

GENESIS®



GASBARBECUE

Gebruikershandleiding voor de LP-gasbarbecue

330

#54420



**U DIENT DEZE HANDLEIDING TE LEZEN
VOOR HET GEBRUIK VAN UW
GASBARBECUE**

⚠ GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

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

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

⚠ WAARSCHUWING

1. Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare gassen of vloeistoffen in de buurt van deze of andere barbecues.
2. Een gasfles die niet is aangesloten voor gebruik, mag niet in de buurt van deze of andere barbecues worden bewaard.

⚠ **WAARSCHUWING:** Volg alle lekkagecontroleprocedures in deze handleiding nauwgezet op voordat u de barbecue gaat gebruiken. Voer deze controles ook uit wanneer de barbecue bij de dealer gemonteerd is.

⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue niet aansteken voordat u de gedeelten **ONTSTEKEN VAN BRANDER** in deze handleiding hebt gelezen.

INFORMATIE VOOR HET INSTALLEREN:
Deze handleiding is bedoeld voor de eigenaar en wij raden u aan om deze goed te bewaren.

ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

CE:845CL-0012
ID: 0845

54420 08/15/11 LP
NL - DUTCH

WAARSCHUWINGEN

⚠ GEVAAR

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

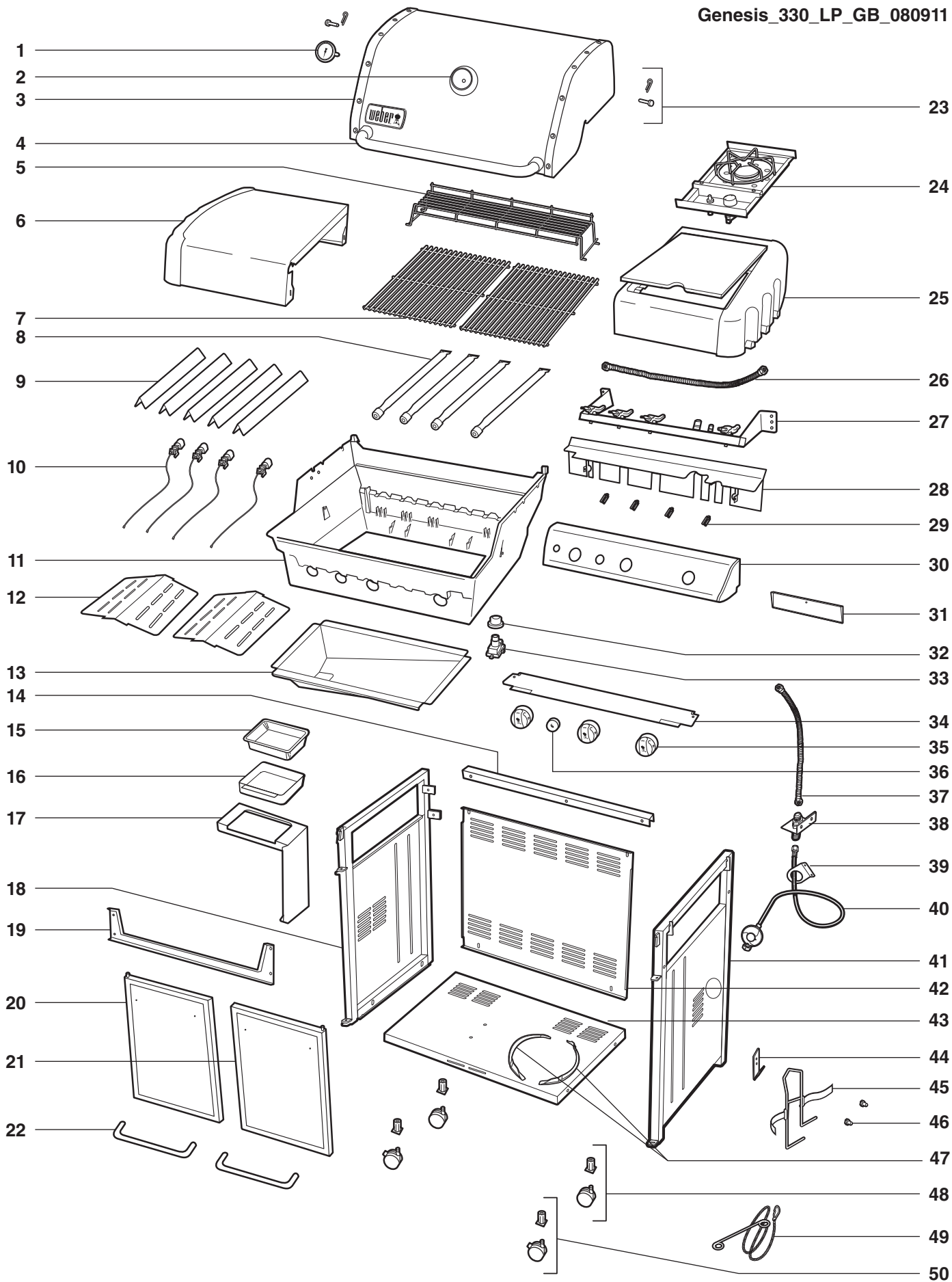
⚠ WAARSCHUWINGEN

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

WAARSCHUWINGEN	2	PROBLEEMOPLOSSING	24
INHOUD	3	PROBLEEMOPLOSSING VOOR ZIJBRANDER	25
UITVERGROOT BEELD	4	ONDERHOUD	25
ONDERDELENLIJS	5	REINIGEN	25
GARANTIE	6	UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN	25
ALGEMENE INSTRUCTIES	6	WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN	25
OPSLAAN	6	REINIGEN OF VERVANGEN VAN BRANDERBUIZEN	26
GEBRUIK	6	WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEEM	28
GASINSTRUCTIES	7	ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER	29
TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN		JAARLIJKS ONDERHOUD	29
VLOEIBARE PROPAANGASFLESSEN	7	MEMO	30
OPTIES VOOR LOCATIE VAN GASFLESINSTALLATIE	8		
DE GASFLES INSTALLEREN	9		
VOORBEREIDEN OP AANSLUITEN VAN LP-GASFLES	11		
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN	12		
VOORBEREIDING OP LEKTEST	13		
CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE	14		
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES HERVULLEN	16		
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES (LP)			
OPNIEUW AANSLUITEN	16		
VOOR GEBRUIK VAN DE BARBECUE	17		
UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN	17		
CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER	17		
CONTROLE VAN DE SLANG	17		
ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER	18		
ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER	18		
UITZETTEN	18		
HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER	19		
UITZETTEN	19		
SEAR STATION® ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN	20		
SEAR STATION® ONTSTEKEN VAN BRANDER	20		
SEAR STATION® HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER	20		
WAT IS DICHTSCHROEIEN?	20		
SEAR STATION® GEBRUIK VAN BRANDER	20		
GRILLTIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS	21		
VOORVERWARMEN	21		
KOKEN MET DEKSEL DICHT	21		
SAPPEN EN VET	21		
FLAVORIZER® SYSTEEM	21		
ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER	22		
ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER	22		
UITZETTEN	22		
HANDMATIG ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER	23		
UITZETTEN	23		

UITVERGROOT BEELD

Genesis_330_LP_GB_080911



ONDERDELENLIJST

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Thermometer | 18. Linker framepaneel | 35. Regelknop |
| 2. Thermometerring | 19. Steun voorframe | 36. Sear Station® knop |
| 3. Deksel | 20. Linkerdeur | 37. Verdeelstukslang |
| 4. Handgreep | 21. Rechterdeur | 38. Tussenschot |
| 5. Warmhoudrek | 22. Deurgreep | 39. Slanggeleider |
| 6. Linker zijtafel | 23. Splitpen en bout | 40. Slang / gasdrukregelaar |
| 7. Grillrooster | 24. Zijbrander | 41. Rechter framepaneel |
| 8. Branderbuis | 25. Rechter zijtafel | 42. Achterpaneel |
| 9. Flavorizer® staaf | 26. Gasleiding van zijbrander | 43. Bodepaneel |
| 10. Ontsteking | 27. Verdeelstuk | 44. Beugel van gasfleshouder |
| 11. Ketel | 28. Hitteschild | 45. Gasflesophanging |
| 12. Hitteschild | 29. Draadclip | 46. Gasflesgeleider |
| 13. Uitschuifbare vetopvanglade | 30. Bedieningspaneel | 47. Gasflesbeugel |
| 14. Steun achterframe | 31. Hitteschild van schroeibrander | 48. Zwenkwiel |
| 15. Druippan voor eenmalig gebruik | 32. Ontstekingsknop | 49. Luciferhouder |
| 16. Opvangpan | 33. Ontstekingsmodule | 50. Zwenkwiel met rem |
| 17. Houder van opvangpan | 34. Windvanger | |

GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze Weber®gasbarbecue dat deze vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum:

Aluminium gietstukken 2 jaar op verf, exclusief vervaging:	25 jaar
Roestvaststalen dekking:	25 jaar
Porselein geëmailleerde dekking:	25 jaar
Roestvaststalen branderbuizen:	10 jaar
Roestvaststalen kookroosters:	5 jaar zonder doorroesten of schroeien
Roestvaststalen Flavorizer® staven:	5 jaar zonder doorroesten of schroeien
Porselein geëmailleerd gietijzer kookroosters:	5 jaar zonder doorroesten of schroeien
Porselein geëmailleerde kookroosters:	3 jaar zonder doorroesten of schroeien
Porselein geëmailleerde Flavorizer® staven:	2 jaar zonder doorroesten of schroeien
Infrarode spitbrander:	2 jaar
Alle resterende onderdelen:	2 jaar

wanneer deze zijn gemonteerd en worden gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies. Weber kan een redelijk bewijs nodig hebben van uw aankoopdatum. BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn door normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Neem contact op met de klantendienst in uw regio met de contactinformatie op uw internetpagina voordat u de onderdelen retourneert. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

Onder deze Beperkte Garantie vallen geen defecten of bedieningsproblemen die te wijten zijn aan een ongeluk, misbruik, aanpassing, verkeerde bediening, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud, het niet conform de richtlijnen uitgevoerd onderhoud, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door insecten in de branderbuizen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding.

Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere expliciete garanties dan die hierin worden beschreven en de geldende impliciete garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid zijn beperkt in duur tot de dekkingperiode van deze expliciete, schriftelijke, beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe op de duur van een impliciete garantie, daarom kan deze beperking niet voor u van toepassing zijn.

Weber is niet aansprakelijk voor speciale, indirecte schade of gevolgschade. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele schade of gevolgschade, daarom kan deze beperking of uitsluiting niet voor u van toepassing zijn.

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

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

Bezoek www.weber.com®, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog. ♦

ALGEMENE INSTRUCTIES

Uw Weber® gasbarbecue is een verplaatsbaar kooktoestel om in de buitenlucht eten te bereiden. Met de Weber® gasbarbecue kunt u gerechten op diverse manieren bereiden. Door voedsel buiten te bereiden, krijgt het die specifieke smaak. De gesloten deksel en de Flavorizer® staven geven deze "buitenkookmaak" aan het eten.

De Weber® gasbarbecue is verplaatsbaar dus u kunt deze op eenvoudige wijze in uw tuin of op uw terras zetten. Omdat de Weber® gasbarbecue verplaatsbaar is, kunt u deze bij een verhuizing altijd meenemen.

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

- In de volgende informatie worden de minimale eisen vermeld voor het monteren van uw Weber® barbecue. Wij raden aan om de informatie zorgvuldig te lezen voordat u de Weber® gasbarbecue gaat gebruiken.
- Niet voor gebruik door kinderen.
- Niet aansluiten op de aardgasleiding van de woning. De kleppen en de openingen zijn uitsluitend bedoeld voor LP-gas.
- Niet gebruiken met houtskoolbriketten of lavastenen.
- Gebruik alleen een 3 kg tot 13 kg LP-gasfles.
- In het Verenigd Koninkrijk dient dit toestel te zijn voorzien van een gasdrukregelaar die voldoet aan BS 3016 en die een nominale uitgang heeft van 37 millibar. (Geleverd bij de barbecue.)
- Vermijd knikken in de slang.
- De lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Wij raden aan dat u de gasslang op uw Weber gasbarbecue om de 5 jaar vervangt. In sommige landen kunnen regels zijn dat de gasslang binnen de 5 jaar moet worden vervangen. De regels van deze landen hebben prioriteit.
- Onderdelen die zijn vastgezet door de fabrikant mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
- Aanpassingen aan het apparaat kunnen gevaarlijk zijn.
- Alleen een nationaal goedgekeurde lagedrukslang en gasdrukregelaar mogen worden gebruikt.
- Reserve gasdrukregelaars en slangeenheden dienen te zijn aangegeven door de fabrikant van het toestel voor het bereiden van eten buitenshuis. ♦

OPSLAAN

- Als de Weber® gasbarbecue niet wordt gebruikt, dient u de gaskraan op de gasfles dicht te draaien.
- Ontkoppel de gastoevoerleiding wanneer u de Weber® gasbarbecue binnenshuis bewaart. De gasfles zelf dient buitenshuis te worden bewaard in een goed geventileerde ruimte.
- Als de gasfles niet wordt verwijderd van de Weber® gasbarbecue, dienen de hele barbecue en de gasfles buitenshuis te worden bewaard in een goed geventileerde ruimte.
- De gasflessen dienen buitenshuis te worden opgeslagen buiten bereik van kinderen en in een goed geventileerde ruimte. Ontkoppelde gasflessen mogen niet worden bewaard in een gebouw, garage of andere gesloten ruimten. ♦

