™

LPG GEBRUIKERSHANDLEIDING

AAN HET GRILLEN!



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

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



TELEFOON



MOBIEL



E-MAIL



ONLINE



VOOR HET LEVEN

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

Welkom in DE WERELD VAN WEBER

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

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

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



Belangrijke veiligheidsinformatie

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

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

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

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

⚠ GEVAAR:

Als u gas ruikt:

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

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

LEES DE INSTRUCTIES VOOR INGEBRUIKNAME.

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen in de buurt van deze (barbecue) of andere apparaten.
- Een LPG -cilinder die niet is aangesloten voor gebruik mag niet bij deze (barbecue) of andere apparaten worden opgeslagen.

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

OPMERKING VOOR CONSUMENT: Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.



CE:845CR-0059
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 barbecuemodel 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 (24 inch) van brandbare materialen gebruiken. Dit geldt ook voor de bovenkant, onderkant, achterkant en zijanten van de barbecue.
 - ⚠ **GEVAAR:** Zorg ervoor dat de kookruimte vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc. en brandbare materialen.
 - ⚠ **GEVAAR:** Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
 - ⚠ **GEVAAR:** Geen barbecuehoes of brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue plaatsen wanneer de barbecue in gebruik of heet is.
 - ⚠ **GEVAAR:** Mocht er vetbrand ontstaan, draai alle branders uit en laat het deksel dicht totdat het vuur gedoofd is.
 - ⚠ **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen op afstand.
 - ⚠ **WAARSCHUWING:** Het gebruik van alcohol, al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen of drugs kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren, verplaatsen, opslaan of bedienen.
 - ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue nooit onbewaakt achterlaten tijdens voorverhitten of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De gehele kookbox wordt heet tijdens gebruik.
 - ⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
 - ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd alle elektrische kabels en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.
 - ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit product is op veiligheid getest en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land. Zie de landaanduiding op de buitenzijde van de verpakking.
- Geen houtskool, briketten of lava rocks (lavastenen) in de barbecue gebruiken.

Opslag en/of niet-gebruik

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

INHOUDSOPGAVE

- 2 Welkom bij Weber
Belangrijke veiligheidsinformatie
- 4 Producteigenschappen
Het GS4™ Barbecuesysteem
Genesis® II LX Eigenschappen
- 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
Belangrijke informatie over vloeibaar propaangas & gasaansluitingen
LPG-cilinder installeren & controleren op lekken
Genesis® II LX branderventiel openingsgroottes & verbruiksgegevens
- 13 Bediening
De eerste keer dat u grilt
Elke keer dat u grilt
De hoofdbranders ontsteken
De zijbrander ontsteken
's Nachts grillen
- 16 Productonderhoud
Reiniging en onderhoud
- 18 Probleemoplossing
- 22 Grillgids

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

De meest recente versie
van deze gebruikershandleiding
vindt u online.

HET GS4™ BARBECUESYSTEEM

Het GS4™ Hoogwaardig Barbecuesysteem zet een nieuwe norm in de wereld van koken in de achtertuin, en maakt van de Genesis® II en Genesis® II LX gasbarbecue-series 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 om gemakkelijk te zijn in het gebruik en om te verzekeren dat u ongekend tevreden zult zijn met uw grillervaring in de achtertuin. Het systeem belooft branders die gegarandeerd altijd zullen ontsteken, met rook doordrenkt voedsel dat gelijkmatig gaar wordt, waar u het ook op het grillrooster plaatst, en schoonmaken zonder gedoe, zodat u uw aandacht kunt richten op waar het allemaal om draait: het samenbrengen van mensen rond de barbecue.

Het GS4™ grill-systeem heeft vier belangrijke onderdelen: De E2i™ Elektrische Ontsteking, Hoogwaardige Branders, Flavorizer™ Bars, en Vetmanagementsysteem. Deze componenten zorgen ervoor dat elk aspect van uw grillervaring makkelijk en betrouwbaar verloopt, van het moment dat de branders aan gaan tot het reguliere onderhoud van uw barbecue. Samen vormen ze het sterkste grillapparaat in elke Genesis® II en Genesis® II LX barbecue.



1 E2i™ Elektrische Ontsteking

De E2i™ Elektrische Ontsteking werkt gegarandeerd altijd. Met een royale garantie kunt u erop rekenen dat u altijd direct aan het grillen kunt slaan.

2 Hoogwaardige Branders

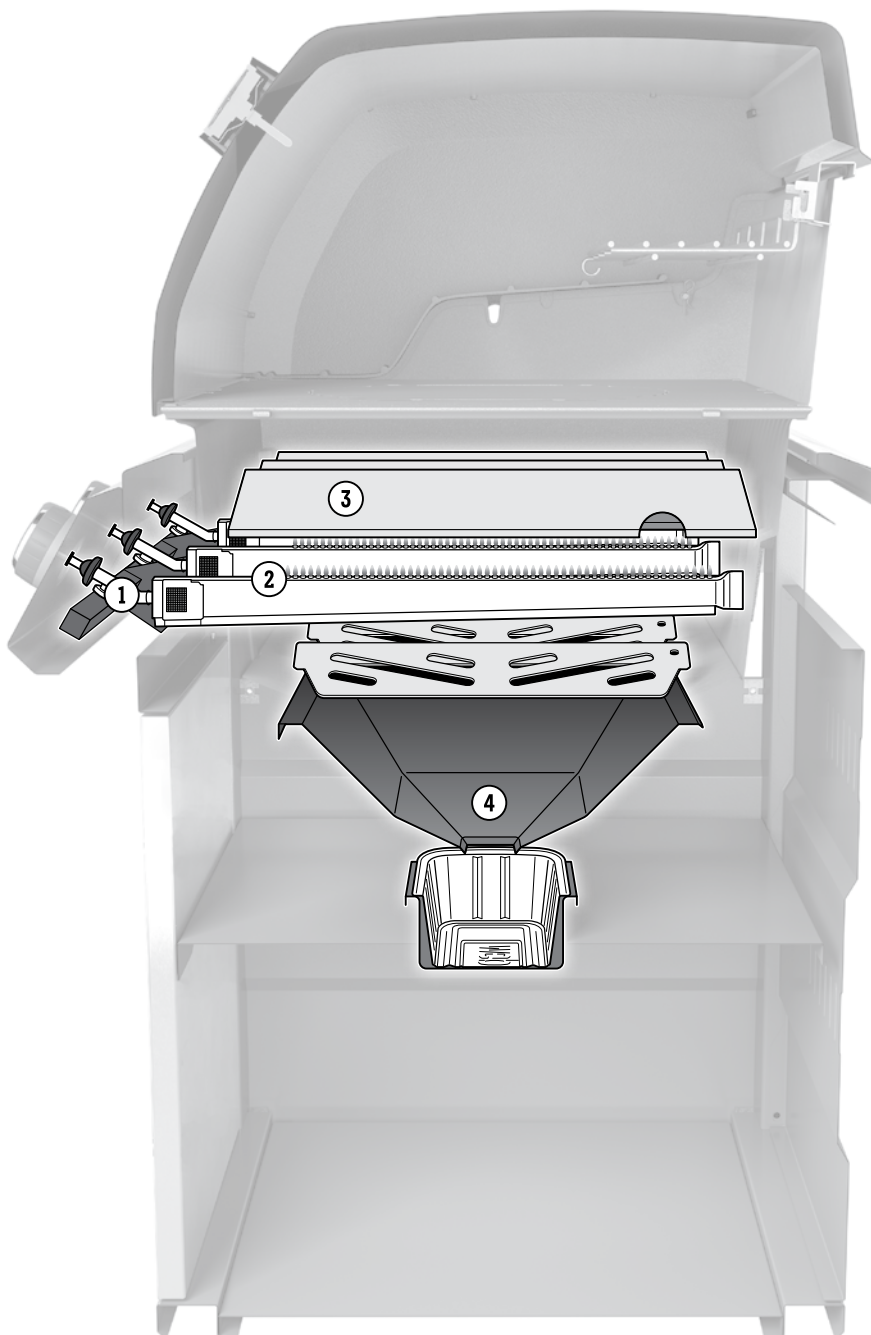
De branders hebben een unieke taps toelopende vorm die zorgt voor een constante gastoevoer. Dit zorgt voor ultieme hitteverdeling, waardoor het voedsel altijd gelijkmatig en consistent gaar wordt, waar het ook op het grillrooster ligt.

