

SPIRIT®



GASBARBECUE

Gebruikershandleiding voor de VP
(vloeibare propaan) -gasbarbecue

210/310

#89303



**U MOET DEZE HANDLEIDING LEZEN
VOORDAT U DE GASBARBECUE GAAT
GEBRUIKEN**

⚠ GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

1. Sluit het gas naar de barbecue af.
2. Doof eventuele vlammen.
3. Open het 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 dampen of vloeistoffen in de buurt van deze of andere barbecues.
2. Een gascilinder die niet is aangesloten voor gebruik, moet niet in de buurt van deze of andere barbecues worden bewaard.

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer de barbecue eerst zorgvuldig op lekkage aan de hand van de instructies in deze handleiding voordat u de barbecue gebruikt. Voer deze controles ook uit wanneer de barbecue bij de dealer gemonteerd is.

⚠ **WAARSCHUWING:** De Weber® gasbarbecue niet aansteken voordat u de aanwijzingen voor het "aansteken" 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 :845BR-0045
ID: 0845

89303 10/30/09 LP
DUTCH

WAARSCHUWINGEN

⚠ GEVAAR

Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikshandleiding, 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 gascilinder/cilinder onder of in de buurt van deze barbecue.
- ⚠ Leg geen barbecuehoeken 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, moet u de barbecue 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.
- ⚠ Houd brandbaar materiaal minimaal 60 cm uit de buurt van de zijkanten of achterzijde van de barbecue.
- ⚠ 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 voedsel uitgaan, draai dan alle gaskleppen dicht. Open het deksel en wacht vijf minuten voordat u de branders weer aansteekt. Neem daarbij de instructies bij "Aansteken" 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 opflakkert, haalt u het eten boven de vlammen vandaan tot het vuur weer normaal brandt.
- ⚠ In geval van een vetbrand, draait u alle branders dicht en laat u het 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 gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- ⚠ De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar kan toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening te worden gehouden bij het transporteren en opslaan van de cilinder.
- ⚠ Ontkoppel de gasdrukregelaar of een willekeurige gasaansluiting nooit wanneer u de barbecue gebruikt.
- ⚠ Draag tijdens het bedienen van de barbecue hittebestendige wanten of handschoenen.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. De eenheid moet goed worden geïnstalleerd volgens de instructies in de "Installatiehandleiding".
- ⚠ Dit model barbecue niet inbouwen of in een constructie schuiven. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of een explosie veroorzaken die eigendommen kan beschadigen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden kan veroorzaken.

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (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
Grillkamer,	2 jaar
op verf, exclusief vervaging,	10 jaar
Roestvaststalen branderbuizen,	10 jaar
Roestvaststalen kookroosters,	5 jaar zonder doorroesten of schroeien
Porselein geëmailleerde gietijzer kookroosters,	5 jaar zonder doorroesten of schroeien
Porselein geëmailleerde kookroosters,	3 jaar zonder doorroesten of schroeien
Porselein geëmailleerde kookroosters,	3 jaar zonder doorroesten of schroeien
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.

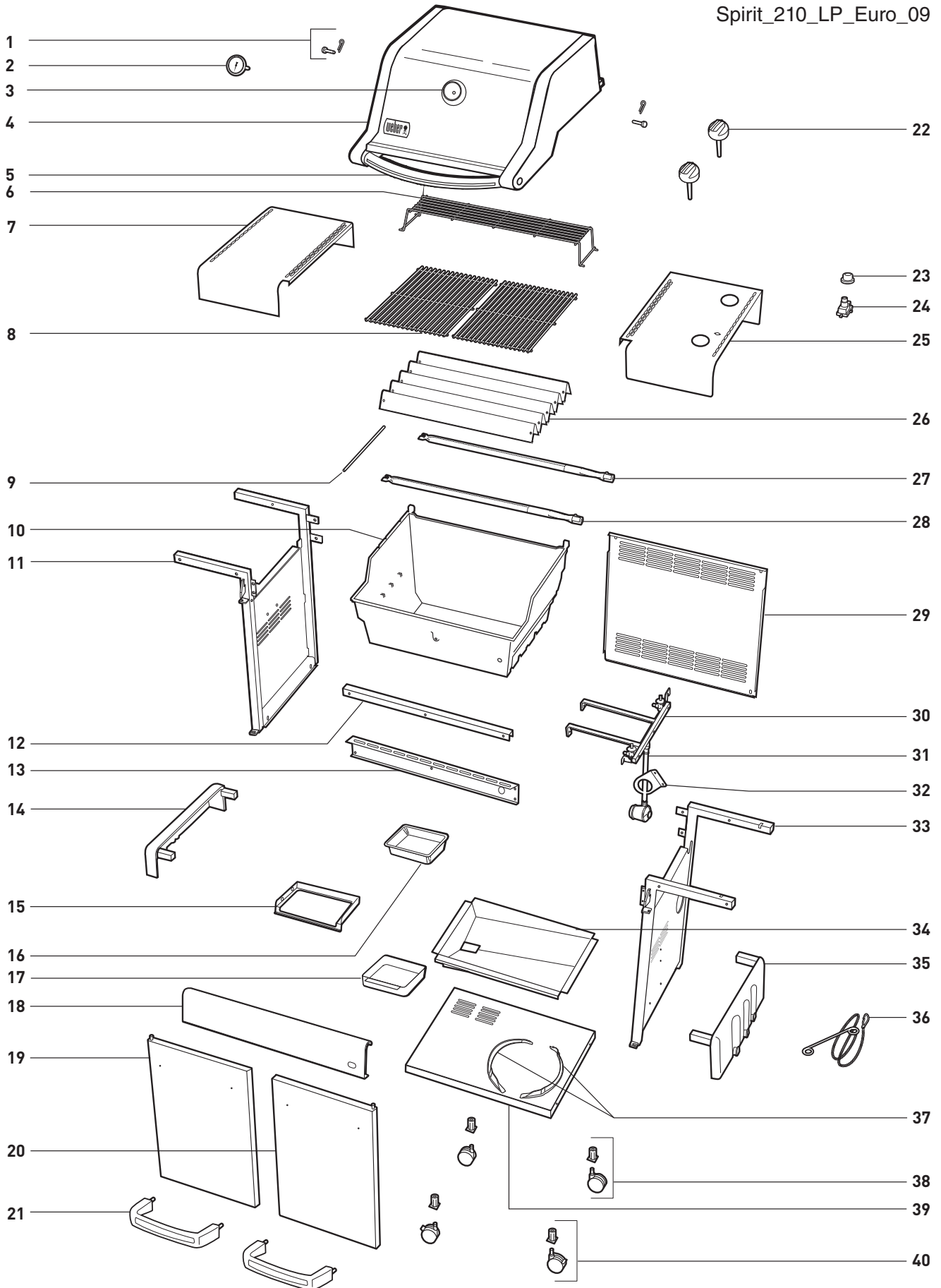
Bezoek www.weber.com®, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog.

RESERVESLANG EN GASDRUKREGELAAR	
Land	Onderdeelnr.
Slang Frankrijk	41638
Slang België	41639
Slang/gasdrukregelaar Nederland	41681
Slang/gasdrukregelaar Griekenland/Italië	41680
Slang/gasdrukregelaar Duitsland/Oostenrijk	41679
Slang/gasdrukregelaar Spanje/Denemarken/Portugal	41619
Slang/gasdrukregelaar Zweden	41677
Slang/gasdrukregelaar Zwitserland	41676
Slang/gasdrukregelaar Ierland	41675
Slang/gasdrukregelaar Engeland	41589
Slang/gasdrukregelaar Australië	41673
Slang/gasdrukregelaar Noorwegen/Finland	41619

LAND		GASSOORT EN -DRUK		
Denemarken, Zweden, Noorwegen, Finland, Nederland, IJsland, Hongarije, Tsjechië, Cyprus, Estland, Litouwen, Letland, Marokko, Slovenië, Slowakije, Spanje		I _{3B/P} - 30mbar		
Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Portugal, België, Ierland, Griekenland, Luxemburg, Italië, Zwitserland		I ₃₊ - 28-30 / 37mbar		
Duitsland, Oostenrijk		I _{3B/P} - 50mbar		
VERBRUIKSGEGEVENS				
	Hoofdbrander max.		Zijbrandermax.	
kW(u)	Propan	Butaan	Propan	Butaan
E/SP - 210	6,9	7,6	N/A	N/A
E/SP - 310	11,0	11,5	3,5	4
gm(u)	Propan	Butaan	Propan	Butaan
E/SP - 210	435	547	N/A	N/A
E/SP - 310	693	828	220	288