GEBRUIK

- ⚠ **WAARSCHUWING: Dit toestel is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis en mag nooit worden gebruikt in garages en onder overdekte of dichte terrassen of op veranda's.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Plaats uw Weber® gasbarbecue niet onder een niet-hittebestendig afdak of zonnescherm.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Houd brandbaar materiaal minimaal 60 cm uit de buurt van de bovenzijde, onderzijde, achterzijde of zijkanten van de barbecue.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Uw Weber® gasbarbecue is niet bedoeld voor gebruik in of op caravans en/of boten.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Bij gebruik wordt de gehele barbecue warm. Laat de barbecue nooit onbeheerd achter.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Zorg dat de elektrische stroomsnoeren en de gastoevoerslang uit de buurt blijven van verwarmde oppervlakken.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Gebruik geen ontvlambare dampen of vloeistoffen, zoals petroleum, kerosine, alcohol, enz. en andere ontvlambare materialen in de buurt van het kookgebied.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Bewaar nooit een extra (reserve) gasfles in de buurt van de Weber® gasbarbecue.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Dit toestel wordt heel erg warm. Wees extra voorzichtig wanneer er kinderen of ouderen aanwezig zijn.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Het toestel niet verplaatsen wanneer deze in gebruik is.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Draag handschoenen bij gebruik van dit toestel. ♦**

TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPANGASFLESSEN

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

RESERVESLANG EN GASDRUKREGELAAR

Land	Onderdeelnr.
Tsjechisch Republiek / Letland / Litouwen / Roemenië / Slowaakse Republiek / Slovenië	41576
Groot Brittannië	41588
Denemarken / Finland / Noorwegen / Portugal / Spanje	41619
Frankrijk	41638
België	41639
Zwitserland	41676
Zweden	41677
Oostenrijk / Duitsland	41679
Griekenland / Italië	41680
Nederland	41681
Polen	43196
Hongarije	43197
Estland	89169
Turkije	89170

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

LAND	GASTYPE & DRUK
Bulgarije, Cyprus, Tsjechische Republiek, Denemarken, Estland, Finland, Hongarije, IJsland, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Slowakije, Slovenië, Spanje, Zweden, Turkije	I ₃ B/P - 30 mbar
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Zwitserland, Verenigd Koninkrijk	I ₃ - 28-30 / 37 mbar
Polen	I ₃ B/P - 37 mbar
Oostenrijk, Duitsland	I ₃ B/P - 50 mbar

ENERGIEVERBRUIK		
	Propaan kW	Butaan kW
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 330	17,58	20,1
	Propaan g/u	Butaan g/u
Genesis® 310	796	924
Genesis® 330	1.257	1.463

GASINSTRUCTIES

OPTIES VOOR LOCATIE VAN GASFLESINSTALLATIE

Kies een van de drie opties om de locatie van de gasfles te bepalen; installatie in de opbergruimte, montage op de gasfleshouder of plaatsing op de grond. Het type en de grootte van de gekochte gasfles helpt bij het bepalen van de locatie van de gasfles.

Installatie in de opbergruimte

De LP gasfles kan in de opbergruimte van de barbecue worden geplaatst, mits de gasfles voldoet aan de richtlijnen van de gasflesmaat (1). Er zijn diverse factoren die bepalen of een gasfles veilig kan worden gebruikt in de opbergruimte van uw barbecue:

- A) De basis van de gasfles dient tussen de gasflesbeugels te passen en vlak tegen het basispaneel te rusten.

Afmetingen van gasfles

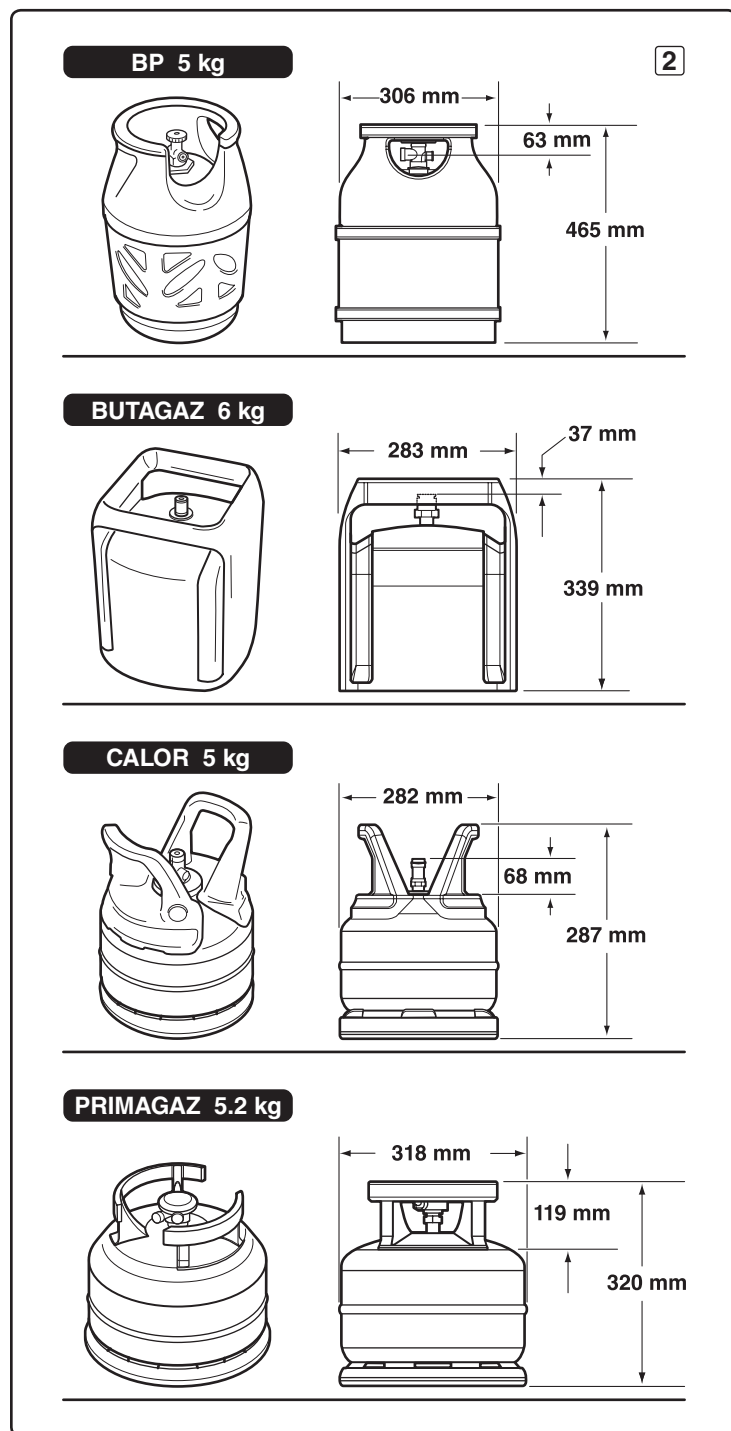
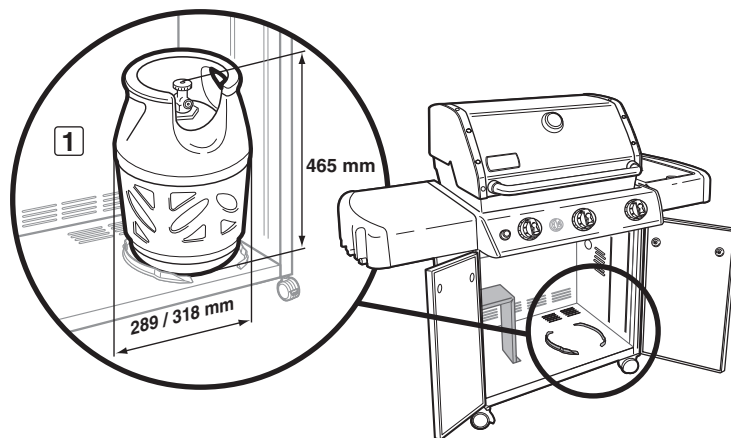
Hoogte	maximaal 465 mm
Breedte	maximaal 289 mm - (rechthoekige draagvlak) of 318 mm (rond draagvlak).

- B) **Gasflesinhoud**

maximaal 6 kg

Er worden diverse mogelijke gasflesmodellen weergegeven met goedgekeurde afmetingen (2).

- ⚠ WAARSCHUWING:** Als de door u aangeschafte LP gasfles niet voldoet aan de vereisten van de gasflesmaat, dient u niet te proberen om de gasfles in de opbergruimte te plaatsen. Plaats de gasfles op de gasfleshouder of plaats de gasfles op de grond. Als u dit niet doet, kan er schade ontstaan aan de slang wat kan leiden tot brand of een explosie en wat ernstig lichamelijk letsel of overlijden of schade aan eigendommen kan veroorzaken. ♦



DE GASFLES INSTALLEREN

Koop een volle gasfles bij uw gasdealer

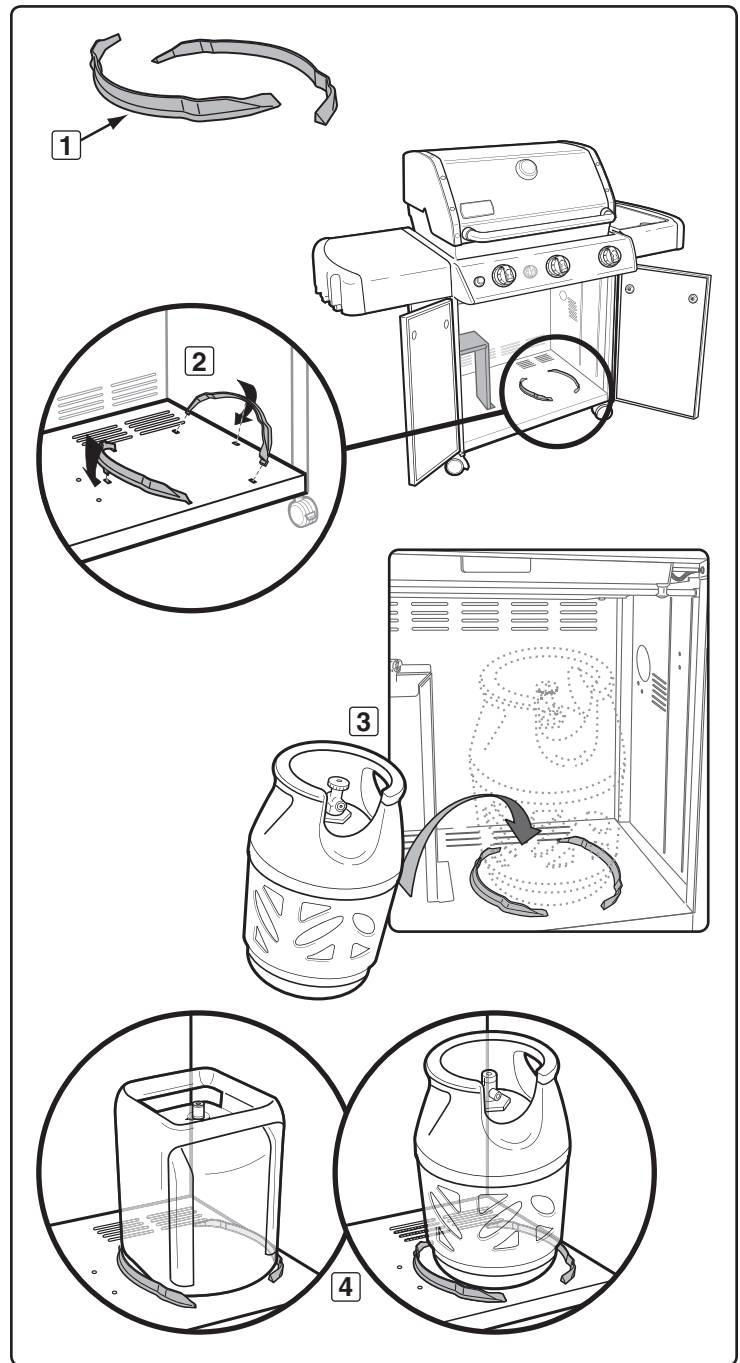
De gasfles dient altijd in een opwaartse stand te worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. De gasfles mag nooit vallen of onzorgvuldig gehanteerd worden. De gasfles nooit bewaren in een ruimte met temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken). Laat de gasfles bijvoorbeeld niet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

Installatie op de gasflesbeugel

U heeft het volgende nodig: de gasflesbeugels (1).

- A) Open de opbergruimte van de barbecue. De gasflesbeugels klikken in de montageopeningen in het basispaneel, zoals weergegeven in de afbeelding (2). Plaats de tabbladen van de gasflesbeugels in de rechthoekige gleuven. Op de plaats vergrendelen door de beugels omlaag te draaien om de middelste tab te vergrendelen.
- B) Til de gasfles op en plaats deze tussen de gasflesbeugels (3) op het basispaneel. De basis van de gasfles dient tussen de gasflesbeugels te passen (4).
- C) Plaats de gasfles zodat de klepopeningen naar de voorzijde van de barbecue wijzen.

Controleer of de gasflesbeugels in het basispaneel zijn geplaatst en of de basis van de gasfles in de gasflesbeugels past.



Plaatsing buiten de opbergruimte

Indien uw gasfles niet voldoet aan de richtlijnen van het gasflestype en de afmeting: Plaats de gasfles op de gasfleshouder of plaats de gasfles op de grond. Bij beide manieren dient de gasfles buiten de opbergruimte aan de rechterzijde van de barbecue te worden geplaatst.