3 Flavorizer™ Bars

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

4 Vetmanagementsysteem

Het vetmanagementsysteem helpt vet moeiteloos te verwijderen en vermindert de kans op steekvlammen. Druipvet dat niet wordt verdampt door de Flavorizer™ Bars wordt van de branders weggevoerd en opgevangen in het wegwerpbaar lekbakje in de opvangbak onder de kookbox. U hoeft alleen de opvangbak te verwijderen en het lekbakje wanneer nodig te vervangen.



Genesis® II LX EIGENSCHAPPEN

Producteigenschappen



A Zijtafels met geïntegreerde gereedschapshaken

Gebruik de zijtafels om schalen, kruiden, borden en gereedschap altijd binnen handbereik te hebben. Hang uw essentiële grillgereedschap aan de haken om ze makkelijk bij de hand te hebben en uw werkruimte in de achtertuin overzichtelijk te houden. In modellen met twee en drie branders kan de zijtafel omlaag geklapt worden.

B High+ instelling

Alle branders kunnen worden ingesteld op de hoogste stand, zodat u overal op het grillrooster extra hitte kunt creëren. De High+ instelling zorgt voor sneller voorverhitten en hogere grilltemperatuur.

C Barbecueverlichting

De krachtige LED verlicht de hele garingsruimte van de barbecue, zodat u de kleur van uw voedsel goed kunt zien. Om energie te besparen gaat het licht automatisch uit wanneer u het deksel sluit.

D Gourmet BBQ System™ Grillrooster

Verwijder het ronde inzetstuk uit het rooster en tover uw barbecue om in een bakplaat, gevogeltestomer, pizzasteen of een van de vele andere beschikbare Gourmet BBQ System™ inzetstukken.

E Tuck-Away™ Warmhoudrek

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

F Klaar voor iGrill™3

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

G Zijbrander

Gebruik de zijbrander om uw speciaal voorbereide BBQ-saus op te sudderen of om aardappels te koken terwijl de hoofdmaaltijd onder het deksel gaart.

H Verlichte regelknoppen

Met een druk op de knop verlicht u de bedieningsknoppen voor optimaal comfort wanneer u 's nachts grilt. Of u nu een gezellig avondententje of een dag-BBQ organiseert, u hoeft nooit op gemak of gebruiksvriendelijkheid in te leveren vanwege het tijdstip.

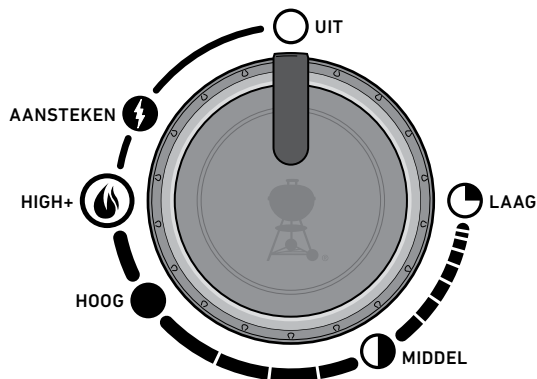
I Makkelijk toegankelijke gascilinderhouder

Door de gascilinder op de buitenkant van de barbecue te bevestigen is de cilinder makkelijk toegankelijk en vervangbaar, en heeft u tegelijk meer ruimte in de opbergkamer van de barbecue.

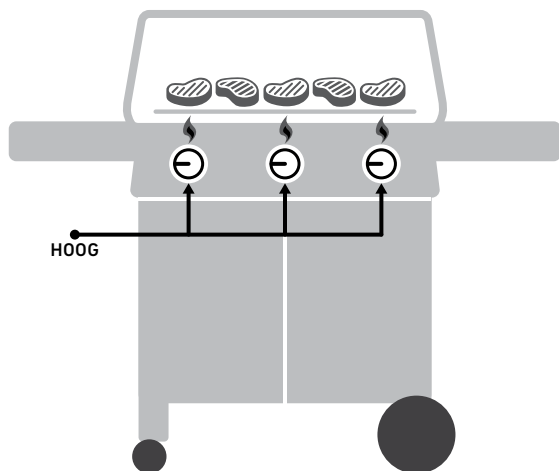
J Opbergkamer

De opbergkamer in de barbecue biedt extra ruimte voor opslag van al uw essentiële grillgereedschap. Alles wat u nodig heeft binnen handbereik.

Het vuur - direct of indirect



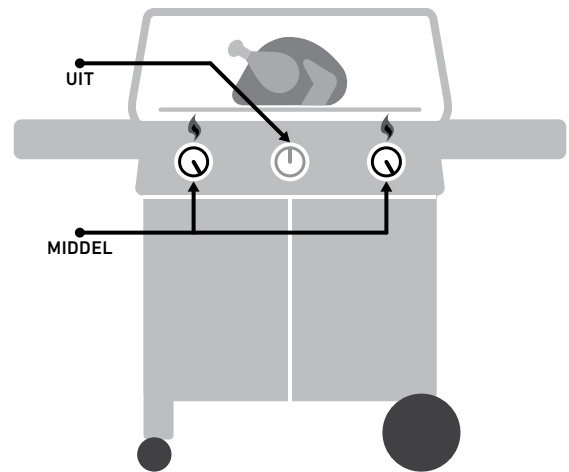
DIRECTE HITTE-INSTELLING



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

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

INDIRECTE HITTE-INSTELLING



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

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



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 (500°F) 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 uw nieuwe voedsel. Om te voorkomen dat u het voedsel van gisteravond op uw lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat u op een schoon grillrooster grilt. Gebruik, als de roosters zijn voorverwarmd, een roestvrijstalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

Wees aanwezig tijdens het proces.

Zorg ervoor dat u al uw benodigheden binnen handbereik heeft, voordat u de barbecue aansteekt. Vergeet uw essentiële grillgereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al 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 op zijn plaats'). Wij noemen het aanwezig zijn.

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 vooral 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 rooksmak 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 heerlijke gekaramelliseerde stukjes? Dit bereikt u door uw voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voor het de gewenste kleur en smaak heeft. 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 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 precies te bepalen wanneer uw voedsel op zijn best.

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 achtertuintkook 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.



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.

Weber is trots op twee dingen: het maken van barbecues die lang meegaan en het bieden van een levenslange uitzonderlijke klantenservice.

Garantie

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

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

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

Weber's Vrijwillige Garantie

Weber garandeert aan de koper van het Weber-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) dat het Weber-product vrij is van materiaaldefecten en productiefouten gedurende de hieronder aangegeven periode(s) wanneer het product volgens de instructies in de Gebruikershandleiding wordt gemonteerd. (Opmerking: Als u uw Weber Gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kunt u een vervangend exemplaar online vinden op www.weber.com, of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de Eigenaar wordt verwezen). Bij normaal privé thuisgebruik door één gezin en normaal onderhoud, gaat Weber er in het kader van deze garantie mee akkoord om defecte onderdelen te repareren of vervangen binnen de van toepassing zijnde tijdsduren, beperkingen en uitsluitingen die hieronder zijn aangegeven. VOOR ZOVER TOEGESTAAN VOLGENS DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WET, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP OVERKOPERS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

Verantwoordelijkheden van de eigenaar onder deze garantie

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



Garantieafhandeling / Uitsluiting van garantie

Als u van mening bent dat u een onderdeel bezit dat door deze Garantie wordt gedekt, neem dan contact op met de Weber Klantenservice middels de contactinformatie op onze website (www.weber.com, of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de Eigenaar wordt verwezen). Weber zal, na onderzoek, een defect onderdeel dat onder deze Garantie valt repareren of vervangen (ter bepaling door Weber). In het geval dat reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (ter bepaling door Weber) de barbecue in kwestie te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of hogere waarde. Weber zal u mogelijk vragen om onderdelen terug te sturen voor onderzoek, met vooruit betaalde verzendkosten.

Deze GARANTIE vervalt als er schade, slijtage, verkleuringen en/of roest aanwezig is waarvoor Weber niet verantwoordelijk is en die zijn veroorzaakt door:

- Misbruik, verkeerd gebruik, aanpassing, modificatie, verkeerde toepassing, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie, en verzuim om normaal regelmatig onderhoud correct uit te voeren;
- Insecten (bijvoorbeeld spinnen) en knaagdieren (bijvoorbeeld eekhoorns), inclusief maar niet beperkt tot schade aan branders en/of gasleidingen;
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's.
- Heftige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunamis of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen.

Het gebruik en/of installatie op of in uw Weber-product van onderdelen die geen originele Weber-onderdelen zijn doet deze Garantie vervallen, en alle schade die daaruit voortvloeit wordt niet gedekt door deze Garantie. Elke vorm van conversie van een gasbarbecue waar Weber geen toestemming heeft gegeven en die niet door een door Weber gemachtigde onderhoudstechnicus is uitgevoerd, doet deze Garantie vervallen.