EXPLOSIETEKENING 210

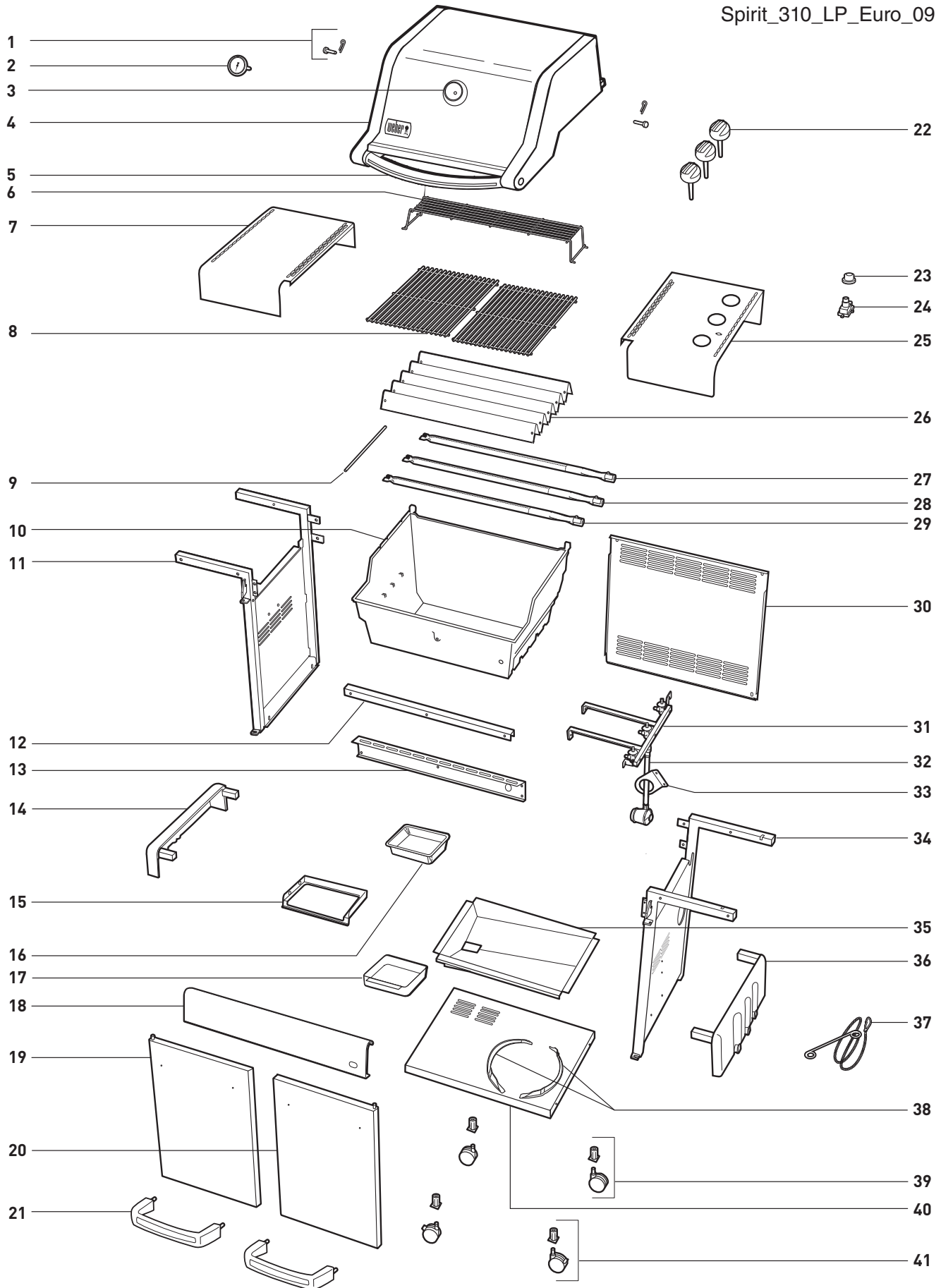
Spirit_210_LP_Euro_09



- | | | |
|------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Splitpen en bout | 15. Houder van druippan | 29. Achterpaneel |
| 2. Thermometer | 16. Druippan voor eenmalig gebruik | 30. Verdeelstuk |
| 3. Thermometerring | 17. Druippan | 31. Slang / gasdrukregelaar |
| 4. Deksel | 18. Voorpaneel | 32. Slangbeugel |
| 5. Handgreep | 19. Linkerdeur | 33. Rechter framepaneel |
| 6. Opwarmrek | 20. Rechter deur | 34. Druiplade |
| 7. Linker werkblad | 21. Deurgreep | 35. Rechter passtuk |
| 8. Grillroosters | 22. Regelknop | 36. Luciferhouder |
| 9. Crossover® buis | 23. Ontstekingsknop | 37. Gastankbeugels |
| 10. Kookketel | 24. Ontstekingsmodule | 38. Zwenkwiel |
| 11. Linker framepaneel | 25. Rechter werkblad | 39. Bodempaneel |
| 12. Steun achterframe | 26. Flavorizer® staaf | 40. Zwenkwiel voorzien van een rem |
| 13. Steun voorframe | 27. Branderbuis achterzijde | |
| 14. Linker passtuk | 28. Branderbuis voorzijde | |

EXPLOSIETEKENING 310

Spirit_310_LP_Euro_09



1. Splitpen en bout	15. Houder van druippan	29. Branderbuis voorzijde
2. Thermometer	16. Druippan voor eenmalig gebruik	30. Achterpaneel
3. Thermometerring	17. Druippan	31. Verdeelstuk
4. Deksel	18. Voorpaneel	32. Slang / gasdrukregelaar
5. Handgreep	19. Linkerdeur	33. Slangbeugel
6. Opwarmrek	20. Rechterdeur	34. Rechter framepaneel
7. Linker werkblad	21. Deurgreep	35. Druiplade
8. Grillroosters	22. Regelknop	36. Rechter passtuk
9. Crossover® buis	23. Ontstekingsknop	37. Luciferhouder
10. Kookketel	24. Ontstekingsmodule	38. Gastankbeugels
11. Linker framepaneel	25. Rechter werkblad	39. Zwenkwiel
12. Steun achterframe	26. Flavorizer® staaf	40. Bodempaneel
13. Steun voorframe	27. Branderbuis achterzijde	41. Zwenkwiel voorzien van een rem
14. Linker passtuk	28. Branderbuis middenstuk	

ALGEMENE INSTRUCTIES

ALGEMENE INSTRUCTIES

Uw Weber® gasbarbecue is een verplaatsbare buitenkeuken waarmee u in de buitenlucht eten kunt bereiden. Met de Weber gasbarbecue kunt u gerechten grillen, barbecuen, braden en bakken, die qua smaak moeilijk te evenaren zijn door keukenapparatuur dat binnenshuis gebruikt wordt. De gesloten deksel en de Flavorizer® staven geven die "buitensmaak" 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 overal neerzetten.

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

- In de volgende informatie worden de minimale eisen vermeld voor het monteren van uw Weber gasbarbecue. 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 VP-gas.

- Niet gebruiken met houtskoolbriketten of lavastenen.
- Gebruik alleen een 3 kg-13 kg VP-gascilinder.
- In het Verenigd Koninkrijk moet dit toestel 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.
- Vervang volgens de wettelijke voorschriften de flexibele slang.
- 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 moeten zijn aangegeven door de fabrikant van het gastoestel voor het bereiden van eten buitenshuis.

OPSLAG EN/OF WANNEER DE BARBECUE NIET IN GEBRUIK IS

- Het gas moet bij de met vloeibare propaan gevulde cilinder afgesloten zijn als de Weber® gasbarbecue niet in gebruik is.
- Als de Weber® gasbarbecue binnenshuis wordt opgeborgen, moet de gastoevoer worden AFGESLOTEN en de LP-cilinder buitenshuis worden opgeslagen in een goed geventileerde ruimte.
- De LP-cilinder moet buitenshuis worden bewaard in een goed geventileerd gebied, en buiten het bereik van kinderen. De afgesloten LP-cilinder moet niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of andere omsloten ruimte.
- Als de LP-cilinder niet van de Weber gasbarbecue wordt afgesloten, moeten het apparaat en de LP-tank buitenshuis worden opgeslagen in een goed geventileerde ruimte.

GEBRUIK

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit toestel is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis en mag nooit worden gebruikt in garages en onder overdekte of dichte terrassen of 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 alleen achter.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd stroomkabels en de brandstofslang uit de buurt van de warme 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) gascilinder 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.

GRILLEN

- ⚠ **WAARSCHUWING: VERPLAATS DE WEBER® GASBARBECUE NIET WANNEER DEZE IN GEBRUIK OF HEET IS.**

U kunt BRANDER 1, 2 en 3 naar wens afstellen. De instellingen: High, Medium, Low of Off worden beschreven in uw Weber® kookboek. Het kookboek gebruikt deze notaties om de instellingen te beschrijven van BRANDER 1, 2 en 3. Zet alle branders bijvoorbeeld op High om dunne biefstukken aan te braden. Daarna zet u BRANDER 1 en BRANDER 3 op Medium om verder te bakken. Raadpleeg uw Weber® kookboek voor uitvoerige kookinstructies.

Nb: De temperatuur in de kookketel 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 branderelementen moet afstellen om de juiste kooktemperaturen te bereiken.

