

# GENESIS



E-335 • S-335

E-435

## LPG-gebruikershandleiding



### REGISTREER VANDAAG NOG.

Wat fijn dat je meegaat op deze reis naar barbecueperfectie. Registreer je barbecue en krijg toegang tot leuke en boeiende WEBER-informatie, waaronder tips, trucs en hoe je het maximale uit je barbecue-ervaring haalt.

**30080**

Bewaar deze gebruikershandleiding om hem later nog eens te kunnen raadplegen.  
Lees hem volledig door en neem bij vragen direct contact met ons op.

111121  
nl

## 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.

### ⚠ **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.

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

LEES DE INSTRUCTIES VOOR INGEBRUIKNAME.

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

OPMERKING VOOR CONSUMENT: bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

## 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 zijkanalen 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 verwijdert 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, contacthitteniveau 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 branderverstoppen vóór gebruik.
- Inpandige opslag van de barbecue is alleen toegestaan als de LPG-cilinder is losgekoppeld en van de barbecue is verwijderd.

## HALLO!

Wat fijn dat je meegaat op deze reis naar barbecueperfectie. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen, zodat u snel en eenvoudig kunt gaan barbecueën. We willen je gedurende de hele levensduur van je grill bijstaan, dus neem een paar minuten om je grill te registreren. Door je aan te melden voor je WEBER-ID als onderdeel van je registratie, krijg je speciale barbecuecontent.

Dus sluit je online bij ons aan, of via je smartphone of tablet hoe je het liefst met ons contact houdt.

Bedankt dat je voor WEBER hebt gekozen! We zijn blij dat je erbij bent.

## INHOUDSOPGAVE

- 2 Welkom bij Weber
  - Belangrijke veiligheidsinformatie
- 4 De belofte van Weber
- 5 Producteigenschappen
  - GENESIS-eigenschappen
  - Hign Performance grillstelsel
- 6 Aan de slag
  - Belangrijke informatie over LP-gas & gasaansluitingen
  - De LPG-cilinder installeren
  - De LPG-cilinder aansluiten en op lekkage controleren
- 12 Bediening
  - De eerste keer dat je barbecueet
  - Elke keer dat je barbecueet
  - De barbecue aansteken
  - De sear zone gebruiken
  - De zijbrander ontsteken
- 16 Tips en hints
  - Het vuur – direct of indirect
  - Ontdek wat er mogelijk is
  - Wat wel en niet te doen bij het grillen
  - Handig aan de zijkant
  - Meer kookruimte
- 20 Verzorging van het product
  - Reiniging en onderhoud
- 22 Probleemoplossing
- 26 Barbecuegids
- 27 Reserveonderdelen

# De belofte van WEBER

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 je een Weber-product hebt aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") is trots op het feit dat het een veilig, duurzaam en betrouwbaar product biedt.

Dit is Webers Vrijwillige Garantie, die gratis wordt aangeboden. Deze garantie bevat de informatie die je nodig hebt om jouw WEBER-product te laten repareren, mocht het onverhoopt alsnog een gebrek vertonen of defect raken.

Krachtens de toepasselijke wetgeving heeft de klant meerdere rechten 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.

## 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) dat het Weber-product vrij is van materiaaldefecten en productiefouten gedurende de hieronder aangegeven periode(s) wanneer het product volgens de instructies in de gebruikershandleiding wordt gemonteerd en gebruikt. (Let op: Als je jouw Weber gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kun je een vervangend exemplaar online vinden op [www.weber.com](http://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 DAAROPVOLGENDE EIGENAARS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

## VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR ONDER DEZE GARANTIE

Om zeker te zijn van probleemvrije garantiedekking, is het belangrijk (maar niet noodzakelijk) om je Weber-product online te registreren op [www.weber.com](http://www.weber.com) of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de eigenaar wordt verwezen. Bewaar ook je originele bon en/of factuur. Het registreren van je WEBER-product bevestigt je garantiedekking en zorgt voor een directe verbinding tussen jou en WEBER voor het geval het nodig is om contact met je op te nemen.

De bovenstaande garantie geldt alleen als de eigenaar het WEBER-product op redelijke wijze onderhoudt door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en preventieve onderhoudswerkzaamheden zoals beschreven in de bijgeleverde gebruikershandleiding op te volgen, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of gebrek niet gerelateerd is aan een verzuim om de voornoemde verplichtingen na te komen. Als je in een kustgebied woont of je product dicht bij een zwembad staat, dien je ter onderhoud onder andere de buitenste oppervlakken van het product regelmatig te wassen en schoon te spoelen, zoals beschreven in de bijgeleverde gebruikershandleiding.

## GARANTIEAFHANDELING/UITSLUITING VAN GARANTIE

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

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

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

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

## PERIODES PRODUCTGARANTIE

Kookbox:

12 jaar, geen doorroesten/doorbranden  
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Dekselsysteem:

12 jaar, geen doorroesten/doorbranden  
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Roestvrijstalen branderbuizen:

10 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen grillroosters:

10 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen FLAVORIZER BARS:

10 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Porselein-geëmailleerde, gietijzeren grillroosters:

10 jaar, geen doorroesten/doorbranden

WEBER CONNECT-componenten:

3 jaar

Alle overige onderdelen:

5 jaar

## DISCLAIMERS

NAAST DE GARANTIE EN DISCLAIMERS ZOALS BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDEN HIER EXPLICIET GEEN ANDERE GARANTIES OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKHEIDSVKLARINGEN 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 WETTELIIK VOORSCHRIFT.

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

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

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

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

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

WEBER PAST MOGELIJK VAN TIJD TOT TIJD HET ONTWERP VAN 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.

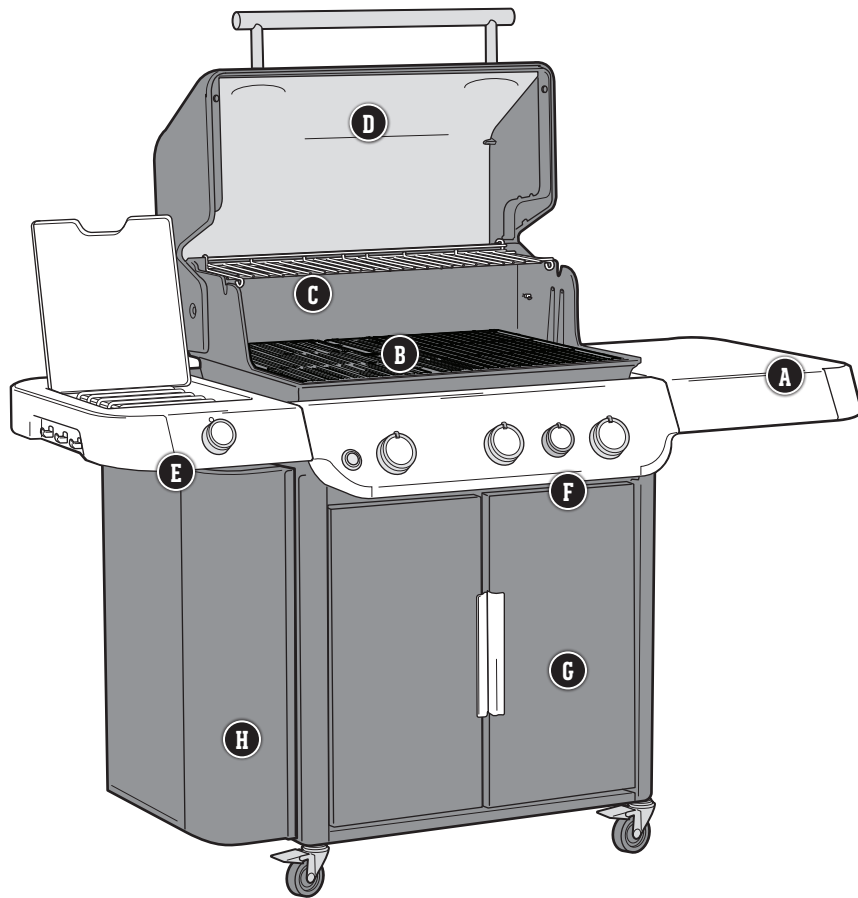
Nadere contactgegevens vind je in de lijst met Internationale Bedrijfsonderdelen aan het eind van deze gebruikershandleiding.



## BESCHERM JE INVESTERING

Bescherm je barbecue tegen de elementen met een stevige premium barbecuehoes.

# GENESIS FUNCTIES



## A Een opvouwbare prep- en serveertafel

Gebruik de zijtafels om schalen, kruiden en gereedschap altijd binnen handbereik te hebben. Hang je essentiële barbecuegereedschap aan de haken om ze makkelijk bij de hand te hebben en je werkruimte overzichtelijk te houden. De linkerzijtafel wordt omlaag gevouwen zodat de barbecue in nauwere ruimtes past.

## B WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collectie-grillroosters en -frame

Je barbecue is klaar voor de Outdoor Kitchen Collectie met de bijgeleverde grillroosters en frame. Extra WEBER CRAFTED-grillware apart verkrijgbaar.

## C Uitbreidbaar grillrooster

Houdt eten warm of roostert broodjes, terwijl het hoofdgerecht gaart op het rooster. Vouw hem uit als je een tweede kookoppervlak nodig hebt.

## D Ingebouwde thermometer

Als je weet wat de temperatuur in je barbecue is, kun je de hitte aanpassen wanneer dat nodig is.

## E Zijbrander

Gebruik de zijbrander om BBQ-saus te sudderen of groente te roerbakken terwijl de hoofdmaaltijd onder het deksel gaart.

## F Sear zone

De sear zone is ontworpen om een intense warmte te creëren zodat er snel grillstrepen zichtbaar zijn op je vlees.

## G Barbecuekast

De barbecuekast voegt opbergruimte toe aan de barbecue en biedt extra ruimte voor opslag van al je essentiële barbecuegereedschap en -accessoires.

## H WEBER CRAFTED-barbecuevergrendeling

Dankzij de handige opbergruimte aan de zijkant is al je WEBER CRAFTED-grillware eenvoudig toegankelijk.

# HIGH PERFORMANCE BARBECUEËN

Het high performance-barbecuesysteem legt de lat in de wereld van het barbecueën op gas een flink stuk hoger, en maakt van Weber een klasse apart. Dit krachtige barbecuesysteem is gebaseerd op ruim 65 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 is speciaal ontworpen voor gebruiksgemak en je zult ongekend tevreden zijn over je barbecue-ervaring.

## 1 INFINITY Ignition



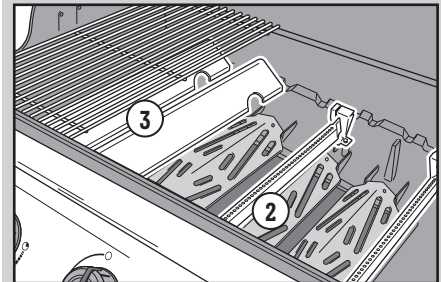
Met Infinity Ignition lukt aansteken altijd. Je kunt erop rekenen dat je altijd direct kunt beginnen met barbecueën.

## 2 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.

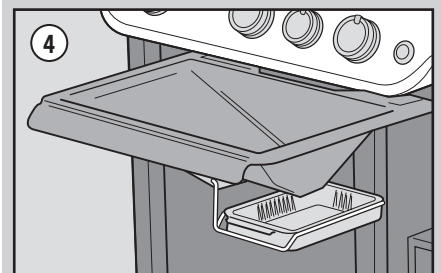
## 3 FLAVORIZER BARS

De roestvrijstalen 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.



## 4 Vetopvangsysteem

Druipvet dat niet wordt verdampt door de FLAVORIZER BARS wordt weggevoerd van de branders naar het wegwerplekbakje dat zich in de verwijderbare opvangbak onder de kookbox bevindt. Je hoeft alleen de opvangbak te verwijderen en het lekbakje wanneer nodig te vervangen.





## Belangrijke informatie over LP-gas & gasaansluitingen

### Wat is LPG?

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

### Veiligheidstips voor het omgaan met LPG-cilinders

- Een gedeukte of verroeste LPG-cilinder kan gevaarlijk zijn en dient door je leverancier van LP-gas te worden gecontroleerd. Gebruik nooit een cilinder met een beschadigd ventiel.
- Het kan zijn dat je 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 (125° F) 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?

Je 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 slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Er mag geen knik in de slang komen.
- Vervangende regelaar-en-slang-systemen dienen overeen te komen met de specificaties van Weber-Stephen Products LLC.