Productgarantieperiodes

Kookbox:

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

Dekselsysteem:

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

Roestvrijstalen branders:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Roestvrijstalen grillroosters:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Roestvrijstalen Flavorizer™ Bars:

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

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

10 jaar, ontsteking (exclusief batterij en batterijschade)

Vetmanagementsysteem

(uitschuifbare vetopvang en opvangbak):

10 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters:

5 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Met porselein geëmailleerde Flavorizer™ Bars:

5 jaar, geen doorroesting/doorbranding

Alle overige onderdelen:

2 jaar

Disclaimers

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

NA VERSTRIJKEN VAN DE VAN TOEPASSING ZIJNDE PERIODES VAN DEZE GARANTIE ZIJN GEEN GARANTIES MEER GELDIG. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, INCLUSIEF HANDELAARS OF VERKOPERS MET BETREKKING TO ENIG PRODUCT (BIJVOORBEELD "UITGEBREIDE GARANTIES") ZIJN NIET BINDEND VOOR WEBER. HERSTEL NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND IN DE VORM VAN REPARATIE OF VERVANGING VAN HET ONDERDEEL OF HET PRODUCT.

IN GEEN GEVAL ONDER DEZE GARANTIE ZAL HERSTEL IN WELKE VORM DAN OOK DE WAARDE VAN DE KOOPPRIJS VAN HET VERKOCHE WEBER PRODUCT OVERSTIJGEN.

U AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE, OF SCHADE AAN U OF UW EIGENDOMMEN EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN ALS GEVOLG VAN MISBRUIK OF VERKEERD GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF VERZUIM OM DE DOOR WEBER IN DE BIJGELEVERDE GEBRUIKERSHANDLEIDING GEGEVEN INSTRUCTIES OP TE VOLGEN.

VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE ORIGINELE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR PRIVÉ THUISGEBRUIK DOOR ÉÉN GEZIN EN GELDT NIET VOOR WEBER BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT VOOR RECLAMEDOELEINDEN, OP GEMEENSCHAPPELIJKE WIJZE OF IN SITUATIES MET MEERDERE APPARATEN ZOALS IN RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF HUURACCOMMODATIES.

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



BESCHERM UW INVESTERING

Bescherm uw barbecue tegen weersomstandigheden met een stevige premium barbecuehoes.

Belangrijke informatie over vloeibaar propaangas & gasaansluitingen

Wat is Vloeibaar Propaangas?

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

Veiligheidstips voor het 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 51,7° C (125° F) kan bereiken (de cilinder wordt dan te heet om aan te raken).

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 gas slang/regelaar-systeem van uw gasbarbecue om de vijf jaar te vervangen. In sommige landen kunnen eisen gelden om de gas slang 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.



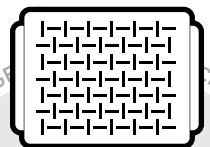
KWAST EN MOP

Zoek naar een marinadekwast met hittebestendige siliconen borstel en een bakmop met lange katoenen draden om de dunnere op azijn gebaseerde sauzen op te zuigen.



TANG

Beschouw deze als een verlengstuk van uw hand. De beste soort tang heeft een moeiteloos veringsmechanisme, comfortabele handgrepen, en een slot om hem compact te houden.



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.

LPG-cilinder installeren & controleren op lekken

Koppel de regelaar aan de cilinder

- 1) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand \odot . 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 verbodingsinstructies.

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

Verbinden door met de klok mee te draaien (A)

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

Verbinden door tegen de klok in te draaien (B)

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

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

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

Verbinden met schuifkraag (D)

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

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

Plaatsing van de LPG-cilinder.

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

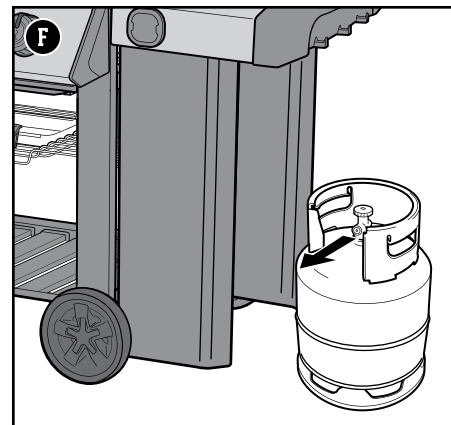
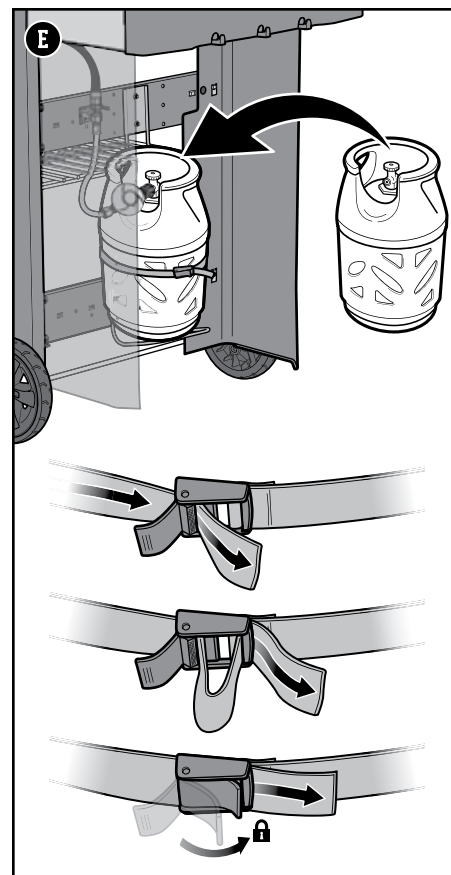
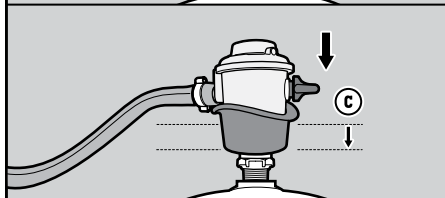
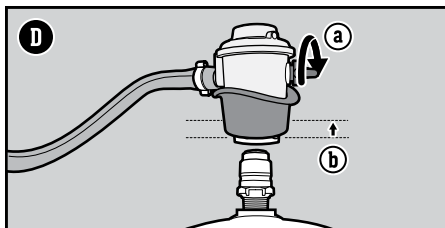
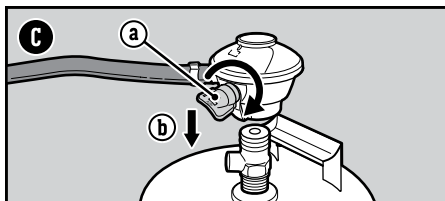
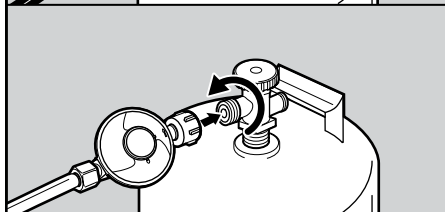
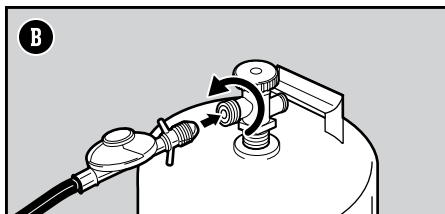
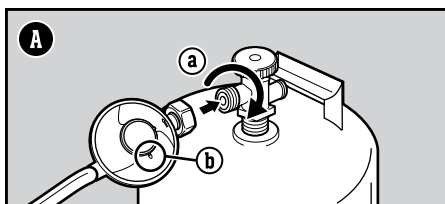
- 1) Bepaal het type van uw LPG-cilinder en volg de overeenkomstige instructies.

Plaatsing in houder (E)

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

Plaatsing op de grond (F)

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



Wat is een lekcontrole?

