

LUMIN

Sähkögrilli



Omistajan opas

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



REKISTERÖI JO TÄNÄÄN.

Meistä on erittäin mukavaa, että voimme tarjota grillauksen iloa myös sinulle. Rekisteröimällä grillisi saat käyttöösi kiinnostavaa WEBER-tietoa, kuten vinkkejä ja neuvoja, joiden avulla voit parantaa grillauselämyksiäsi entisestään.

31824

111623
fiFI – suomi

Tärkeää turvallisuustietoa

Omistajan oppaassa käytettyjen VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN avulla halutaan kiinnittää huomiota erityisen tärkeisiin tietoihin. Lue lausekkeet huolellisesti ja noudata niitä, jotta voit varmistaa grillin turvallisen käytön ja estää omaisuusvahingot. Lausekkeet on määritelty alla.

△ **VAARA:** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka aiheuttaa hengenvaarallisen tai vakavan henkilövahingon, jos sitä ei vältetä.

△ **VAROITUS:** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka saattaa aiheuttaa hengenvaarallisen tai vakavan loukkaantumisen, jos sitä ei vältetä.

△ **HUOMAUTUS:** Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka saattaa aiheuttaa vähäisen tai kohtalaisen loukkaantumisen, jos sitä ei vältetä.

△ Lue kaikki ohjeet.

△ Vain yksityiskäyttöön.

△ HUOMAUTUS

△ Varmista jatkuva suojaus sähköiskuilta kytkemällä pistoke vain asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.

△ Ehkäise sähköiskun vaaraa pitämällä sähköjohto kuivana ja irti maasta.

△ Kuuma pinta.

Asennus ja kokoaminen

△ VAROITUS

△ Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon, asuntovaunuun tai veneeseen.

△ Tämä grillimalli on tarkoitettu ainoastaan vapaasti seisovaan käyttöön.

△ Grilliä saa käyttää vain, kun sen kaikki osat ovat paikallaan ja grilli on koottu asennusohjeiden mukaisesti.

△ HUOMAUTUS

△ Omaisuus- ja henkilövahinkojen välttämiseksi käytä vain tässä oppaassa ilmoitettuja määräyksiä vastaavaa jatkojohtoa.

- Jos jatkojohdon käyttö on tarpeen, se on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan. Käytä ainoastaan ulkolaitteisiin sopivaa ja maadoitettua pistokkeella varustettua johtoa, jonka poikkipinta-ala on vähintään 1,5 mm². Jatkojohto saa olla enintään 5 metrin mittainen. Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Tarkasta jatkojohto ennen käyttöä ja vaihda vaurioitunut johto uuteen.
- Varmista, ettei jatkojohto aiheuta kompastumisvaaraa.
- Pidä liitännät kuivina.
- Noudata kaikkia paikallisia lakeja ja säädöksiä käyttäessäsi tätä laitetta

Käyttö

△ VAARA

△ Grilliä saa käyttää vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa tai muussa suljetussa paikassa tai helposti syttyvän rakenteen alla.

△ Grillissä ei saa käyttää hiiliä, brikettejä, nestemäistä polttoainetta tai laavakiviä.

△ VAROITUS

△ Käytä grilliä vain tässä oppaassa annettujen ohjeiden mukaan. Ohjeiden laiminlyöminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.

△ Grilliä ei saa käyttää, jos siinä on vaurioituneita, viallisia tai muunneltuja osia.

△ Tämän laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan. Pistorasiasovittimia ei saa käyttää.

△ Laitteen saa liittää vain vikavirtasuojalla varustettuun pistorasiaan, jonka käyttövirta on korkeintaan 30 mA.

△ Grilliä ei saa käyttää, jos pistorasia on vaurioitunut.

△ Irrota pistotulppa aina tulpasta vetämällä. Johdosta ei saa vetää.

△ Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia. Muutokset eivät ole turvallisia ja aiheuttavat takuun raukeamisen.

△ Varmista, että grilli on käytön aikana aina vähintään 3 m etäisyydellä vedestä, kuten uima-altaasta tai lammosta.

△ Varmista, että etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on grilliä käytettäessä vähintään 60 cm grillin ylä- ja alapuolella sekä takana ja sivuilla.

△ Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholia tai muita palavia aineita.

△ Jos rasva syttyy palamaan, sulje kansi, katkaise virta, irrota grilli pistorasiasta ja pidä kansi kiinni, kunnes tuli on sammunut. Älä käytä nesteitä palon sammuttamiseen.