## GENESIS - Openingsgroottes branderventiel & verbruiksgegevens

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              | OPENINGSGROOTTE BRANDERVENTIEL                                               |                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Land                                                                                                                                                                                                                                              | Gascategorie                                 | 335-modellen                                                                 | 435-modellen                                                                 |
| 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<br>Schroeibrander 1,02 mm<br>Zijbrander 1,02 mm        | Hoofdbranders 0,98 mm<br>Schroeibrander 0,98 mm<br>Zijbrander 1,02 mm        |
| België, Frankrijk, Groot-Brittannië, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Zwitserland                                                                                                                                       | <b>I<sub>3s</sub> (28-30/37 mbar)</b>        | Hoofdbranders 0,94 mm<br>Schroeibrander 0,94 mm<br>Zijbrander 0,96 mm        | Hoofdbranders 0,92 mm<br>Schroeibrander 0,92 mm<br>Zijbrander 0,96 mm        |
| Polen                                                                                                                                                                                                                                             | <b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>            | Hoofdbranders 0,94 mm<br>Schroeibrander 0,94 mm<br>Zijbrander 0,96 mm        | Hoofdbranders 0,92 mm<br>Schroeibrander 0,92 mm<br>Zijbrander 0,96 mm        |
| Duitsland, Oostenrijk                                                                                                                                                                                                                             | <b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>            | Hoofdbranders 0,86 mm<br>Schroeibrander 0,86 mm<br>Zijbrander 0,85 mm        | Hoofdbranders 0,84 mm<br>Schroeibrander 0,84 mm<br>Zijbrander 0,85 mm        |
|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              | VERBRUIKSGEGEVENS                                                            |                                                                              |
| Gascategorie                                                                                                                                                                                                                                      |                                              | 335-modellen                                                                 | 435-modellen                                                                 |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar of 2,8 kPa)</b>                                                                                                                                                                                                      |                                              | 18,7 kW propaan<br>21,6 kW butaan<br><br>1336 g/h propaan<br>1572 g/h butaan | 21,1 kW propaan<br>24,5 kW butaan<br><br>1505 g/h propaan<br>1784 g/h butaan |
| <b>I<sub>3s</sub> (28-30/37 mbar)</b>                                                                                                                                                                                                             |                                              | 18,7 kW propaan<br>18,7 kW butaan<br><br>1336 g/h propaan<br>1361 g/h butaan | 21,1 kW propaan<br>21,1 kW butaan<br><br>1505 g/h propaan<br>1533 g/h butaan |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>                                                                                                                                                                                                                 |                                              | 18,7 kW propaan<br>21,6 kW butaan<br><br>1336 g/h propaan<br>1572 g/h butaan | 21,1 kW propaan<br>24,5 kW butaan<br><br>1505 g/h propaan<br>1784 g/h butaan |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>                                                                                                                                                                                                                 |                                              | 18,7 kW propaan<br>21,6 kW butaan<br><br>1336 g/h propaan<br>1572 g/h butaan | 21,1 kW propaan<br>24,5 kW butaan<br><br>1505 g/h propaan<br>1784 g/h butaan |

**⚠ BELANGRIJK:** We raden aan om de gasslangconstructie van je gasbarbecue om de vijf jaar te vervangen. In sommige landen kunnen eisen gelden om de gasslang na minder dan vijf jaar te vervangen, in welk geval van die eisen moet worden uitgegaan.

Neem voor de vervanging van de vervangingsslang, regelaar en het ventiel contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in je regio via de contactgegevens op onze website. Log in op [weber.com](#).

## LPG-cilinder installeren

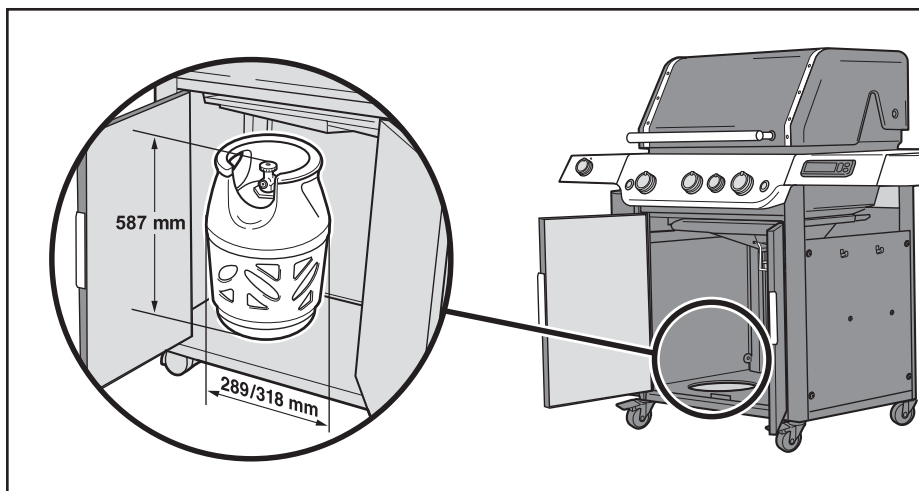
### Vereisten kast

De LPG-cilinder moet in de barbecuekast passen. De maximale afmetingen voor cilinders die in de kast worden geïnstalleerd, zijn:

|                            |                                                           |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Cilindercapaciteit:</b> | 13 kg maximaal                                            |
| <b>Cilinderhoogte:</b>     | 587 mm maximaal                                           |
| <b>Cilinderbreedte:</b>    | 289 mm maximaal (rechthoekig) of<br>318 mm maximum (rond) |

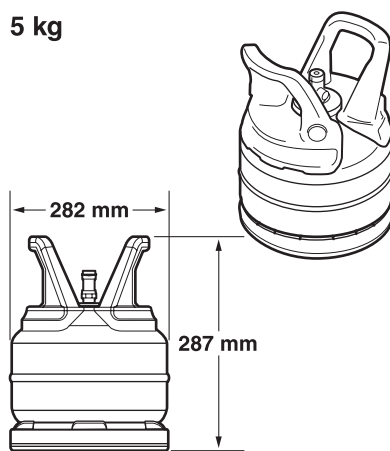
De basis van de cilinder moet in de tankhouder passen en plat op de bodem rusten.

Hiernaast staan verschillende mogelijke goedgekeurde cilindermodellen geïllustreerd die in de kast geïnstalleerd kunnen worden, inclusief afmetingen

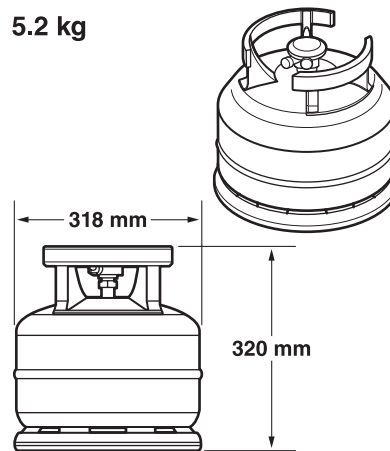


Aan de slag

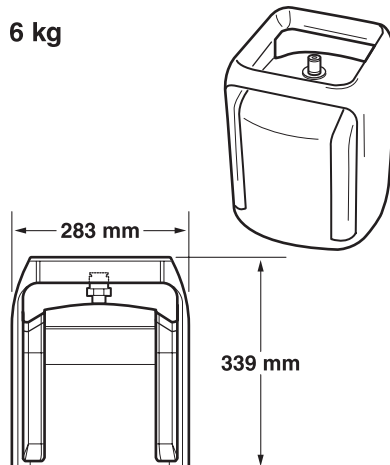
5 kg



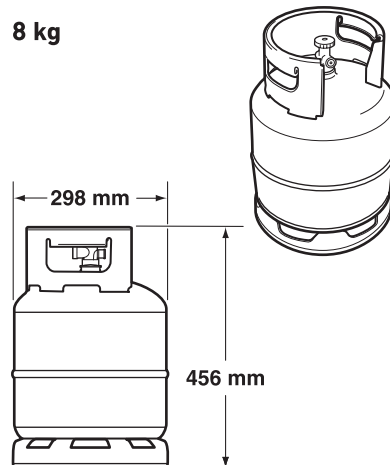
5.2 kg



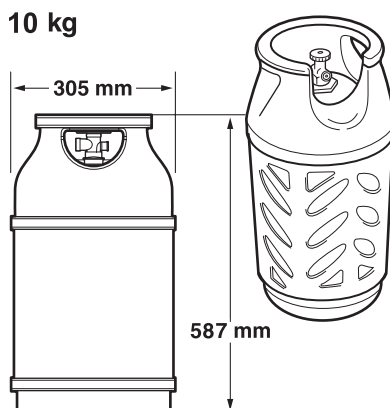
6 kg



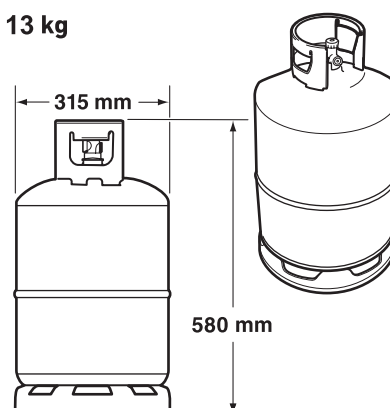
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen LPG-cilinder als deze niet voldoet aan de vereisten voor cilindergrootte voor plaatsing in de kast.

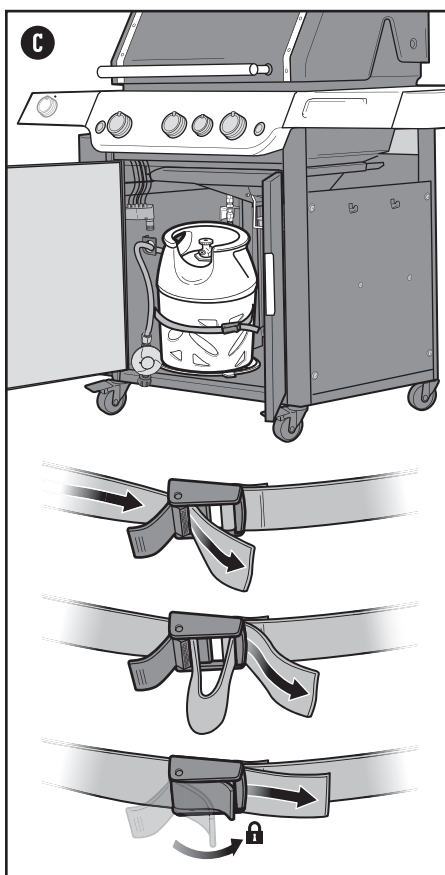
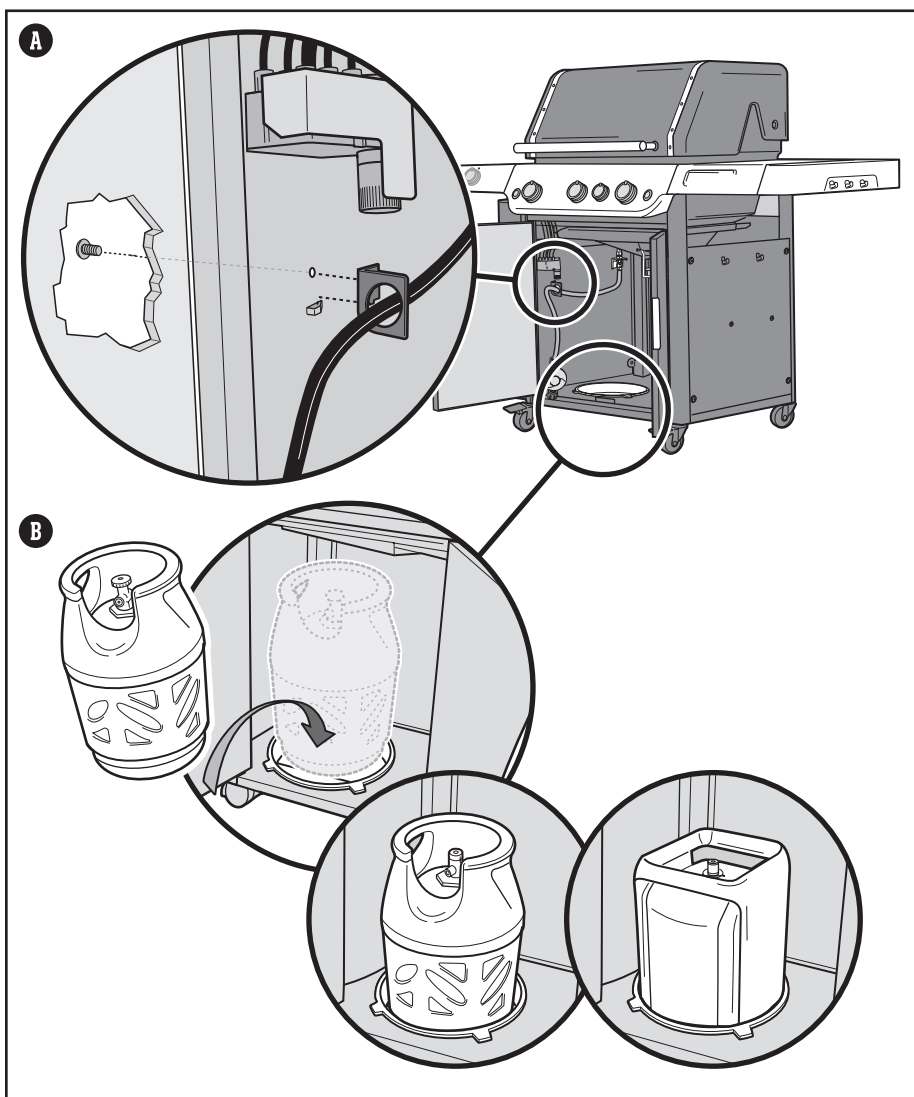
## Vorbereiding van de installatie van de LPG-cilinder

De gasslang moet met de meegeleverde slanghouder aan het zijpaneel worden bevestigd.

