

# GENESIS®



## GASBARBECUE

Gebruikershandleiding voor de LP-gasbarbecue

E-310™ · S-310™

#48718



**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

48718 08/01/14 LP  
NL - DUTCH

## ⚠ 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.

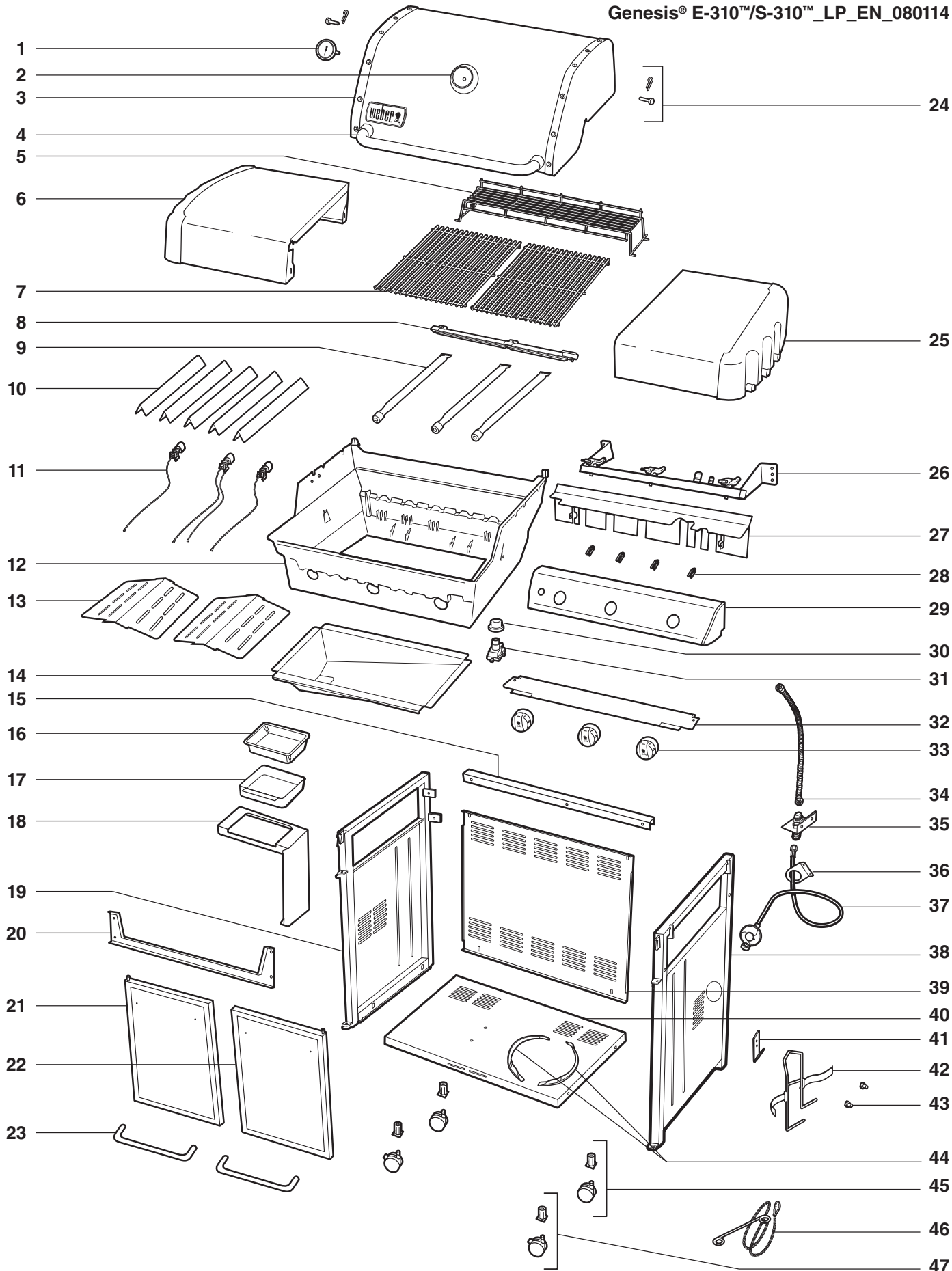
## ⚠ WAARSCHUWINGEN

- ⚠ 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 propaangas 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.

<b>WAARSCHUWINGEN</b> .....	<b>2</b>
<b>INHOUD</b> .....	<b>3</b>
<b>VERGROOT BEELD</b> .....	<b>4</b>
<b>ONDERDELENLIJST</b> .....	<b>5</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>6</b>
<b>ALGEMENE INSTRUCTIES</b> .....	<b>6</b>
OPSLAAN .....	6
GEBRUIK .....	7
<b>GASINSTRUCTIES</b> .....	<b>7</b>
TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPAANGASFLESSEN .....	7
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
<b>VOOR GEBRUIK VAN DE BARBECUE</b> .....	<b>17</b>
UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN .....	17
CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER .....	17
CONTROLE VAN DE SLANG .....	17
<b>ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER</b> .....	<b>18</b>
ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER .....	18
UITZETTEN .....	18
HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER .....	19
UITZETTEN .....	19
<b>GRILLTIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS</b> .....	<b>20</b>
VOORVERWARMEN .....	20
KOKEN MET DEKSEL DICHT .....	20
SAPPEN EN VET .....	20
FLAVORIZER® SYSTEEM .....	20
<b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	<b>21</b>
<b>ONDERHOUD</b> .....	<b>22</b>
REINIGEN .....	22
UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN .....	22
WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN .....	22
REINIGEN OF VERVANGEN VAN BRANDERBUIZEN .....	23
WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEEM .....	25
JAARLIJKS ONDERHOUD .....	26
<b>MEMO</b> .....	<b>27</b>

# VERGROOT BEELD

Genesis® E-310™/S-310™\_LP\_EN\_080114



## ONDERDELENLIJST

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

# GARANTIE

Hartelijk dank voor uw aankoop van een WEBER®-product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") beroemt zich op zijn veilige, duurzame en betrouwbare producten.

Deze vrijwillige garantie van Weber wordt kosteloos aan u verstrekt. Hierin vindt u alle informatie die u nodig hebt voor reparatie van uw WEBER®-product in het onwaarschijnlijke geval van storingen of defecten.

**Krachtens geldende wetgeving heeft de klant een aantal rechten indien het product defect is. Deze rechten omvatten aanvullende service of vervanging, reductie van de aankoopprijs en compensatie. Binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld, een tweejarige wettelijke garantie met ingang van de datum waarop het product wordt overgedragen.**

**Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantiebepalingen.**

## VRIJWILLIGE GARANTIE VAN WEBER

Weber biedt de koper van het WEBER®-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het WEBER®-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. (Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw WEBER®-product verliest of kwijt raakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via [www.weber.com](http://www.weber.com) of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.) Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal Weber binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDE WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

## VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiesteding is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw WEBER®-product online te registreren op [www.weber.com](http://www.weber.com) of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Bewaar ook uw originele aankoopbon en/of factuur. Door uw WEBER®-product te registreren, bevestigt u de garantiesteding en wordt het mogelijk voor Weber om indien nodig contact met u op te nemen.

Bovenstaande garantie is alleen van toepassing wanneer de eigenaar zorgvuldig met het WEBER®-product omgaat door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en aanwijzingen voor preventief onderhoud op te volgen zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of de storing niets te maken heeft met het zich niet houden aan bovenstaande verplichtingen. Als u in een kustgebied woont of uw product in de buurt van een zwembad is geplaatst, behoort het regelmatig schoonmaken en afspoelen van de buitenkant van het product tot het regulier onderhoud, zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding.

## GARANTIEAFHANDELING/GARANTIEUITSLUITING

Als u denkt dat een onderdeel wordt gedekt door deze garantie, neemt u contact op met de klantenservice van Weber. Hiervoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website ([www.weber.com](http://www.weber.com)) of de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Weber zal defecte onderdelen die worden gedekt door deze garantie na onderzoek naar eigen goeddunken repareren of vervangen. Ingeval reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (naar eigen goeddunken) om de barbecue te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of grotere waarde. Weber kan u vragen om onderdelen (voldoende gefrankeerd) op te sturen voor inspectie.

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor Weber niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;
- insecten (zoals spinnen) en knaagdieren (zoals eekhoorns), met inbegrip van maar niet beperkt tot schade aan de branderbuizen en/of gaslangen;
- blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;
- ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw WEBER®-product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een gasbarbecue zonder toestemming van Weber of door een niet door Weber geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

## GARANTIETERMIJNEN PRODUCT

Ketel: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden (2 jaar op de verf, met uitzondering van vervagen of verkleuren)

Dekseleenheid: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen branderbuizen: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen grillroosters: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen Flavorizer®-staven: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Alle resterende onderdelen: 2 jaar

## VRIJWARINGEN

**AFGEZIEN VAN DE GARANTIE EN VRIJWARINGEN BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDT UITDRUKKELIJK GEEN VERDERE GARANTIE OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKSTELLING GEGEVEN WELKE VERDER GAAT DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. SITUATIES OF AANSPRAKEN WAARBIJ WEBER VOLGENS DE WET VERPLICHTE AANSPRAKELIJKHEID HEEFT, WORDEN NIET BEPERKT OF UITGESLOTEN DOOR DEZE GARANTIEVERKLARING.**

**NA DE BETREFFENDE PERIODEN VAN DEZE GARANTIE IS GEEN GARANTIE VAN TOEPASSING. GARANTIES AFGEGEVEN DOOR EEN ANDERE PERSOON, MET INBEGRIJF VAN DEALERS OF DETAILHANDELAARS, MET BETREKKING TOT EEN PRODUCT (ZOALS EVENTUELE "UITGEBREIDE GARANTIE"), ZIJN IN GEEN GEVAL BINDEND VOOR WEBER. DEZE GARANTIE BIJDT UITSLUITEND MOGELIJKHEID TOT HET REPAREREN OF VERVANGEN VAN DEFECTE ONDERDELEN OF PRODUCTEN.**