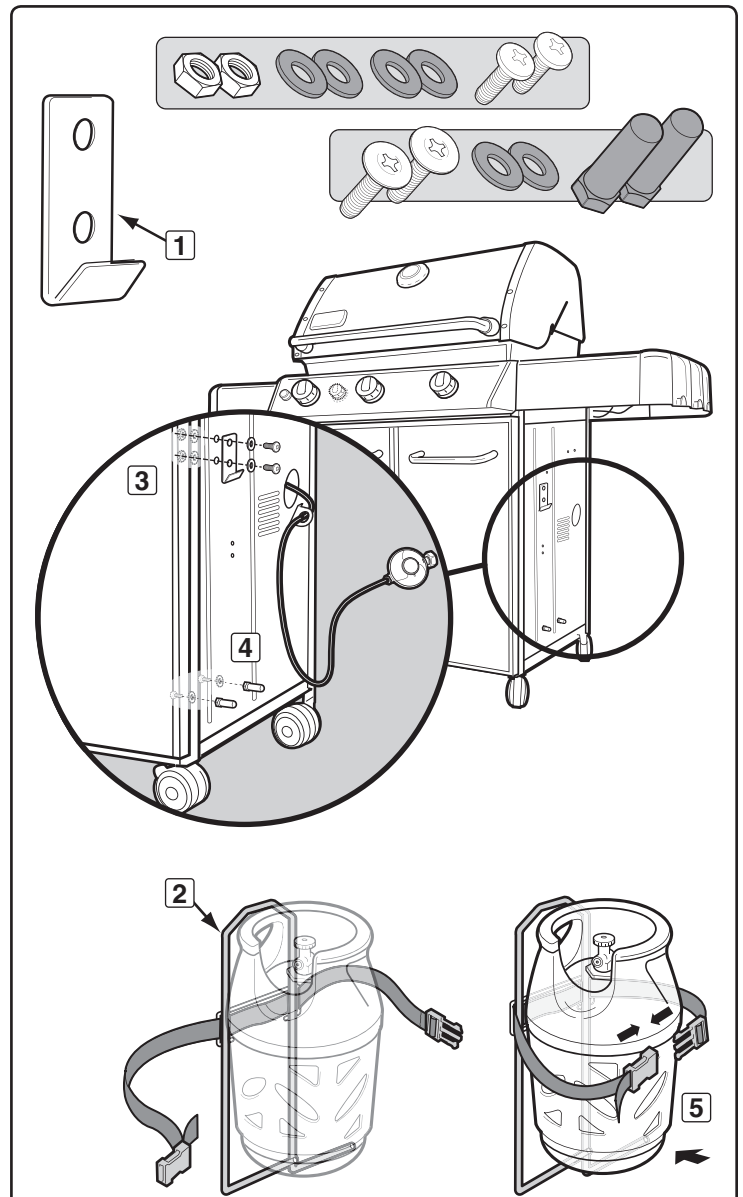
Installatie van gasfleshouder

U heeft het volgende nodig: de beugel voor de gasfleshouder (1) en de gasfleshouder (2).

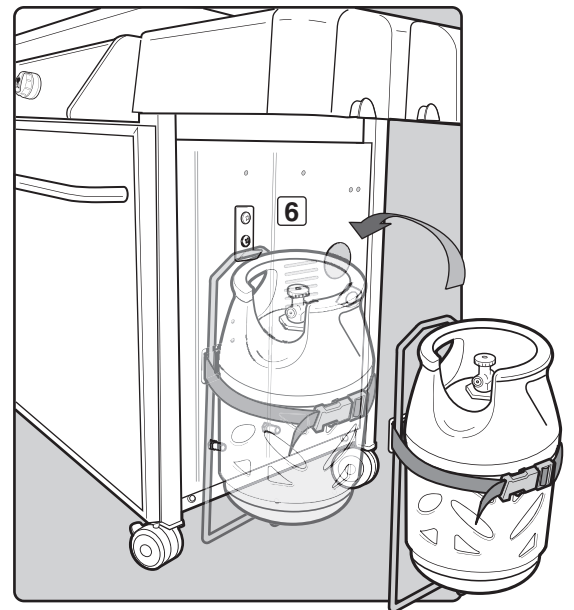
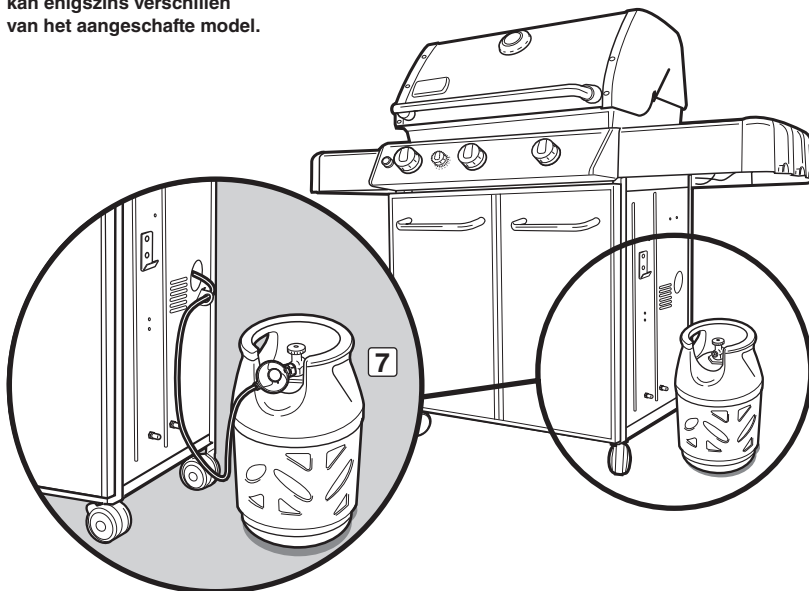
- A) Plaats de gasflesbeugel aan de rechterzijde aan het buitenpaneel van de barbecue. Zet deze vast met de schroeven, ringen en moeren (3).
- B) Installeer de gasflesgeleiders (4) in de twee gaten onder de gasfleshouder. Zet deze vast met de schroeven, ringen en moeren.
- C) Plaats de gasfles zodat de klepopeningen naar de voorzijde van de barbecue wijzen.
- D) Hou de gasfleshouder vast en kantel de gasfles zodat de twee gebogen ondersteuning van de houder onder de flens van de gasflesbasis komen. Pas de lengte van de band aan op de gasfles en klik de uiteinden ineen (5).
- E) Til de gasfleshouder op en plaats deze op de gasflesbeugel, zoals afgebeeld in (6).

Plaatsing op de grond

- A) Plaats de gasfles op de grond, buiten de opbergruimte aan de rechterzijde van de barbecue (7).
- B) Draai de LP gasfles, zodat de opening van de gaskraan naar de voorzijde wijst van de Weber® gasbarbecue. ♦



De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



VOORBEREIDEN OP AANSLUITEN VAN LP-GASFLES

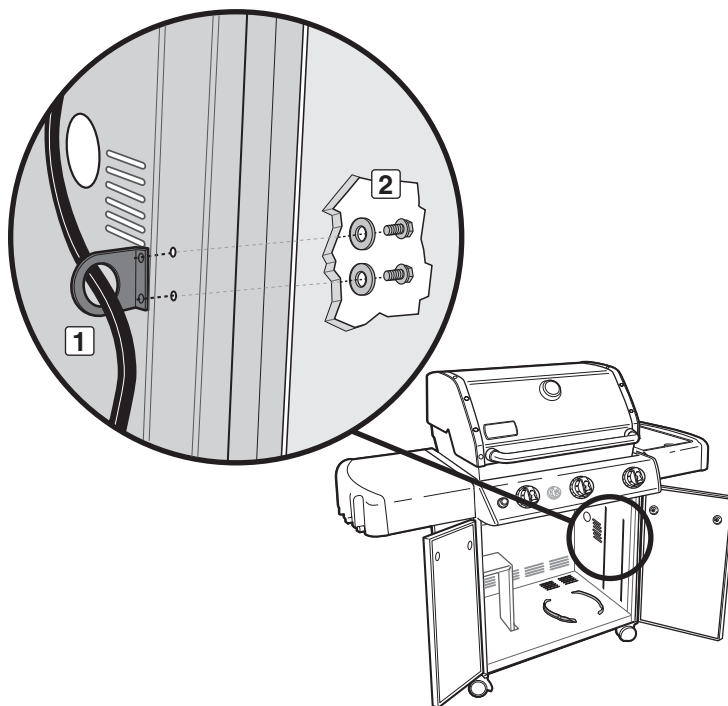
De gasdrukregelaar dient op het zijpaneel te zijn bevestigd met de bijgeleverde slanggeleider.

Installatie in de opbergruimte

- A) Open de deuren van de opbergruimte.
- B) Schuif de slanggeleider (1) over de slang om uit te lijnen met de voorste montageopeningen van het rechterpaneel aan de binnenzijde. Zet de geleider vast met twee kruiskopschroeven/ringen/bouten (2).

⚠ WAARSCHUWING: De slang dient op het zijpaneel te zijn bevestigd met de bijgeleverde slanggeleider. Als u dit niet doet, kunt u de slang beschadigen en brand of een ontploffing veroorzaken, met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen als gevolg.

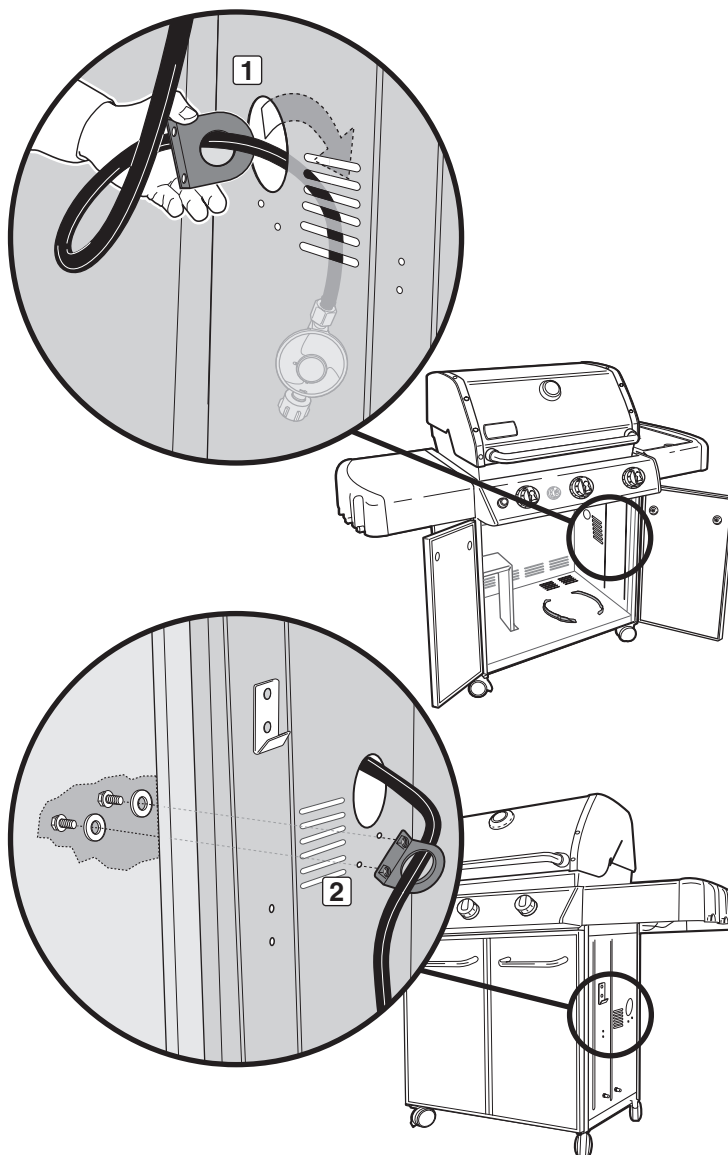
Opmerking: Controleer of de gasflesbeugels in het basispaneel zijn geplaatst en of de basis van de gasfles in de gasflesbeugels past.



Plaatsing buiten de opbergruimte

- A) Open de deuren van de opbergruimte.
- B) Stel de slang van de gasdrukregelaar en de slanggeleider (1) waterpas via de opening in het zijpaneel.
- C) Lijn uit met de montageopeningen in het zijpaneel onder de opening in het zijpaneel. Zet de geleider vast met twee kruiskopschroeven/ringen/bouten (2).

⚠ WAARSCHUWING: De slang dient op het zijpaneel te zijn bevestigd met de bijgeleverde slanggeleider. Als u dit niet doet, kunt u de slang beschadigen en brand of een ontploffing veroorzaken, met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen als gevolg. ♦



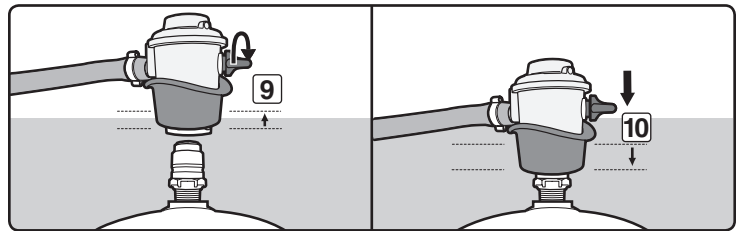
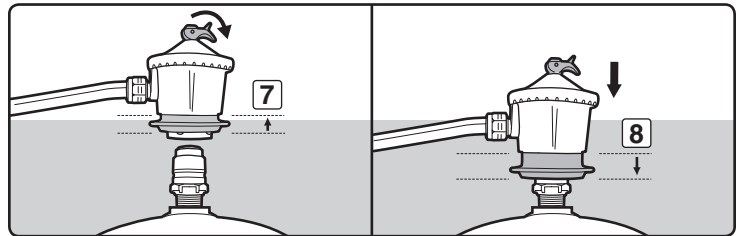
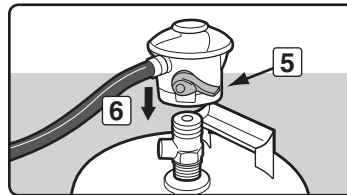
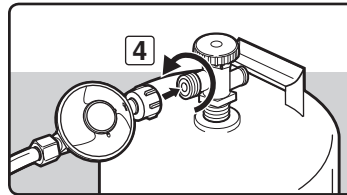
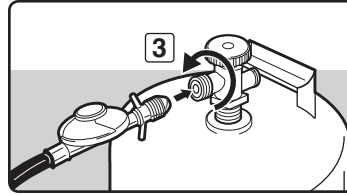
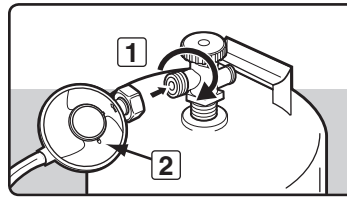
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN

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

A) Vervang de LP gasfles.