- 1) Open de kastdeuren.
- 2) Schuif de slangbevestigingsbeugel (A) langs de slang om deze uit te lijnen met de montageleip in het linkerpaneel. Zet vast met één kruiskopschroef.

## LPG-cilinder installeren

- 1) Til de cilinder op en plaats deze in de cilinderhouder (B) op het onderste paneel. De basis van de cilinder moet in de cilinderhouder passen.
- 2) Draai de cilinder zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant van de barbecue gericht is.
- 3) Zet de cilinder vast met de cilinderband (C).
- 4) Koppel de regelaar aan de LPG-cilinder. Zie 'KOPPEL DE REGELAAR AAN DE CILINDER'



**Maximale LPG-cilindercapaciteit IN de kast is 13 kg.**

**De slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.**

**⚠ WAARSCHUWING:** De slang moet met de slanghouder aan het zijpaneel worden bevestigd. Als je dit niet doet, kan de slang beschadigd raken wat brand of een explosie kan veroorzaken, hetgeen naast eigendomsschade kan leiden tot ernstige verwondingen en zelfs dodelijke gevolgen kan hebben.



## LPG-cilinder installeren en controleren op lekken

### Koppel de regelaar aan de cilinder

- 1) Controleer of alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  $\bigcirc$  staan. Controleer dit door knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.

- 2) Bepaal welk type regelaar je hebt en koppel de regelaar aan de LPG-cilinder volgens de overeenkomstige verbindingeninstructies.

*Let op: Controleer of het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar uit staat voordat je 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.

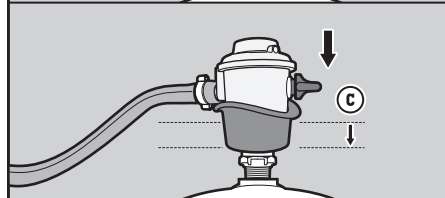
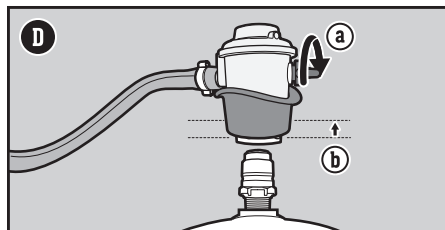
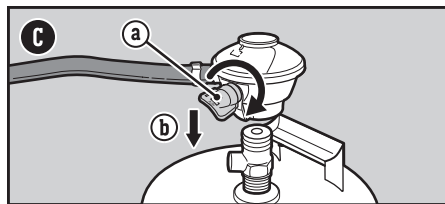
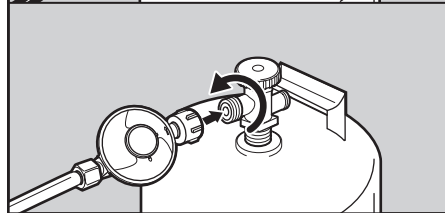
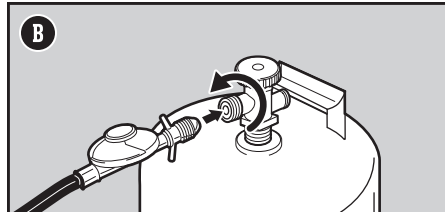
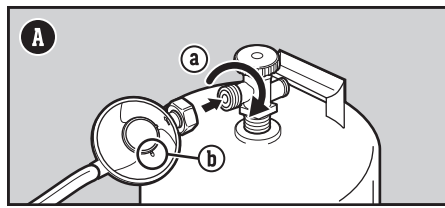
#### Verbinden door hendel te draaien en op zijn plek te klikken (C)

Draai de hendel (a) van de regelaar 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 of de hendel van de regelaar in de uit-stand (a) staat. Schuif de kraag van de regelaar omhoog (b). Druk de regelaar op het cilinderventiel en houd de druk vast. Schuif de kraag omlaag om af te sluiten (c). Als de regelaar niet vergrendeld is, procedure herhalen.

*Let op: De geïllustreerde regelaars in deze handleiding wijken mogelijk af van de regelaar die je gebruikt voor jouw barbecue wegens verschil in regelgeving per land of regio.*



⚠ GEVAAR: Gebruik geen vlam om op gaslekken te controleren. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer je op lekken controleert.

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

⚠ GEVAAR: Gebruik de barbecue niet als er een gaslek aanwezig is.

⚠ GEVAAR: Als je ziet, ruikt of hoort dat er gas uit de LPG-cilinder ontsnapt:

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

⚠ GEVAAR: Altijd het cilinderventiel sluiten voordat je de regelaar loskoppelt. Probeer niet om de gasregelaar en gas slang los te koppelen 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 je deze aanwijzingen niet precies opvolgt kan dit tot brand leiden, hetgeen dodelijke gevolgen kan hebben of ernstige verwondingen kan veroorzaken.

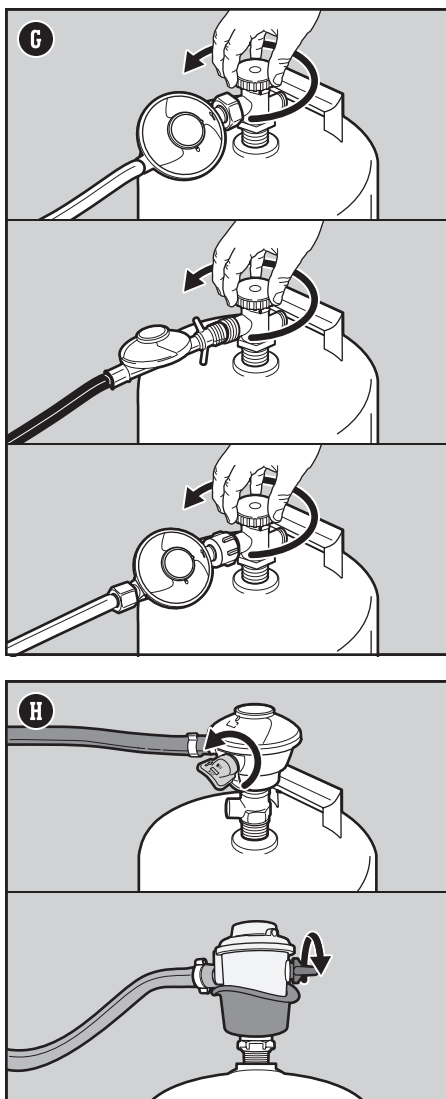
## Wat is een lekcontrole?

Als de LPG-cilinder eenmaal juist is geïnstalleerd, moet er een lekcontrole worden uitgevoerd. Een lekcontrole is een betrouwbare manier om te controleren of er geen gas ontsnapt nadat je de cilinder hebt vastgekoppeld. De volgende fittingen moeten worden getest telkens als een cilinder opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld:

- Waar de regelaar in verbinding staat met de cilinder.
- Waar de gas slang in verbinding staat met de scheidingswand.
- Waar de scheidingswand in verbinding staat met de gegolfde gasleiding.

## Controleren op gaslekken

- 1) Maak de fittingen nat met een water-en-zeepoplossing. Gebruik hiervoor een spuitfles, borstel of doek. Je kunt zelf een water-en-zeepoplossing maken door vloeibare zeep en water in de verhouding 1 op 4 te mengen, maar je kunt een lekcontroleproduct ook op de sanitairafdeling van een doe-het-zelfwinkel vinden.
- 2) Bepaal het type van je regelaar. Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien **(G)** of door de hendel van de regelaar in de aan-stand **(H)** te zetten.



⚠ **GEVAAR:** Gebruik geen vlam om op gaslekken te controleren. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer je op lekken controleert.

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

⚠ **GEVAAR:** Gebruik de barbecue niet als er een gaslek aanwezig is.

⚠ **GEVAAR:** Als je ziet, ruikt of hoort dat er gas uit de LPG-cilinder ontsnapt:  
 1. Neem afstand van de LPG-cilinder.  
 2. Probeer het probleem niet zelf te verhelpen.  
 3. Bel de brandweer.

⚠ **GEVAAR:** Altijd het cilinderventiel sluiten voordat je de regelaar loskoppelt. Probeer niet om de gasregelaar en gas slang los te koppelen 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 je deze aanwijzingen niet precies opvolgt kan dit tot brand leiden, hetgeen dodelijke gevolgen kan hebben of ernstige verwondingen kan veroorzaken.

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

- Als het lek bij de verbinding tussen de regelaar en de cilinder of de slang en de regelaar zit (I), sluit dan de gastoevoer. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**
- Wanneer het lek zich bevindt bij een van de fittingen die staan aangegeven in afbeelding (J) draai je de fitting met een steeksleutel stevig aan en controleer je opnieuw op lekken met een water-en-zeepoplossing. Als er nog steeds een lek is, draai je het gas uit. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**

- Wanneer het lek zich bevindt bij een van de fittingen die staan aangegeven in afbeelding (K), draai je het gas uit. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**

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

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

- Draai de gastoevoer dicht en spoel de verbindingen af met water.

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

### Extra controles op lekken

De volgende fittingen moeten worden gecontroleerd op gaslekken telkens als een cilinder opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld:

- Op de regelaar en waar de regelaar in verbinding staat met de cilinder (I).

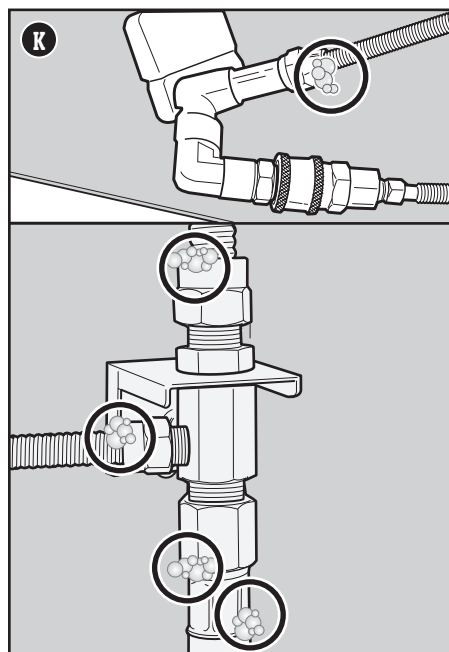
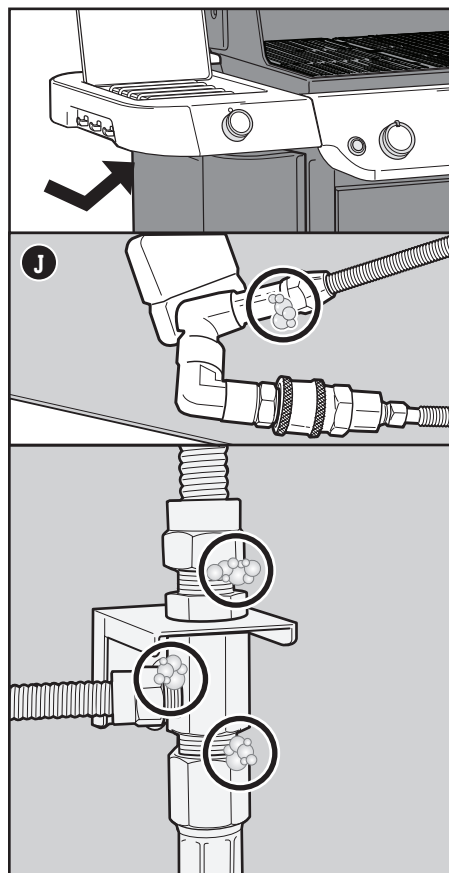
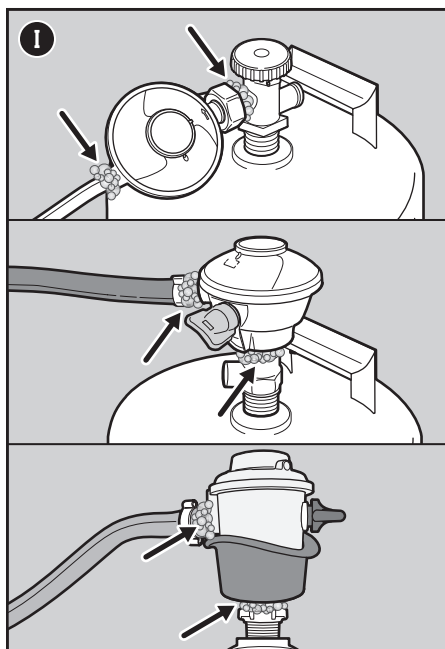
Volg de aanwijzingen voor "Controleren op gaslekken".

### Koppel de regelaar los van de cilinder

Een cilinder verwijderen:

- Controleer of het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar volledig gesloten is.
- Maak vanuit de binnenkant van de kast de klem op de bevestigingsband van de cilinder los.
- Ontkoppel de regelaar.
- Verwijder de cilinder.

Wees voorzichtig bij het vervangen van een LP-cilinder (tank) tijdens het koken. Het hele kuip en het vetopvangsysteem worden heet tijdens het gebruik. Draag altijd hittebestendige handschoenen of wanten bij het hanteren van de LP-cilinder (tank). Bevestig de cilinderband na het aansluiten van de nieuwe cilinder.