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

Controleren op gaslekken

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

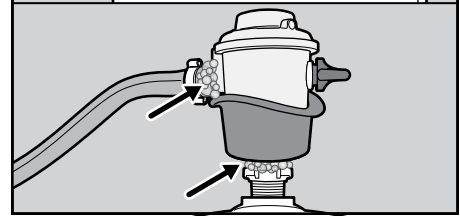
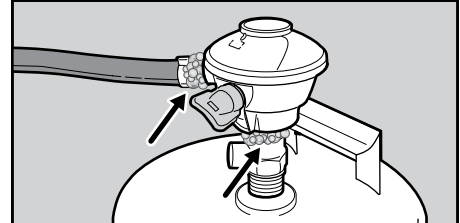
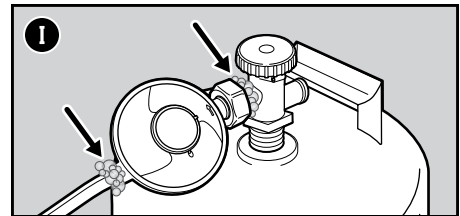
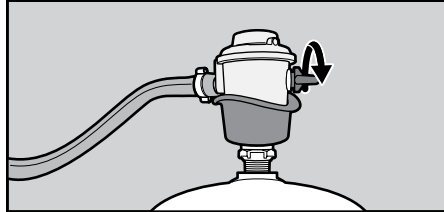
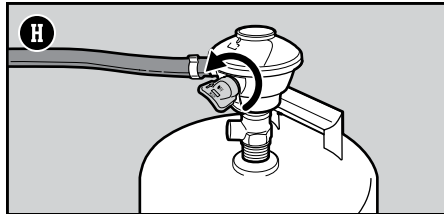
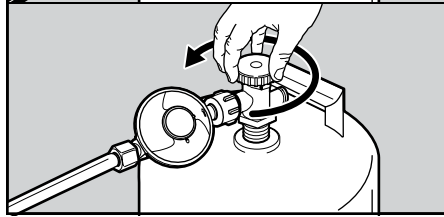
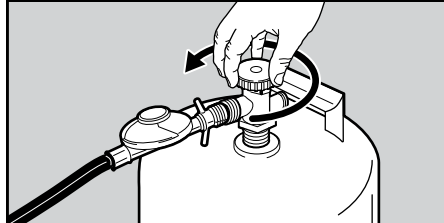
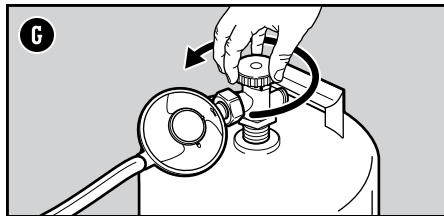
OPMERKING: Aangezien sommige oplossingen voor lekcontrole, waaronder water en zeep, licht corrosief kunnen zijn, dienen alle verbindingen met water te worden schoongespoeld na de lekcontrole.

Verdere lekcontrole-voorzorgsmaatregelen

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

Koppel de regelaar los van de cilinder

- 1) Controleer dat 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. Wanneer u deze aanwijzingen niet precies opvolgt kan dit tot brand leiden, hetgeen dodelijke gevolgen kan hebben of ernstige verwondingen kan veroorzaken.



Genesis® II LX 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, Japan, Korea, Letland, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Tsjechië, Turkije, Singapore, Slovakije, Slovenië, Zweden	I_{3B/P} (30 mbar of 2.8 kPa)	Hoofdbranders 1,06 mm Zijbrander 1,02 mm	Hoofdbranders 1,06 mm Zijbrander 1,02 mm	Hoofdbranders 1,03 mm Zijbrander 1,02 mm	Hoofdbranders 0,98 mm Zijbrander 1,02 mm
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland	I₃ (28-30/37 mbar)	Hoofdbranders 0,98 mm Zijbrander 0,96 mm	Hoofdbranders 1,02 mm Zijbrander 0,96 mm	Hoofdbranders 0,96 mm Zijbrander 0,96 mm	Hoofdbranders 0,92 mm Zijbrander 0,96 mm
Polen	I_{3P} (37 mbar)	Hoofdbranders 0,98 mm Zijbrander 0,96 mm	Hoofdbranders 1,02 mm Zijbrander 0,96 mm	Hoofdbranders 0,96 mm Zijbrander 0,96 mm	Hoofdbranders 0,92 mm Zijbrander 0,96 mm
Duitsland, Oostenrijk	I_{3B/P} (50 mbar)	Hoofdbranders 0,93 mm Zijbrander 0,85 mm	Hoofdbranders 0,94 mm Zijbrander 0,85 mm	Hoofdbranders 0,86 mm Zijbrander 0,85 mm	Hoofdbranders 0,84 mm Zijbrander 0,85 mm
VERBRUIKSGEGEVENS					
		Modellen met 2 branders	Modellen met 3 branders	Modellen met 4 branders	Modellen met 6 branders
		12,0 kW Propaan 13,8 kW Butaan	16,3 kW Propaan 18,7 kW Butaan	18,7 kW Propaan 21,5 kW Butaan	24,6 kW Propaan 28,3 kW Butaan
		858 g/h Propaan 1004 g/h Butaan	1165 g/h Propaan 1361 g/h Butaan	1337 g/h Propaan 1565 g/h Butaan	1758 g/h Propaan 2059 g/h Butaan



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 vetmanagementsysteem 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 (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, scharplekken of sneden (C). Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is.

Verwarm de barbecue voor

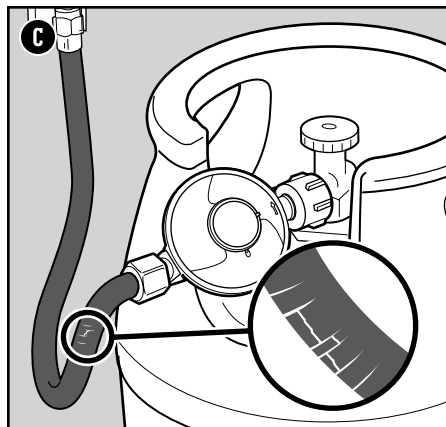
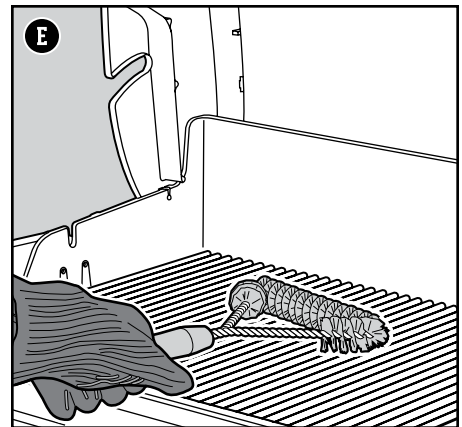
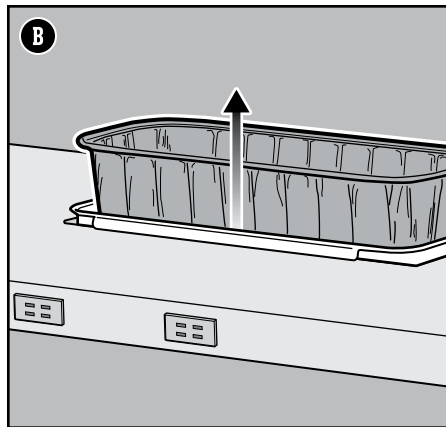
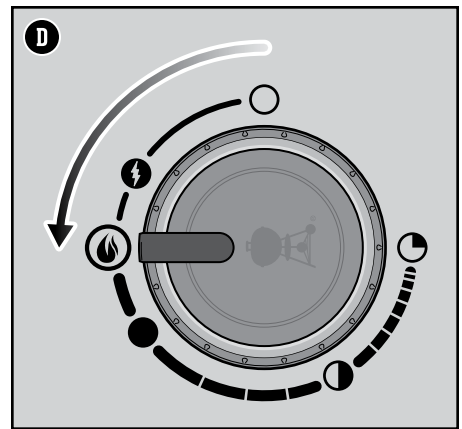
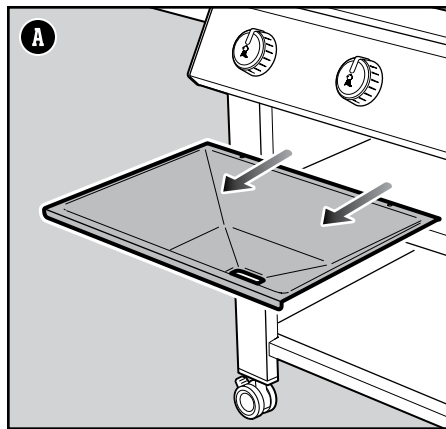
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol grillen. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven en maakt het rooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Steek de barbecue aan volgens de ontstekingsinstructies in deze gebruikershandleiding.
- 3) Sluit het deksel.
- 4) Verwarm de barbecue voor met alle branders op de high+-stand (D) voor 10 tot 15 minuten of totdat de thermometer een temperatuur aangeeft van 260°C (500°F) (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 roestvrijstalen reinigingsborstel (E).