**IN GEEN GEVAL ZAL EEN HERSTELMAATREGEL VAN WELKE AARD DAN OOK IN HET KADER VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE EEN WAARDE HOGER DAN DE AANKOOPPRIJS VAN HET VERKOCHETE WEBER-PRODUCT HEBBEN.**

**U AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE OF LETSEL AAN U EN UW WONING EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN DOOR VERKEERD OF ONKUNDIG GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF DOOR HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VAN WEBER IN DE BIJBEHORENDE GEBRUIKERSHANDLEIDING.**

**ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE ONDER DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, WORDEN UITSLUITEND GEDEKT VOOR HET RESTANT VAN DE BOVENGENOEMDE OORSPRONKELIJKE GARANTIEPERIODE(S).**

**DEZE GARANTIE GELDT VOOR GEBRUIK BIJ PARTICULIERE EENGEZINSWONINGEN OF APPARTEMENTEN EN IS NIET VAN TOEPASSING OP WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT IN OMGEVINGEN MET EEN COMMERCIËEL OF GEMEENSCHAPPELIJK KARAKTER OF MET MEERDERE UNITS, ZOALS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF VAKANTIEWONINGEN.**

**WEBER KAN HET ONTWERP VAN ZIJN PRODUCTEN VAN TIJD TOT TIJD WIJZIGEN. NIETS IN DEZE GARANTIE MAG WORDEN OPGEVAT ALS VERPLICHTING VOOR WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPWIJZIGINGEN TE INTEGREREN IN EERDER GEMAAKTE PRODUCTEN, NOCH WORDEN OPGEVAT ALS ERKENNING DAT EEN EERDER ONTWERP ONDEUGDELIJK WAS.**

Raadpleeg de lijst met internationale afdelingen aan het eind van deze gebruikershandleiding voor aanvullende contactinformatie.

# 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 "buitenkooksmaak" 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 gas slang op uw Weber gasbarbecue om de 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.
- 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 lagedruk slang en gasdrukregelaar mogen worden gebruikt.
- Reserve gasdrukregelaars en slangeenheden dienen te zijn aangegeven door de fabrikant van het gastoestel 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 gasvoerverleiding 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. ♦

# ALGEMENE INSTRUCTIES

## 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 zonnescerm.
- ⚠ **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. ♦

# GASINSTRUCTIES

## TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPAANGASFLESSEN

- 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. ♦

## RESERVEGASSLANG EN GASDRUKREGELAAR

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

Neem voor de reservegas slang en de gasdrukregelaar contact op met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw gebied via "Neem contact op" op onze website. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com).

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

## ENERGIEVERBRUIK

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

## 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

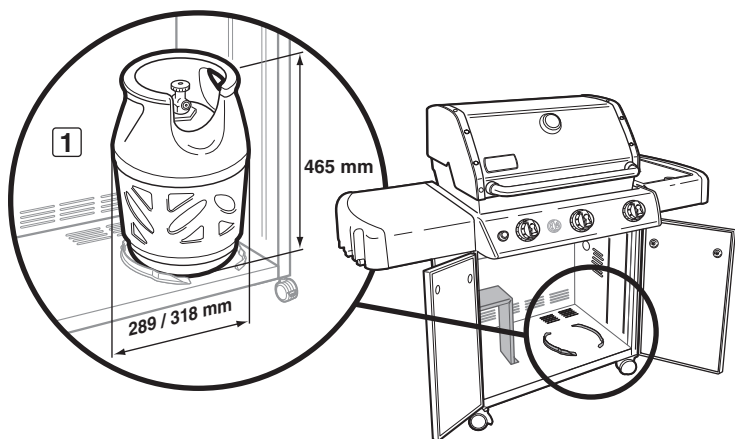
<b>Hoogte</b>	maximaal 465 mm
<b>Breedte</b>	maximaal 289 mm - (rechthoekige draagvlak) of 318 mm (rond draagvlak).

#### B) Gasflesinhoud

maximaal 8 kg

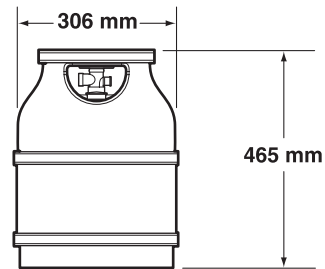
Er worden diverse mogelijke gasflesmodellen weergegeven met goedgekeurde afmetingen (2).

**⚠ 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. ♦

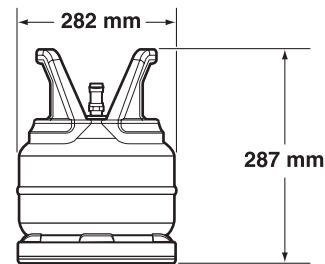
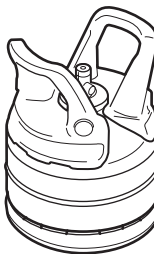


5 kg

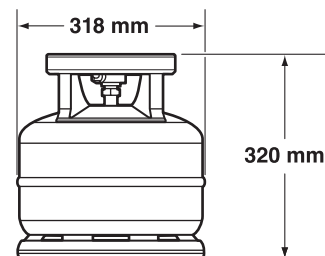
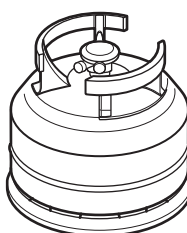
2



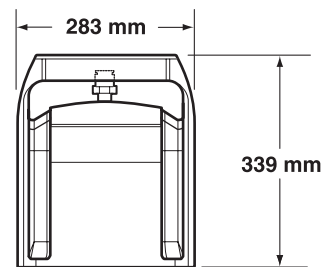
5 kg



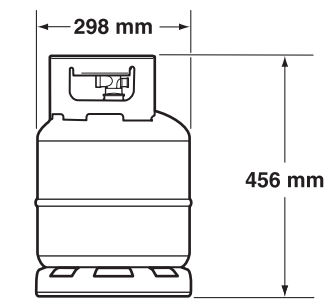
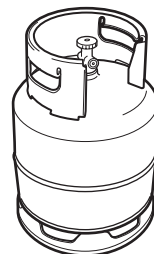
5.2 kg



6 kg



8 kg



## DE GASFLES INSTALLEREN

### Koop een volle gasfles bij uw gasdealer

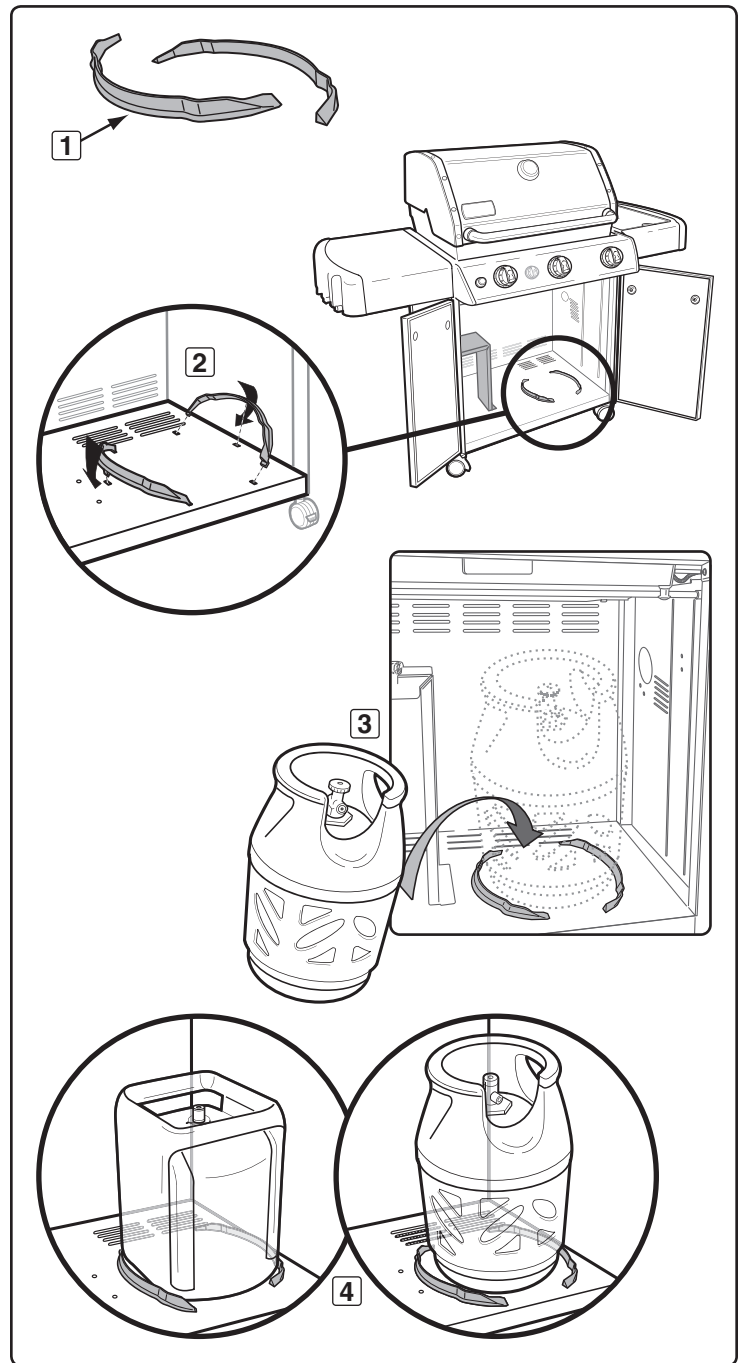
De gasfles dient altijd in een opwaartse stand te worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. De gasfles mag nooit vallen of onzorgvuldig gehanteerd worden. De gasfles nooit bewaren in een ruimte met temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken). Laat de gasfles bijvoorbeeld niet 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.