Voorverwarmen - Uw Weber® gasbarbecue is een energiebesparend apparaat. Het werkt op een economische lage kW/h-graad. Voorverwarmen: sluit na het aansteken het deksel en zet alle branders op High. Het voorverwarmen tussen de 260 °C en 290 °C (500 °F en 550 °F) neemt ongeveer 10 tot 15 minuten in beslag, afhankelijk van de omstandigheden zoals de luchttemperatuur en de wind.

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 onderste lade. Er zijn aluminium wegwerpbakken verkrijgbaar die in de opvangbak passen.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer de onderste lade op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder het overtollige vet om een vetbrandje in de uitschuifbare onderste lade te voorkomen.

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 kookroosters niet in een zelfreinigende oven.

Neem contact op met de klantendienst in uw regio via de contactinformatie op uw internetpagina voor de beschikbaarheid en vervanging van reserveroosters en Flavorizer® staven. Meld u aan op www.weber.com

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 de wagen schoon te maken.

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

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

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

Thermometer - Afvegen met warm zeepwater, reinigen met een plastic schuursbal.

Binnenzijde van de kookketel - Verwijder met een messing schoonmaakborstel het vuil van de branderbuizen. **VERGROOT DE BRANDERPOORTEN (OPENINGEN) NIET.** Was de binnenzijde van de kookketel met warm zeepsop af en spoel na met water.

Binnenkant van het 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 - Wassen met een zachte doek en zeepwater. Schrobben in de korrelrichting van het roestvaststaal.

Gebruik geen reinigingsmiddelen die zuur, alcohol of xyleen bevatten. Goed afspoelen na het reinigen.

UW ROESTVASTSTAAL GOED HOUDEN

Uw barbecue of de 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.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen draadborstel of schuurmiddelen op de roestvrijstalen oppervlakken van uw barbecue, omdat dit krassen zal geven.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat u bij het reinigen van de oppervlakken in de korrelrichting wrijft/veegt om het roestvrijstaal uiterlijk te behouden.

KOOP EEN VOLLE GASGASTANK BIJ UW GASDEALER

De gastank moet altijd in een opwaartse stand worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. De gastank mag nooit vallen of onzorgvuldig gehanteerd worden. De gastank nooit bewaren in een ruimte met temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken). Laat de gastank bijvoorbeeld niet achter in uw auto op warme dagen. (Zie het gedeelte "Tips voor een veilige hantering van VP-gas".)

MONTEER DE GASTANKBEUGELS

- De gastankbeugels klikken vast in de montagegaten, zoals te zien is op de afbeelding (1). Steek de lippen van de gastankbeugels in de rechthoekige uitsparingen. Druk de beugels met de scharnierende beweging naar beneden, zodat de middelste lip op zijn plaats klikt.
- De bodem van de gastank moet tussen de gastankbeugels passen en plat op de bodemplaat staan (2).

LEIDRAAD GASTANKTYPE EN -GROOTTE

De VP-gastank kan in de opbergruimte van de barbecue worden aangesloten, op voorwaarde dat de gastank de juiste maten heeft (3). Verschillende factoren bepalen of een gastank veilig kan worden gebruikt in de opbergruimte van uw barbecue:

- De bodem van de gastank moet tussen de gastankbeugels passen en plat op de bodemplaat staan (2).

Afmetingen gastank

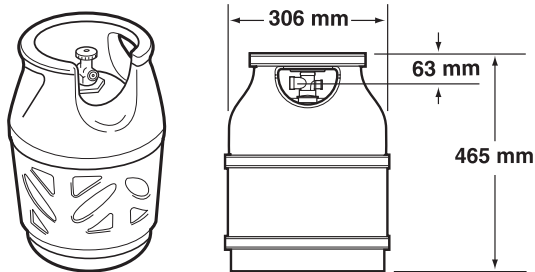
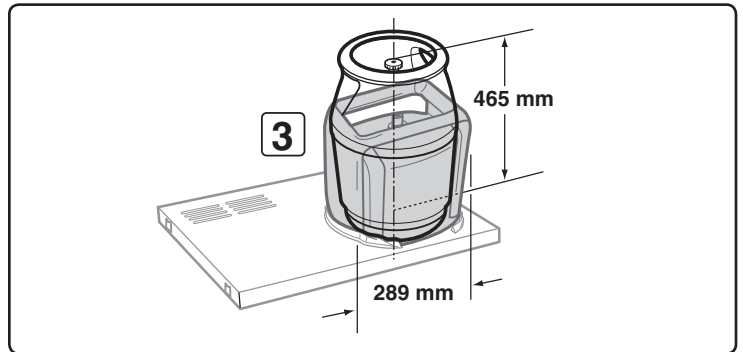
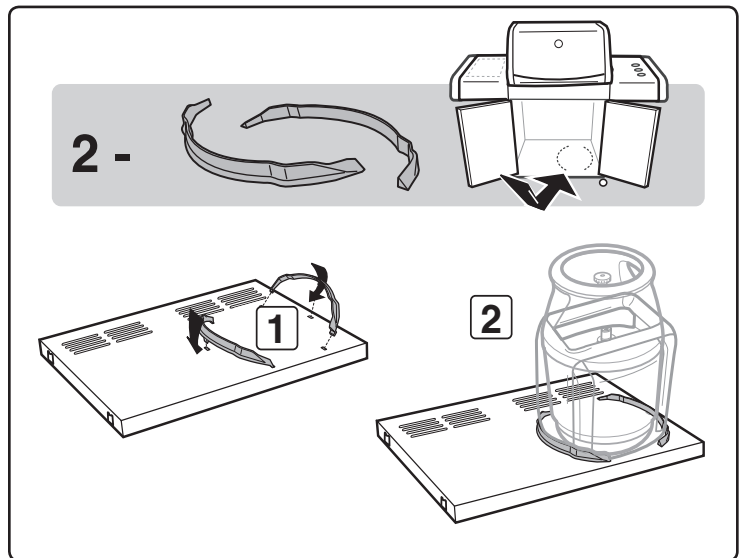
Hoogte maximaal 465 mm

Breedte maximaal 289 mm - (rechthoekig grondoppervlak) of 318 mm (rond grondoppervlak).

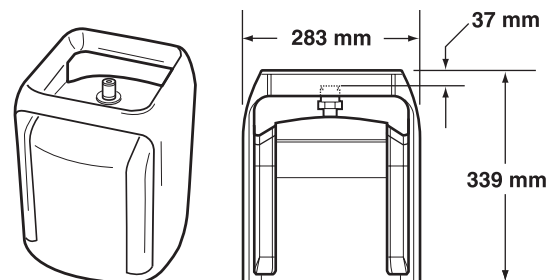
- Gastankinhoud - maximaal 6 kg**

- Zet de lpg-fles met de klepopening naar de voorzijde van de Weber® gasbarbecue.

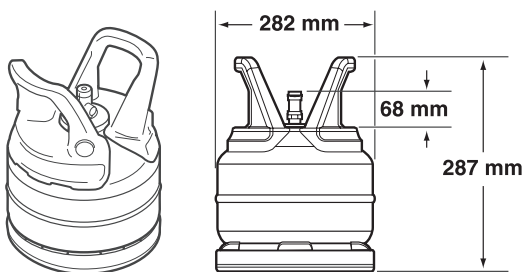
De afbeelding toont verschillende mogelijke gastankmodellen met hun goedgekeurde afmetingen.



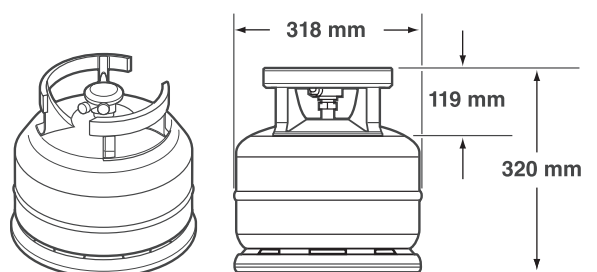
BP 5 kg



BUTAGAZ 6 kg



CALOR 5 kg

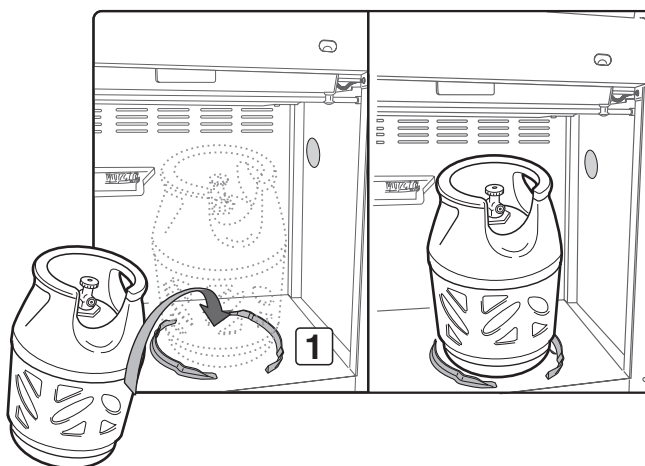


PRIMAGAZ 5.2 kg

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Als de VP-gastank die u kocht niet aan de voorgeschreven gastankmaten voldoet, mag u de gastank nooit aansluiten in de opbergruimte. Sluit de gastank buiten de opbergruimte aan de rechterkant van de barbecue aan. 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.