## De eerste keer dat je barbecuet

### Eerst een keer laten branden

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

## Elke keer dat je barbecuet

### Onderhoud van maaltijd tot maaltijd

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

### Controleer op vet

Je barbecue is ontworpen met een vetopvangsysteem dat vet vanaf het voedsel wegvoert naar een wegwerpbak. Terwijl je bakt, wordt het vet langs de uitschuifbare vetopvang afgevoerd tot in een wegwerpbaar lekbakje in de opvangbak. Dit systeem moet elke keer dat je barbecuet, schoongemaakt worden om brand te voorkomen.

1. Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
2. Open de deuren.
3. Ga naar de uitschuifbare vetopvang door de lade naar je toe te trekken totdat deze stopt (A). Verwijder overtollig vet met een plastic schraper. Schraap het vet door de opening in de vetopvangbak, in de opvangbak eronder.
4. 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 dit door een nieuwe.
5. Plaats alle onderdelen weer op hun plek terug.

### Controleer de slang

Regelmatige controle van de slang is noodzakelijk.

1. Controleer of 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

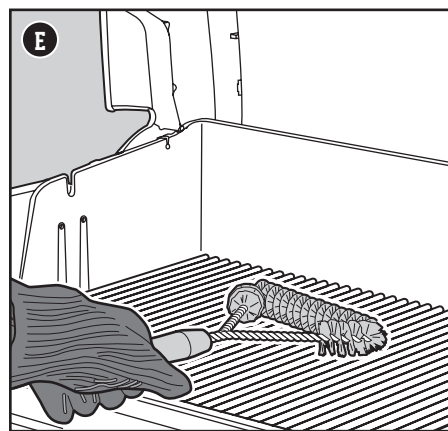
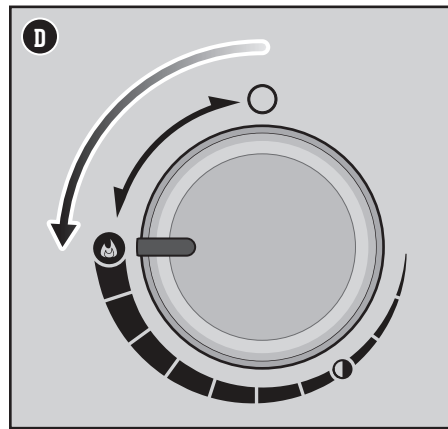
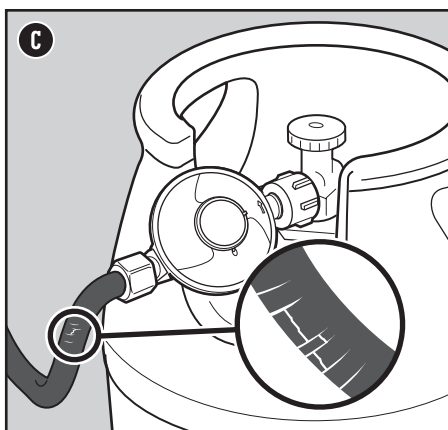
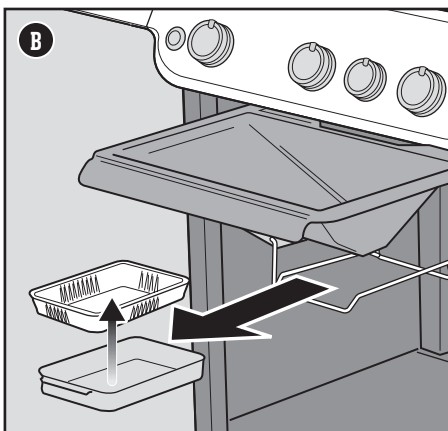
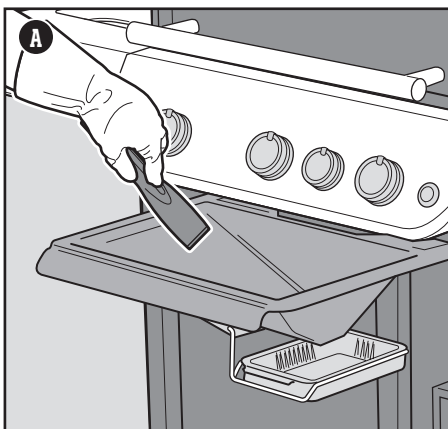
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol barbecueën. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven en maakt het rooster heet genoeg om het voedsel goed te schroeien. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

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 altijd 15 minuten voor met alle branders op de start/hoog-stand (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 je volgende maaltijd eraan blijft kleven.

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



⚠ **GEVAAR:** Bedek de uitschuifbare vetopvang en kookbox niet met aluminiumfolie.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van de opvangbak en het afvoeren van heet vet.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse borstelharen en overmatige slijtage. Vervang de borstel als je 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 vervangingslang.

⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen rond de tank schoon en vrij van rommel.

## De barbecue aansteken

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

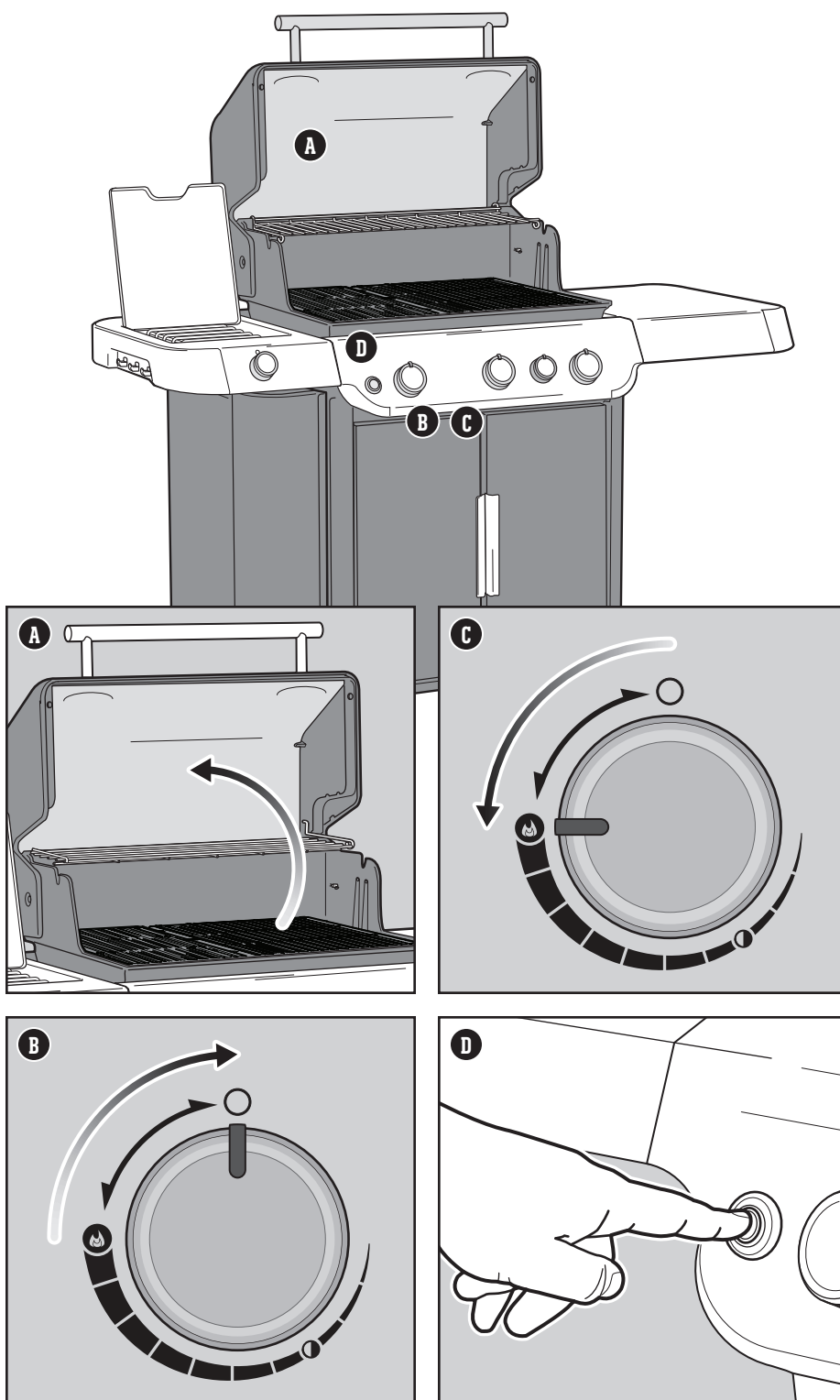
Elke regelknop bedient een individuele brander, en elke brander wordt apart aangestoken. Steek de branders van links naar rechts aan. Alle branders moeten aanstaan bij het voorverwarmen, maar ze hoeven niet allemaal aan te staan tijdens het grillen.

- 1) Open het deksel van de barbecue (A).
- 2) Controleer of alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand O staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien (B).  
*Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de Uit-stand staan voordat je 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 in de aan-stand te zetten, afhankelijk van je 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/hoog-stand (C).
- 5) Druk de elektrische ontstekingsknop (D) in en houd deze ingedrukt. Je hoort hem tikken.
- 6) Controleer of de brander aanstaat. Dat kun je zien als je door de grillroosters en de uitgespaarde halve cirkel in de FLAVORIZER BARS kijkt.
- 7) Als de brander niet aan gaat, draai de controleknop dan naar de uit-stand O en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken.
- 8) Als de brander aan gaat, stap 4 tot 6 herhalen om de overige branders aan te steken.

Zijn de branders niet aangegaan met het elektrische ontstekingssysteem, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vind je instructies voor het aansteken van de barbecue met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

### Branders doven

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



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

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

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

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

## De sear zone gebruiken

Schroeien is een techniek met directe warmte die je kunt gebruiken bij vlees, zoals steaks, gevogelte, vis en karbonades. Schroeien bruint het oppervlak van het voedsel op een hoge temperatuur. Door beide zijden van het vlees te schroeien, karamelliseert het voedseloppervlak, wat een extra heerlijke smaak geeft.

Ontsteking van de schroeibrander is hetzelfde als ontsteking van een hoofdbrander, elke brander ontsteekt onafhankelijk.

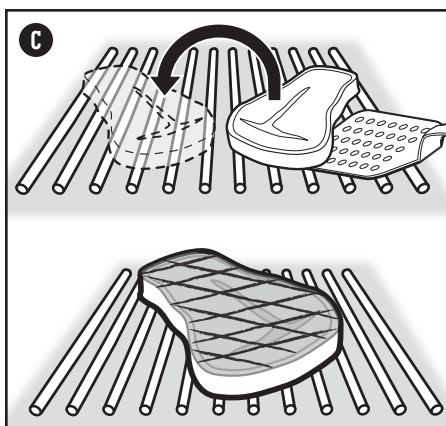
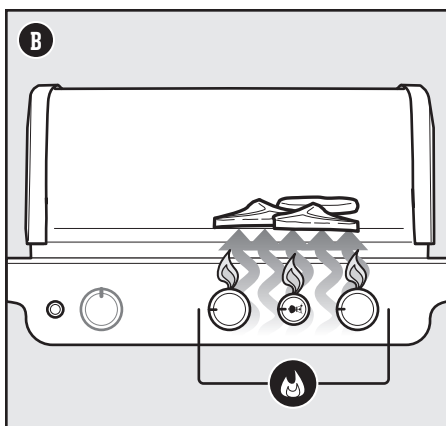
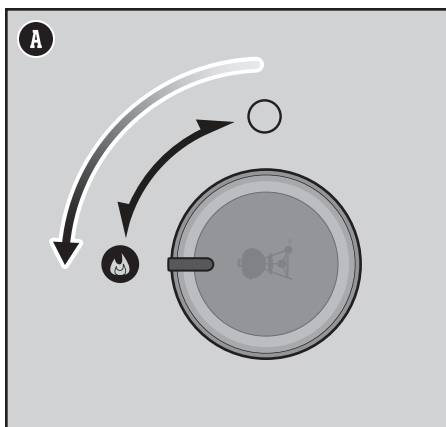
- 1) Open het deksel en steek alle branders aan, inclusief de sear burner. Raadpleeg HET ELEKTRISCHE ONTSTEKINGSSYSTEEM GEBRUIKEN OM DE BARBECUE AAN TE STEKEN.
- 2) De barbecue altijd 15 minuten voorverwarmen met het deksel gesloten en alle branders op de start/hoog-stand **(A)**.
- 3) Laat na het voorverwarmen de regelknop voor de sear burner en de aangrenzende regelknoppen van de brander in de start/hoog-stand **(A)**. De schroeiknop werkt in combinatie met de aangrenzende branders **(B)**. De andere brander(s) kunnen nu uit of laag gezet worden.
- 4) Leg het vlees direct over de schroeizone en sluit het deksel. Schroei het vlees aan beide zijden 1-4 minuten dicht **(C)**, afhankelijk van het soort vlees en de dikte. Zodra het schroeien is voltooid, kan het vlees boven gematigde warmte worden gelegd tot het de gewenste gaarheid heeft bereikt.

*Let op: Barbecue altijd met het deksel gesloten om maximale warmte te bereiken en steekvlammen te voorkomen.*

We raden je aan om, terwijl je ervaring opdoet met de schroeizone, te experimenteren met verschillende schroeitijden om het resultaat te vinden dat jij het lekkerst vindt.