⚠ GEVAAR: De uitschuifbare vetopvanger en kookbox niet bedekken met aluminiumfolie.

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

⚠ WAARSCHUWING: Draag hittebestendige barbecuehandschoenen wanneer u de barbecue gebruikt.

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






⚠ WAARSCHUWING: Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is. Alleen vervangen door een door Weber erkende vervangings slang.



De hoofdbranders ontsteken


Het E2i™ elektrische ontstekingsysteem gebruiken om de hoofdbranders aan te steken

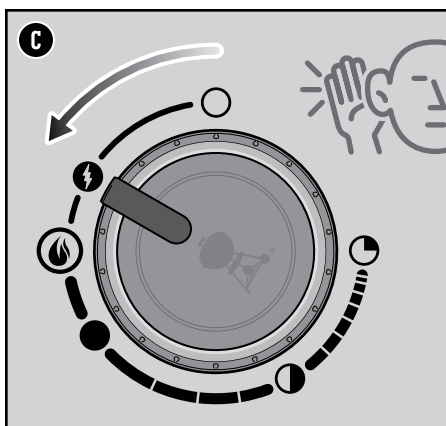
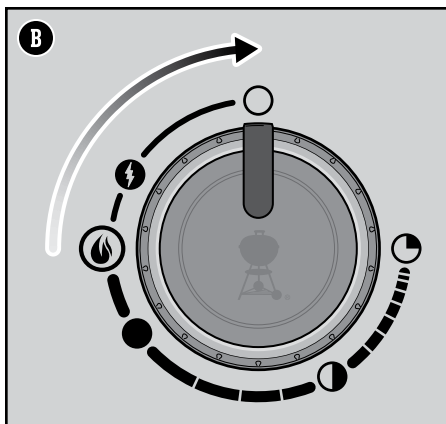
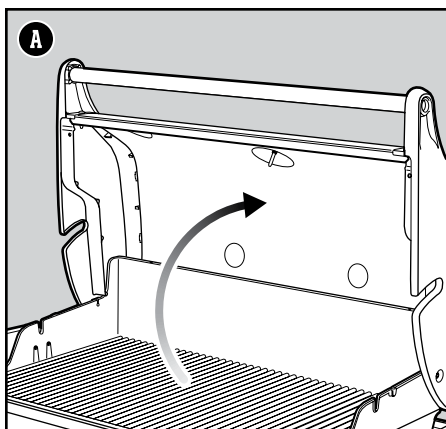
Elke regelknop bedient een individuele brander, en elke brander wordt apart aangestoken. Steek de hoofdbranders van links naar rechts aan. Alle branders moeten aanstaan bij het voorverwarmen, maar ze hoeven niet allemaal aan te staan tijdens het grillen.

- 1) Open het deksel van de barbecue (A).
- 2) Controleer dat alle regelknoppen voor de brander (inclusief de regelknop voor de zijbrander) op de uit-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-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 voor de brander in en draai hem langzaam tegen de klok in naar de ontstekingsstand  totdat u een tikkend geluid hoort (C). Houd wanneer het tikkende geluid begint de knop 1-2 seconden in die stand, en draai hem dan langzaam verder tegen de klok in. De brander zou bij de hoog+-stand  moeten ontsteken.
- 5) Controleer dat de brander aanstaat door de grillroosters en de uitgespaarde halve cirkel in de Flavorizer™ Bars te kijken.
- 6) Draai wanneer de brander is ontstoken verder tegen de klok in totdat u de gewenste stand bereikt.
- 7) Als de brander niet aan gaat, draai de regelknop naar de uit-stand  en wacht 4 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 hoofdbranders aan te steken.

Zijn de branders niet aangegaan met het elektrische ontstekingsysteem, 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.

De hoofdbranders doven

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



⚠ WAARSCHUWING: Het deksel bij het ontsteken openen.

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






⚠ WAARSCHUWING: Als de eerste brander niet binnen vier 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.



De zijbrander ontsteken


Het E2i™ elektrische ontstekingsstelsel gebruiken om de zijbrander aan te steken

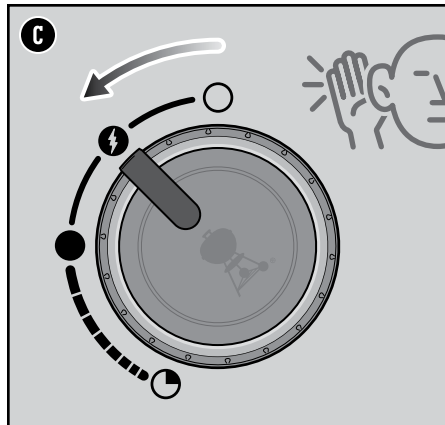
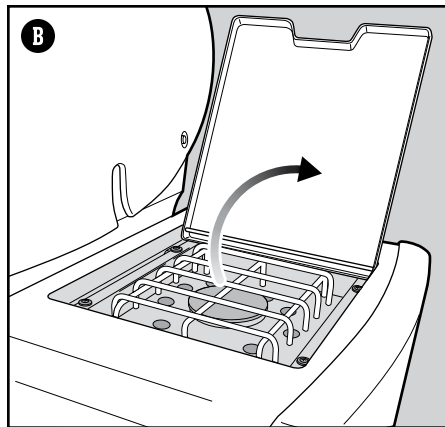
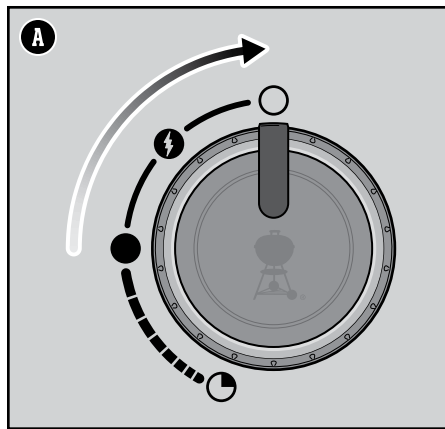
Als een of meer van de hoofdbranders van uw barbecue al branden en u de zijbrander aan wilt steken, begin bij stap 3. Als geen van de hoofdbranders al branden en u alleen de zijbrander wilt aansteken, begin bij stap 1.

- 1) Controleer dat de regelknop voor de zijbrander in de uit-stand  staat. Controleer dit door de knop in te drukken en met de klok mee te draaien (A). Controleer ook dat alle regelknoppen voor de hoofdbranders in de uit-stand  staan.
Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  staan voordat u de LPG-cilinder open draait.
- 2) 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.
- 3) Open het deksel van de zijbrander (B).
- 4) Druk de regelknop voor de zijbrander in en draai hem langzaam tegen de klok in naar de ontstekings-stand  totdat u een tikkend geluid hoort (C). Houd wanneer het tikkende geluid begint de knop 1-2 seconden in die stand, en draai hem dan langzaam verder tegen de klok in. De brander zou bij de hoog-stand  moeten ontsteken.
- 5) Controleer dat de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- 6) Draai wanneer de zijbrander is ontstoken verder tegen de klok in totdat u de gewenste stand bereikt.
- 7) Als de zijbrander niet binnen 4 seconden aan gaat, draai dan de regelknop naar de uit-stand  en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken.

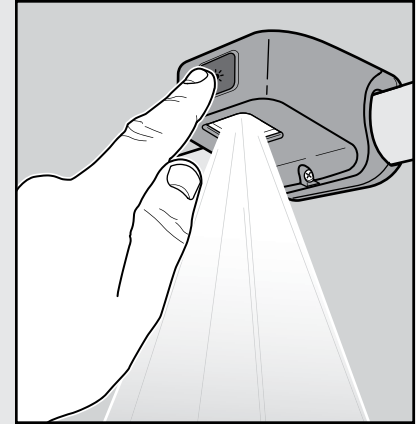
Is de zijbrander niet aangaan met het elektrische ontstekingsstelsel, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vindt u instructies voor het aansteken van de zijbrander met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

De zijbrander doven

- 1) Druk de regelknop voor de zijbrander in en draai hem vervolgens met de klok mee helemaal naar de uit-stand .
- 2) Draai de gastoevoer van de LPG-cilinder uit.