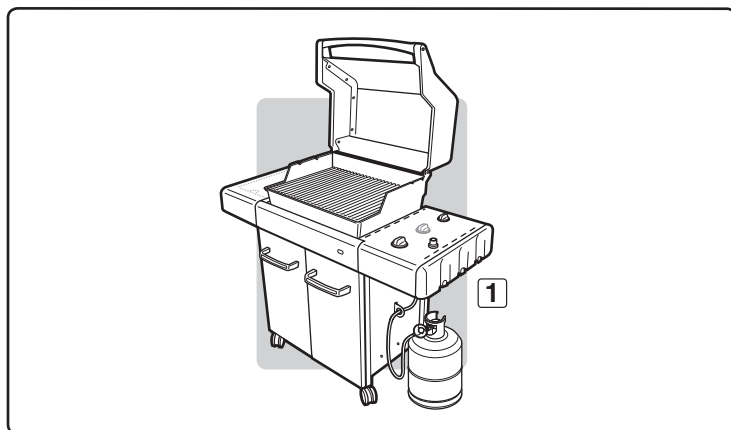
EEN GASTANK IN DE OPBERGRUIMTE MONTEREN

Open de opbergruimte van uw barbecue. Hef de gastank op en plaats hem tussen de gastankbeugels (1) op de bodem.



GEBRUIK VAN EEN GASTANK BUITEN DE OPBERGRUIMTE

Als uw gastank niet voldoet aan het voorgeschreven type of formaat, kunt u de gastank buiten de opbergruimte op de grond zetten aan de rechterkant van de barbecue (1).



VLOEIBARE PROPAAAN (VP) GASTANK AANSLUITEN

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer of de klep van de VP-gastank is gesloten. Dit doet u door de klep naar rechts te draaien.

⚠ GEVAAR

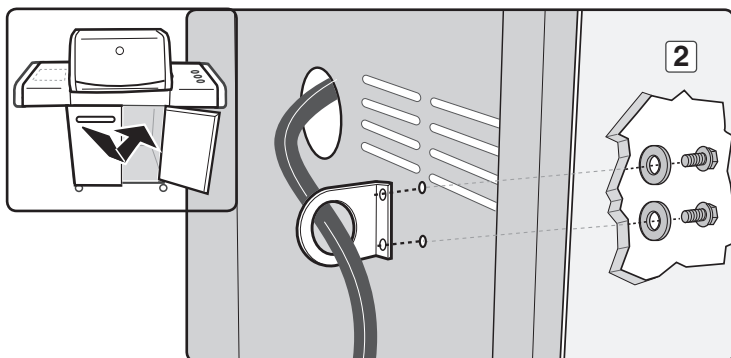
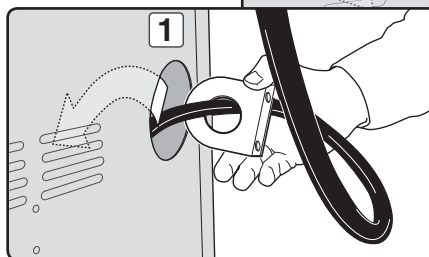
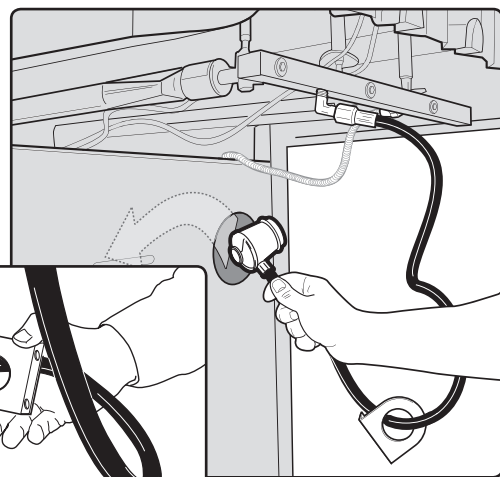
Zoek niet met een aansteker naar gaslekken. Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen brand of explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

MAAK DE VP-GASTANK KLAAR VOOR AANSLUITING:

- Open de deuren van de opbergruimte.
- Steek de slang met de gasdrukregelaar door de opening in het zijpaneel naar binnen in de opbergruimte.
- Schuif de slangbeugel (1) over de slang door de opening in het zijpaneel naar binnen in de opbergruimte.
- Monteer de slangbeugel met twee kruiskopschroeven/ringen/bouten (2) aan het rechter binnenpaneel.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** De slang moet met de slangbeugel aan het zijpaneel worden bevestigd. 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.

- Zet de lpg-fles met de klepopening naar de voorzijde van de Weber® gasbarbecue.
- Hef de gastank op en plaats hem in de tankopening in de bodemplaat.



VLOEIBARE PROPAA NCILINDER AANSLUITEN

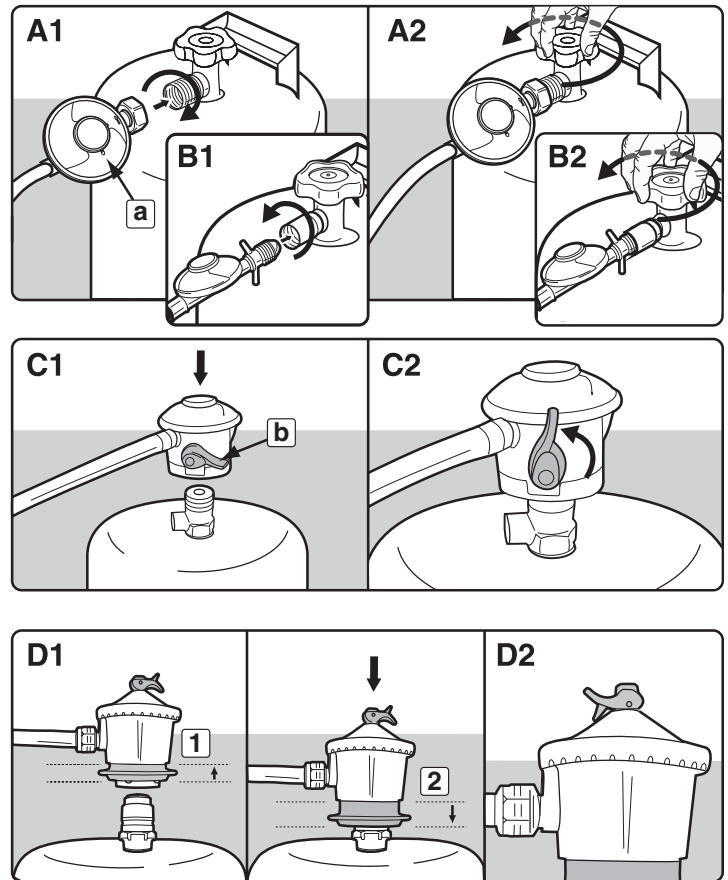
⚠ **Waarschuwing:** Controleer of de klep van de VP-cilinder is gesloten. Dit doet u door de klep naar rechts te draaien.

⚠ GEVAAR

Zoek niet met een aansteker naar gaslekken. Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen brand of explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