## Branders doven

- 1) Druk elke regelknop van de branders in en draai deze vervolgens helemaal naar de uit-stand **(O)**.
- 2) Draai de gastoevoer dicht.





## De zijbrander ontsteken

### De elektronische ontsteking gebruiken om de zijbrander aan te steken

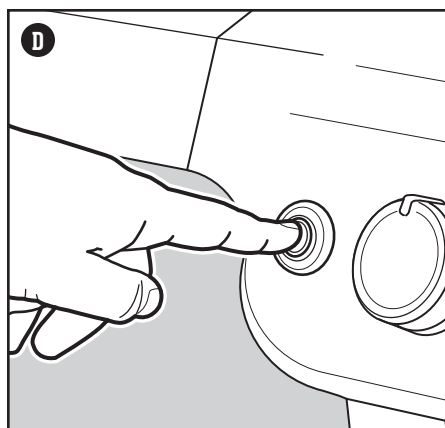
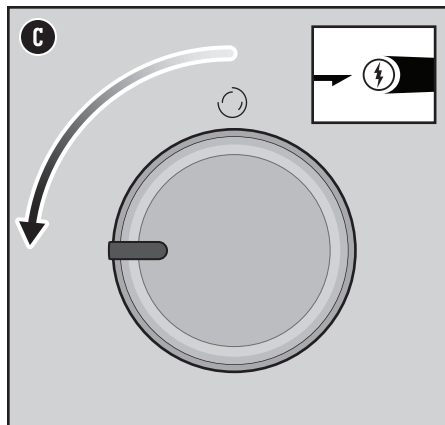
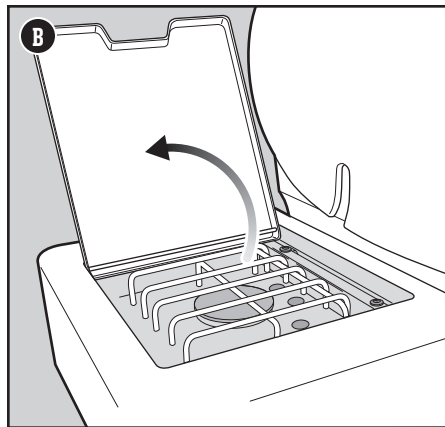
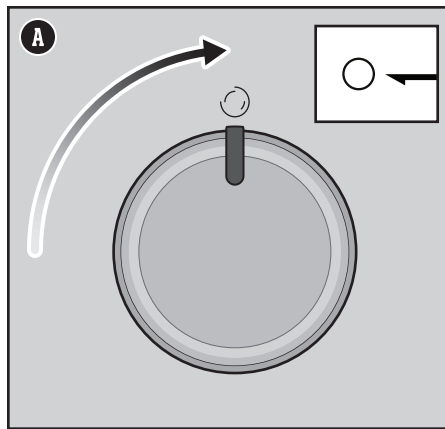
Als een of meer van de hoofdbranders van je barbecue al branden en je de zijbrander aan wilt steken, begin dan bij stap 3. Als geen van de hoofdbranders al branden en je alleen de zijbrander wilt aansteken, begin dan bij stap 1.

- 1) Controleer of de regelknop van 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 of alle regelknoppen van de hoofdbrander in de uit-stand  staan.  
*Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  staan voordat je de LPG-cilinder opendraait.*
- 2) 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 je regelaar/cilinder-verbinding.
- 3) Open het deksel van de zijbrander **(B)**.
- 4) Druk de regelknop van de zijbrander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-stand  **(C)**.
- 5) Druk de elektrische ontstekingsknop **(D)** in en houd deze ingedrukt. Je hoort de ontsteker klikken. Controleer of de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- 6) Draai de knop, wanneer de zijbrander is ontstoken, verder tegen de klok in totdat je de gewenste stand bereikt.
- 7) Als de zijbrander niet binnen 4 seconden wordt ontstoken, draai de regelknop van de zijbrander dan naar de uit-stand  en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken.

Is de zijbrander niet ontstoken met het elektrische ontstekingssysteem, kijk dan in het gedeelte **PROBLEEMOPLOSSING** in deze handleiding. Daar vind je 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 van 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.

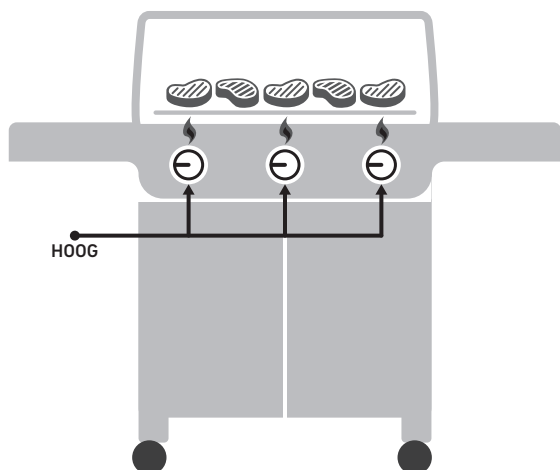


**⚠ WAARSCHUWING:** Open het deksel van de zijbrander tijdens het ontsteken.

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

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

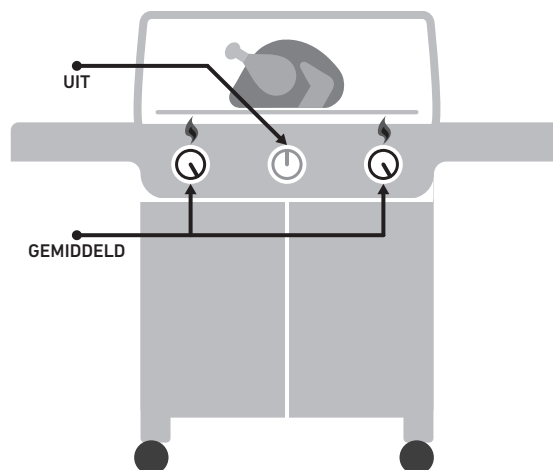
# Het vuur - direct of indirect



## DIRECTE WARMTE INSTELLING

Gebruik directe warmte 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.

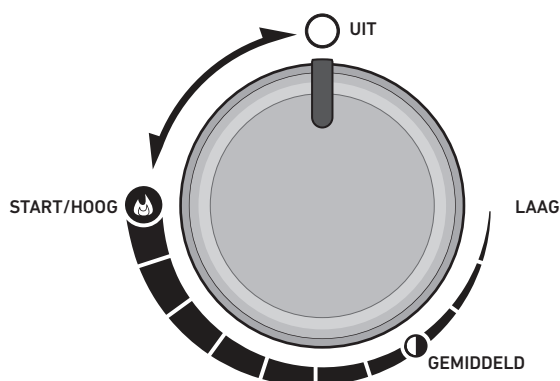
Bij directe warmte bevindt het vuur zich direct onder het voedsel. Directe warmte schroeit het oppervlak van het voedsel dicht, waardoor het heerlijke smaken en textuur ontwikkelt en karamelliseert, en tot in het midden gaar wordt.



## INDIRECTE WARMTE INSTELLING

Gebruik de indirecte warmte-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 warmte, zoals braadstukken, kipstukken met bot, hele vis, delicate visfilets, hele kip, hele kalkoen en ribben. Indirecte warmte kan ook gebruikt worden om dikkere stukken voedsel of stukken vlees met bot te garen die eerst bij directe warmte zijn dichtgeschroeid of gebruind.

Bij indirecte warmte komt de warmte van beide kanten van de barbecue of van één kant van de barbecue. Het voedsel wordt boven het niet-brandende gedeelte op het barbecuerooster geplaatst.



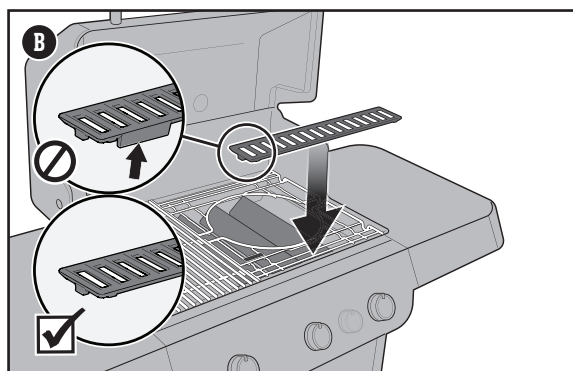
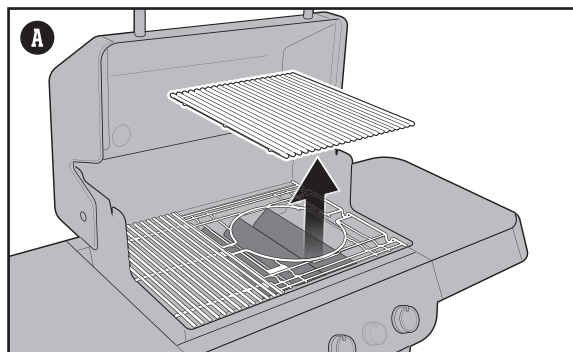
# Ontdek wat er mogelijk is

## Gereed voor de WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

*Deze functie is alleen beschikbaar op bepaalde modellen.*

Sommige modellen zijn klaar voor gebruik van de Outdoor Kitchen Collection met de meegeleverde roosters en frame. Verwijder het rechter grillrooster. Plaats het frame aan de rechterkant van de kuip voor het breedste bereik van warmteregeling **(A)**. Het afstandsstuk dat bij je barbecue is inbegrepen, wordt alleen gebruikt bij het koken met de WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Kijk op [weber.com](http://weber.com) voor deze en andere accessoires.



# Wat wel en niet te doen bij het barbecueën

## Altijd voorverwarmen.

Als de grillroosters niet heet genoeg zijn, blijft het voedsel eraan plakken en krijgt u waarschijnlijk nooit mooi dichtgeschroeid voedsel of van die fraaie grillmarkeringen. 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 15 minuten opwarmen op hoge warmte.

## 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 je nieuwe voedsel. Om te voorkomen dat je het voedsel van gisteravond op je lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat je op een schoon grillrooster barbecuet. Gebruik, als de grillroosters zijn voorverwarmd, een roestvrijstalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

## Wees aanwezig tijdens het proces.

Zorg ervoor dat u al je benodigdheden binnen handbereik hebt, voordat je de barbecue aansteekt. Vergeet je essentiële barbecuegereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al gekruid en geolied is, en houd schone schalen voor gaar voedsel in de buurt. Als je terug moet rennen naar de keuken, mis je niet alleen de gezelligheid, maar kan je voedsel ook aanbranden. Franse koks noemen dit `<bpt i="1000001" x="1000001" type="formatting">{i}</bpt>mise en place<ept i="1000001"><i></ept>` (oftewel 'alles op zijn plaats'). Wij noemen het aanwezig zijn.

## Zorg voor een beetje werkruimte.

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

## Probeer niet tussendoor te kijken naar het voedsel.

Het deksel van je barbecue is niet alleen bedoeld om de regen tegen te houden. De allerbelangrijkste functie is om ervoor te zorgen dat er niet te veel lucht naar binnen stroomt, en om te voorkomen dat er te veel warmte 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 veel heerlijke gekaramelliseerde stukjes? De truc om dit te bereiken is je 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 je voedsel maar één keer om te draaien. Als je vaker dan één keer aan je voedsel komt, doe je waarschijnlijk ook het deksel te vaak open en dat brengt zijn eigen problemen met zich mee. Dus neem afstand en vertrouw je barbecue.

## Weet wanneer je 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 je voedsel te beoordelen, is investeren in een instant-read thermometer. Deze gestroomlijnde schoonheid helpt je dat kritieke moment waarop je 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 je barbecue om gegrilde voorgerechten, bijgerechten en zelfs desserts te bereiden. Registreer je barbecue om speciale content te ontvangen waarmee je nog meer inspiratie kunt opdoen. Wij zouden het geweldig vinden om met u op grillavontuur te gaan.

# Extra aan de zijkant

## WEBER CRAFTED- barbecuevergrendeling

*Deze functie is alleen beschikbaar op bepaalde modellen.*

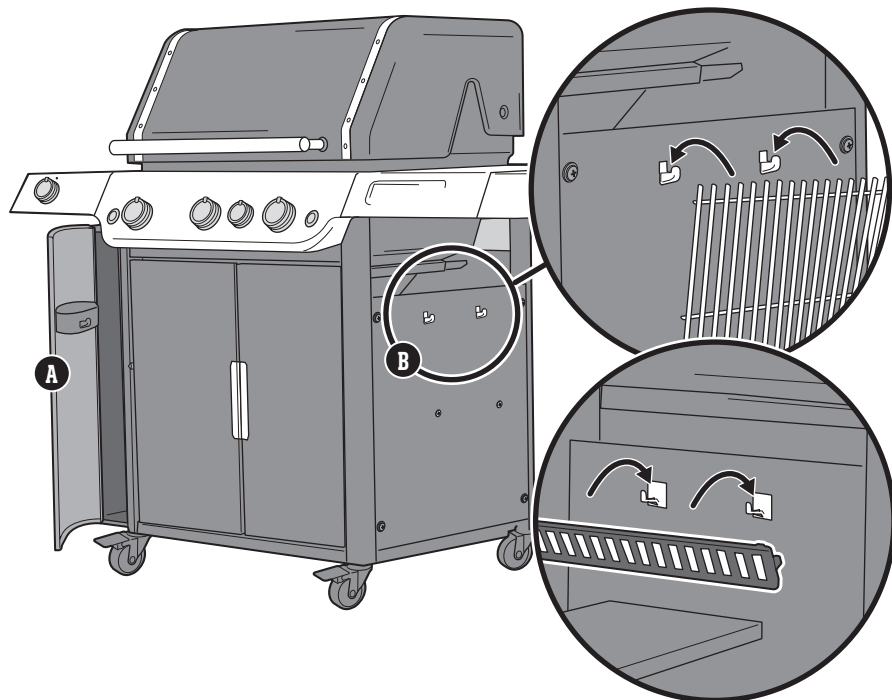
De opbergruimte aan de zijkant (A) is ideaal voor het opbergen van accessoires en grillware. Met de verstelbare kruidenmand heb je kleinere spullen bij de hand.