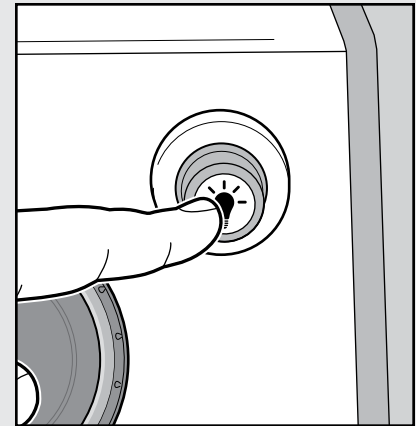
's Nachts grillen



De barbecueverlichting gebruiken

Druk de awake-knop in om de barbecueverlichting te activeren. De barbecueverlichting heeft een sensor die het licht doet branden wanneer het barbecuedecksel wordt geopend en het licht dooft wanneer het barbecuedecksel wordt gesloten. Als het deksel meer dan 30 minuten open of dicht staat, wordt de barbecueverlichting automatisch uitgeschakeld. Om de verlichting opnieuw te activeren, drukt u de awake-knop in.

OPMERKING: Het licht gaat niet uit wanneer u op de awake-knop drukt.



De verlichte regelknoppen gebruiken

De regelknoppen van de branders kunnen met een druk op de knop verlicht worden. Om deze verlichting aan of uit te zetten hoeft u alleen op de power-knop aan de rechterkant van het bedieningspaneel te drukken.

⚠ WAARSCHUWING: Open het deksel van de zijbrander tijdens het ontsteken.

⚠ WAARSCHUWING: Niet over de zijbrander heen buigen tijdens het ontsteken of grillen.

⚠ WAARSCHUWING: Als de zijbrander niet binnen vier 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.

Reiniging en onderhoud

De binnenkant van de barbecue schoonmaken

De prestatie van uw barbecue kan minder worden als hij niet goed wordt onderhouden. Lage temperaturen, ongelijkmatige hitte en voedsel dat aan de roosters blijft kleven, zijn tekenen van achterstallige reiniging en onderhoud. Begin, als uw barbecue uit staat en afgekoeld is, met het schoonmaken van de binnenkant, van boven tot onder. 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 vindt u misschien verachtige schilfers aan de binnenkant van het deksel. 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 veel op verf. Het 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 roestvrijstalen borstel (A). Om verdere opbouw te voorkomen, kunt u de binnenkant 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 roestvrijstalen reinigingsborstel (B).
- 2) Neem de grillroosters uit de barbecue en zet ze opzij.

Flavorizer™ Bars schoonmaken

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

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

Branders schoonmaken

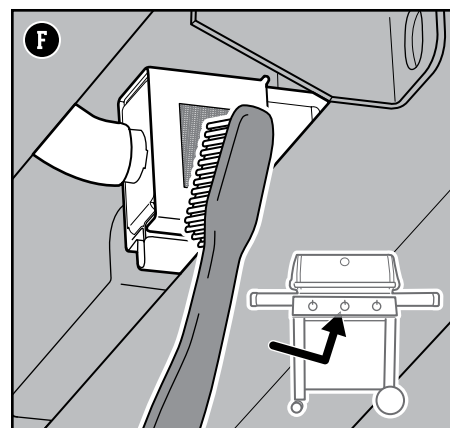
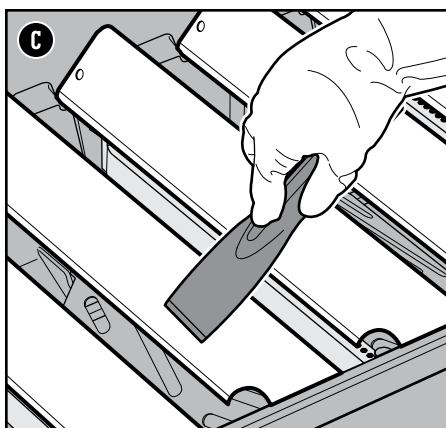
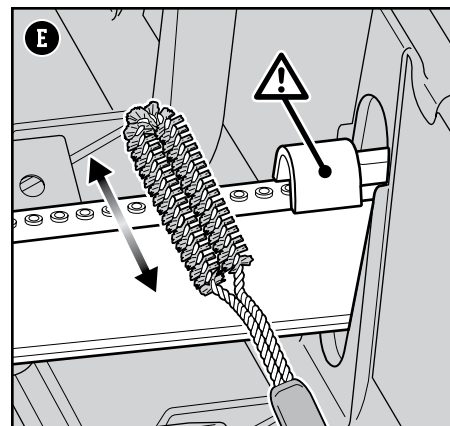
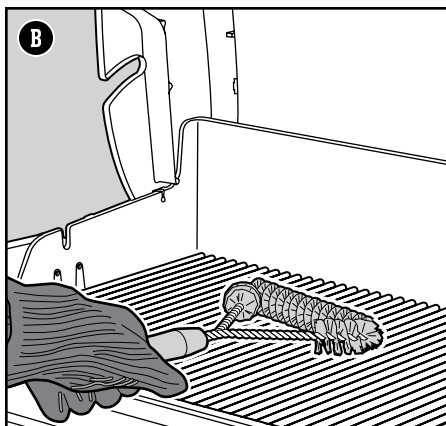
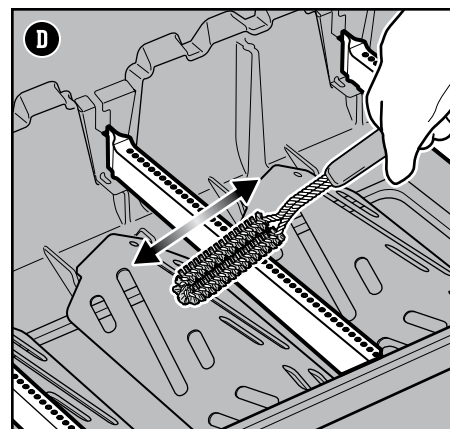
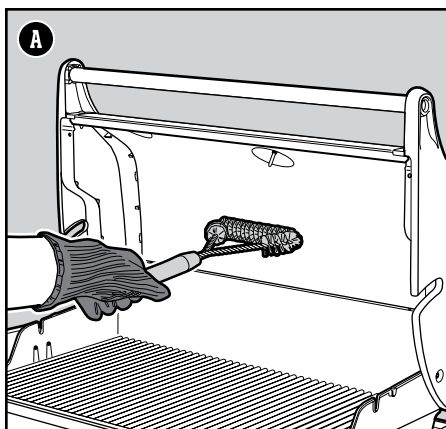
Twee componenten van de branders die cruciaal zijn voor optimaal functioneren zijn de brandgaten (kleine opstaande openingen langs de lengte van de branders) en het spinnen/insectenschild aan de uiteinden van de brander. Het is cruciaal om deze componenten schoon te houden voor veilig functioneren.

Brandgaten schoonmaken

- 1) Gebruik een schone roestvrijstalen borstel 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 door er voorzichtig omheen te borstelen (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 barbecue uit en laat hem afkoelen voor u hem schoonmaakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Er kunnen ruwe plekken ontstaan op de Flavorizer™ Bars. Wij raden aan handschoenen te dragen als u deze aanraakt. 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. Geen scherpe objecten in de brandgaten steken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen onderdelen op de zijtafels. Dit kan krassen veroorzaken in de lak of op de roestvrijstalen oppervlakken.

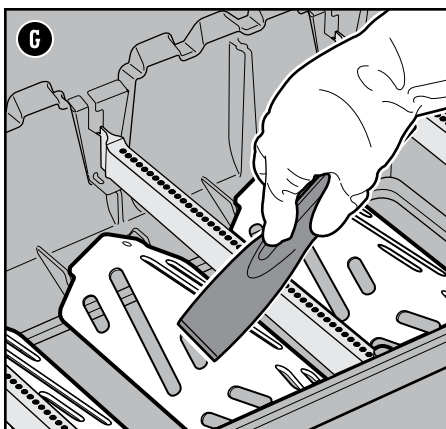
⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, terpentijn of xyleen, zuurbevattende schoonmaakmiddelen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuurspunten.



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.

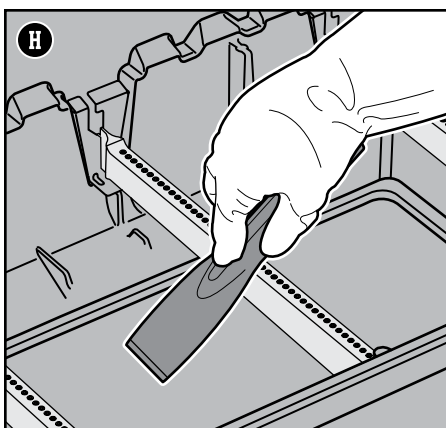
- 1) Schraap de hitteschilden met een plastic schraper schoon (G).
- 2) Borstel de hitteschilden zo nodig met een roestvrijstalen borstel schoon.
- 3) Verwijder de hitteschilden en zet ze opzij.