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

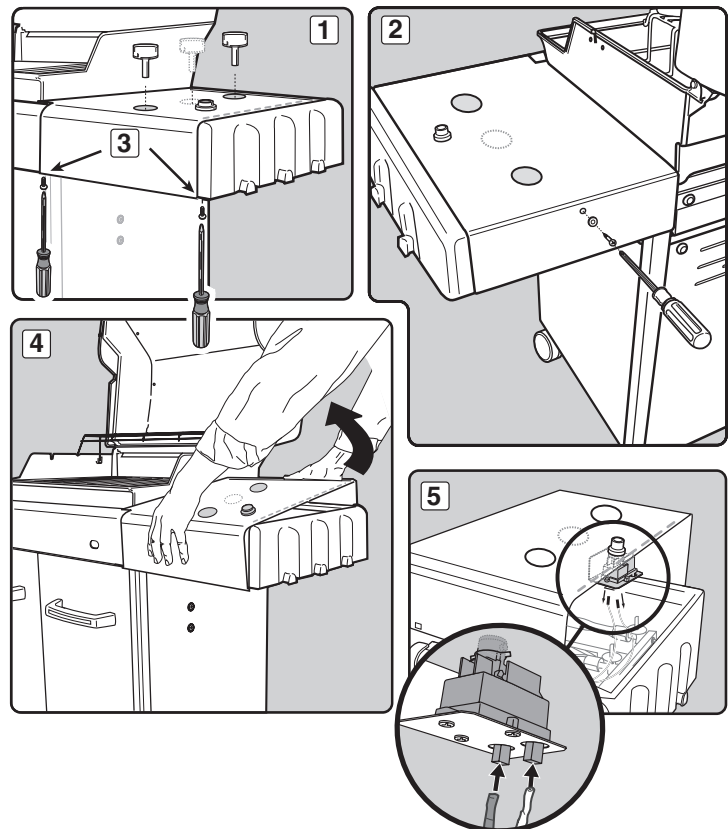
- A) Sluit de VP-cilinder aan.
Bij bepaalde gasdrukregelaars moet u op ON drukken om deze aan te sluiten en op OFF om deze te ontkoppelen, andere gasdrukregelaars bevatten een moer en een linksdraaiende schroefdraad om de gasdrukregelaar op de cilinderklep aan te sluiten. Volg de instructies op die bij de betreffende gasdrukregelaar horen.
- A1) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar rechtsom op de tank. Plaats de gasdrukregelaar zodat de ventilatieopening (a) naar beneden wijst.
 - B1) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar linksom op de tank.
 - C1) Controleer of de hendel van de gasdrukregelaar (b) omlaag of uit staat. Duw de gasdrukregelaar op de tankklep omlaag totdat de gasdrukregelaar in positie klikt.
 - D1) Controleer of de hendel van de gasdrukregelaar (b) uit staat. Schuif de kraag van de gasdrukregelaar omhoog (1). Duw de gasdrukregelaar omlaag op de tankklep en behoud de druk. Schuif de kraag dicht (2). Herhaal de procedure als de gasdrukregelaar niet vergrendeld.
- Zet de lpg-fles met de klepopening naar de voorzijde van de Weber® gasbarbecue.
- B) Maak wat zeepsop.
- C) Draai de cilinderklep open.
- A2) Draai de cilinderklep linksom.
 - B2) Draai de cilinderklep rechtsom.
 - C2) Zet de hendel van de gasdrukregelaar in de stand omhoog/aan.
 - D2) Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar naar de ON-stand.
- D) 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, moet u contact opnemen met een vertegenwoordiger van Weber in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op www.weber.com.
- E) Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer naar OFF (dicht) en spoelt u de aansluitingen na met water.



VERWIJDER DE BEDIENINGSKNOPPEN & HET BEDIENINGSPANEEL OM TE TESTEN OP LEKKAGE

U heeft het volgende nodig: Kruiskopschroevendraaier.

- A) Verwijder de bedieningsknoppen. (1)
- B) Verwijder de schroef en de ring van de achterzijde van het bedieningspaneel met een Kruiskopschroevendraaier. (2)
- C) Verwijder de machineschroef van de linker en rechter onderzijde van het bedieningspaneel met een Kruiskopschroevendraaier. (3)
- D) Kantel de achterzijde van het bedieningspaneel naar boven. Hef het bedieningspaneel voorzichtig op en verwijder het van het frame. (4)
- E) Ontkoppel de ontstekingsdraden uit de ontstekingsmodule. (5)
- F) Plaats het bedieningspaneel weer terug nadat de controle op lekkage is voltooid.



CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE

⚠ GEVAAR

Zoek niet met een aansteker naar gaslekken. Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. 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 gaslekkages.

Nb: Alle onderdelen die in de fabriek zijn aangesloten, zijn zorgvuldig op gaslekkages gecontroleerd. De branders zijn getest. Als veiligheidsmaatregel moet u echter het volgende controleren alle aansluitingen op lekkage controleren voordat u uw Weber® Gasbarbecue gaat gebruiken. Verzending en hantering kan een gasaansluiting ontkoppelen of beschadigen.

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

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

Nb: Omdat tijdens het controleren op gaslekkages 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 hiermee is voorzien.

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

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

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.

CONTROLEER:

A) De aansluiting tussen de slang en het verdeelstuk (1).

⚠ **WAARSCHUWING: Bij een lekkage bij de aansluiting (1), moet u de aansluiting met een steeksleutel aandraaien en op lekkages 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.**

B) De aansluiting tussen de cilinder en de gasdrukregelaar (2).

C) De aansluiting tussen de slang en de gasdrukregelaar (3).

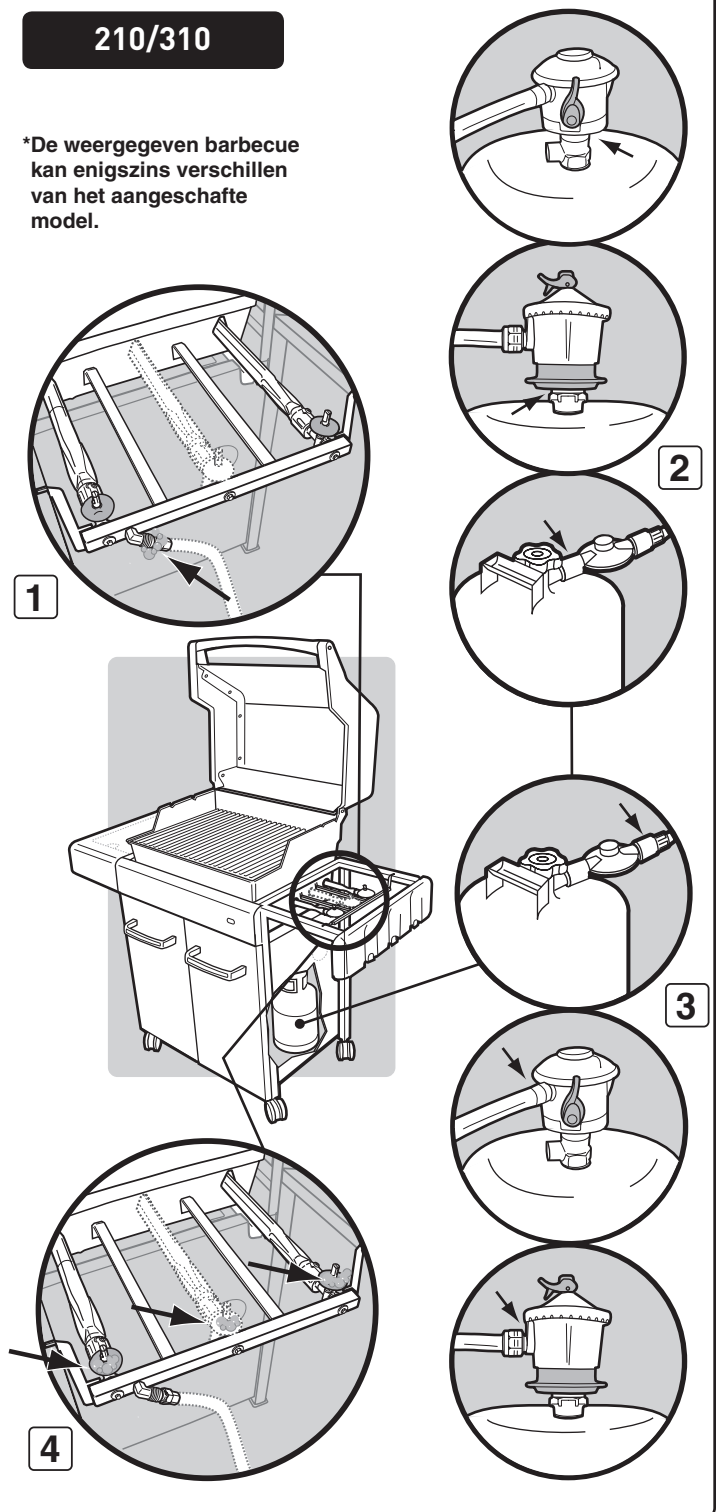
D) De aansluiting tussen de kleppen en het verdeelstuk (4).

⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluitingen (2), (3) of (4) 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.

210/310

*De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



TIPS VOOR EEN VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPAANGASCILINDERS

- Vloeibaar propaangas (VP) is een aardolieproduct, net zoals benzine en aardgas. VP-gas is een gas met normale temperaturen en drukken. Bij een gemiddelde druk in een cilinder is VP-gas vloeibaar. Als de druk wordt afgelaten, verdampt de vloeistof snel en vormt het een gas.
- VP-gas ruikt hetzelfde als aardgas. U moet attent zijn op deze geur.
- VP-gas is zwaarder dan lucht. Lekkend VP-gas kan zich in lage gebieden verzamelen en verspreiding voorkomen.
- De VP-cilinder moet altijd in een opwaartse stand worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. VP-cilinders mogen niet vallen of hardhandig worden gehanteerd.
- De VP-cilinder nooit bewaren of vervoeren bij temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken - bijvoorbeeld: laat de VP-cilinder niet achter in de auto op een warme dag).
- Behandel "lege" VP-cilinders met dezelfde zorg als volle cilinders. Er kan nog altijd gasdruk in de cilinder zitten wanneer de VP-tank leeg is. Sluit voor het ontkoppelen altijd de cilinderklep.