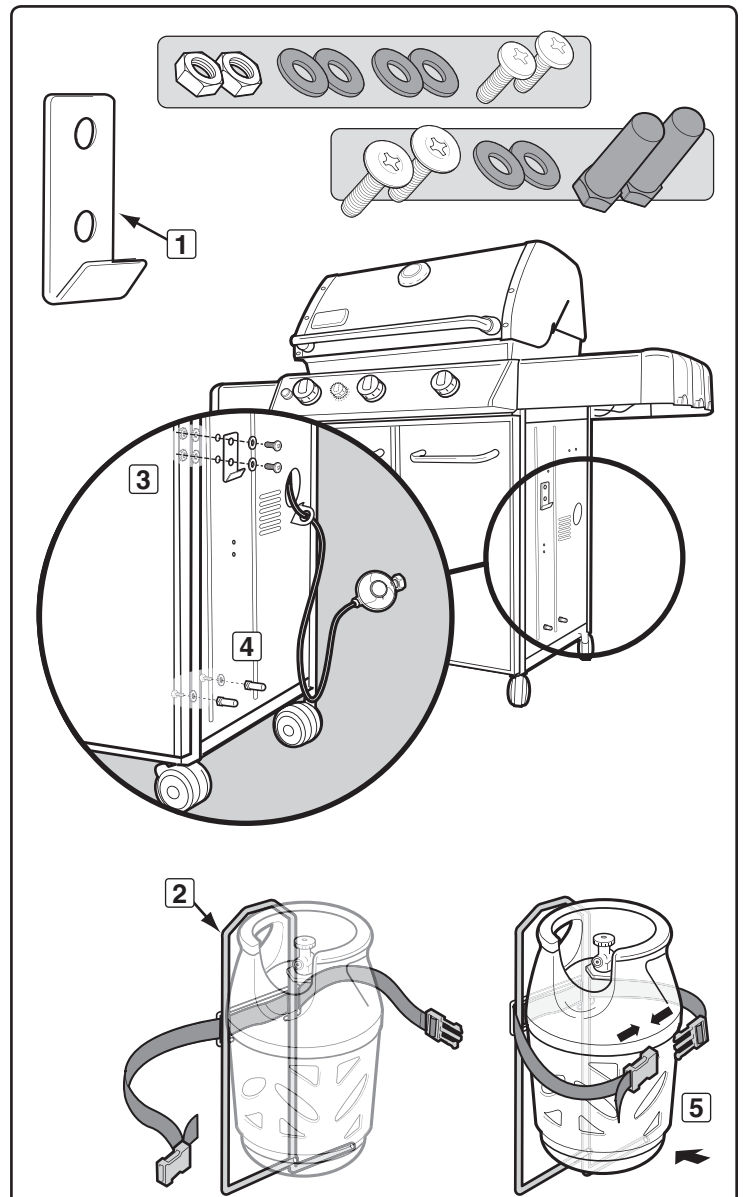
### Installatie van gasfleshouder

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

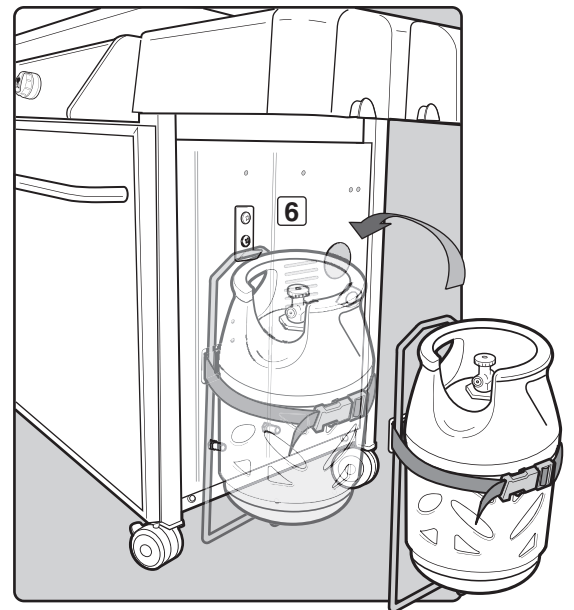
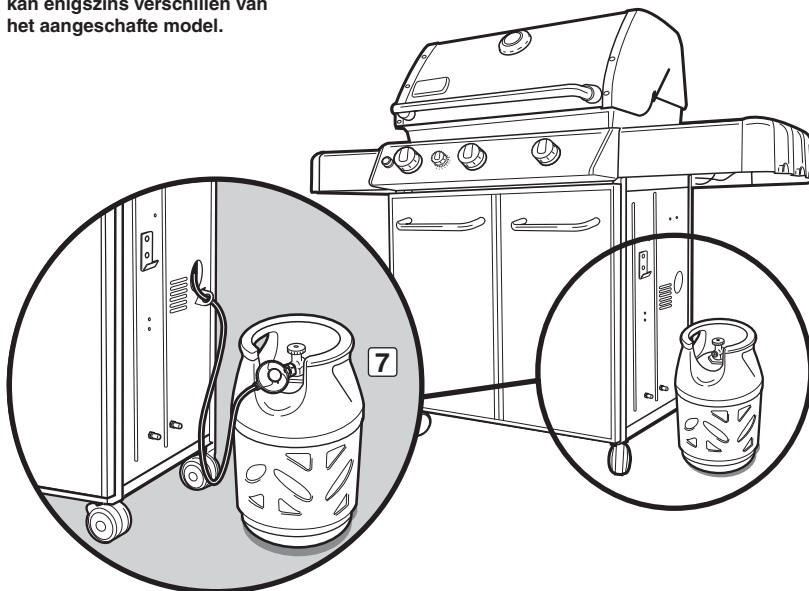
- Plaats de gasflesbeugel aan de rechterzijde aan het buitenpaneel van de barbecue. Zet deze vast met de schroeven, ringen en moeren (3).
- Installeer de gasflesgeleiders (4) in de twee gaten onder de gasfleshouder. Zet deze vast met de schroeven, ringen en moeren.
- Plaats de gasfles zodat de klepopeningen naar de voorzijde van de barbecue wijzen.
- 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).
- Til de gasfleshouder op en plaats deze op de gasflesbeugel, zoals afgebeeld in (6).

### Plaatsing op de grond

- Plaats de gasfles op de grond, buiten de opbergruimte aan de rechterzijde van de barbecue (7).
- 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

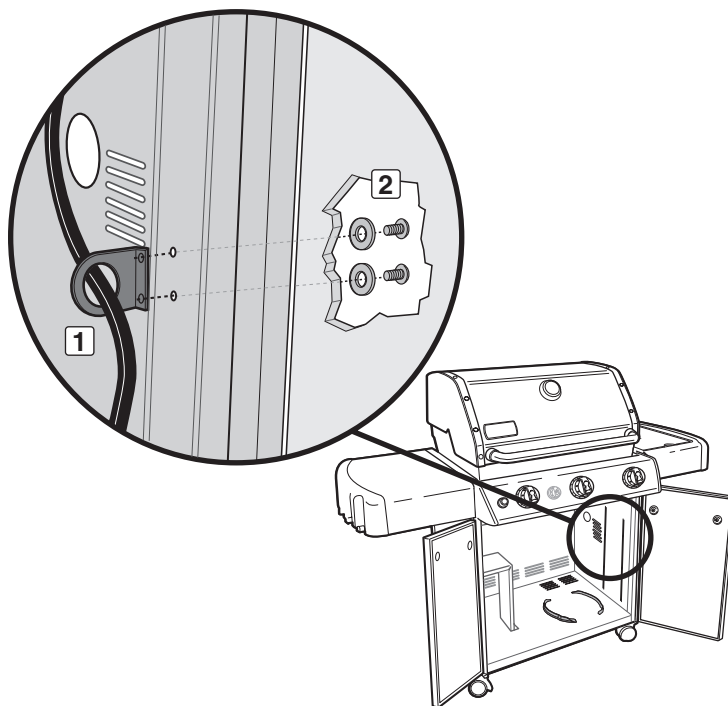
De gasdrukregelaar dient op het zijpaneel te zijn bevestigd met de bijgeleverde slanggeleider.

### 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.**

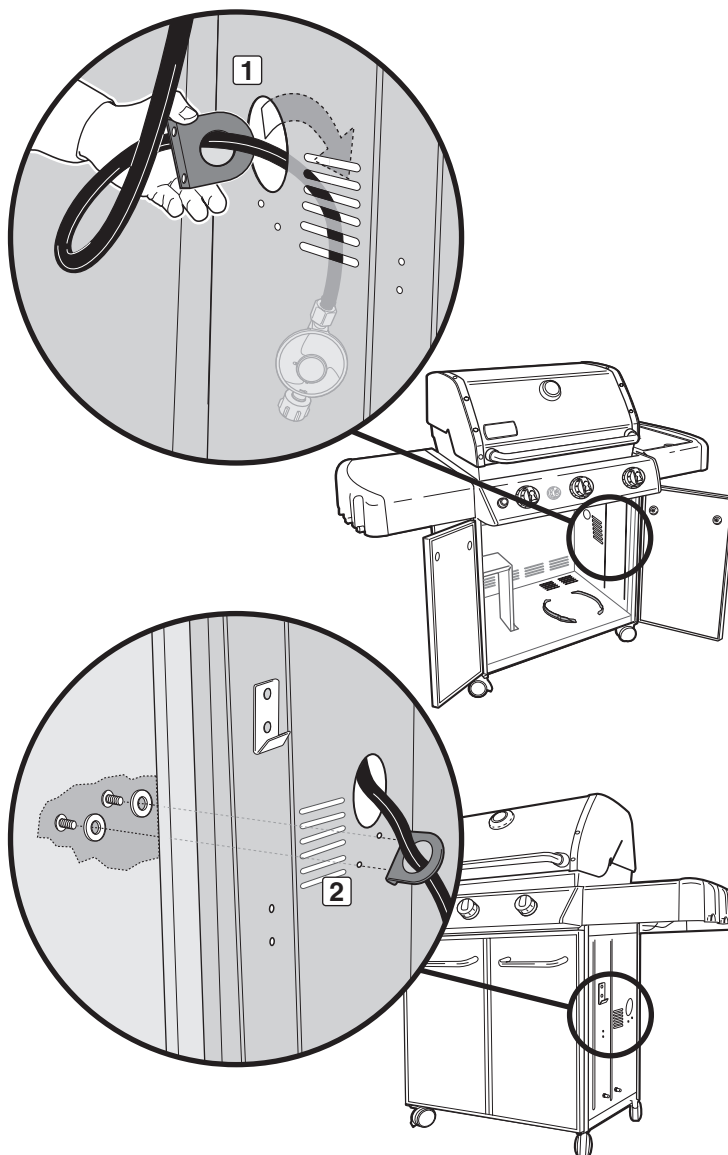
*Opmerking: Controleer of de gasflesbeugels in het basispaneel zijn geplaatst en of de basis van de gasfles in de gasflesbeugels past.*