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 makkelijk kunnen worden verwijderd, schoongemaakt en teruggeplaatst - een belangrijke stap bij elke keer dat u de barbecue klaar maakt voor gebruik. Instructies voor het inspecteren van het vetmanagementsysteem vindt u bij ONDERHOUD VOOR ELKE MAALTIJD.

De buitenkant van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van uw barbecue kan roestvrijstalen, 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 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 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.



THERMOMETER

Deze kleine en relatief goedkope gadget is essentieel voor het snel bepalen van de interne temperatuur van vlees bij het grillen.



REINIGINGSBORSTEL

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

CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP • CRUCIAAL GRILLGEREDSCHAP

HOOFDBRANDER(S) OF ZIJBRANDER ONTSTEKT NIET

SYMPTOOM

- De hoofdbranders of zijbrander gaan/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.

OPLOSSING

Als het niet lukt om een brander aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de brander(s) loopt. 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.

Er is een probleem met het elektrische ontstekingsstelsel.

Als het niet lukt om een brander aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de brander(s) loopt. 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".

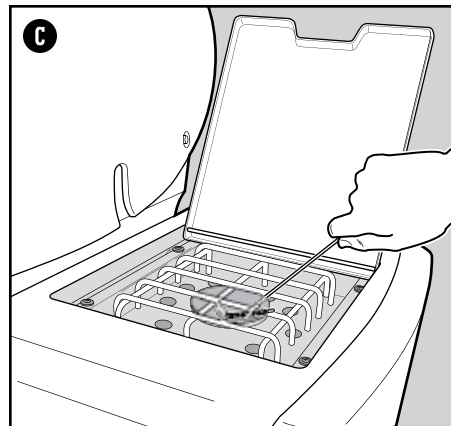
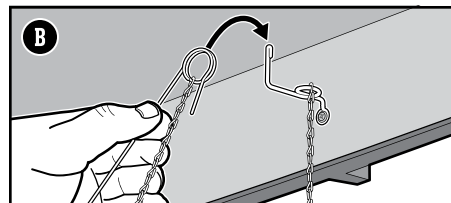
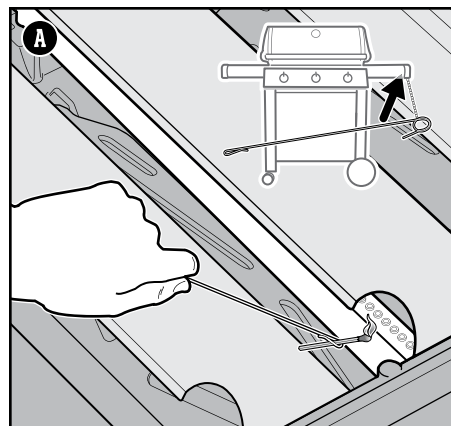
De barbecue aansteken met een lucifer

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

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Controleer dat alle regelknoppen voor de brander (inclusief de regelknop voor de zijbrander) op 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 open draait.*
- 3) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar op de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Begin met de brander helemaal links. Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder de rechter zijtafel.) Steek de brandende lucifer door de grillroosters en langs de Flavorizer™ Bars tot naast de brander (A).
- 5) Druk de regelknop voor de brander in en draai hem langzaam tegen de klok in naar de ontstekingsstand ⦿ totdat u een tikkend geluid hoort. Houd wanneer het tikkende geluid begint de knop 1-2 seconden in die stand, en draai hem dan langzaam verder tegen de klok in. De brander zou bij de hoog+-stand ⦿ moeten ontsteken.
- 6) Controleer dat de brander aanstaat door de grillroosters en de uitgespaarde halve cirkel in de Flavorizer™ Bars te kijken.
- 7) Als de brander niet binnen vier seconden aan gaat, draai de regelknop naar de uit-stand \bigcirc en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volg dan de probleemoplossingsstappen voor gastoevoer op de volgende pagina.
- 8) Als de brander ontsteekt, ligt het probleem in het ontstekingsstelsel. Volg de aanwijzingen voor "De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren".
- 9) Vervang de luciferhouder die onder de rechter zijtafel hangt (B).

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

- 1) Open het deksel van de zijbrander.
- 2) Controleer dat de regelknop voor de zijbrander in de uit-stand \bigcirc staat. Controleer dit door de knop in te drukken en met de klok mee te draaien. Controleer ook dat alle regelknoppen voor de hoofdbranders in de uit-stand \bigcirc staan. *Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand \bigcirc 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) Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder de rechter zijtafel.) Houd de brandende lucifer naast de zijbrander (C).
- 5) Druk de regelknop voor de zijbrander in en draai hem langzaam tegen de klok in naar de ontstekingsstand ⦿ totdat u een tikkend geluid hoort. Houd wanneer het tikkende geluid begint de knop 1-2 seconden in die stand, en draai hem dan langzaam verder tegen de klok in. De brander zou bij de hoog-stand ⦿ moeten ontsteken.
- 6) Controleer dat de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- 7) Als de zijbrander niet binnen vier seconden aan gaat, draai de regelknop naar de uit-stand \bigcirc en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volg dan de probleemoplossingsstappen voor gastoevoer op de volgende pagina.
- 8) Als de brander ontsteekt, volg dan de aanwijzingen voor "De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren".



⚠ 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-oorspronkelijke Weber-Stephen-onderdelen voor reparatie of vervanging vervalt alle garantie.

GASTOEVOER

SYMPTOOM

- Barbecue 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 \bigcirc te zetten. Wacht vijf minuten totdat het opgebouwde gas weg is, en steek dan opnieuw de barbecue 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

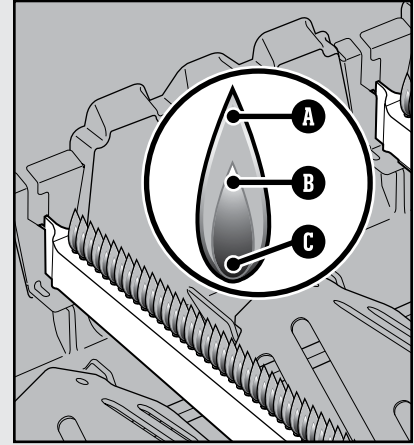
OPLOSSING

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 LPG-cilinder terugbrengen naar de lokale handelaar.

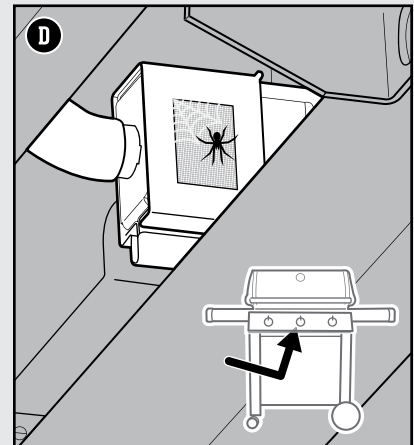
Juist vlampatroon van branders

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 roestvrijstalen 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.



De onderdelen van het elektrische ontstekingsysteem controleren

Wanneer u de regelknop draait, zou u een tikkend geluid moeten horen. Als u geen tikkend geluid hoort, controleer dan de batterij en daarna de bedrading.

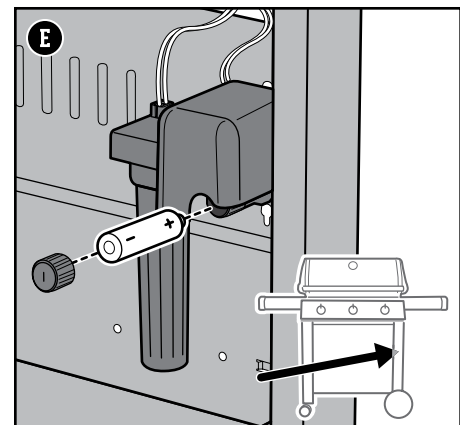
De batterij controleren

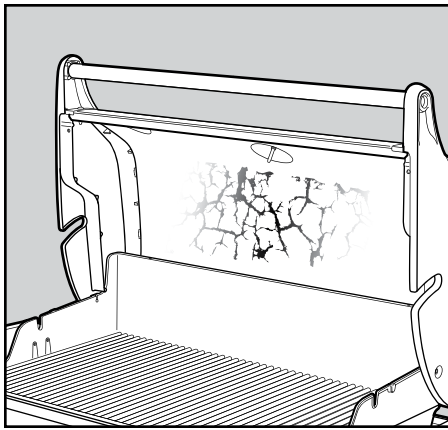
Er zijn drie mogelijke problemen met de batterij die het ontstekingsstelsel van stroom voorziet waarop u moet controleren:

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

De bedrading controleren

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





VETTIGE BARBECUE (verfschilfers & steekvlammen)

SYMPTOOM

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

OORZAAK

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

OPLOSSING

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

SYMPTOOM

- Er ontstaan steekvlammen tijdens het grillen of voorverwarmen.