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

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



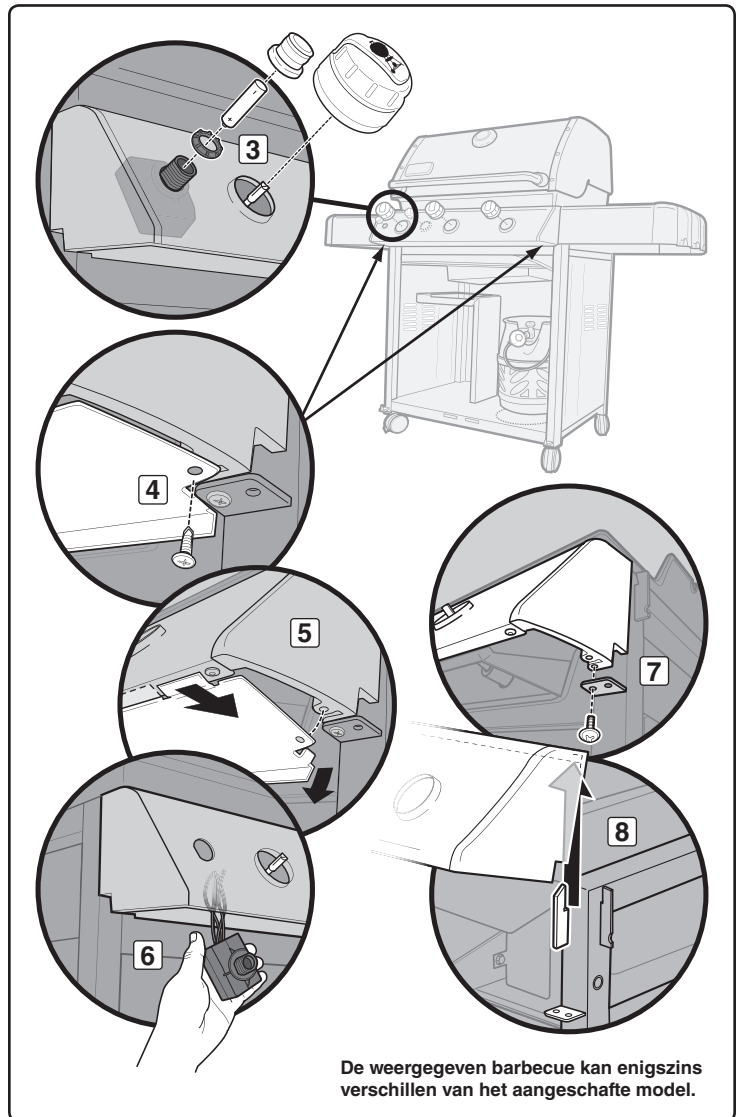
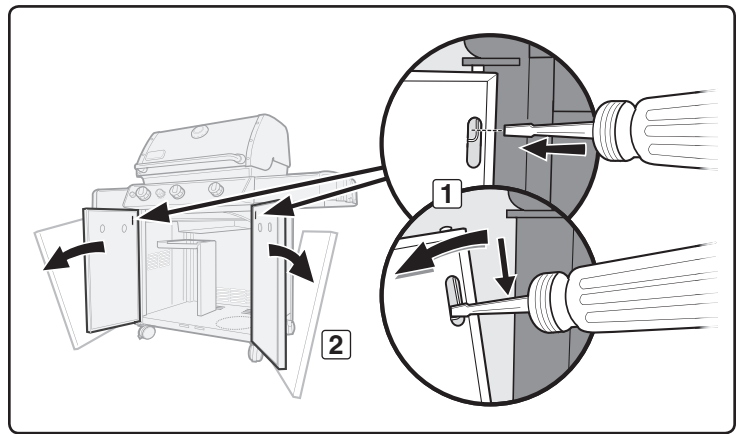
VOORBEREIDING OP LEKTEST

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

Verwijder de regelknoppen en het bedieningspaneel om te testen op lekkage

Benodigheden: Phillips-schroevendraaier en platte schroevendraaier.

- A) Localiseer de deurpenontgrendeling van de deur. Druk met een schroevendraaier de deurpenontgrendeling omlaag (1) totdat de deur loskomt van het frame. Trek de bovenzijde van de deur van het frame weg (2) en til de deur van de onderste afstelbare scharnierpen.
- B) Verwijder de regelknoppen, ontstekingsknop, retentiemoer en batterij (3).
- C) Verwijder de schroeven van de windvanger met een Phillips-schroevendraaier (4).
- D) Kantel het uiteinde van de windvanger omlaag en schuif de windvanger om deze te verwijderen (5).
- E) Laat de ontstekingsmodule hangen aan de draden. Niet ontkoppelen (6).
- F) Verwijder de schroeven van de onderzijde van het bedieningspaneel met de Phillips-schroevendraaier (7).
- G) Til het bedieningspaneel iets omhoog, kantel de voorrand en til deze voorzichtig op (8).
- H) Plaats het bedieningspaneel en de windvanger weer terug als de controle op lekkage is voltooid. ♦



CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE

⚠ GEVAAR

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

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

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

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

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

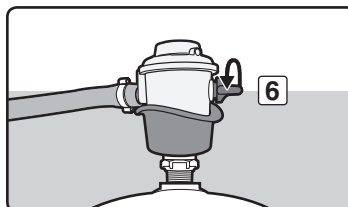
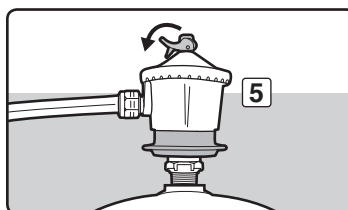
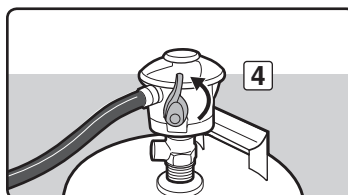
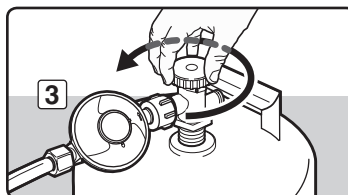
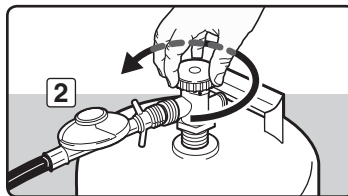
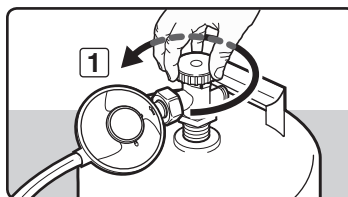
Controleer of de zijbrander uit staat als uw barbecue hiervan is voorzien.

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

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

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

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



Controleer

- A) De aansluitingen tussen de slang en het tussenschot (1).
- B) De aansluitingen van de hoofdgasleiding en het tussenschot (2).
- C) De aansluitingen van de hoofdgasleiding en het verdeelstuk (3).
- D) De aansluitingen van de gasleiding van de zijbrander en het verdeelstuk (4).
- E) De aansluiting van de leiding van de zijbrander en de zijbranderkop (5).
- F) De aansluiting van de leiding van de zijbrander en de zijbranderklep (6).

⚠ WAARSCHUWING: Bij een lekkage bij de aansluiting (1, 2, 3, 4, 5 of 6) dient u de aansluiting met een steeksleutel aan te draaien en op lekkages te controleren met zeepwater. Wanneer de lekkage niet is verholpen na het aandraaien, draai dan het gas dicht (OFF). GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

- G) Aansluiting van snelsluiting van zijbrander (7).
- H) De aansluitingen tussen de gasfles en de gasdrukregelaar (8).
- I) De aansluitingen tussen de slang en de regelaar (9).
- J) De aansluitingen tussen de kleppen en het verdeelstuk (10).

⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluitingen (7, 8, 9 of 10) wordt geconstateerd, draai dan het gas dicht (OFF). GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

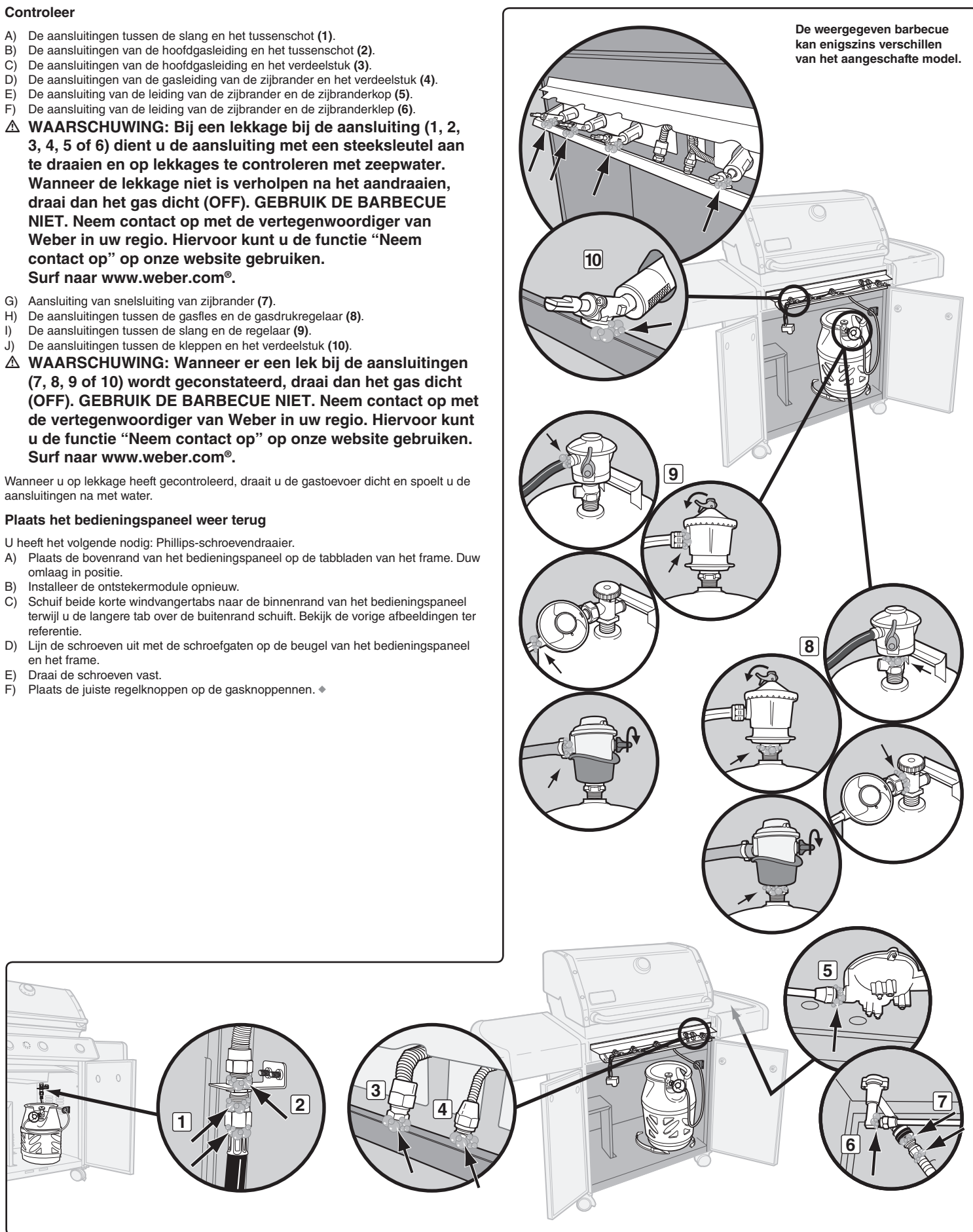
Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht en spoelt u de aansluitingen na met water.

Plaats het bedieningspaneel weer terug

U heeft het volgende nodig: Phillips-schroevendraaier.

- A) Plaats de bovenrand van het bedieningspaneel op de tabbladen van het frame. Duw omlaag in positie.
- B) Installeer de ontstekermodule opnieuw.
- C) Schuif beide korte windvangertabs naar de binnenrand van het bedieningspaneel terwijl u de langere tab over de buitenrand schuift. Bekijk de vorige afbeeldingen ter referentie.
- D) Lijn de schroeven uit met de schroefgaten op de beugel van het bedieningspaneel en het frame.
- E) Draai de schroeven vast.
- F) Plaats de juiste regelknoppen op de gasknoppen. ♦

De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES HERVULLEN

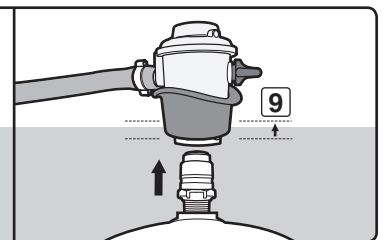
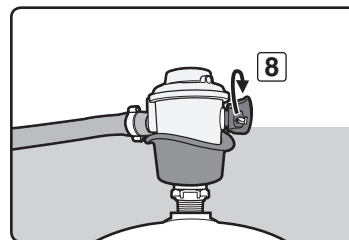
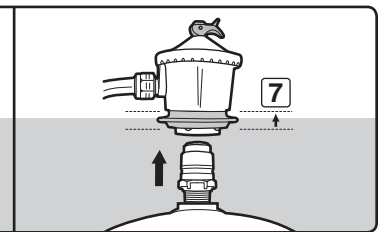
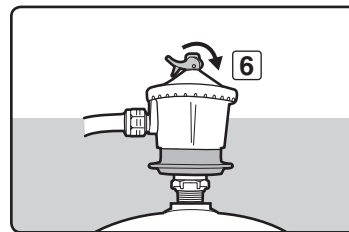
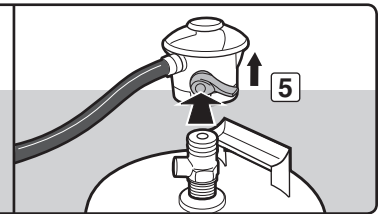
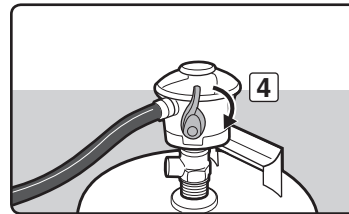
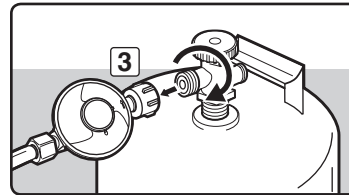
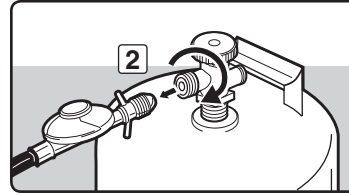
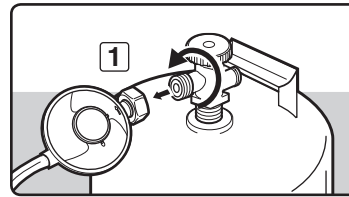
Wij raden aan dat u de LP-gasfles vult voordat deze volledig leeg is. Ga hiervoor met de LP-gasfles naar een "Gaspropan"-dealer.