### 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. ♦**



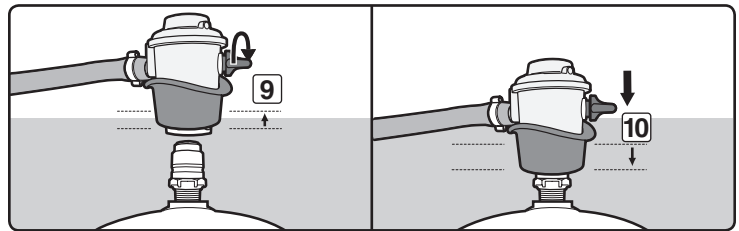
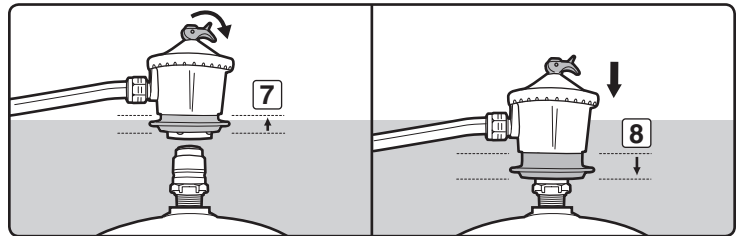
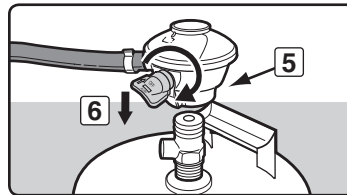
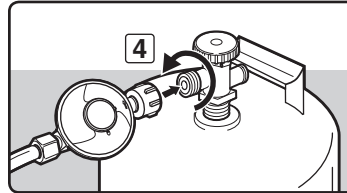
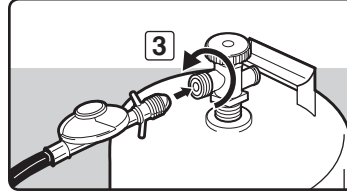
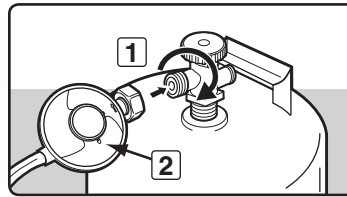
## DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN

**⚠ 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).
- Draai de hendel van de gasdrukregelaar (5) naar rechts in de uit-stand. Duw de gasdrukregelaar op de gaskraan 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. ♦



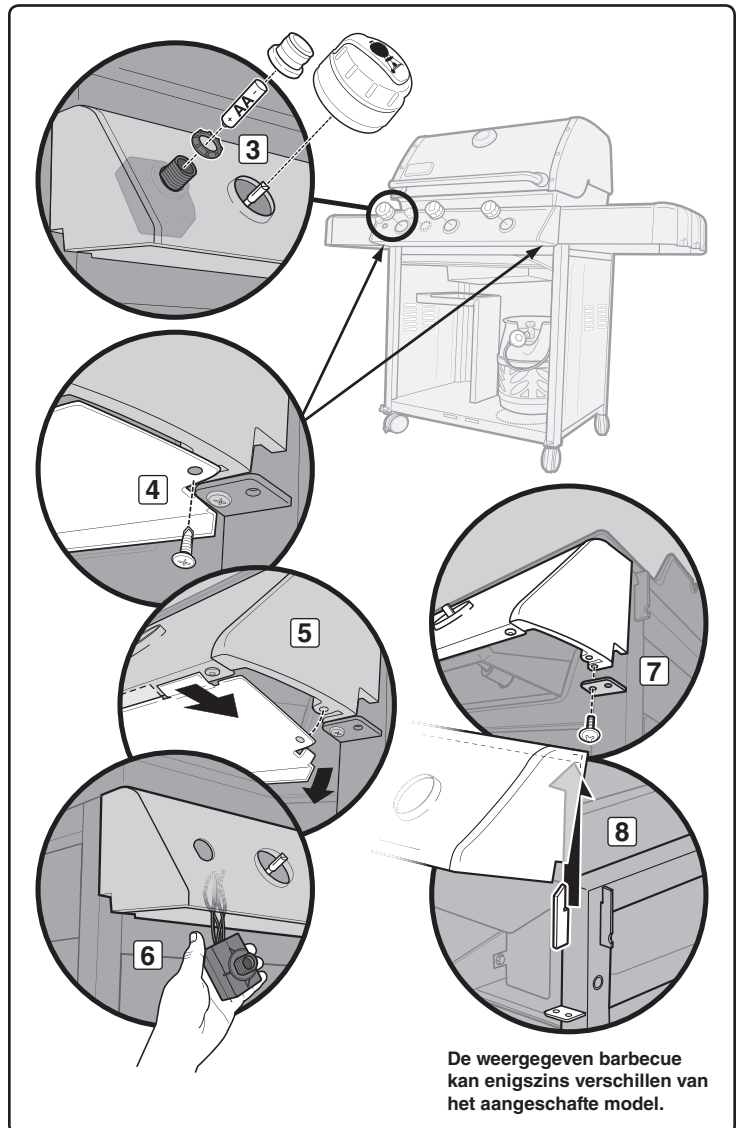
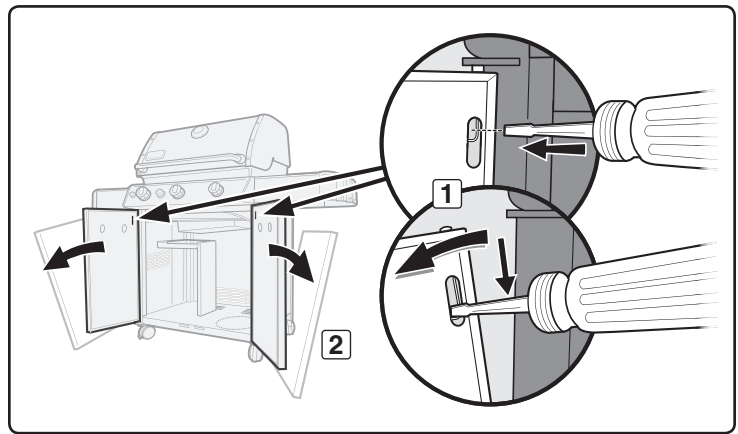
## VOORBEREIDING OP LEKTEST

**⚠ 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.*

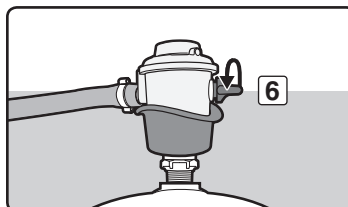
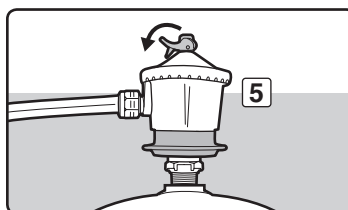
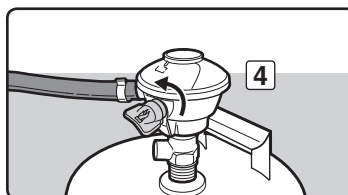
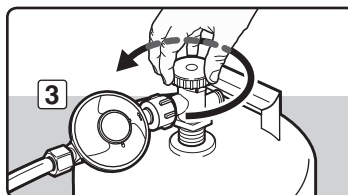
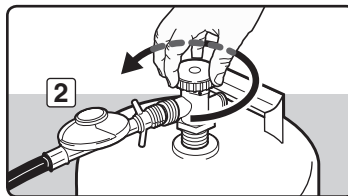
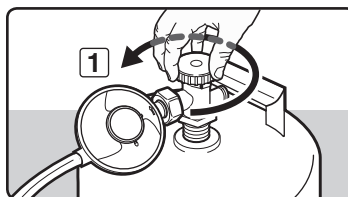
Controleer of de zijbrander uit staat als uw barbecue hiervan is voorzien.

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) Draai de hendel van de gasdrukregelaar naar links in de aan-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](http://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).

**⚠ WAARSCHUWING: Bij een lekkage bij de aansluiting (1, 2 of 3) 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](http://www.weber.com).**

- D) De aansluitingen tussen de gasfles en de gasdrukregelaar (4).
- E) De aansluitingen tussen de slang en de regelaar (5).
- F) De aansluitingen tussen de kleppen en het verdeelstuk (6).

**⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluitingen (4, 5 of 6) 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](http://www.weber.com).**

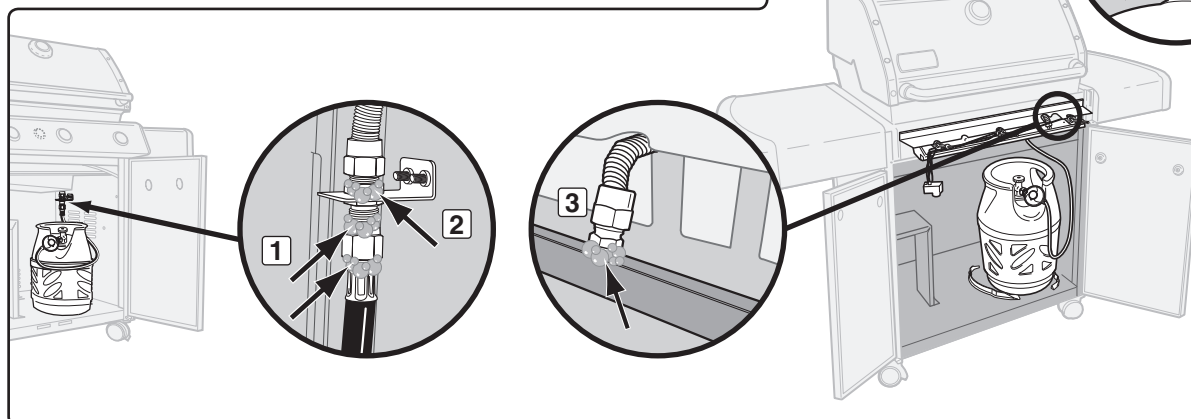
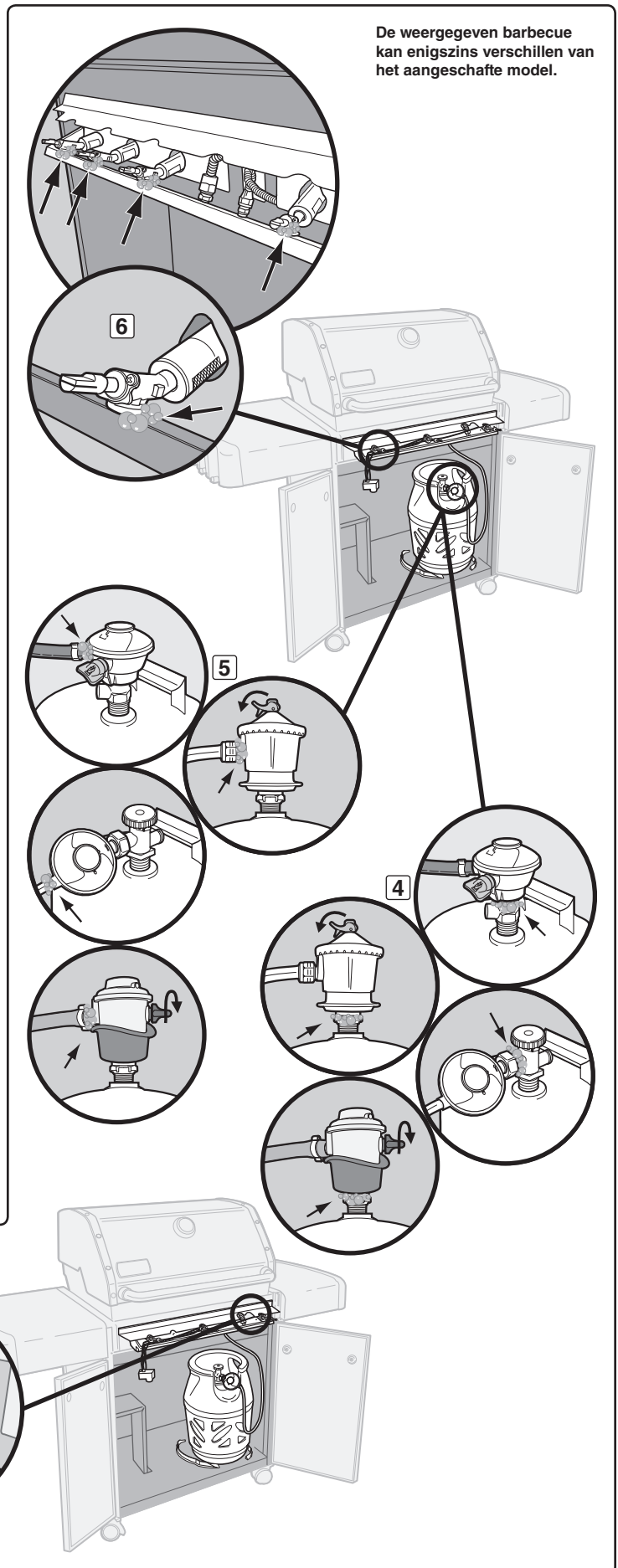
Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht en spoelt u de aansluitingen na met water.

## 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 ontstekersmodule 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 gasknoppennen. ♦

De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



## DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES HERVULLEN

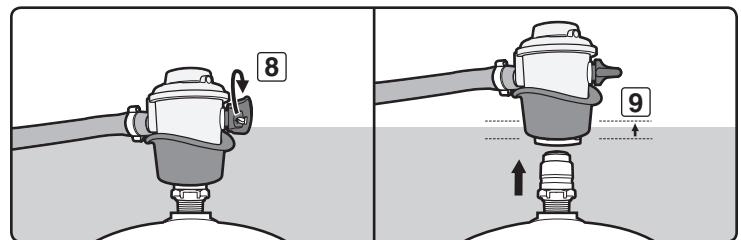
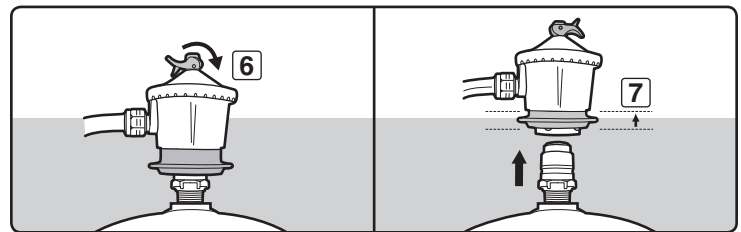
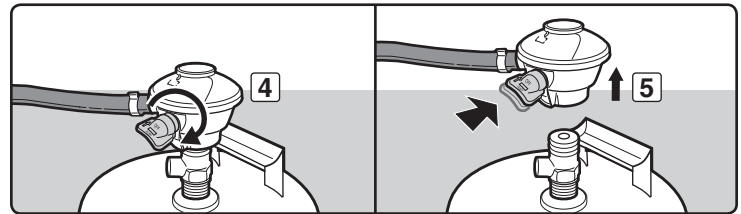
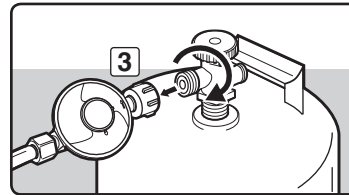
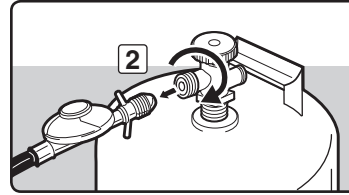
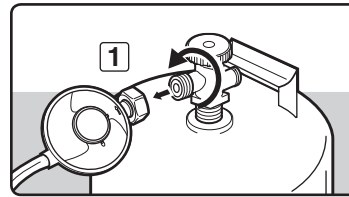
Wij raden aan dat u de LP-gasfles vult voordat deze volledig leeg is. Ga hiervoor met de LP-gasfles naar een "Gaspropan"-dealer.

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) Draai de hendel van de gasdrukregelaar naar rechts (4) in de uit-stand. Duw de hendel van de gasdrukregelaar omlaag totdat deze vrijkomt van de gasfles (5).
  - 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

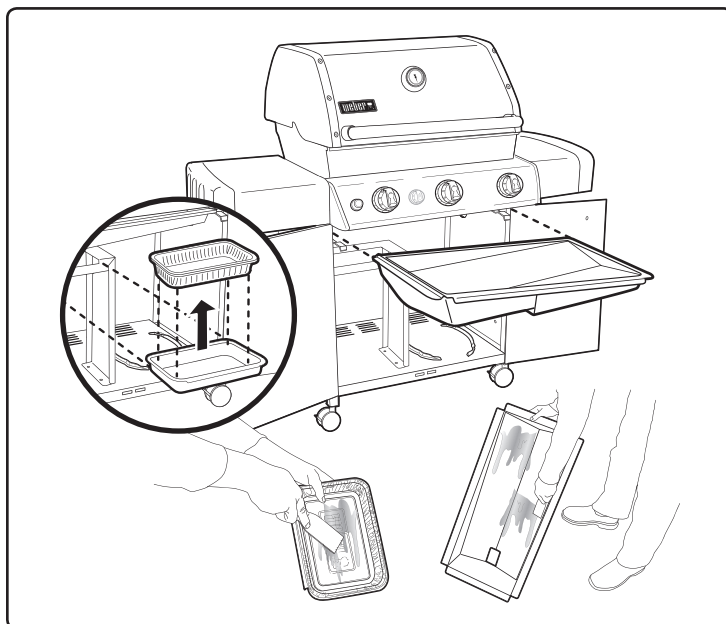
### UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN

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.