OORZAAK

Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

OPLOSSING

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

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.

VERLICHTE REGELKNOPPEN

SYMPTOOM

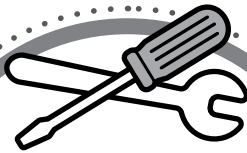
- Regelknoppen gaan niet aan bij drukken op power-knop.

OORZAAK

De batterijen zijn oud.

OPLOSSING

Vervang de batterijen. Zie "De batterijen van de verlichte regelknoppen vervangen" op deze pagina.



RESERVEONDERDELEN

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

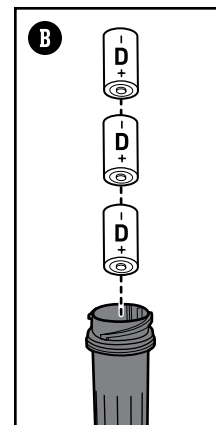
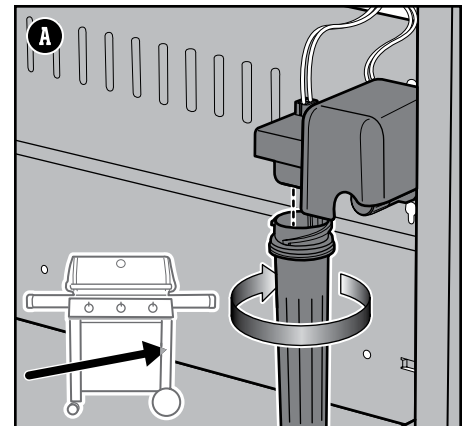
KLANTENSERVICE BELLEN

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

De batterijen van de verlichte regelknoppen vervangen

Uitsluitend alkaline-batterijen gebruiken. Oude en nieuwe batterijen of verschillende soorten batterijen (standaard, alkaline of oplaadbaar) niet combineren. Als u van plan bent de verlichting gedurende een maand of langer niet te gebruiken, verwijder de batterijen.

- 1) Vind de batterijhouder, rechtsonder aan de binnenkant van de kast.
- 2) Draai de batterijhouder tegen de klok in om hem te openen (A).
- 3) Vervang de drie D-batterijen (B).



BARBECUEVERLICHTING

SYMPTOOM

• Barbecueverlichting gaat niet aan.

OORZAAK

De barbecueverlichting gaat alleen aan wanneer het deksel open staat.

De batterijen zijn oud.

OPLOSSING

Til het deksel op tot hij open staat en druk op de awake-knop.

Vervang de batterijen. Zie "De batterijen van de barbecueverlichting vervangen" op deze pagina.

SYMPTOOM

• Barbecueverlichting staat uit en gaat niet meer aan.

OORZAAK

De barbecueverlichting is geprogrammeerd om automatisch uit te gaan na 30 minuten inactiviteit.

OPLOSSING

De barbecueverlichting opnieuw activeren. Open het deksel en druk op de awake-knop.

SYMPTOOM

• Barbecueverlichting gaat niet uit.

OORZAAK

De awake-knop kan niet gebruikt worden om de barbecueverlichting uit te zetten.

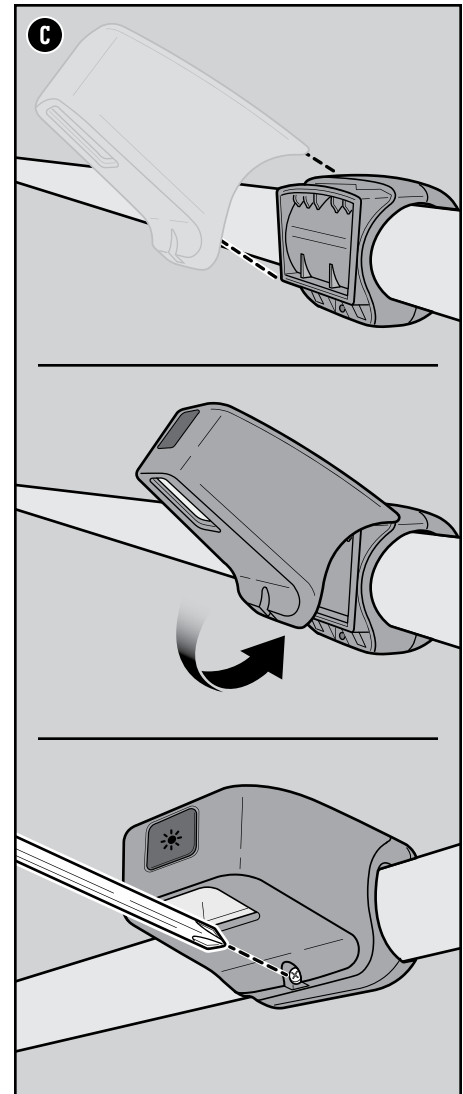
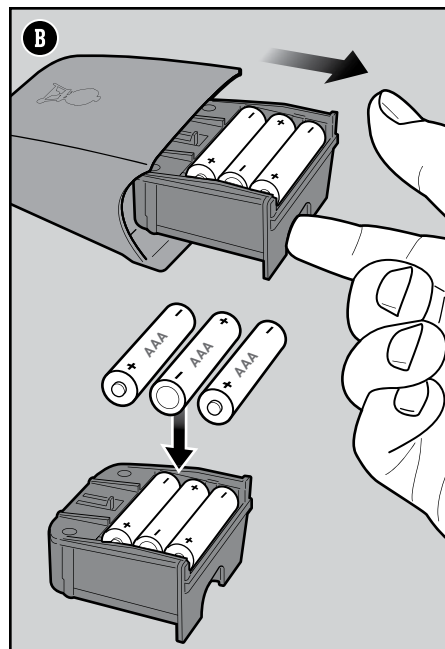
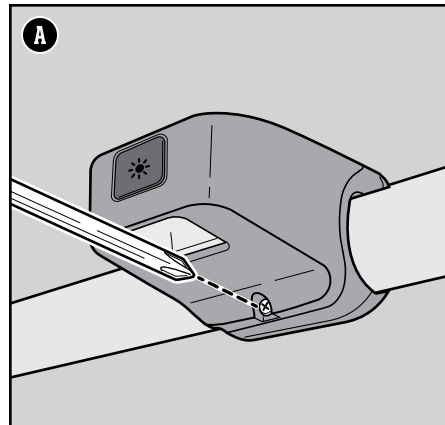
OPLOSSING

De barbecueverlichting heeft een sensor die de kanteling van het deksel meet. Sluit het deksel om het licht te doven. Zie "De barbecueverlichting gebruiken" in het hoofdstuk "Bediening" van deze handleiding.






De batterijen van de barbecueverlichting vervangen

Uitsluitend alkaline-batterijen gebruiken. Oude en nieuwe batterijen of verschillende soorten batterijen (standaard, alkaline of oplaadbaar) niet combineren. Als u van plan bent de verlichting gedurende een maand of langer niet te gebruiken, verwijder de batterijen.

- 1) Verwijder de lamp van de beugel met een kruiskopschroevendraaier (A).
- 2) Schuif de batterijhouder eruit en vervang de drie AAA-batterijen (B).
- 3) Bevestig de lamp weer op de beugel (C).



Grillgids

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

De vleessoorten, diktes, gewichten en grilltijden hierboven zijn bedoeld als richtlijnen. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind, en buitentemperatuur. Twee vuistregels: 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.



WEBER ACCESSOIRES

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





VOOR HET LEVEN

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

Ave. Nueva Costanera 3705
Vitacura, Santiago
CHILI
Tel: +01 56 2-3224-3936

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPRO30919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

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

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
ZUID-AFRIKA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za



Serienummer



Vul in het bovenste tekstvak het serienummer van uw barbecue in voor toekomstige raadpleging. Het serienummer staat op de gegevenssticker op de achterkant, aan de rechterkant van het frame van de barbecue.

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER-STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
Metro Building
1 Butterwick
London
W6 8DL
GROSSBRITANNIË
+44 (0)203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

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

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

WEBER.COM



74442

080116
NL - DUTCH