Gasfles verwijderen:

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

DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES (LP) OPNIEUW AANSLUITEN

Zie "DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN." ♦



VOOR GEBRUIK VAN DE BARBECUE

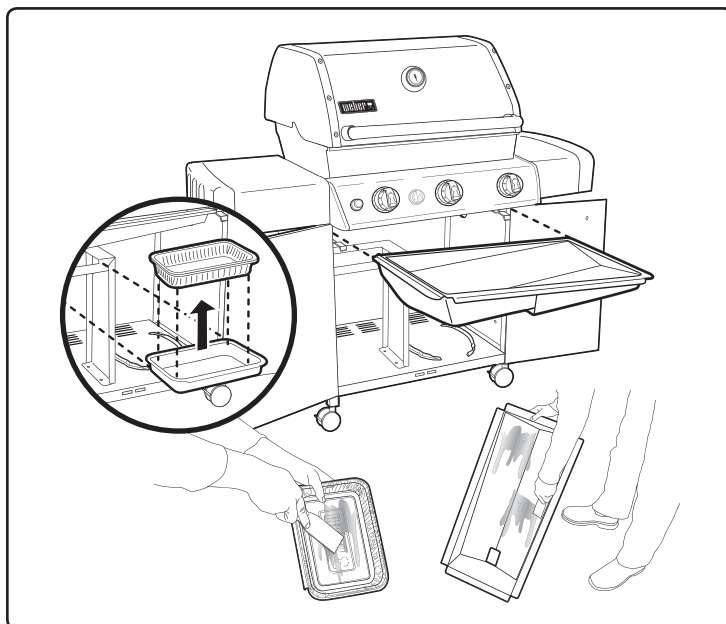
UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN

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

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

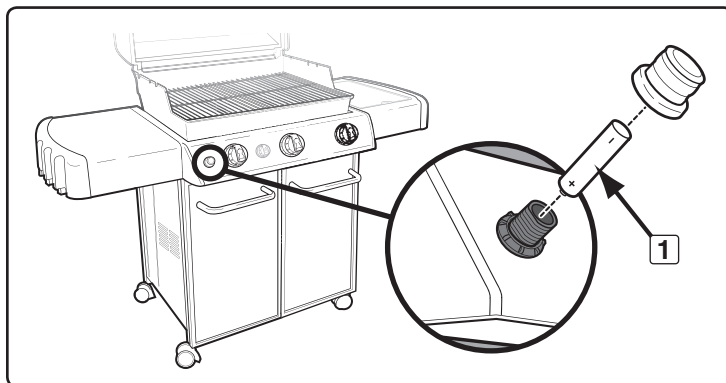
⚠ WAARSCHUWING: Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de wegwerpbare opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om een vetbrandje te voorkomen. Een vetbrandje kan ernstig lichamelijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.

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



CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER

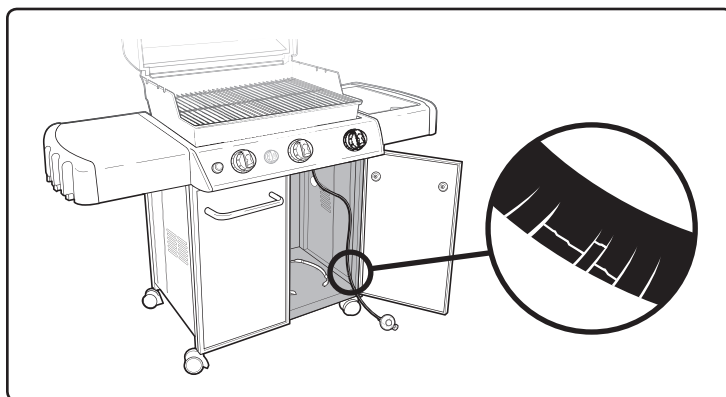
Controleer de staat van uw AA batterij (alleen alkaline) en of deze goed is geïnstalleerd (1). Sommige batterijen zijn voorzien van een kunststof beschermende wikkel. Dit moet verwijderd worden. Verwar deze kunststof wikkel niet met het etiket van de batterij. ♦



CONTROLE VAN DE SLANG

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

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



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

Opmerking: Een samenvatting van de ontstekingsinstructies vindt u aan de binnenzijde van de linker kastdeur.

⚠ GEVAAR

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

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

⚠ WAARSCHUWING: De regelknoppen van de branders dienen op OFF te staan voordat u de gaskraan op de LP-gasfles (3) opent.

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

Elektronisch ontstekingsstelsel

Elke regelknop bedient een individuele brander en elke brander ontsteekt met een elektronische ontsteking. Het elektronische ontstekingsstelsel ontsteekt de brander met een vonk van de ontstekingselektrode in de Gas Catcher™ ontstekingskamer. U wekt de energie voor de vonk op door op de elektronische ontstekingsknop te drukken. U hoort het overspringen van de vonk.

- D) Ontsteek de branders individueel van links naar rechts. Begin met de brander aan de linkerkant; druk de regelknop in en draai deze naar START/HI (4). Hou de elektronische ontstekingsknop (5) ingedrukt. U hoort het overspringen van de vonk. Controleer of de linkerbrander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken. Er dient een vlam zichtbaar te zijn (6).

⚠ WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.

- E) Druk de regelknop van de middelste brander in en draai deze naar START/HI (7). Hou vervolgens de elektronische ontstekingsknop (5) ingedrukt. U hoort het overspringen van de vonk. Controleer of de rechterbrander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken.

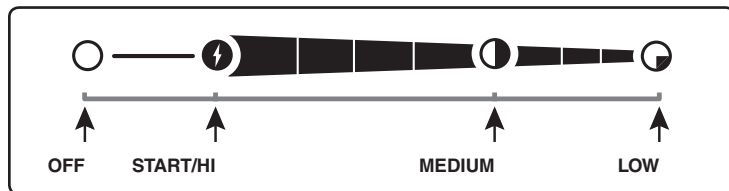
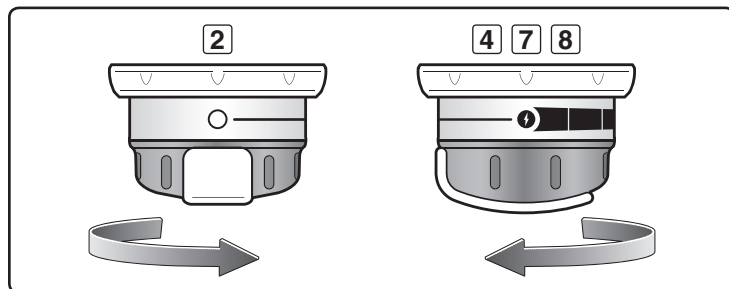
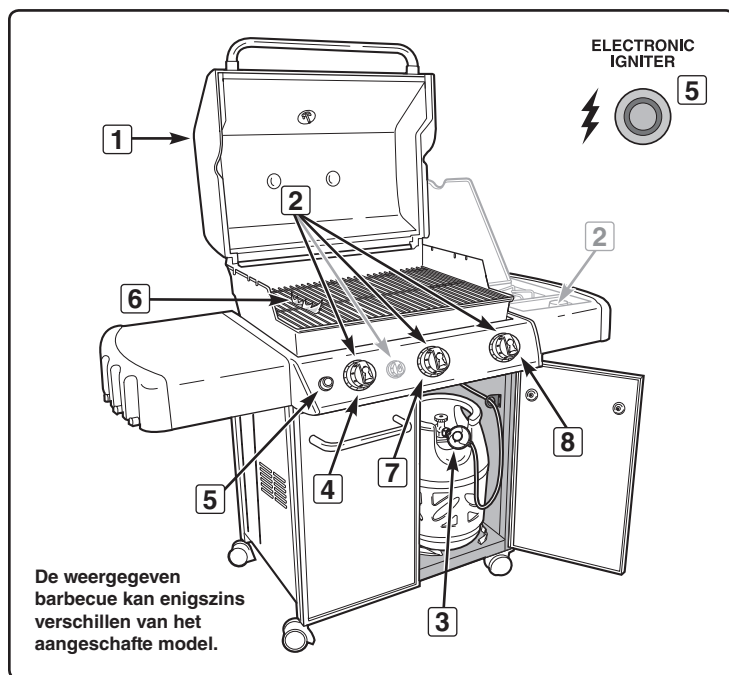
- F) Druk de regelknop van de rechterbrander in en draai deze naar START/HI (8). Hou de elektronische ontstekingsknop (5) ingedrukt. U hoort het overspringen van de vonk. Controleer of de rechterbrander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken.

⚠ WAARSCHUWING: Elke brander dient individueel ontstoken te worden door de elektronische ontstekingsknop in te drukken. Als u dit niet doet, kan er een ophoping van gas optreden met ernstig lichamelijk letsel en schade aan eigendommen tot gevolg.

⚠ WAARSCHUWING: Indien een brander niet binnen vijf seconden kan worden aangestoken, draait u de regelknop van de brander naar OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas kan ontsnappen voordat u het opnieuw probeert of de brander met een lucifer aansteekt. ♦

UITZETTEN

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



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

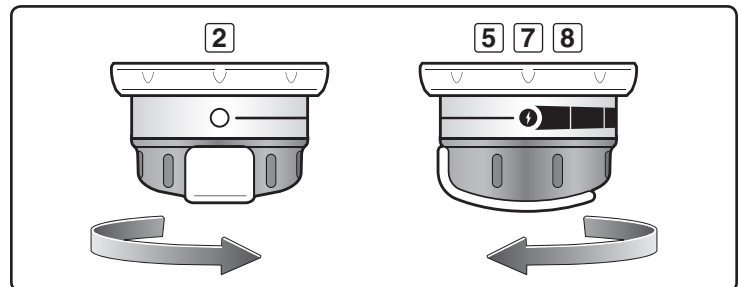
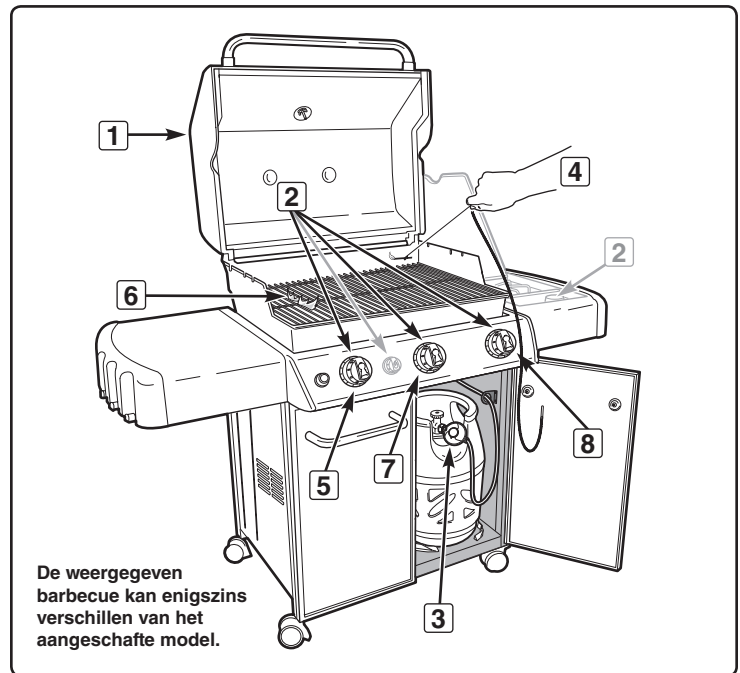
⚠ GEVAAR

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

- A) Open de deksel (1).
- B) Verzekert u ervan dat alle regelknoppen van de branders op OFF (2) staan. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)
- ⚠ **WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander dienen op OFF te staan voordat u de gaskraan op de LP-gasfles (3) opent.**
- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).
- D) Ontsteek de branders individueel van links naar rechts. Begin met de brander aan de linkerkant. Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan. Plaats de luciferhouder en brandende lucifer door de grillroosters en Flavorizer® staven en naast de linkerbrander (4). Duw de regelknop (5) in en draai deze naar START/Hi om de linkerbrander te ontsteken. Controleer of de brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken. Er dient een vlam zichtbaar te zijn (6).
- ⚠ **WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.**
- E) Ontsteek de middelste brander door een lucifer in de luciferhouder te plaatsen en deze aan te steken. Plaats de luciferhouder en brandende lucifer door de grillroosters en Flavorizer® staven en naast de middelste brander. Duw de regelknop (7) in en draai deze naar START/Hi om de middelste brander te ontsteken. Controleer of de middelste brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken.
- F) Ontsteek de rechterbrander door een lucifer in de luciferhouder te plaatsen en deze aan te steken. Plaats de luciferhouder en brandende lucifer door de grillroosters en Flavorizer® staven en naast de rechterbrander. Duw de regelknop (8) in en draai deze naar START/Hi om de rechterbrander te ontsteken. Controleer of de rechterbrander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken.
- ⚠ **WAARSCHUWING: Indien een brander niet binnen vijf seconden kan worden aangestoken, draait u de regelknop van de brander naar OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas kan ontsnappen voordat u het opnieuw probeert. ♦**

UITZETTEN

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



SEAR STATION® ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN

SEAR STATION® ONTSTEKEN VAN BRANDER

Het 330-model bevat een Sear Station® brander die als een individuele brander werkt. De ontsteking van de Sear Station® brander is daarom hetzelfde als het aansteken van de hoofdbrander. Zie "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER" om de Sear Station® brander aan te steken. **Volg alle stappen, gevaren en waarschuwingen bij het ontsteken van de Sear Station® brander, net als bij het ontsteken van een hoofdbrander.** ♦

SEAR STATION® HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER

Zie "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER" om de Sear Station® brander handmatig aan te steken. **Volg alle stappen, gevaren en waarschuwingen bij het handmatig ontsteken van de Sear Station® brander, net als bij het handmatig ontsteken van een hoofdbrander.** ♦

WAT IS DICHTSCHROEIEN?