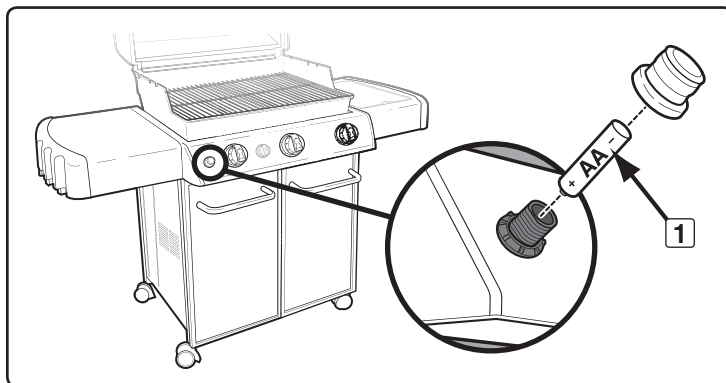
**⚠ WAARSCHUWING: Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de wegwerpbare opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om een vetbrandje te voorkomen. Een vetbrandje kan ernstig lichamelijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.**

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



### CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER

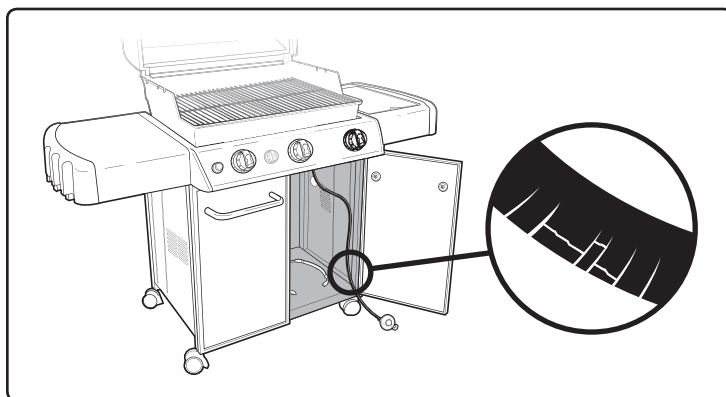
Controleer de staat van uw AA batterij (alleen alkaline) en of deze goed is geïnstalleerd (1). Sommige batterijen zijn voorzien van een kunststof beschermende wikkel. Dit moet verwijderd worden. Verwar deze kunststof wikkel niet met het etiket van de batterij. ♦



### 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](http://www.weber.com). ♦**



# ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

## 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 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.

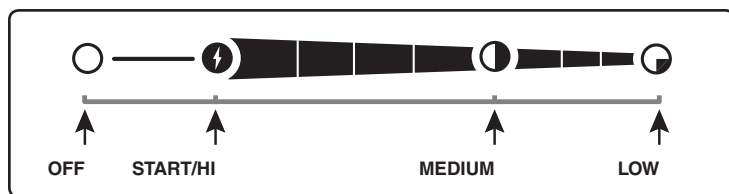
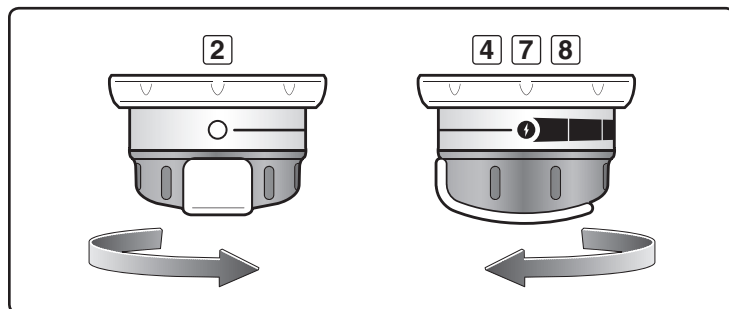
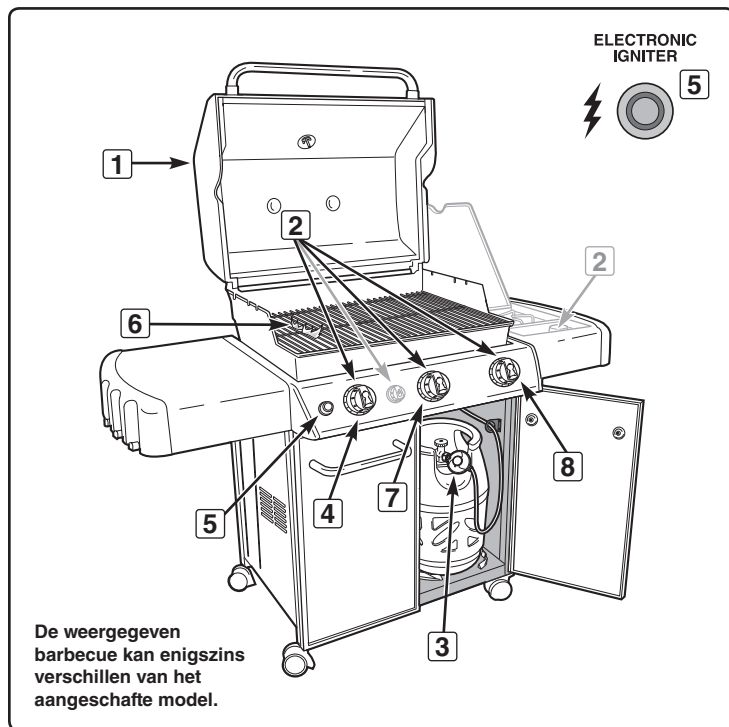
- E) Druk de regelknop van de middelste brander in en draai deze naar START/HI (7). Hou vervolgens de elektronische ontstekingsknop (5) ingedrukt. U hoort het overspringen van de vonk. Controleer of de middelste brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken.
- F) Druk de regelknop van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

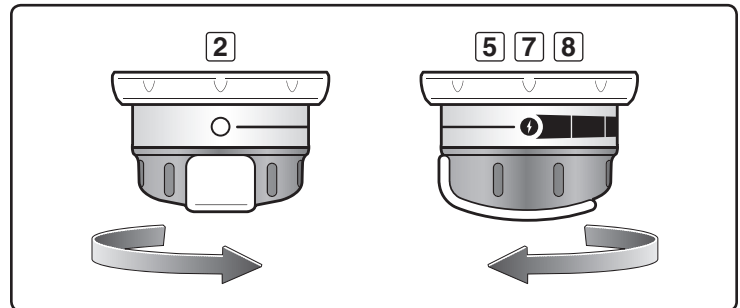
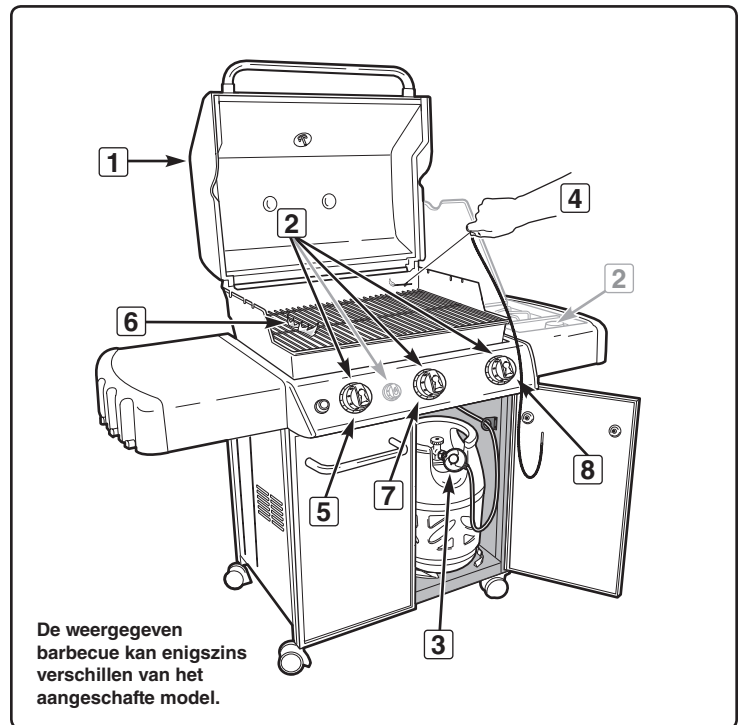
### ⚠ GEVAAR

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. ♦



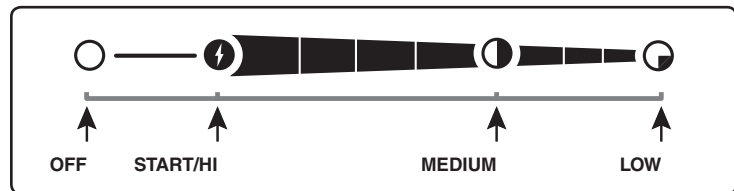
## GRILLTIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS

- 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 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. ♦

# 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."
<b>Symptomen:</b> <b>Branders kunnen niet aangestoken worden. - of -</b> <b>Branders hebben een kleine wakkerende vlam in de HI-stand. - of -</b> <b>Barbecue bereikt slechts een temperatuur van 250 °C tot 300 °C in de stand HI.</b> <i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i>	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 ONTSTEKINGSSYSTEMEN."
	Is er een nieuwe batterij geplaatst?	Controleer of de batterij in goede staat verkeert en goed is geïnstalleerd. Zie "CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKING."
	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 ONTSTEKINGSSYSTEMEN."
	Zit er een kunststof wikkel rond de nieuwe batterij?	Verwijder de kunststof wikkel.
<b>Opflakkeringen:</b> <b>⚠ LET OP: Bedek de onderste uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.</b>	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 <sup>®</sup> 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. <b>DIT IS GEEN DEFECT.</b>	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 <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

## 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 schuursponsjes 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](http://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 branderbuisen. 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.

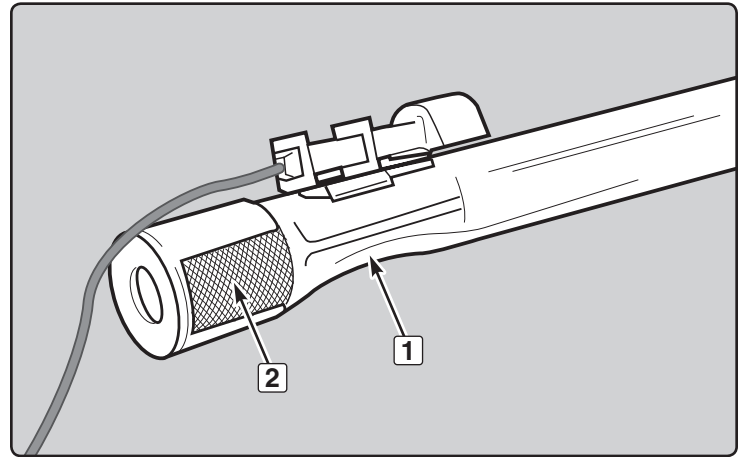
De warme-luchtopening van de branderbuis is voorzien van een roestvaststalen scherm (2) om te voorkomen dat spinnen en andere insecten in de branderbuisen komen via de warme-luchtopeningen.