- Gebruik geen beschadigde VP-cilinder. Gedeukte of roestige VP-cilinders of VP-cilinders met een beschadigde klep kunnen gevaarlijk zijn en moeten direct worden vervangen door een nieuwe cilinder.

VLOEIBARE PROPAANCILINDER(S) (VP)

- De koppeling waar de slang op de VP-cilinder aansluit moet elke keer op lekkage worden getest wanneer de VP-cilinder wordt aangesloten. Voer elke keer een controle uit als de VP-cilinder wordt gevuld.
- Controleer of de gasdrukregelaar is bevestigd met de kleine ventilatieopening naar beneden toe, zodat er geen water in kan blijven zitten. Deze ventilatie mag geen vuil, vet, insecten, enz. bevatten.

VLOEIBARE PROPAAN (VP) GASTANK VULLEN

Wij raden aan dat u de VP-gastank vult voordat deze volledig leeg is.

Ga hiervoor met de VP-gastank naar een "Propaangas"-dealer.

Gastank verwijderen:

- 1) Sluit de gastoevoer af.
- 2) Ontkoppel de slang met de gasdrukregelaar van de gastank.
 - A) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar linksom los.
 - B) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar rechtsom los.
 - C) Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar (b) omlaag of naar de uit-stand. Duw op de hendel van de gasdrukregelaar (b) totdat deze loskomt van de tank.
 - D) Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar naar de uit-stand. Schuif de kraag van de gasdrukregelaar omhoog (1) om deze van de tank te ontkoppelen.
- 3) Vervang de lege gastank door een volle gastank.

DE GASTANK IN DE OPBERGRUIMTE MONTEREN

Zie "LEIDRAAD GASTANKTYPE EN -GROOTTE".

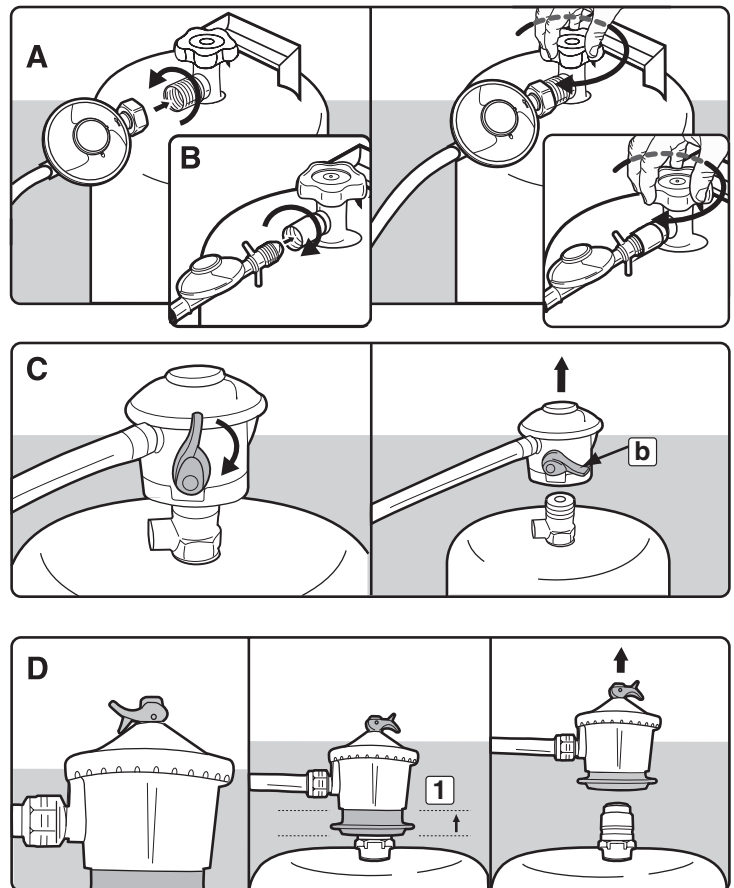
Open de opbergruimte van uw barbecue. Hef de gastank op en plaats hem tussen de gastankbeugels op de bodem. Zet de lpg-fles met de klepopening naar de voorzijde van de Weber® gasbarbecue.

GEbruik VAN EEN GASTANK BUITEN DE OPBERGRUIMTE

Als uw gastank niet voldoet aan het voorgeschreven type of formaat, kunt u de gastank buiten de opbergruimte op de grond zetten aan de rechterkant van de barbecue. Zet de lpg-fles met de klepopening naar de voorzijde van de Weber® gasbarbecue.

DE VLOEIBARE PROPAANGASTANK OPNIEUW AANSLUITEN

Zie "DE VLOEIBARE PROPAANGASTANK AANSLUITEN".



AANSTEKEN

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

⚠ GEVAAR

Wanneer het 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.

CROSSOVER® ONSTEKINGSSYSTEEM

Nb - Het Crossover® ontstekingsstelsel ontsteekt BRANDER 1 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.

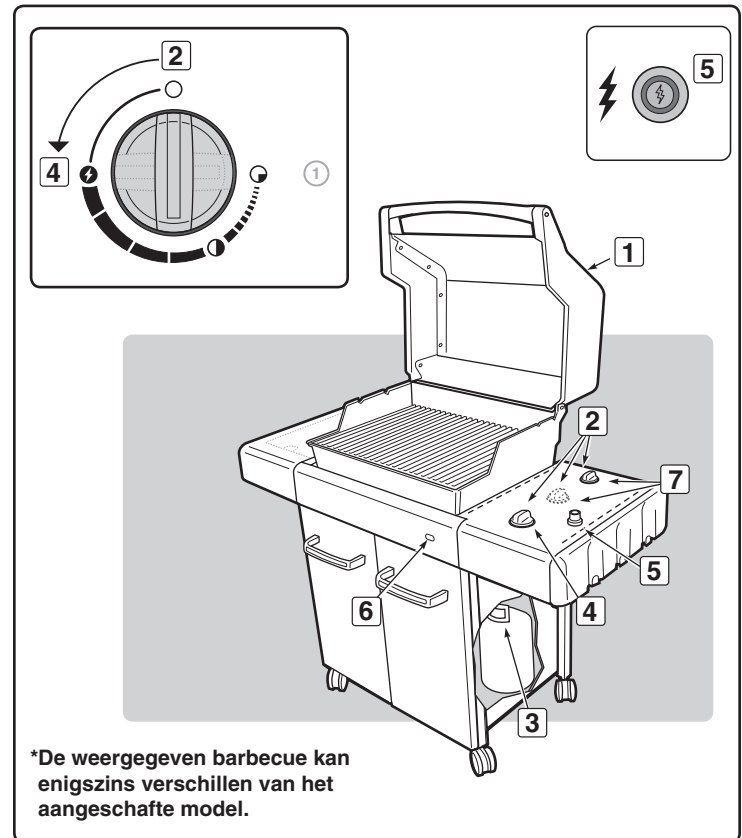
⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen met een door Weber® goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger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

AANSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

- A) Open het deksel (1).
 - B) Verzekert u ervan dat de regelknop van de brander op OFF staat (2). (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 moeten op OFF staan voordat u de klep op de vloeibare propaan Cilinder opent.
- C) Zet de cilinder aan door de cilinderklep langzaam naar links te draaien (3).
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Buig niet over de geopende barbecue. Houd uw gezicht en lichaam ten minste 30 cm uit de buurt van de aansteekopening wanneer u de barbecue aansteekt.
- D) Druk de regelknop van BRANDER 1 in en draai deze naar START/HI (inschakelen/hoog) (4).
 - E) Duw meermalen op de elektronische ontstekingsknop. U hoort het overspringen van de vonk (5).
 - F) Controleer via de aansteekopening aan de voorzijde van de kookketel of de brander aan staat (6). Er moet een vlam zichtbaar zijn.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Wanneer de brander niet aan staat, draait u de regelknop van brander 1 naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers.
- G) Nadat BRANDER 1 brandt, kunt u BRANDER 2 en BRANDER 3 aansteken. (7)
- Nb - Steek BRANDER 1 altijd als eerste aan. De andere branders gaan branden via BRANDER 1.