△ Osat saattavat olla erittäin kuumia. Pidä grilli poissa lasten ja lemmikkieläinten ulottuvilta.

△ Lapsia pitää valvoa, jotta he eivät leiki tällä laitteella.

△ Alkoholin, reseptilääkkeiden, ilman reseptiä myytävien lääkkeiden tai laittomien päihteiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn asentaa grilli tai siirtää, varastoida tai käyttää sitä asianmukaisesti ja turvallisesti.

△ Pidä grilliä jatkuvasti silmällä kuumentuksen ja käytön aikana. Noudata grilliä käytettäessä varovaisuutta. Koko grilliä on käytön aikana kuuma.

△ Laitetta ei saa siirtää käytön aikana.

△ Varo, etteivät sähköjohdot osu kuumiin pintoihin. Noudata johtojen käsittelystä annettuja ohjeita.

△ Sijoita virtajohto pois kulkuväyliltä. Vie johto siten, ettei se joudu vahingossa vedetyksi eikä siihen voi kompastua.

△ Lämpötilasäädintä ei saa pudottaa tai käsitellä kovakouraisesti, koska se voi heikentää laitteen toimintaa tai vaarantaa sen turvallisuuden. Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai siinä esiintyy jonkinlaisia toimintahäiriöitä.

△ Tarkasta virtajohto ja pistotulppa säännöllisesti vaurioiden varalta. Laitetta ei saa käyttää, jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut.

△ Lämpötilasäädintä, johtoa, pistoketta, anturia tai grilliä ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen, sillä seurauksena voi olla sähköisku.

△ Käytä grilliä vain tasaisella, kuumuutta kestävällä alustalla.

△ Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillinkintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

△ HUOMAUTUS

△ Kytke lämpötilasäädin aina grilliin ennen sähköjohdon liittämistä pistorasiaan.

△ Kun kytket laitteen verkkovirtaan, varmista, että jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.

△ Älä ylitä pistorasian teholumekmaa.

△ Tämä grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön kotiloissa. Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa tai ammattikäytössä. Grilliä ei saa käyttää lämmittimenä.

△ Grilliä ei saa käyttää minkäänlaisessa ajoneuvossa tai ajoneuvon tavara- tai lastaustilassa. Näitä ovat muun muassa autot, kuorma-autot, farmariautot, tila-autot, city-maasturit, matkailuautot, asuntovaunut ja veneet.

Säilytys ja/tai käytön väliset ajat

△ HUOMAUTUS

△ Anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä, puhdistamista tai varastointia.

△ Lämpötilasäädin on irrotettava grillistä ja sitä on säilytettävä sisätiloissa, kun grilli ei ole käytössä.

△ Peitä grilli vasta kun se on jäähtynyt.

Säilytä omistajan opas myöhempää käyttöä varten. Lue se huolellisesti ja ota meihin yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää. Löydät yhteystietomme oppaan takasivulta.

HEI!

Meistä on erittäin mukavaa, että voimme tarjota grillauksen iloa myös sinulle. Tutustumalla omistajan oppaaseen huolellisesti voit aloittaa grillaamisen uudella grillilläsi nopeasti ja kätevästi. Haluamme palvella sinua grillisi koko käyttöiän ajan, joten käytä pari minuuttia grillisi rekisteröimiseen. Kun hankit rekisteröitymisen yhteydessä oman WEBER-Account-tunnuksen, saat meiltä omaan grilliisi liittyviä hyödyllisiä tietoja.

Voit rekisteröityä verkkosivuillamme, älylaitteella tai muulla haluamallasi tavalla.

Kiitos, että valitsit Weberin.

Tervetuloa joukkoomme.

SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Tervetuloa WEBERILLE
Tärkeitä turvaohjeita
- 4 WEBERIN lupaus
- 5 Kokoaminen
Osaluettelo
- 6 Käyttö
Käyttöönotto
Hoito käyttökertojen välillä
Ruskistus korkealla lämmöllä
Höyrytys
Savustus
Ruoan lämmitys
Grillaus pakasteista
Höyry-/savustussäiliön puhdistaminen
- 10 Vinkkejä ja neuvoja
Grillausohjeet
- 11 Tuotteen hoito
Perusteellinen puhdistus ja hoito
- 12 Vianmääritys
- 13 Varaosat

Tämän laitteen nimellisjännite on
220–240 V – 50/60Hz

Lähtöteho (W):
2200–2300 W

Käytä ainoastaan WEBER-
lämpötilasäätimen pistoketta.