*Zorg er altijd voor dat de rubberen mat op zijn plaats zit om oppervlakken te beschermen.*

## Opberghaken

Gebruik de dubbelzijdige haken aan de zijkant van de kast (B) voor het handig opbergen van de grillroosters aan de buitenkant van de barbecue. In de extra haken aan de binnenkant van de kast kun je het WEBER CRAFTED-afstandhouderrooster opbergen, dat je kunt gebruiken met WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection-grillware.

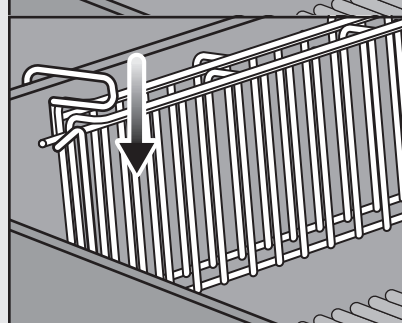
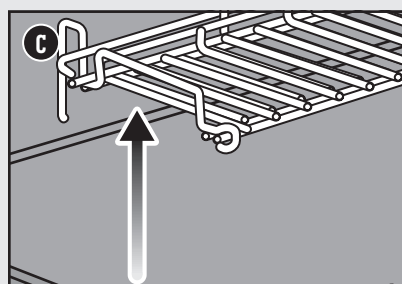
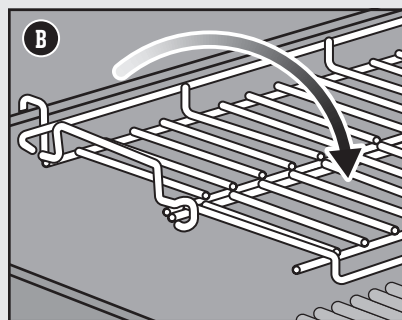
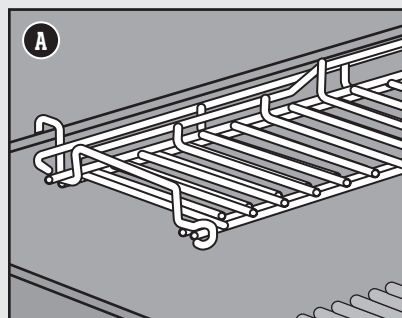
*Let op: Plaats geen hete kookroosters op opberghaken.*



# Meer kookruimte

## Het uitvouwbare grillrooster gebruiken

Gebruik het als warmhoudrek om je eten warm te houden (A) of ontvouw het als je een secundair kookoppervlak nodig hebt. Om uit te vouwen til je de voorste helft van het rooster iets op en draait je het naar buiten (B). Voor opslag vouw je het rooster op en til je het hele rooster uit de kuip (C). Hang het rooster verticaal aan de achterrand van de kuip. Gebruik hittebestendige wanten of handschoenen bij het aanraken van het rek.



## Reiniging en onderhoud

### De binnenkant van de barbecue schoonmaken

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

### Het deksel schoonmaken

Af en toe zal je misschien verfachtige schilfers aan de binnenkant van het deksel zien. 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 je voedsel terecht komen als je 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, kun je de binnenkant van het deksel met keukenpapier schoonvegen als de grill nog warm is (niet heet).

### Grillroosters schoonmaken

Als je je grillroosters hebt 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.

### De FLAVORIZER BARS schoonmaken

De FLAVORIZER BARS vangen druipvet op dat rookt en sist. Daardoor krijgt het eten extra smaak. Het druipvet dat niet door de FLAVORIZER BARS wordt verdampt, wordt van de branders weggevoerd. Dit helpt steekvlammen in je barbecue te voorkomen en voorkomt dat de branders 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

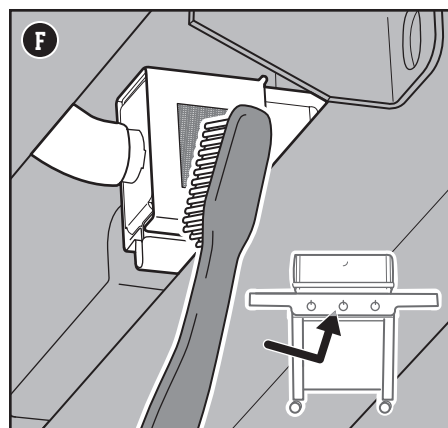
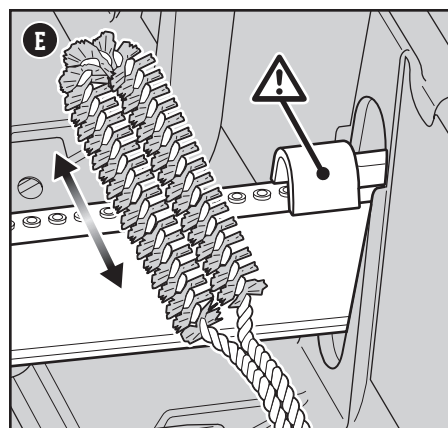
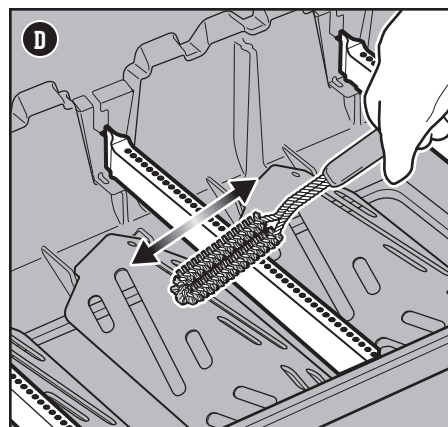
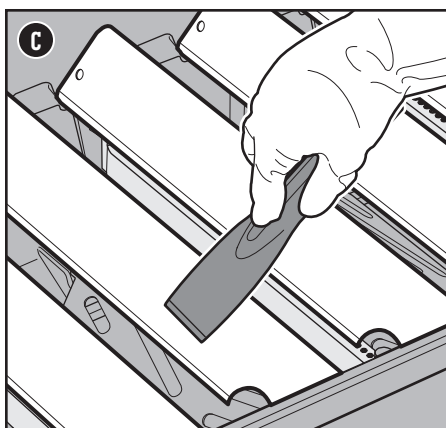
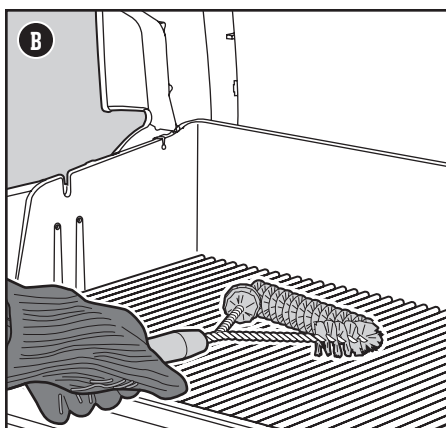
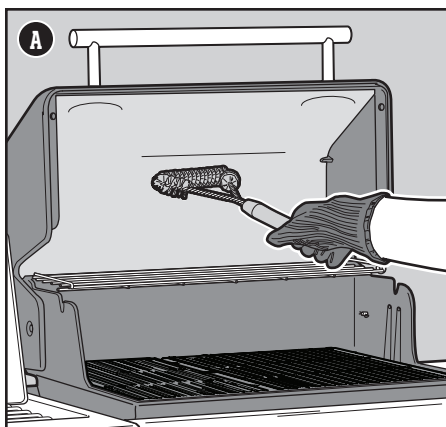
Twee componenten van de branders die cruciaal zijn voor optimaal functioneren zijn de brandgaten (kleine opstaande openingen langs de lengte van de branders) en de spinnen/insectenschilden aan de uiteinden van de brander. Het is cruciaal om deze componenten schoon te houden voor veilig functioneren.

#### Brandgaten schoonmaken

- 1) Gebruik een schone roestvrijstalen reinigingsborstel om de buitenkant van de branders schoon te maken door over de bovenkant van de brandgaten te borstelen (D).
- 2) Zorg ervoor dat je bij het schoonmaken van de branders de ontstekings elektrode niet beschadigt, door er voorzichtig overheen te borstelen (E).

#### Spinnenschilden schoonmaken

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



⚠ **WAARSCHUWING:** Zet je barbecue uit en laat hem afkoelen voordat je hem grondig schoonmaakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Op den duur kunnen zich ruwe plekken vormen op de FLAVORIZER BARS. Wij raden aan handschoenen te dragen bij het werken 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.

⚠ **PAS OP:** Geen grillonderdelen op de zijtafels plaatsen. Dit kan krassen veroorzaken in de lak of op de roestvrijstalen oppervlakken.

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



## 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 je 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.

## De kookbox schoonmaken

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

- 1) Schraap met een plastic schraper het vuil van de zijanten 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 vetopvang geleid.

## Vetopvangsysteem schoonmaken

Het vetopvangsysteem bestaat uit een schuine uitschuifbare vetopvang en een opvangbak. Deze onderdelen zijn zodanig ontworpen dat ze makkelijk kunnen worden verwijderd, schoongemaakt en teruggeplaatst; een belangrijke stap elke keer dat je wilt gaan barbecueën. Instructies voor het inspecteren van het vetopvangsysteem vind je bij ONDERHOUD VAN MAALTIJD TOT MAALTIJD.

## De buitenkant van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van je barbecue kan roestvrijstalen, porselein-geëmailleerde en plastic oppervlakken hebben. WEBER raadt de volgende methodes aan voor elk type oppervlak.

## Roestvrij stalen oppervlakken schoonmaken

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

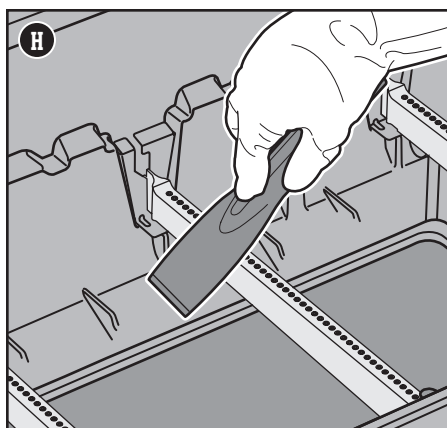
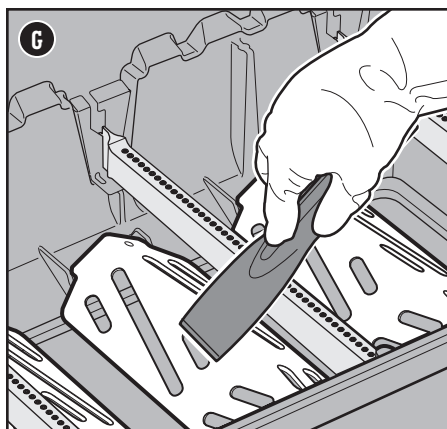
*Let op: Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrij staal. Anders kunnen krassen ontstaan. Schuurmiddelen maken niet schoon en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.*

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

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

## Reiniging van de buitenkant van barbecues op bijzondere locaties

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



### ALUMINIUM LEKBAKJES

Perfect voor in de opvangbak voor handig en makkelijk schoonmaken.

### REINIGINGSBORSTEL

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

# HOOFDBRANDER(S) OF ZIJBRANDER WORDEN NIET ONTSTOKEN

## SYMPTOOM

- De hoofdbranders of zijbrander worden niet ontstoken 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. Volg om dit te controleren de instructies hieronder voor "De barbecue aansteken met een lucifer."

Als **aansteken met een lucifer NIET lukt**, volg 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. Volg om dit te controleren de instructies hieronder voor "De barbecue aansteken met een lucifer."

Als **aansteken met een lucifer WEL lukt**, volg dan de instructies voor "Controleren van de onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel".