Dichtschroeien is een directe grilltechniek welke wordt gebruikt bij vleesgerechten, zoals steak, kipstukken, karbonades en bij vis. Bij dichtschroeien verkrijgt het oppervlak van het gerecht een diepbruin schroeipatroon bij een hoge temperatuur. Door beide zijden van het gerecht dicht te schroeien, zorgt u voor een barbecuesmaak door het vleesoppervlak te karamelliseren. Door het dichtschroeien ziet het vlees er ook mooier uit met een mooi ruitpatroon van de grillroosters. Het resulterende contrast van texturen en smaken zullen het gerecht er aantrekkelijker doen uitzien.

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

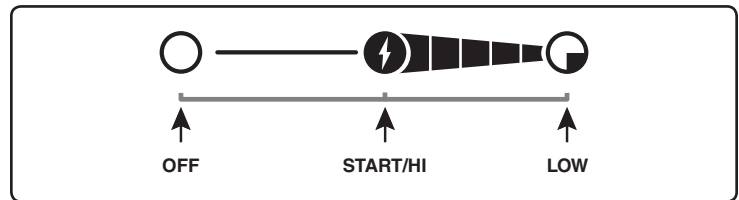
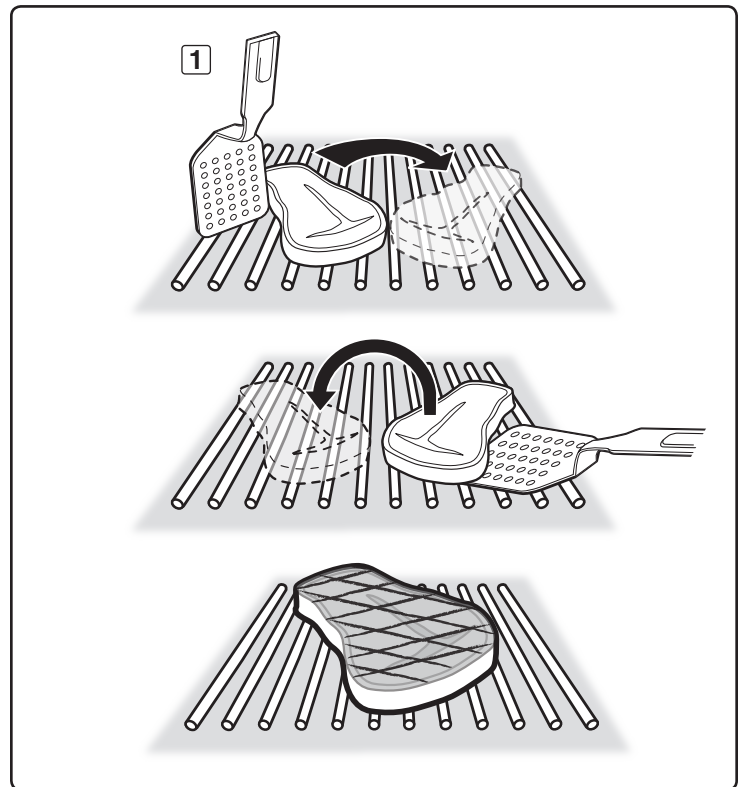
SEAR STATION® GEBRUIK VAN BRANDER

De Sear Station® brander bevat de instellingen OFF, START/HI en LOW welke werken met de linker- en middelste branders. Met de Sear Station® brander en de naastgelegen branders kunt uw gerechten effectief dichtschroeien, terwijl u het kookgebied van de rechterbrander gebruikt om te grillen op een middelhoog vuur.

Vóór het dichtschroeien dient u alle hoofdbranders gedurende 15 minuten op HI te zetten om de barbecue voor te verwarmen. Als de barbecue eenmaal is voorverwarmd, dient u de rechterbrander op OFF of LOW te zetten. Laat de linker- en middelste branders op HI staan en ontsteek de Sear Station® brander.

Plaats het vlees direct boven het Sear Station®. U schroeit elke zijde tussen de 1 tot 4 minuten dicht, afhankelijk van het type en de dikte van het vlees. U kunt het gerecht een kwartslag draaien om een mooi ruitpatroon te verkrijgen (1) voordat u de andere zijde op dezelfde manier dichtschroeit.

Als u klaar bent met dichtschroeien, kunt u de bereiding voltooien door het vlees boven een middelmatig vuur van de rechterbrander te plaatsen om de juiste gaarheid te bereiken. Grill altijd met een gesloten deksel voor een maximale temperatuur en het voorkomen van opflakkeringen. ♦



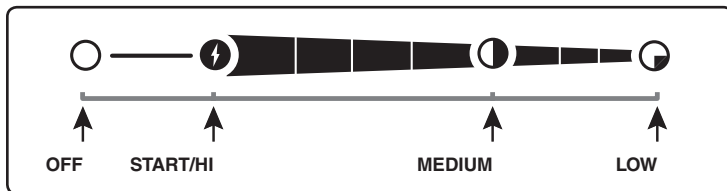
GRILLTIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS

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

VOORVERWARMEN

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

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



Opmerking: De temperatuur in de ketel kan bij de eerste paar keer, wanneer de oppervlakken nog veel weerkaatsen, veel heter zijn dan in uw kookboek wordt vermeld. De kookomstandigheden, zoals wind en regen, kunnen vereisen dat u de branders anders instelt om de juiste kooktemperaturen te bereiken.

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

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

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

KOKEN MET DEKSEL DICHT

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

SAPPEN EN VET

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

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

FLAVORIZER® SYSTEEM

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

ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER

ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER

Een samenvatting van de ontstekingsinstructies vindt u aan de binnenzijde van de linker kastdeur.

⚠ GEVAAR

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

- A) Open de deksel van de zijbrander (1).
- B) Controleer of de klep van de zijbrander dicht staat (duw de knop in en draai deze naar rechts om te garanderen dat de knop in de "OFF"-stand staat) en of alle knoppen van de hoofdbranders uit staan (indrukken en naar rechts draaien) (2).
- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).
- D) De regelknop van de zijbrander indrukken en naar START/HI draaien (4).
- E) Druk meerdere keren op de ontstekingsknop zodat deze elke keer klikt totdat u een vlam ziet (5).

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

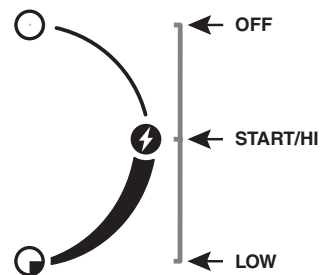
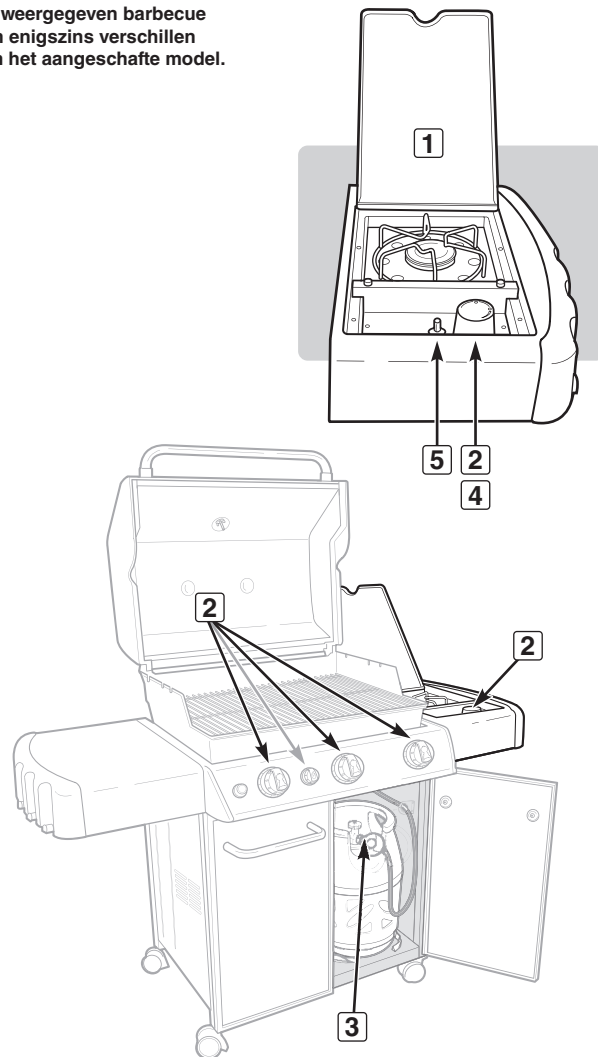
⚠ WAARSCHUWING: Als de zijbrander niet kan worden aangestoken binnen vijf seconden:

- a) Draai de regelklep van de zijbrander, hoofdbranders en gastoevoer dicht bij de bron.
- b) Wacht vijf minuten zodat het gas weg is voordat u opnieuw probeert of gebruik een lucifer (zie "HANDMATIG AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER"). ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar de stand OFF. Controleer of de brander uit staat en is afgekoeld voordat u het deksel van de zijbrander sluit. ♦

De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER

HANDMATIG ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER

⚠ GEVAAR

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

- A) Open de deksel van de zijbrander (1).
- B) Controleer of de knop van de zijbrander dicht staat (2) (duw de knop in en draai deze naar rechts om te garanderen dat de knop in de "OFF"-stand staat) en of alle regelknoppen van de hoofdbranders uit staan (induwen en naar rechts draaien).
- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).
- D) Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.
- E) Plaats de luciferhouder en de brandende lucifer aan de zijkant van de zijbrander (4).
- F) De regelknop van de zijbrander induwen en naar START/HI draaien (5).

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

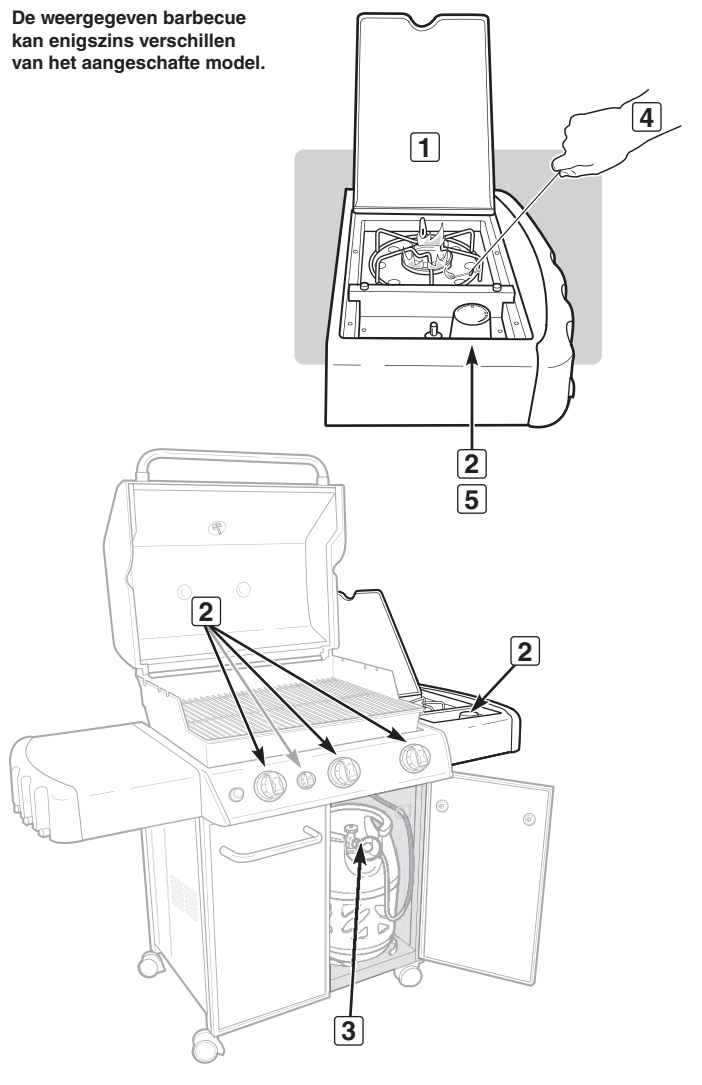
⚠ **WAARSCHUWING:** Als de zijbrander niet kan worden aangestoken binnen vijf seconden:

- a) Draai de regelknop van de zijbrander, hoofdbranders en gastoevoer dicht bij de bron.
- b) Wacht vijf minuten zodat het gas kan verdwijnen voordat u het opnieuw probeert. ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar de stand OFF. Controleer of de brander uit staat en is afgekoeld voordat u het deksel van de zijbrander sluit. ♦