UITZETTEN

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



HANDMATIG AANSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

⚠ GEVAAR

Wanneer het 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 het deksel. (1)
- B) Verzekert u ervan dat de regelknop van de brander op OFF staat. (2) (Druk elke 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 moeten op OFF staan voordat u de klep op de vloeibare propaancilinder opent.**

- C) Zet de cilinder aan door de cilinderklep langzaam naar links te draaien. (3)
- D) Plaats de luciferhouder met een aangestoken lucifer in de aansteekopening aan de voorzijde van de kookketel. (4)

⚠ **WAARSCHUWING: Buig niet over een geopende barbecue. Houd uw gezicht en lichaam ten minste 30 cm uit de buurt van de aansteekopening wanneer u de barbecue aansteekt.**

- E) Druk de regelknop van BRANDER 1 in en draai deze naar START/HI. (5)
- F) Controleer via de aansteekopening aan de voorzijde van de kookketel of de brander aan staat. Er moet een vlam zichtbaar zijn. (6)

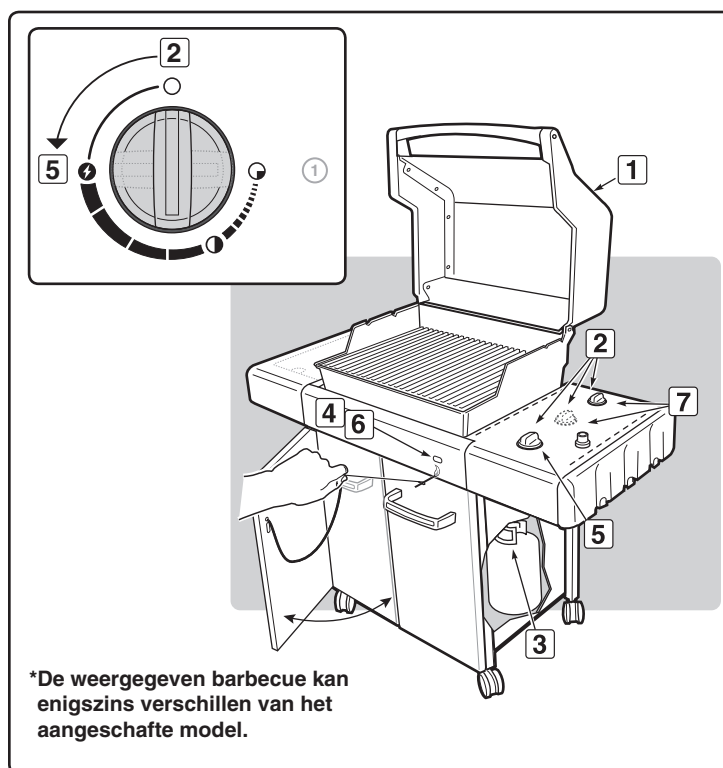
⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer de brander niet brandt, draait u de regelknop van brander 1 naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers.**

- G) Nadat BRANDER 1 brandt, kunt u BRANDER 2 en BRANDER 3 aansteken. (7)

Nb - Steek BRANDER 1 altijd als eerste aan. De andere branden gaan branden via BRANDER 1.

UITZETTEN

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



PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	CONTROLLEREN	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 het hoofdstuk "Jaarlijks Onderhoud")
Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom. Symptomen: Branders kunnen niet aangestoken worden. - of - Branders hebben een kleine wakkerende vlam in de H-stand. - of - De barbecuetemperatuur bereikt slechts 250 °F tot 300 °F in de H-positie.	De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de cilinder, kan geactiveerd zijn.	Om de veiligheidsinrichting te resetten, moet u alle regelknoppen van de brander en de cilinder klep uit zetten. Ontkoppel de gasdrukregelaar van de cilinder. Zet de regelknoppen van de brander op H. Wacht ten minste 1 minuut. Zet de regelknoppen van de brander op OFF. Sluit de gasdrukregelaar weer aan op de cilinder. Zet de cilinderklep langzaam open. Raadpleeg de "Instructies voor het aansteken".
Brander brandt niet, of de vlammen zijn laag in de stand H.	Is de VP-brandstof bijna leeg of leeg?	Vul de VP-cilinder weer bij.
	Is de brandstofslang gebogen of geknikt?	Trek de brandstofslang recht.
	Kunt u brander 1 met een lucifer aansteken?	Wanneer brander 1 met een lucifer kan worden aangestoken, controleer dan het Crossover® ontstekingsstelsel.
Opflakkeringen: ⚠ LET OP: Bedek de onderste lade niet met aluminiumfolie.	Verwarmt u de barbecue voor volgens de instructies?	Voor de voorverwarming moeten alle branders 10 tot 15 minuten op H staan.
	Zit er op de kookroosters en de Flavorizer® staven veel aangebrand vet?	Maak het deksel grondig schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "Reinigen")
	Is de onderste lade "vies" en kan het vet niet in de opvangpan stromen?	Maak de onderste lade schoon.
De vlammen van de brander branden onregelmatig. De vlammen zijn laag wanneer de brander in de H-stand staat. De vlammen branden niet langs de hele lengte van de branderbuis.	Zijn de branders schoon?	Maak de branders schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "Onderhoud")
Het lijkt alsof de binnenkant van het deksel afbladdert. (Lijkt op afgebladderd lak.)	Het deksel is van porceleinglazuur of roestvaststaal en is niet voorzien van verf. Het deksel kan dus niet afbladderen. Wat u ziet is aangebrand vet dat verkoold is en afbladdert. DIT IS GEEN DEFECT.	Maak het deksel grondig schoon. (Raadpleeg het hoofdstuk "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 Weber in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op www.weber.com ®.		

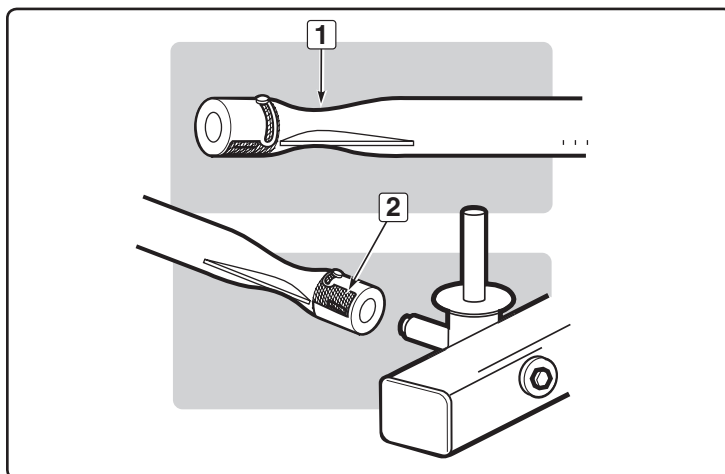
WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN

Uw Weber® gasbarbecue, evenals uw gastoestel voor buitenshuis, is een aantrekkelijke plaats voor spinnen en andere insecten. 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 het hoofdstuk "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) Een 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.

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.

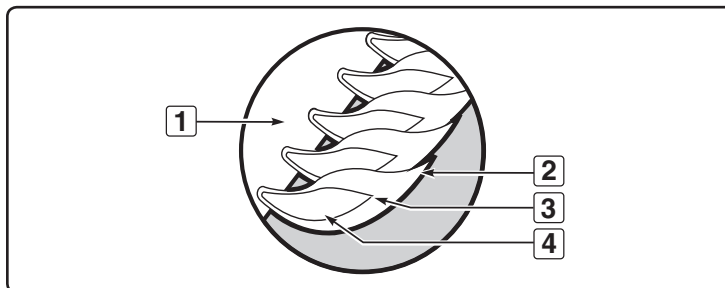
Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, moet u contact opnemen met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio met de contactgegevens op onze internetpagina. **Meld u aan op www.weber.com**.

INSTELLINGEN VAN DE HOOFDBRANDER

De branders van de Weber® gasbarbecue zijn in de fabriek ingesteld voor een correct mengsel van lucht en gas. Het juiste vlampatroon is 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.



HOOFDBRANDER REINIGEN

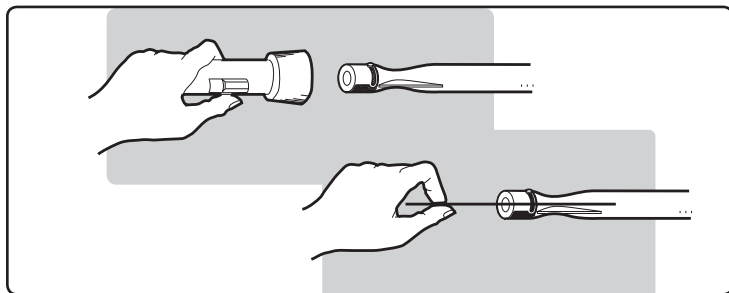
Draai de gastoevoer dicht.

Verwijder het verdeelstuk (zie "De hoofdbranders vervangen").

Inspecteer met een zaklamp de binnenkant van elke brander.