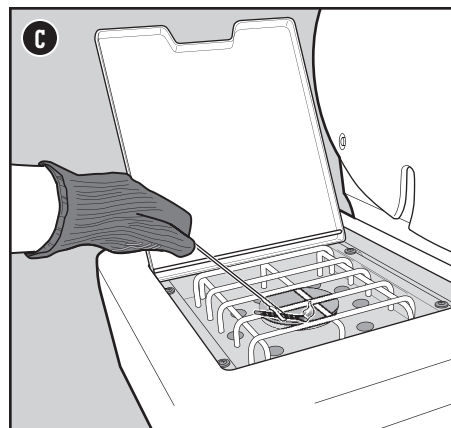
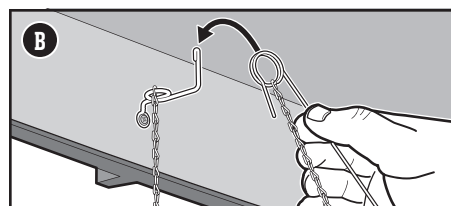
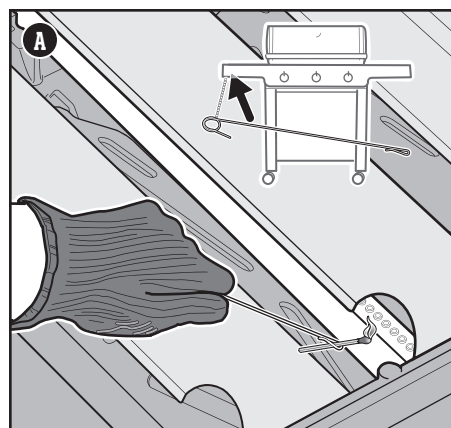
## De barbecue aansteken met een lucifer

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

- Open het deksel van de barbecue.
- Controleer of alle regelknoppen van de branders (inclusief de regelknop voor de zijbrander) in de uit-stand  $\bigcirc$  staan. Controleer dit door knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.  
*Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  $\bigcirc$  staan voordat je de LPG-cilinder opendraait.*
- 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 je regelaar/cilinder-verbinding.
- Begin met de brander helemaal links. Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder de linkerzijtafel.) Steek de brandende lucifer door de grillroosters en langs de FLAVORIZER BARS tot naast de brander (A).
- Druk de regelknop van de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-stand  $\bullet$ .
- Controleer of de brander aangestoken is. Dat kun je zien als je door de grillroosters en de FLAVORIZER BARS (B) kijkt.
- Als de brander niet binnen 4 seconden aangaat, draai de regelknop dan naar de uit-stand  $\bigcirc$  en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volg dan de probleemoplossingsstappen voor gastoevoer op de volgende pagina.
- Als de brander aangaat, zit het probleem in het ontstekingsstelsel. Volg de aanwijzingen voor "De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren".
- Vervang de luciferhouder die onder de linkerzijtafel (B) hangt.

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

- Open het deksel van de zijbrander.
- Controleer of alle regelknoppen van de branders (inclusief de regelknop voor de zijbrander) in de uit-stand  $\bigcirc$  staan. Controleer dit door knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.  
*Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  $\bigcirc$  staan voordat je de LPG-cilinder opendraait.*
- 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 je regelaar/cilinder-verbinding.
- Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder de linkerzijtafel.) Houd de brandende lucifer naast de zijbrander (C).
- Druk de regelknop van de zijbrander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-stand  $\bullet$ .
- Controleer of de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- Als de zijbrander niet binnen 4 seconden wordt ontstoken, draai de regelknop van de zijbrander dan naar de uit-stand  $\bigcirc$  en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volg dan de probleemoplossingsstappen voor gastoevoer op de volgende pagina.
- Als de brander wordt ontstoken, volg dan de instructies voor "De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren".



## RESERVEONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met je plaatselijke winkelier of log in op [weber.com](http://weber.com).

## GASTOEVOER

### SYMPTOOM

- Barbecue bereikt niet de gewenste temperatuur of wordt ongelijkmatig heet.
- Een of meer van de branders worden niet ontstoken.
- De vlam is laag terwijl de brander in 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" 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 je de gastoevoer bij de LPG-cilinder opendraait en een of meer van de regelknoppen niet in de uit-stand staan. Het kan ook gebeuren als je de LPG-cilinder te snel open draait.

Je kunt het stroombeperkend mechanisme resetten door het ventiel van de LPG-cilinder dicht te draaien en alle regelknoppen van de branders in de uit-stand 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.

Maak de brandgaten schoon. Zie "Brandgaten schoonmaken".

### SYMPTOOM

- Je 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 Verzorging van het product. Zie ook de illustraties en informatie in dit hoofdstuk over het juiste vlampatroon en spinnenschilden.

### SYMPTOOM

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

#### OORZAAK

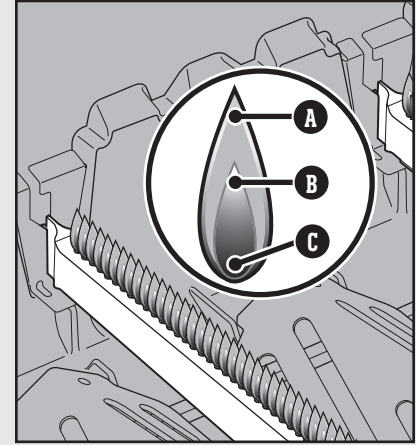
#### OPLOSSING

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 plaatselijke winkelier.

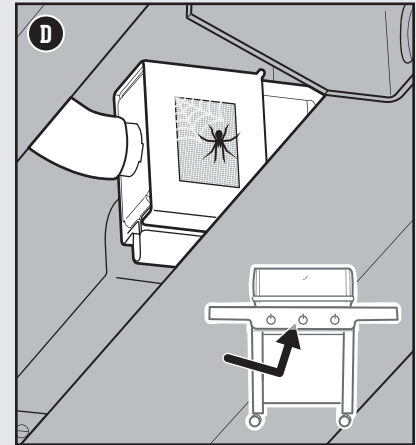
### Juist vlampatroon van branders

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



### Spinnenschilden

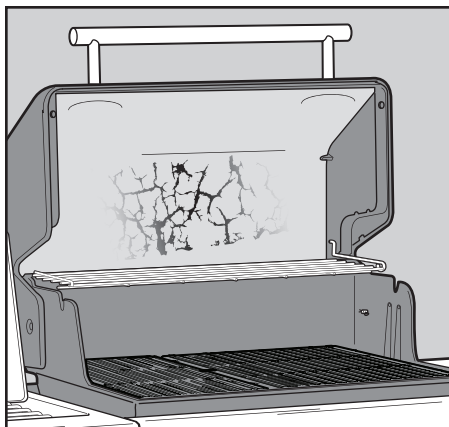
De openingen in de branders voor de bij de brander benodigde lucht (D) zijn voorzien van roestvrijstalen schilden om te voorkomen dat spinnen en insecten webben en nesten maken in de branders. Daarnaast kan er opbouw van stof en vuil op de buitenkant van de schilden plaatsvinden, hetgeen de toevoer van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



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

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

⚠ **PAS OP:** De openingen van de branderbuizen moeten goed over de ventielopeningen worden geplaatst.



## VETTIGE BARBECUE (verfschilfers en steekvlammen)

### SYMPTOOM

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

### OORZAAK

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

### OPLOSSING

Dit gebeurt op den duur na herhaald gebruik van je barbecue. Dit is geen defect. Maak het deksel schoon. Zie het hoofdstuk "Verzorging van het product".

### SYMPTOOM

- Er ontstaan steekvlammen tijdens het grillen of voorverwarmen.

### OORZAAK

Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

De binnenkant van de barbecue moet grondig schoongemaakt worden.

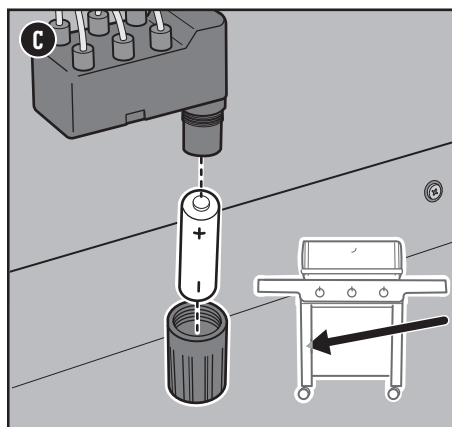
### OPLOSSING

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

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

## NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

Als je nog steeds problemen ondervindt, kun je contact opnemen met de klantenservicevertegenwoordiger in je regio via de contactinformatie op [weber.com](http://weber.com)



## De onderdelen van het elektrische ontstekingsysteem controleren

Bij het indrukken van de ontstekingsknop moet je een tikkend geluid horen. Als je geen tikkend geluid hoort, controleer je de batterij en daarna de bedrading. Verwijder het hiteschild om deze onderdelen te controleren.

### De batterij controleren

Er zijn drie mogelijke problemen met de batterij die de ontstekingsmodule van stroom voorziet die je 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, vervang je deze door een nieuwe batterij.

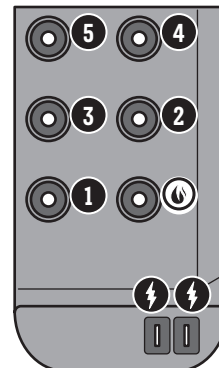
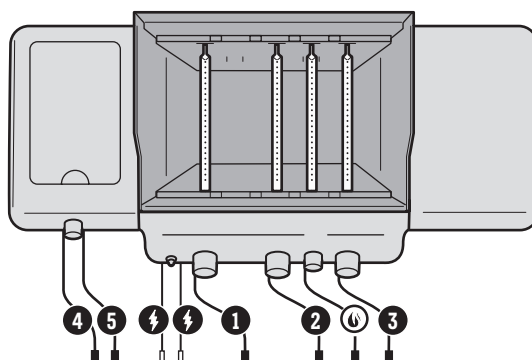
### De bedrading controleren

Er zijn twee mogelijke probleemzones die je moet controleren:

- 1) Controleer of de ontstekingsbedrading stevig is aangesloten op de klemmen op de ontstekingsknop onder het bedieningspaneel.
- 2) Controleer of 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.

OPMERKING: Vervang het hiteschild op de ontstekingsmodule.

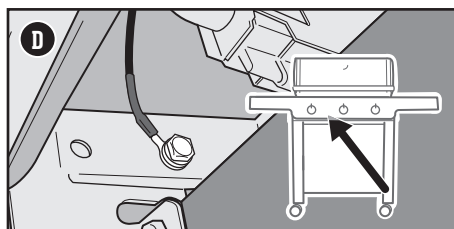
## 335 bedradingsschema ontstekingsmodule



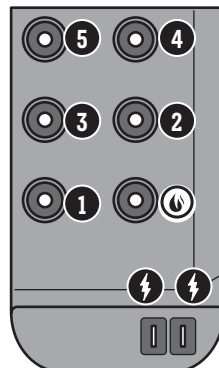
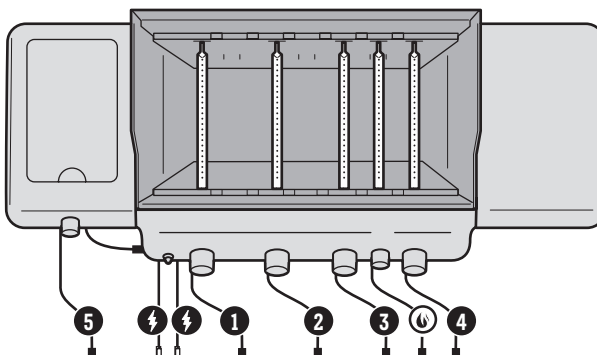
### De geaarde draad controleren

Modellen 425s en 435 hebben een aarddraad die is aangesloten op de beugel van het spuitstuk. Dit is zichtbaar vanaf de onderkant van het bedieningspaneel (D):

- 1) Controleer of de geaarde draad goed is vastgezet met een schroef.