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. ♦



## BRANDERBUIZEN REINIGEN OF VERVANGEN

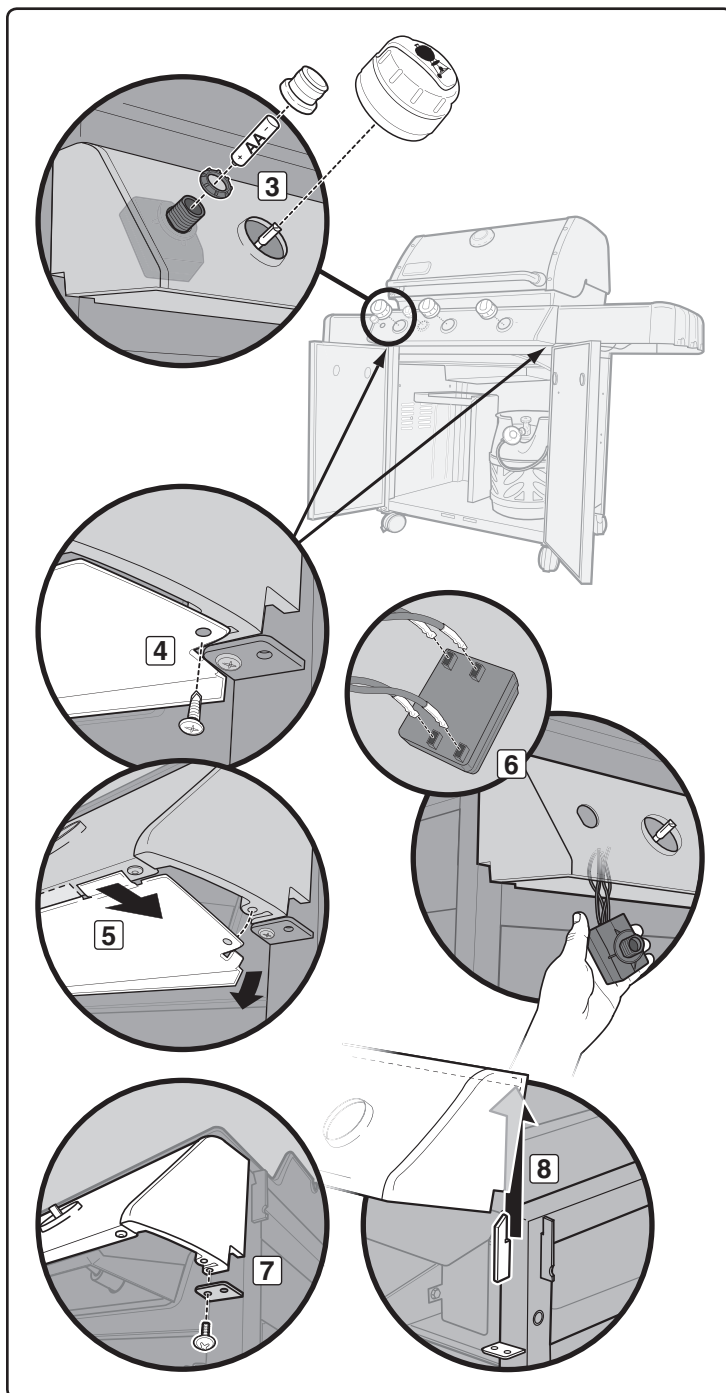
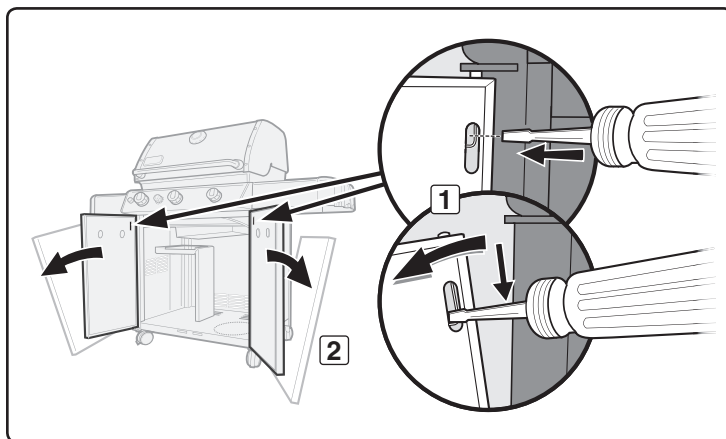
### Controleren of de barbecue is uitgeschakeld

- A) Draai de gastoevoer dicht bij de bron (OFF) en ontkoppel de gasaansluiting.
- B) Controleer of de regelknoppen van alle branders op OFF (O) staan. Dit doet u door de regelknoppen van de branders in te drukken en ze naar rechts te draaien totdat ze niet meer verder kunnen. Als ze niet verder draaien, zijn de kleppen dicht. Als ze wel draaien, moet u ze helemaal naar rechts draaien. Nu zijn ze gesloten. Controleer of de regelknop van de zijbrander uit staat als uw barbecue deze heeft.
- C) Verwijder de onderdelen van de ketel: warmhoudrek, roosters en Flavorizer<sup>®</sup>-staven. (De hitteschilden hoeven niet te worden verwijderd.)

### Bedieningspaneel verwijderen

U hebt het volgende nodig: een Phillips-schroevendraaier.

- A) Bepaal de positie van de deurpenontgrendeling in de deureenheid. Gebruik een schroevendraaier om de deurpenontgrendeling omlaag te drukken (1) totdat de deureenheid loskomt uit de frame-eenheid. Beweeg de bovenzijde van de deureenheid weg van de frame-eenheid (2) en til de deureenheid van de onderste verstelbare scharnierpen.
- B) Verwijder de regelknoppen van de branders, de ontstekingsknop, de borgmoer van de ontsteker en de batterij (3).
- C) Gebruik een Phillips-schroevendraaier om de schroeven van de windvanger (4) onder het bedieningspaneel te verwijderen.
- D) Kantel de achterzijde van de windvanger omlaag en schuif de windvanger weg van de barbecue om deze te verwijderen (5).
- E) Verwijder de ontstekingsmodule uit het bedieningspaneel (6) en verwijder alle draden van de module.
- F) Verwijder de schroeven van de onderzijde van het bedieningspaneel met een Phillips-schroevendraaier (7).
- G) Til het bedieningspaneel iets omhoog, kantel de voorrand omhoog en til het paneel voorzichtig weg van de barbecue (8).



## BRANDERBUIZEN REINIGEN OF VERVANGEN (vervolg)

### Branderbuizen verwijderen

U hebt het volgende nodig: een 5/16"-dopsleutel.

- A) Verwijder de bedrading van de ontsteking uit de ontstekingsklem(men) (9).
- B) Gebruik een 5/16"-dopsleutel om de schroeven te verwijderen waarmee de Crossover®-balk achter in de ketel is vastgezet (10).
- C) Verwijder de schroef waarmee de branderbuis aan de ketel is bevestigd met een 5/16"-dopsleutel (11).
- D) Trek de branderbuisenheid (inclusief de ontsteking) omhoog en verwijder deze uit de ketel (12).

*Opmerking: 310-modellen zijn voorzien van een extra aardingsdraad die is aangesloten op de middelste branderbuis (13).*

### Branderbuizen reinigen

U hebt het volgende nodig: een zaklamp, een draad (een rechtgetrokken kleeheranger), een geschikte roestvast stalen borstel en een zachte borstel (tandenborstel).

- A) Controleer de binnenzijde van elke branderbuis en Crossover®-balk met een zaklamp (14).
- B) Verwijder alle deeltjes of verstoppingen aan de binnenzijde van de branderbuisen en de Crossover®-balk met de draad (15).
- C) Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten en insecten aan de uiteinden van de branderbuisen en maak deze schoon met de zachte borstel (16).

**⚠ LET OP: Reinig de bescherming tegen spinnen en insecten niet met harde of scherpe gereedschappen. Zorg dat de bescherming tegen spinnen en insecten niet losraakt en maak de openingen in de bescherming niet groter.**

- D) Maak de buitenkant van de branderbuisen en de Crossover®-balk schoon met de roestvast stalen borstel (17). Op deze manier zorgt u dat alle branderbuispoorten (opening) langs de lengte van de branderbuisen helemaal open zijn. Let bij het reinigen van de branderbuisen op dat u de ontstekingselektrode niet beschadigt: borstel er zorgvuldig om heen.