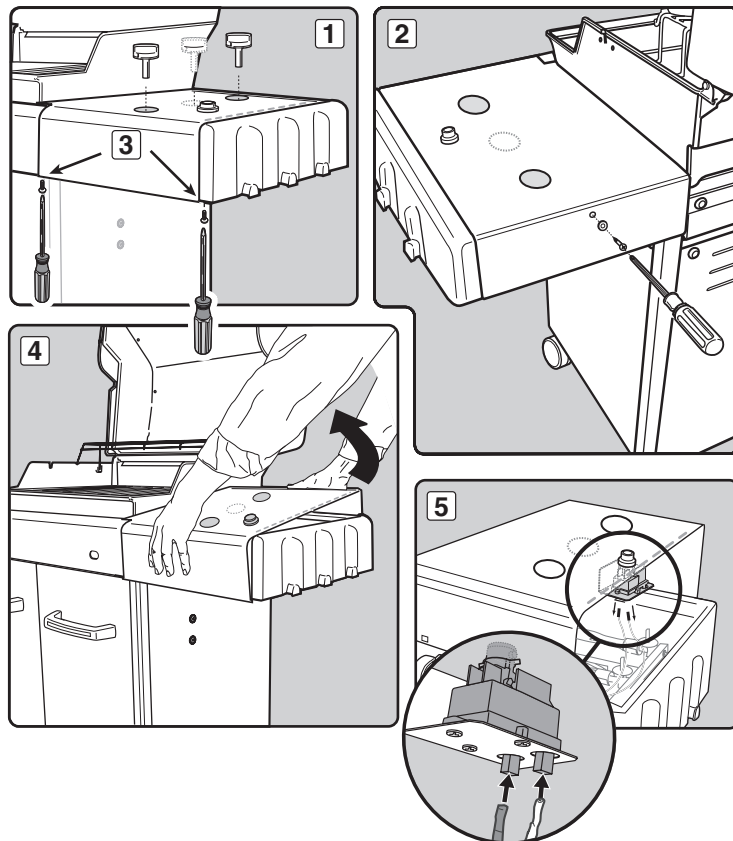
Reinig de binnenkant van de branders met een stalen draad (hiervoor kunt u een verbogen kledinghanger gebruiken). Controleer de openingen van de luchtafsluiter aan de uiteinden van de brander en maak deze indien nodig schoon. Controleer de klepopening aan de onderzijde van de kleppen en maak deze indien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

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

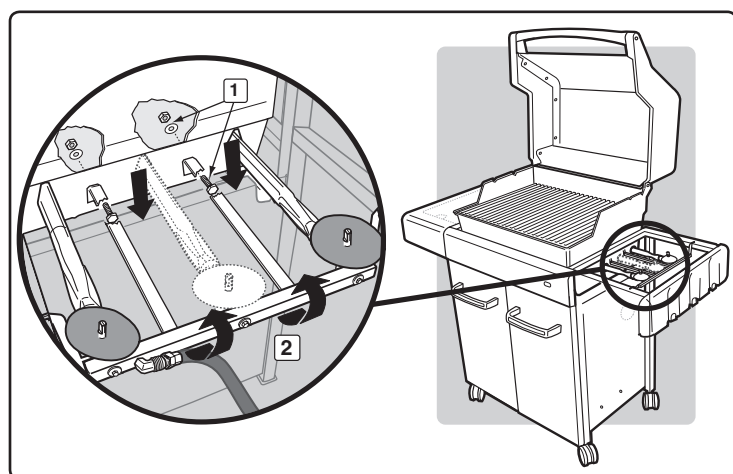


DE HOOFDBRANDERS VERVANGEN

- A) Uw Weber® gasbarbecue moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.
- B) Draai het gas UIT bij de bron.
- C) Het bedieningspaneel verwijderen:
 - a) Verwijder de bedieningsknoppen. (1)
 - b) Verwijder de schroef en de ring uit de achterzijde van het bedieningspaneel met een kruiskopschroevendraaier. (2)
 - c) Verwijder de machineschroef van de linker-onderzijde van het bedieningspaneel met een kruiskopschroevendraaier. (3)
 - d) Kantel de achterzijde van het bedieningspaneel naar boven. Hef het bedieningspaneel voorzichtig op en verwijder het van het frame. (4)
 - e) Ontkoppel de ontstekingsdraden uit de ontstekingsmodule. (5)
 - f) Plaats het bedieningspaneel weer terug na afloop van de lekkagecontrole.



- D) Draai de twee moeren los die het verdeelstuk aan het kookgedeelte bevestigen. Laat de beugel van het verdeelstuk omlaag draaien van de kookketel, waarbij de kleppenheid vrijkomt van de branders (2).

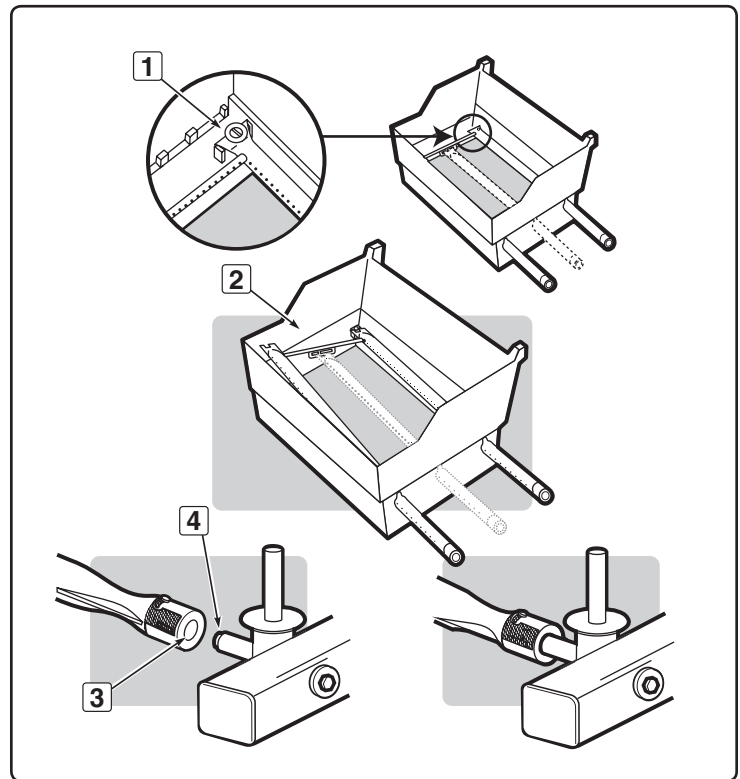


- E) Schuif de brandereenheid onder de geleideschroef en de ring vandaan (1) in de hoeken van de kookketel.
- F) Til de brandereenheid iets op en draai deze iets om de "crossover" buis los te maken (b) van de branders. Verwijder de branders van de kookketel.
- G) Draai stappen C) tot F) om om de branders weer te installeren.

⚠ **LET OP: de branderopeningen (3) moeten goed zijn uitgelijnd met de klepopeningen (4).**

Controleer op een juiste montage voordat u het verdeelstuk plaatst.

⚠ **WAARSCHUWING: Na het opnieuw installeren van de gasleidingen, moeten ze op lekkage worden getest met water en zeep voordat u de barbecue gaat gebruiken. (Zie Hoofdstuk: "Op gaslekkages controleren")**



CROSSOVER® ONTSTEKINGSSYSTEEM

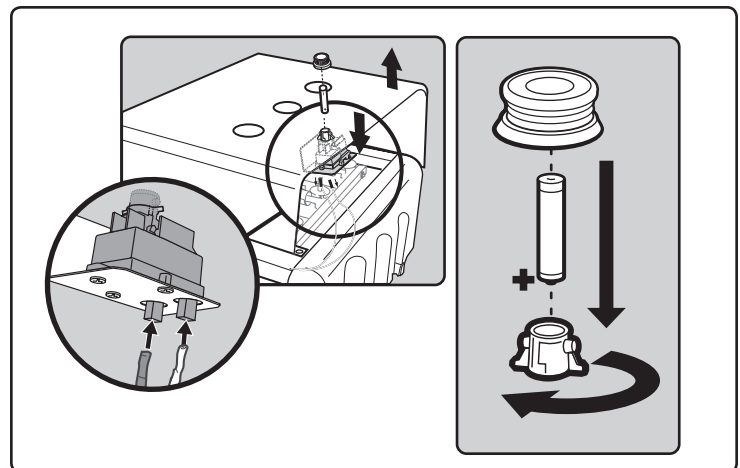
Wanneer de brander niet kan worden aangestoken met het Crossover® ontstekingssysteem, gebruik dan lucifers om de brander aan te steken. Wanneer BRANDER 1 met een lucifer kan worden aangestoken, controleer dan het elektronische ontstekingssysteem.

- Controleer of beide ontstekingsdraden goed zijn aangesloten op de ontstekingsmodule.
- Controleer of de elektronische ontstekingsknop werkt door te letten en te luisteren naar vonken bij BRANDER 1.

VERVANG ZONODIG DE BATTERIJ

Alleen een AAA alkalinebatterij. Zie de afbeelding.

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



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

Deze onderdelen worden voor gas of gasverbruik gebruikt. Neem contact op met de klantendienst van Weber-Stephen Products Co. voor informatie over de oorspronkelijke reserveonderdelen van Weber-Stephen Products Co.

⚠ WAARSCHUWING: Repareer onderdelen die bedoeld zijn voor gas of gasverbruik niet voordat u contact heeft opgenomen met de klantenservice van Weber-Stephen Products Co.. Wanneer u zich niet aan deze veiligheidsvoorschriften 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, moeten alle elektrische onderdelen (bijv. spitmotor, batterijen, ontstekingsmodule, handgreepverlichting) apart worden afgevoerd volgens de WEEE.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com[®]

©2009 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette[®], Genesis, Austria; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette[®], Denmark; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®].