## 435 bedradingsschema ontstekingsmodule

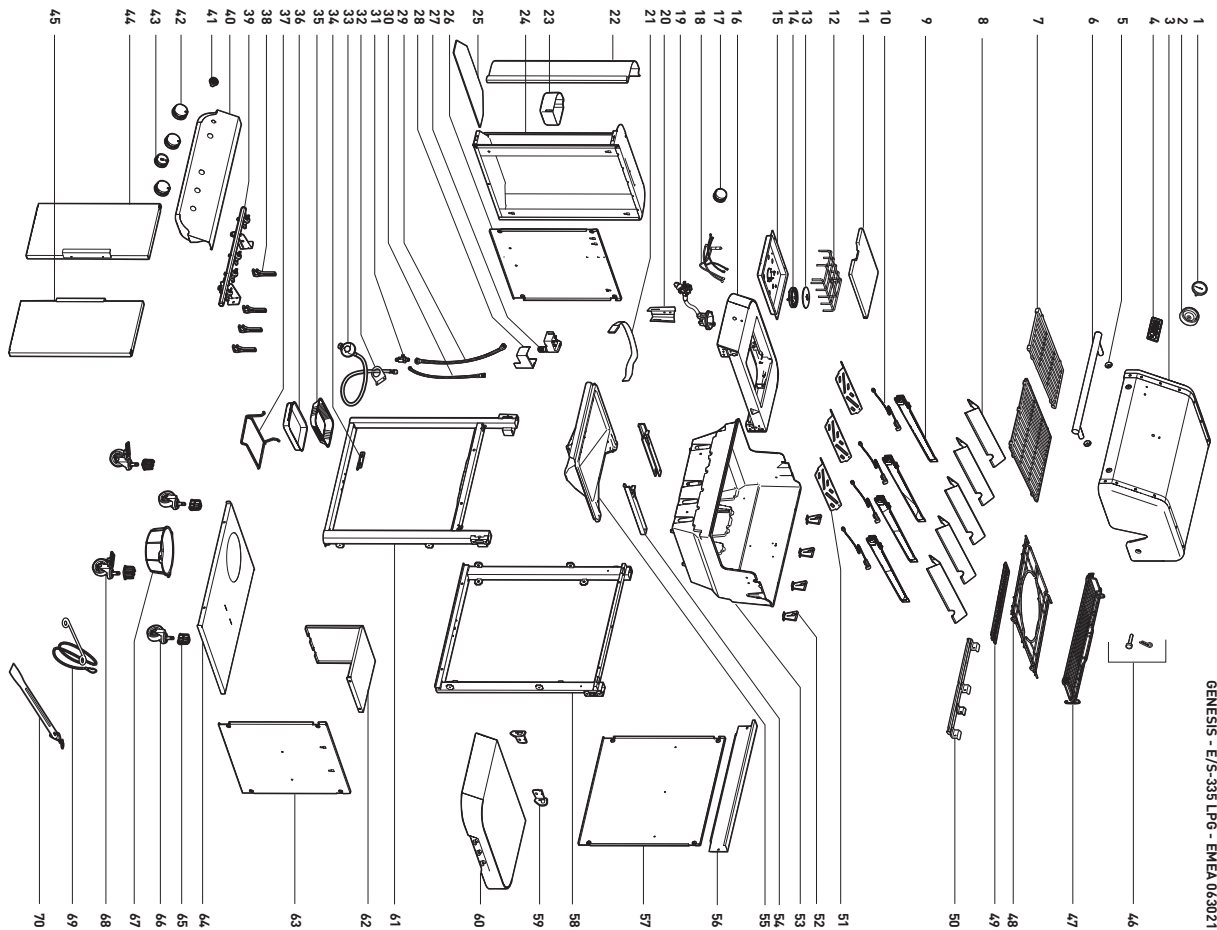


## Barbecuegids

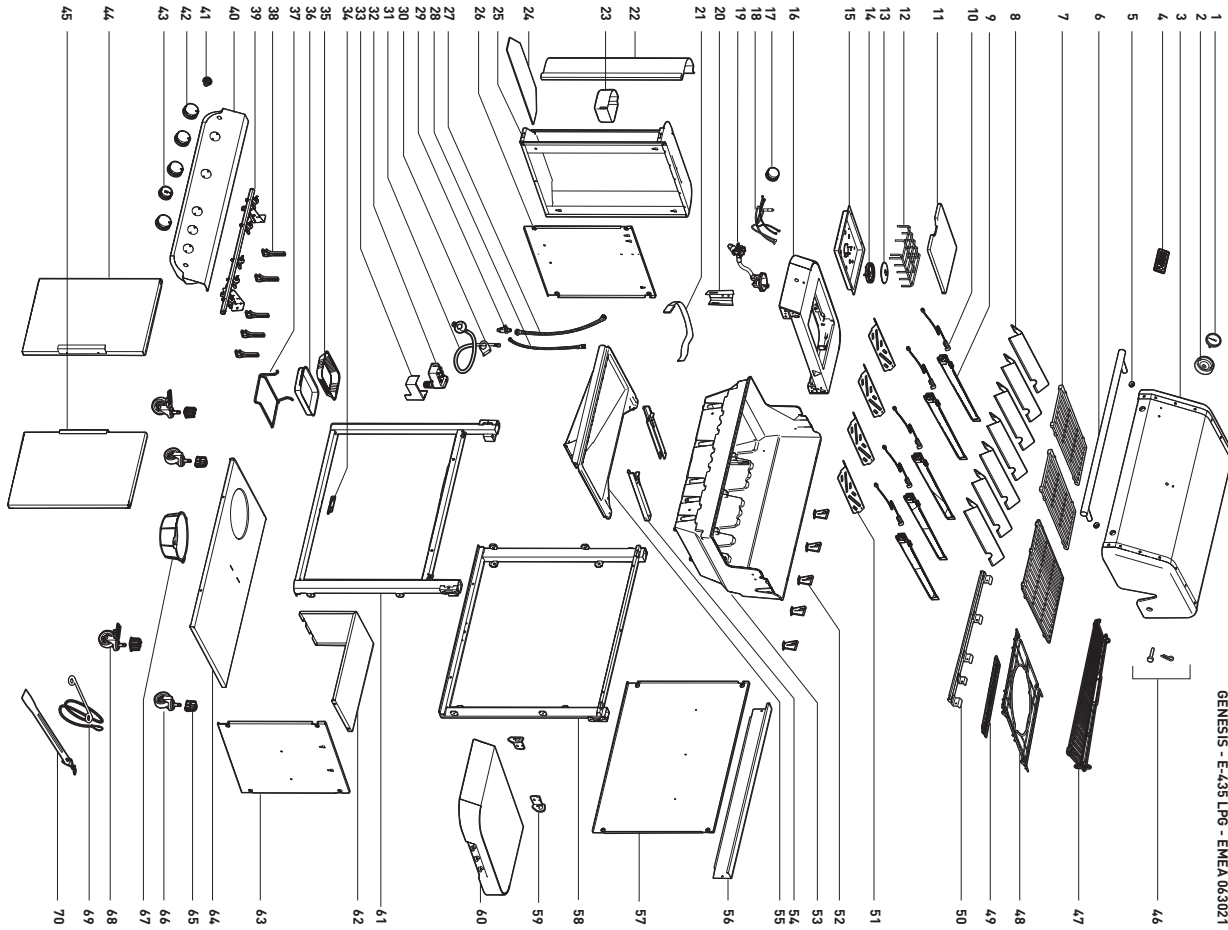
| Type                                                                                                          | Dikte/Gewicht               | Gemiddelde totale grilltijd                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ROOD VLEES</b>           |                             |                                                                                                                               |
|                                                                                                               | 19 mm dik                   | <b>4 tot 6 minuten</b> directe hoge warmte                                                                                    |
|                                                                                                               | 25 mm dik                   | <b>6 tot 8 minuten</b> directe hoge warmte                                                                                    |
| <b>Steak:</b> Entrecote, porterhouse, ribeye, T-bone en ossenhaas                                             | 5 cm dik                    | <b>14 tot 18 minuten</b> 6 tot 8 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 8 tot 10 minuten op indirecte hoge warmte |
| <b>Bavette</b>                                                                                                | 0,68 tot 0,91 kg, 19 mm dik | <b>8 tot 10 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                             |
| <b>Rundergehaktburger</b>                                                                                     | 19 mm dik                   | <b>8 tot 10 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                             |
| <b>Haas</b>                                                                                                   | 1,36 tot 1,81 kg            | <b>45 tot 60 minuten</b> 15 minuten directe gemiddelde warmte, dan 30 tot 45 minuten indirecte gemiddelde warmte              |
|  <b>VARKENSVLEES</b>         |                             |                                                                                                                               |
| <b>Braadworst:</b> vers                                                                                       | 85 g worst                  | <b>20 tot 25 minuten</b> directe lage warmte                                                                                  |
|                                                                                                               | 19 mm dik                   | <b>6 tot 8 minuten</b> directe hoge warmte                                                                                    |
| <b>Karbonades en koteletjes:</b> met of zonder bot                                                            | 3,18 tot 3,81 cm dik        | <b>10 tot 12 minuten</b> 6 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 4 tot 6 minuten op indirecte hoge warmte        |
| <b>Ribs:</b> babybackribs, spareribs                                                                          | 1,36 tot 1,81 kg            | <b>1,5 tot 2 uur</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                              |
| <b>Ribs:</b> country style, met bot                                                                           | 1,36 tot 1,81 kg            | <b>1,5 tot 2 uur</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                              |
| <b>Haas</b>                                                                                                   | 0,45 kg                     | <b>30 minuten</b> 5 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 25 minuten op indirecte gemiddelde warmte              |
|  <b>GEVOGELTE</b>            |                             |                                                                                                                               |
| <b>Kippenborst:</b> zonder bot, zonder vel                                                                    | 170 tot 226 g               | <b>8 tot 12 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                             |
| <b>Kippendijen:</b> zonder bot, zonder vel                                                                    | 113 g                       | <b>8 tot 10 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                             |
| <b>Kipstukken:</b> met bot, verschillend                                                                      | 85 tot 170 g                | <b>36 tot 40 minuten</b> 6 tot 10 minuten directe lage warmte, dan 30 minuten op indirecte gemiddelde warmte                  |
| <b>Kip:</b> heel                                                                                              | 1,84 tot 2,27 kg            | <b>1 tot 1,25 uur</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                             |
| <b>Wildhoen</b>                                                                                               | 0,68 tot 0,91 kg            | <b>60 tot 70 minuten</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                          |
| <b>Kalkoen:</b> heel, zonder vulling                                                                          | 4,5 tot 5,5 kg              | <b>2 tot 2,25 uur</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                             |
|  <b>VIS EN ZEEVRUCHTEN</b> |                             |                                                                                                                               |
| <b>Vis, filet of steak:</b> heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis en tonijn                        | 6,35 tot 12,7 mm dik        | <b>3 tot 5 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                              |
|                                                                                                               | 25 tot 31 mm dik            | <b>10 tot 12 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                            |
|                                                                                                               | 0,45 kg                     | <b>15 tot 20 minuten</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                          |
| <b>Vis:</b> heel                                                                                              | 1,36 kg                     | <b>30 tot 45 minuten</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                          |
| <b>Garnalen</b>                                                                                               | 42,5 g                      | <b>2 tot 4 minuten</b> directe hoge warmte                                                                                    |
|  <b>GROENTE</b>            |                             |                                                                                                                               |
| <b>Asperges</b>                                                                                               | Diameter 12,7 mm            | <b>6 tot 8 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                              |
|                                                                                                               | met schutblad               | <b>25 tot 30 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                            |
| <b>Maïs</b>                                                                                                   | zonder schutblad            | <b>10 tot 15 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                            |
|                                                                                                               | shiitake of champignon      | <b>8 tot 10 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                             |
| <b>Paddenstoelen</b>                                                                                          | portobello                  | <b>10 tot 15 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                            |
|                                                                                                               | gehalveerd                  | <b>35 tot 40 minuten</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                          |
| <b>Ui</b>                                                                                                     | plakken van 12,7 mm         | <b>8 tot 12 minuten</b> directe gemiddelde warmte                                                                             |
|                                                                                                               | heel                        | <b>45 tot 60 minuten</b> indirecte gemiddelde warmte                                                                          |
| <b>Aardappel</b>                                                                                              | plakken van 12,7 mm         | <b>9 tot 11 minuten</b> 3 minuten voorkoken, dan 6 tot 8 minuten directe gemiddelde warmte                                    |

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 hittemethode volgens de in de tabel aangegeven tijd (of tot de gewenste mate van gaarheid). Draai het voedsel halverwege de grilltijd om. Barbecue braadstukken, hele kip of gevogelte, stukken kip of gevogelte met bot, hele vis, en dikkere stukken vlees met de indirecte methode zo lang als aangegeven in de tabel (of totdat een instant-readthermometer de gewenste interne temperatuur aangeeft). De gaartijd voor rund en lam gaat uit van de Amerikaanse richtlijnen van de USDA voor medium gaarheid, tenzij anders vermeld. Laat, voordat je 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 E-435





Fabrikant:

**WEBER-Stephen Products LLC**

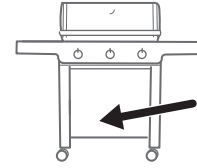
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
VS

Importeur:

**WEBER-Stephen Products (EMEA) GmbH**

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

Serienummer



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

**OOSTENRIJK**

Weber-Stephen Österreich GmbH  
+43 (0)7 242 89 0135  
service-at@weber.com

**BELGIË**

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 99  
service-be@weber.com

**CHILI**

Weber-Stephen Chile SpA.  
+01 56 2-3224-3936

**TSJECHIË**

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+42 267 312 973  
info-cz@weberstephen.com

**DENEMARKEN**

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
service-dk@weber.com

**FRANKRIJK**

Weber-Stephen France SAS  
+33 0810 19 32 37  
service-fr@weber.com

**DUITSLAND**

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
+49 (0) 30 219 0710  
service-de@weber.com

**VS LAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

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

**ISRAËL**

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

**ITALIË**

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 367 911  
service-it@weber.com

**NEDERLAND**

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 (0) 513 4 333 22  
service-nl@weber.com

**POLEN**

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

**RUSLAND**

Weber-Stephen Vostok LLC  
+7 495 956 63 21  
info.ru@weberstephen.com

**ZUID-AFRIKA**

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.  
+27 11 454 2369  
info@weber.co.za

**SPANJE**

Weber-Stephen Ibérica SRL  
+34 935 844 055  
service-es@weber.com

**ZWITSERLAND**

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
service-ch@weber.com

**VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN**

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch  
+971 4 454 1626  
info@weberstephen.ae

**VERENIGD KONINKRIJK**

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.  
+44 (0)203 630 1500  
service-uk@weber.com

**VERENIGDE STATEN**

Weber-Stephen Products LLC  
847 934 5700  
support@weberstephen.com

Neem voor Ierland contact op met:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Voor andere Oost-Europese landen, zoals ROEMENIË, SLOVENIË, KROATIË, of GRIEKENLAND, kun je contact opnemen met:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Neem voor de Baltische staten contact op met:  
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