### Branderbuizen terugplaatsen

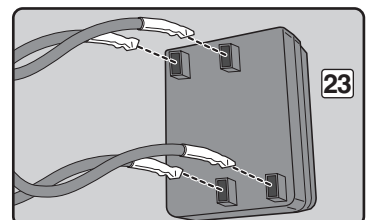
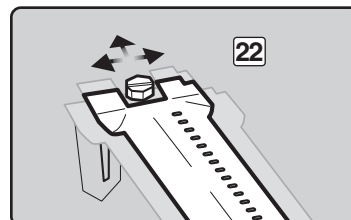
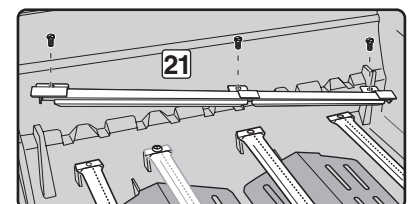
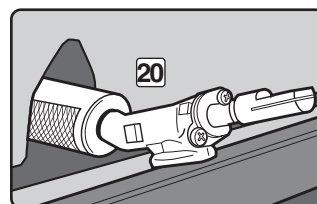
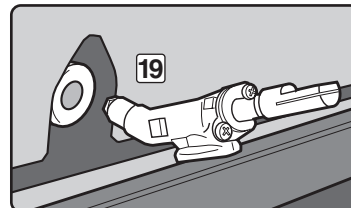
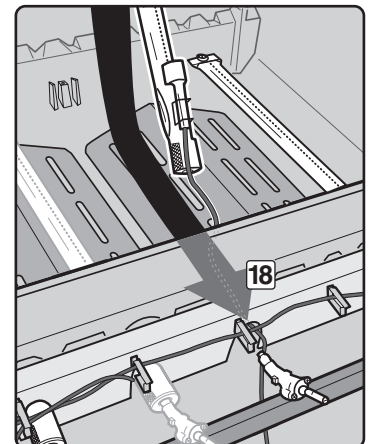
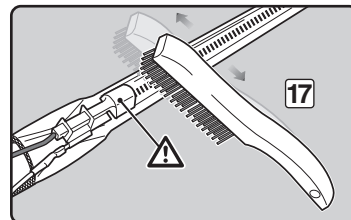
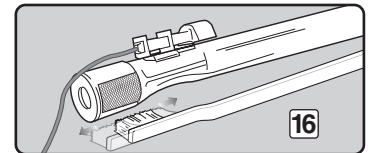
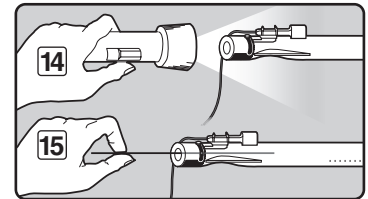
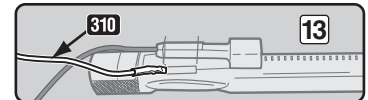
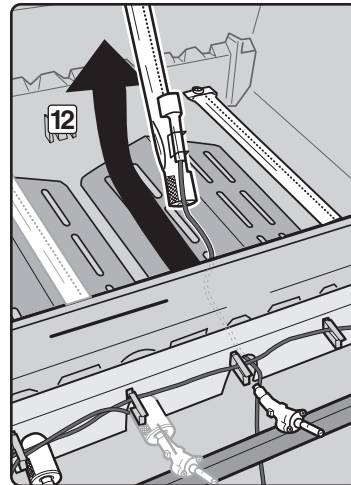
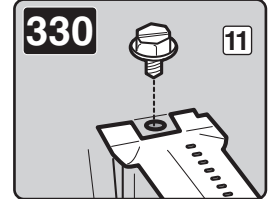
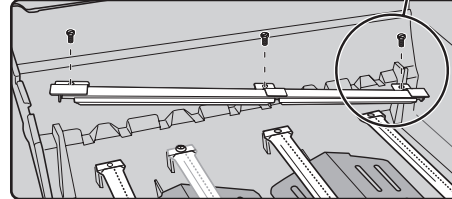
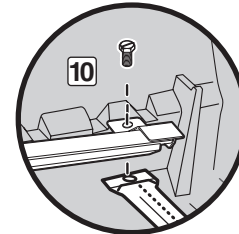
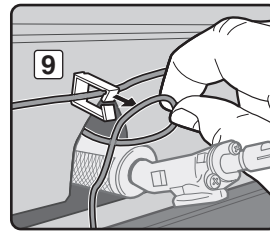
U hebt het volgende nodig: een 5/16"-dopsleutel.

- A) Schuif elke branderbuis en met de ontstekingsbedrading door de opening in de ketel (18). Raadpleeg "BEDIENING VAN HET ELEKTRONISCH ONTSTEKINGSSYSTEEM" voor de juiste positie van de branderbuis.
- B) Lijn de branderbuis uit met de klep.
- ⚠ LET OP: De branderbuisopeningen (19) dienen goed te zijn uitgelijnd met de klepopeningen (20).**
- C) Plaats de schroeven waarmee de Crossover®-balk aan de ketel is bevestigd terug met een 5/16"-dopsleutel (21).
- D) Plaats de schroef waarmee de branderbuis aan de ketel is bevestigd terug met een 5/16"-dopsleutel. De branderbuis kan los lijken te zitten (22) wanneer de schroef handvast is gedraaid. Dit is normaal.
- E) Leid de bedrading terug via de clips voor de bedrading van de ontsteking. Zie afbeelding (9).

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

- F) Verbind de bedrading met de ontstekingsmodule volgens de numerieke of kleurcodering (23). Raadpleeg "BEDIENING VAN HET ELEKTRONISCH ONTSTEKINGSSYSTEEM" voor de juiste bevestiging van de bedrading.

**⚠ WAARSCHUWING: Controleer of alle onderdelen zijn gemonteerd en alle bevestigingsmaterialen volledig zijn aangedraaid voordat u de barbecue in gebruik neemt. Bij het niet in acht nemen van deze productwaarschuwing kunnen uw handelingen resulteren in brand, explosie of falen van de constructie met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen tot gevolg. ♦**



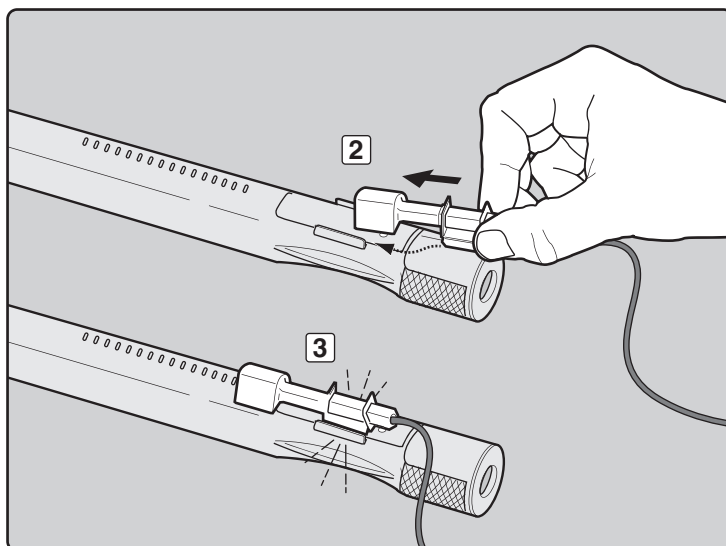
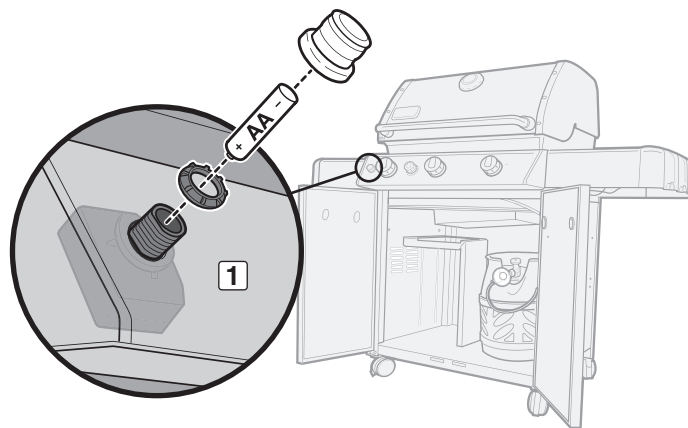
## WERKING VAN ELEKTRONISCH ONTSTEKINGSSYSTEEM

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 gaskranen en toevoerkleppen 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](http://www.weber.com). ♦



## HANDLEIDING BEDRADING ONTSTEKINGSMODULE 310

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

## 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.

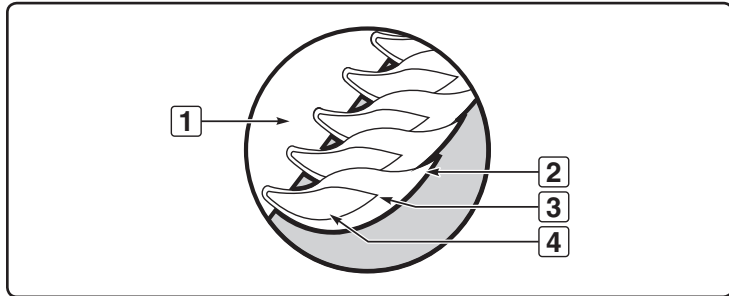
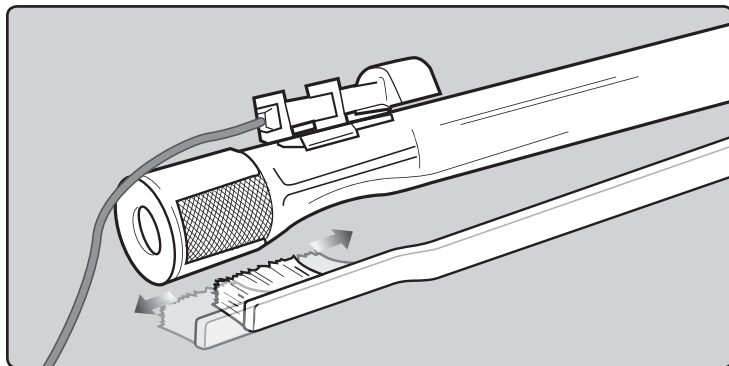
Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, dient u contact op te nemen met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio met de contactgegevens op onze internetpagina. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com).

### 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](http://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 PRODUCTS LLC**

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

#### **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**

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

#### **WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**

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

#### **WEBER-STEPHEN FRANCE**

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

#### **WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**

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

#### **JARN & GLER WHOLESALE EHF**

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavík  
ICELAND  
Tel: +354 58 58 900

#### **Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.**

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

#### **D&S IMPORTS**

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

#### **WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**

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

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

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.  
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160  
MEXICO  
RFC- WPR030919ND4  
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

#### **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

#### **WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

Supreme Barbecues LTD.  
6 Maurice Road  
Penrose, Auckland 1643  
NEW ZEALAND  
Tel: +64.579.6630

#### **WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**

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

#### **OOO WEBER-STEPHEN Vostok**

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

#### **WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (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 TURKEY**

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

#### **WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**

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

#### **WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED**

Griffin House, First Floor,  
Broughton Hall Business Park,  
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

#### **WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

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

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

For other eastern European countries,  
such as ROMANIA, SLOVENIA,  
CROATIA, or GREECE, please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH,  
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

[www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>