De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	CONTROLEER	OPLOSSING
De branders hebben een gele of oranje vlam en u ruikt gas.	Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten op mogelijke belemmeringen. (De openingen zijn verstopt.)	Maak de bescherming tegen spinnen en insecten schoon. Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD."
<p>Symptomen:</p> <p>Branders kunnen niet aangestoken worden. - of -</p> <p>Branders hebben een kleine wakkerende vlam in de HI-stand. - of -</p> <p>Barbecue bereikt slechts een temperatuur van 250 °C tot 300 °C in de stand HI.</p> <p><i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i></p>	De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de gasfles, kan geactiveerd zijn.	Om de veiligheidsinrichting te resetten, dient u de gaskraan van de gasfles te sluiten en alle regelknoppen van de branders naar OFF te draaien. Open de barbecuedeksel. Draai langzaam aan de gaskraan van de gasfles totdat deze volledig open staat. Wacht enkele seconden en ontsteek dan uw barbecue. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER."
Brander brandt niet, of de vlammen zijn laag in de stand HI.	Is de gasfles bijna leeg of leeg?	Vul de LP-gasfles weer bij.
	Is de brandstofslang gebogen of geknikt?	Trek de brandstofslang recht.
	Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Als de brander aan gaat met een lucifer, kan een deel van de poortopeningen van de brander verstopt zijn. Maak de branders schoon. Raadpleeg "ONDERHOUD."
Brander brandt niet als op de ontstekingsknop wordt gedrukt.	Zorg ervoor dat er een gasstroom naar de branders is om deze met een lucifer aan te steken. Raadpleeg "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER."	Het probleem zit bij het ontstekingsstelsel als de brander wel brandt met een lucifer. Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEEKINGSSYSTEMEN."
	Is er een nieuwe batterij geplaatst?	Controleer of de batterij in goede staat verkeert en goed is geïnstalleerd. Zie "CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEEKING."
	Zijn de draden goed aangesloten op de ontstekingsmodule?	Controleer of de bedrading goed is aangebracht in de aansluitpunten van de ontstekingskast. Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEEKINGSSYSTEMEN."
	Zit er een kunststof wikkel rond de nieuwe batterij?	Verwijder de kunststof wikkel.
<p>Opflakkeringen:</p> <p>⚠ LET OP: Bedek de onderste uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.</p>	Verwarmt u de barbecue voor volgens de instructies?	Voor de voorverwarming moeten alle branders 10 tot 15 minuten op HI staan.
	Zit er op de grillroosters, hitteschilden en de Flavorize [®] staven veel aangebrand vet?	Maak de deksel grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN."
	Is de uitschuifbare vetopvanglade "vies" en kan het vet niet in de opvangpan stromen?	Maak de uitschuifbare vetopvanglade schoon.
De vlammen van de brander branden onregelmatig. De vlammen zijn laag wanneer de brander in de stand HI staat. De vlammen branden niet langs de hele lengte van de branderbuis.	Zijn de branders schoon?	Maak de branders schoon. Raadpleeg "ONDERHOUD."
Het lijkt alsof de binnenkant van de deksel afbladdert. (Lijkt op afgebladder lak.)	De binnenzijde van de deksel is van porseleinemaille of roestvaststaal en is niet geveerd. De deksel kan dus niet afbladderen. Wat u ziet is aangebrand vet dat verkoold is en afbladdert. DIT IS GEEN DEFECT.	Maak de deksel grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN."
De kastdeuren zijn niet uitgelijnd.	Controleer de afstelpen aan de onderzijde van elke deur.	Draai de afstelmoer(en) los. Schuif de deur(en) tot ze zijn uitgelijnd. Draai de moer vast.
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op www.weber.com .		

PROBLEEMOPLOSSING VOOR ZIJBRANDER

PROBLEEM	CONTROLEER	OPLOSSING
De zijbrander kan niet worden aangestoken. <i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i>	Staat de gastoevoer dicht? De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de gasfltes, kan geactiveerd zijn.	Zet de gastoevoer open. Om de veiligheidsinrichting te resetten, dient u de gaskraan van de gasfltes te sluiten en alle regelknoppen van de branders naar OFF te draaien. Open de deksels van de barbecue en zijbrander. Draai langzaam aan de gaskraan van de gasfltes totdat deze volledig open staat. Wacht enkele seconden en ontsteek dan uw barbecue. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER."
De vlam is laag in de HI -stand	Is de brandstofslang gebogen of geknikt?	Leg de slang recht.
Ontsteking via drukknop werkt niet.	Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Controleer de ontsteking als de brander aan kan worden gestoken met een lucifer. Raadpleeg "ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER."
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op www.weber.com .		

ONDERHOUD

REINIGEN

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

⚠ **LET OP:** Reinig uw Flavorizer® staven of grillroosters niet in een zelfreinigende oven.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN

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

⚠ **BELANGRIJK:** Gebruik geen draadborstel of schuurmiddelen op de roestvaststalen oppervlakken van uw barbecue, omdat dit krassen zal geven.

⚠ **BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat u bij het reinigen van de oppervlakken in de korrelrichting wrijft/veegt om het roestvaststaal uiterlijk te behouden. ♦

WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN

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

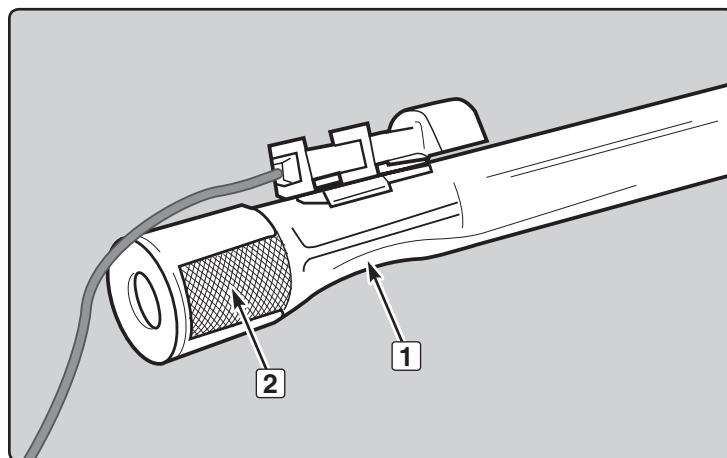
De warme-luchtopening van de branderbuis is voorzien van een roestvaststalen scherm (2) om te voorkomen dat spinnen en andere insecten in de branderbuizen komen via de warme-luchtopeningen.

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

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

⚠ GEVAAR

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



REINIGEN OF VERVANGEN VAN BRANDERBUIZEN

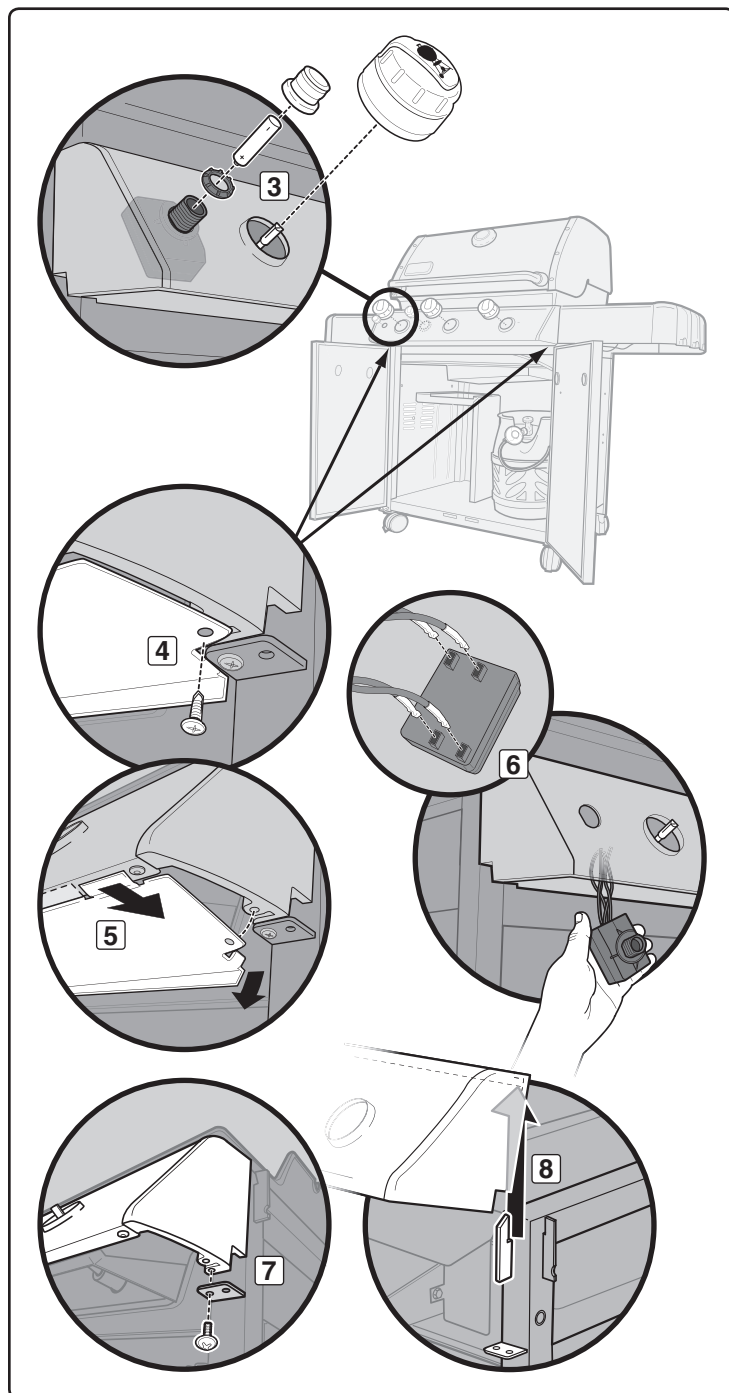
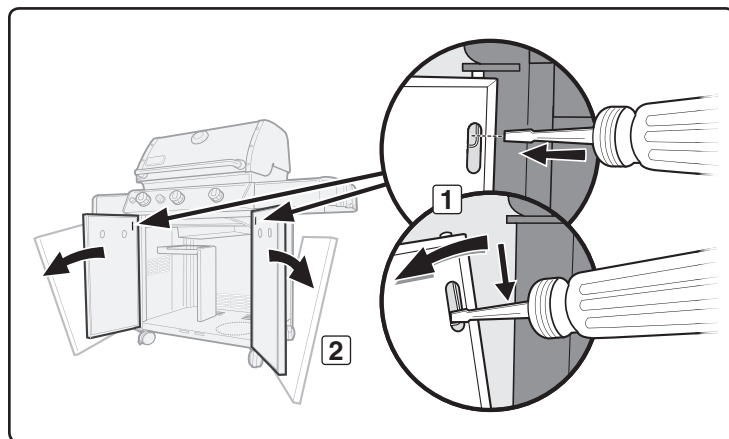
Benodigheden: Phillips-schroevendraaier, platte schroevendraaier en 5/16" dopschroevendraaier.

- A) Uw Weber® gasbarbecue dient uitgeschakeld en afgekoeld te zijn.
- B) Draai het gas dicht bij de bron.
- C) Verwijder de onderdelen van de ketel - warmhoudrek, roosters en Flavorizer® staven. (De warmteverdelingplaten hoeven niet verwijderd te worden.)

Verwijderen van bedieningspaneel

Het bedieningspaneel verwijderen:

- A) Localiseer de deurpenontgrendeling van de deur. Druk met een schroevendraaier de deurpenontgrendeling omlaag (1) totdat de deur loskomt van het frame. Trek de bovenzijde van de deur van het frame weg (2) en til de deur van de onderste afstelbare scharnierpen.
- B) Verwijder de regelknoppen, ontstekingsknop, retentiemoer van ontsteker en batterij (3).
- C) Verwijder de schroeven van de windvanger (4) onder het bedieningspaneel met een Phillips-schroevendraaier.
- D) Kantel het uiteinde van de windvanger omlaag en schuif de windvanger om deze te verwijderen (5).
- E) Verwijder de ontstekingsmodule uit het bedieningspaneel (6) en verwijder alle vier de draden van de module.
- F) Verwijder de schroeven van de onderzijde van het bedieningspaneel met de Phillips-schroevendraaier (7).
- G) Til het bedieningspaneel iets omhoog, kantel de voorrand en til voorzichtig op (8).



Verwijderen van branderbuis

De brandebuis/-buizen verwijderen:

- Verwijder de bedrading van de ontsteking uit de ontstekingsklem(men) (9).
- Verwijder de schroef die de branderbuis bevestigt aan de kookketel met een 5/16" dopschroevendraaier (10).
- Trek de branderbuisinstallatie (waaronder de ontsteking) omhoog en verwijder deze uit de ketel (11).

Nb: 310/320-eenheden zijn voorzien van een extra aardingsdraad die is aangesloten op de middelste branderbuis (12).

Reinigen van branderbuis

De branderbuis/-buizen reinigen:

- Inspecteer met een zaklamp de binnenkant van elke brander (13).
- Reinig de binnenkant van de branders met een stalen draad (14) (hiervoor kunt u een verbogen kledinghanger gebruiken).
- Controleer de openingen van de luchtafsluiter aan de uiteinden van de brander en maak deze indien nodig schoon. Controleer de klepopening aan de onderzijde van de kleppen en maak deze indien nodig schoon. Maak de buitenkant van de branders schoon met een messingborstel (15). Op deze manier weet u zeker dat alle branderpoorten vrij zijn.

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

Terugplaatsen van branderbuis

De branderbuis terugplaatsen:

- Schuif de branderbuis en ontstekingsbedrading door de opening in de ketel (16). Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN" voor de juiste positie van de brander.

- Lijn de branderbuis uit met de klep.

⚠ **LET OP: de branderopeningen (17) moeten goed zijn uitgelijnd met de klepopeningen (18).**

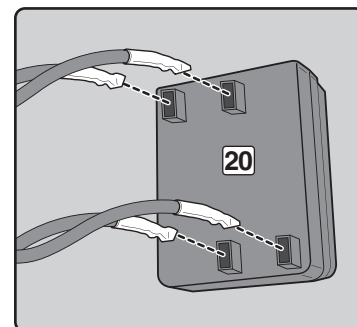
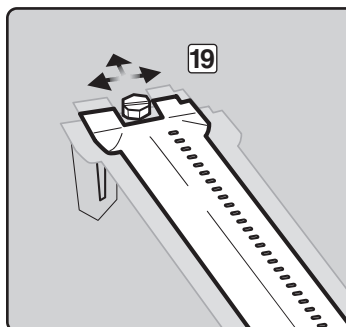
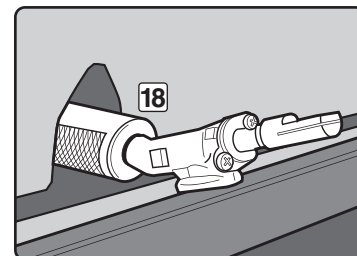
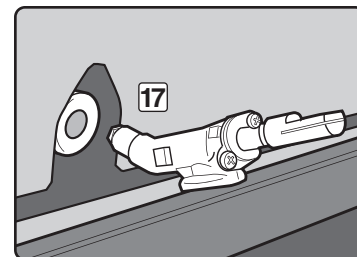
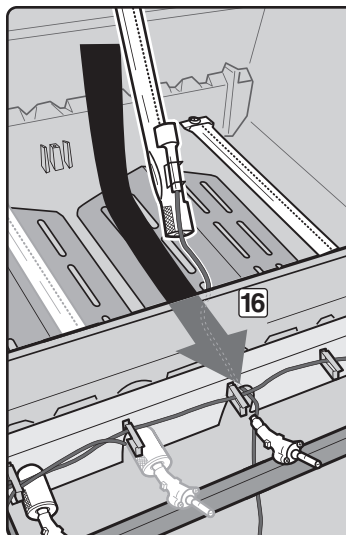
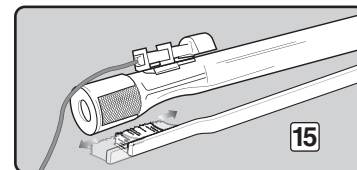
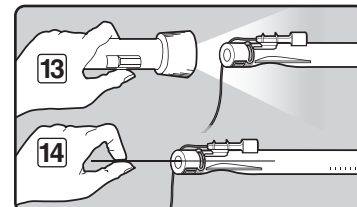
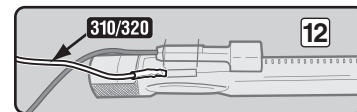
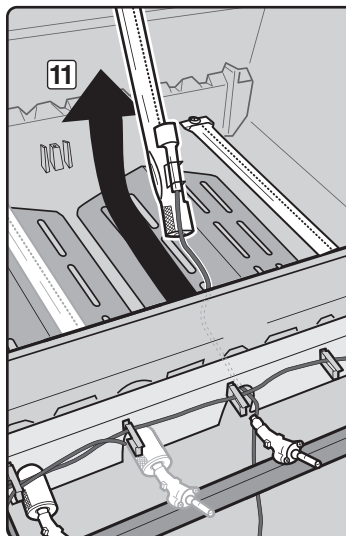
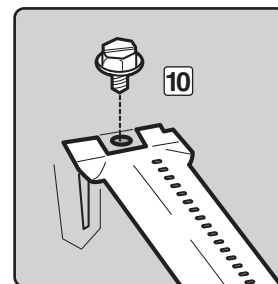
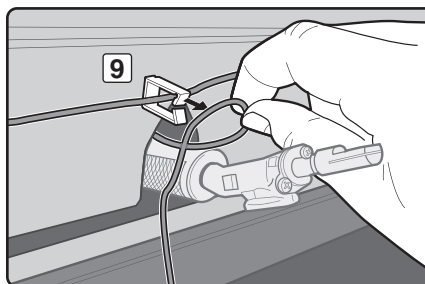
- Plaats de schroef terug die de branderbuis op de ketel bevestigt met een platte schroevendraaier. De branderbuis kan los lijken te zitten (19) wanneer de schroef stevig vast is gedraaid. Dit is normaal.

- Begeleid de bedrading terug via de bedradingsclips. Zie afbeelding (9).

⚠ **LET OP: De bedrading moet goed door de bedradingsclips worden geleid.**

- Bevestig de bedrading aan de module, waarbij u de numerieke codering of kleurcodering volgt (20). Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN" voor de juiste bevestiging van de bedrading.

⚠ **WAARSCHUWING: controleer of alle onderdelen zijn gemonteerd en het bevestigingsmateriaal volledig vast is gedraaid voordat u de barbecue gaat gebruiken. Uw handelingen, indien u deze productwaarschuwing niet opvolgt, kunnen resulteren in brand of explosie of falen van de constructie met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen tot gevolg. ♦**



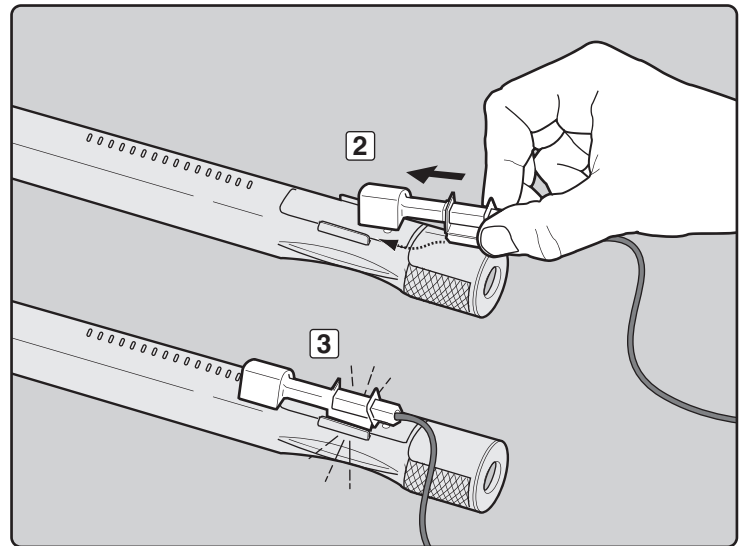
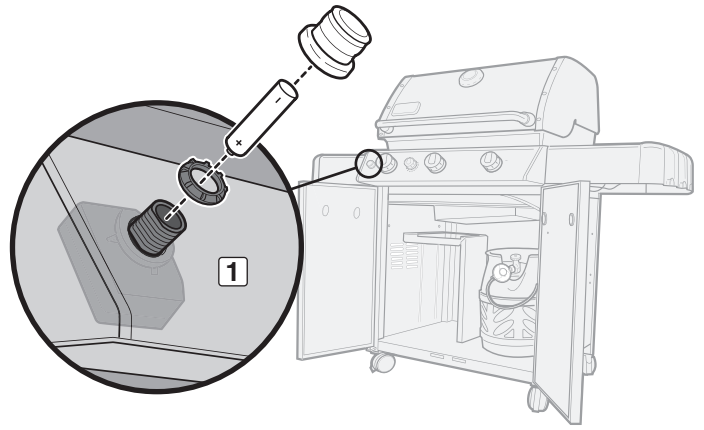
WERKING VAN ELEKTRONISCH ONTSTEKINGSSYSTEEM

Controleer, als het elektronische ontstekingsysteem niet aangaat, of er een gasstroom is door uw branders aan te steken met lucifers. Raadpleeg "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER": Het probleem zit bij het ontstekingsstelsel als de brander wel brandt met een lucifer.

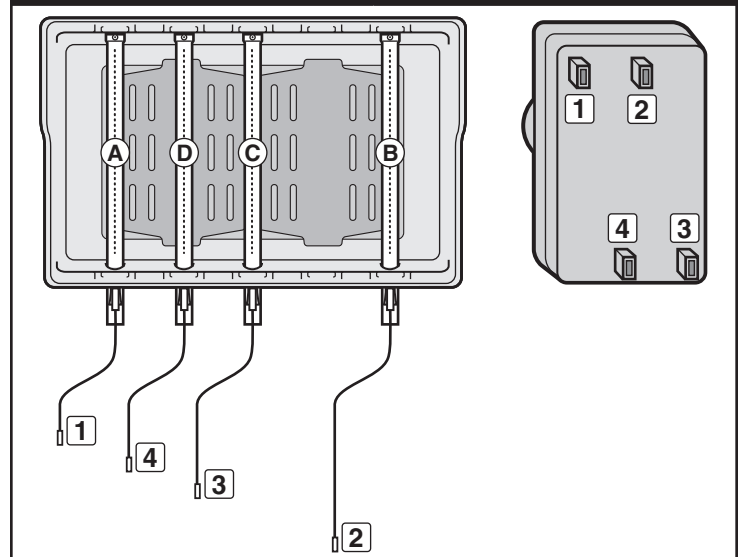
⚠ WAARSCHUWING: Alle gasranen en toevoerleppen van het gas moeten in de OFF-stand staan.

- Controleer de staat van uw AA batterij (alleen alkaline) en of deze goed is geïnstalleerd (1). Sommige batterijen zijn voorzien van een kunststof beschermende wikkel. Dit moet verwijderd worden. Verwar deze kunststof wikkel niet met het etiket van de batterij.
- Controleer of de ontstekingsdraden goed zijn bevestigd op de ontstekingsmodule. Raadpleeg "BEDRADINGSGIDS VAN ONTSTEKINGSMODULE" hieronder.
- Controleer of de keramische ontsteking volledig in het ontstekingskanaal van de branderbuis is geplaatst (2). Als het geheel goed is geplaatst, hoort u een "klik" (3).
- Controleer of de elektronische ontstekingsknop werkt door te letten op en te luisteren naar vonken bij de brander.

Wanneer u nog steeds de brander niet kunt aansteken met het elektronische ontstekingsstelsel, kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op www.weber.com.



BEDRADINGSGIDS ONTSTEKINGSMODULE 330



Draaduiteinde en aansluitingskleur	Branderbuis
Zwart (1)	Linker brander (A)
Geel (2)	Rechter brander (B)
Blauw (3)	Middelste brander (C)
Groen (4)	Schroeibrander (D)

ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER

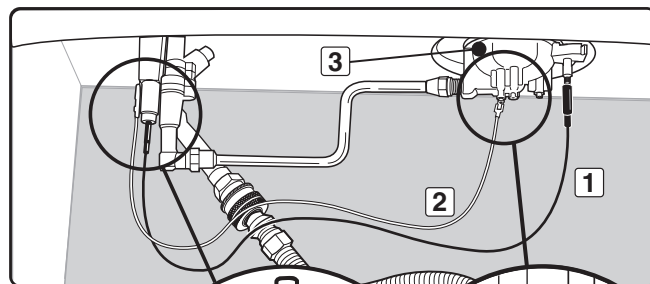
⚠ WAARSCHUWING: Alle regelknoppen en toevoerkleppen van het gas moeten in de OFF-stand staan.

Controleer of de zwarte bedrading is aangesloten tussen de ontsteker en de elektrode.

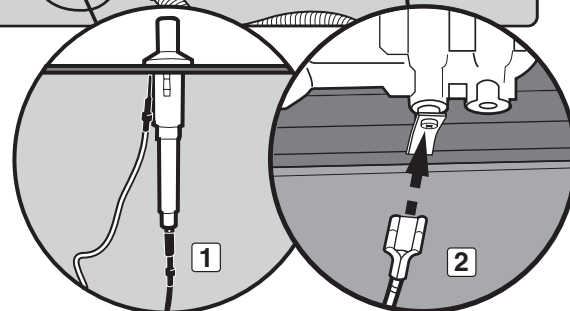
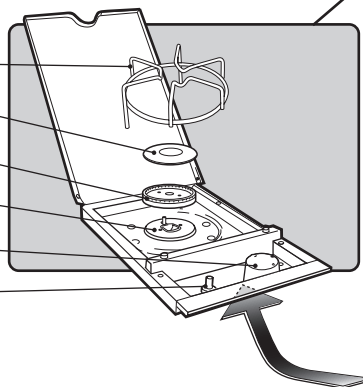
Controleer of de witte bedrading is aangesloten tussen de ontsteker en de aardingsklem.

De vonk moet wit/blauw van kleur zijn en niet geel.

- A) Ontstekingsbedrading (1)
- B) Aardebedrading (2)
- C) Brander (3) ♦



- Rooster van zijbrander
- Deksel van zijbrander
- Ring & kop van zijbrander
- Ontstekingselektrode
- Regelknop
- Ontsteking



JAARLIJKS ONDERHOUD

Inspecteer en reinig de bescherming tegen spinnen en insecten

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

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

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

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

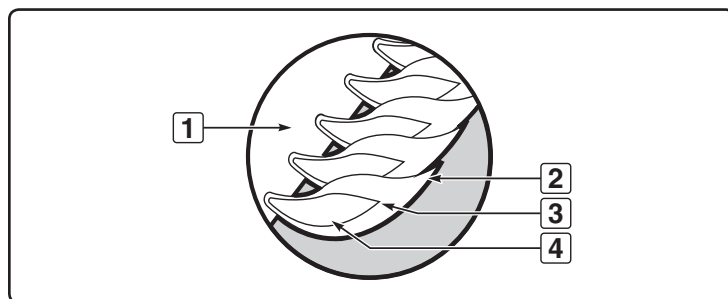
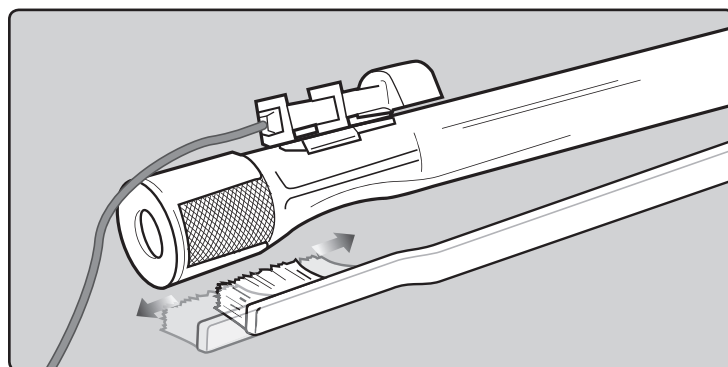
Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, dient u contact op te nemen met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio met de contactgegevens op onze internetpagina. Surf naar www.weber.com.

Instellingen van de hoofdbrander

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

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

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



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

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

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



Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op www.weber.com® en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.

Wanneer u uw barbecue wilt wegdoen of weggooien, dienen alle elektrische onderdelen (bijv. grillmotor, batterijen, ontstekingsmodule, handgreepverlichtingen) te worden afgevoerd volgens de WEEE. De onderdelen dienen apart van de barbecue te worden afgevoerd.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slovenia.info@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern Europe countries,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-de@weberstephen.com.

For Baltic States, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®