Weberin lupaus

Weberillä olemme ylpeitä ennen kaikkea kahdesta asiasta: valmistaamme kestäviä grillejä ja tarjoamme asiakkaillemme jatkuvasti erinomaista asiakaspalvelua.

Kiitos, että ostit WEBER-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") toimittaa ylpeänä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

Asiakkaamme saavat WEBERIN vapaaehtoisen takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarvitsemasi tiedot WEBER-tuotteen korjauttamista varten, mikäli tuotteessa vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

Jos tuote sattuu olemaan viallinen, asiakkaalla on sovellettavien lakien mukaan mm. oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Euroopan unionin alueella on esimerkiksi voimassa kahden vuoden lakisääteinen takuu tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä takuujärjestely ei vaikuta siihen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Sen sijaan tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä takuujärjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei Weber-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuujaksena / seuraavina takuujaksoina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen omistajan opas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivulta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaaliikätyössä, WEBER suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuaikojen kuluessa seuraavassa luetellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA

Takuuasuiden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus rekisteröidä WEBER-tuote osoitteessa www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivulla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimaolon ja saat helposti yhteyden WEBERIIN tarvittaessa.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan oppaassa olevia asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeita, mikäli omistaja ei pysty todistamaan, että vika ei ole seurausta edellä mainittujen ehtojen laiminlyönnistä. Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyvillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhdeltava säännöllisesti omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

TAKUUAASIAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteys WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com tai vastaavalla maakohtaiselta verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan). WEBER korvaa, korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) takuun piiriin kuuluvan viallisen osan tutkittuaan sen. Mikäli osaa ei voi korjata tai vaihtaa, WEBER saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

Tämä TAKUU raukeaa, mikäli tuote on vaurioitunut, heikentynyt, värjäntynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista Weber ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkeä, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö sekä normaali- ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- altistuminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten WEBER-osien käyttö grillissä ja/tai asentaminen grilliin aiheuttaa tämän takuun raukeamisen eikä takuu korvaa mitään siitä aiheutuneita vaurioita. Kaasugrillin muuntaminen ilman WEBERIN hyväksyntää tai muun kuin WEBERIN valtuuttaman huoltoteknikon toimesta aiheuttaa tämän takuun raukeamisen.

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grillaustila:
5 vuotta, ei kata läpiruostumista/läpialamista
(2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Kansi:
5 vuotta, ei kata läpiruostumista/läpialamista
(2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Grilliritilät posliinimaloitua valurautaa:
5 vuotta, ei kata läpiruostumista/läpialamista

Muoviosat:
5 vuotta, ei kata haalistumista tai värimuutoksia

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMIAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVELVOITTEITA WEBERIIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYINEN TAKUULAUSEKE EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBERILLÄ ON SITOVA LAKISÄÄTEINEN VASTUU.

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYÖDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

ASIAKAS ON VASTUUSSA ITSELLEEN JA/TAI MUILLE AIHEUTUVISTA MENETYKSISTÄ TAI OMAISUUS- TAI HENKILÖVAHINGOISTA, MIKÄLI TUOTETTA ON KÄYTETTY VÄÄRIN TAI VIRHEELLISESTI TAI JOS TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUN OMISTAJAN OPPAAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

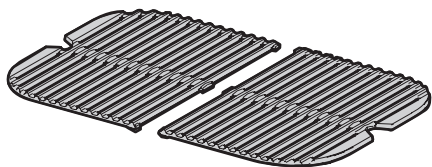
TÄMÄN TAKUUN VOIMASSAOLAIKANA VAIHDETTUIJEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISPERHEEN KOTONAAN TAI ASUNNOSSAAN KÄYTTÄMIÄ TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER®-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOhteissa tai vuokrainteistöissä.

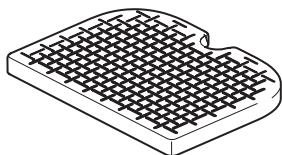
WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA RAKENNETTA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTÄVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER ON VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIKAISEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOI TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLAKIN TAVALLA VIALLISTA.

Omistajan oppaan lopussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.

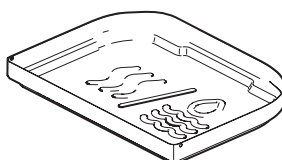
Osaluettelo



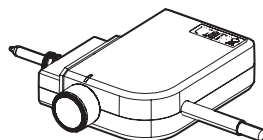
Grilliritilät posliiniemaloitua valurautaa



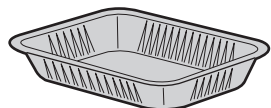
Käännettävä höyrypannu



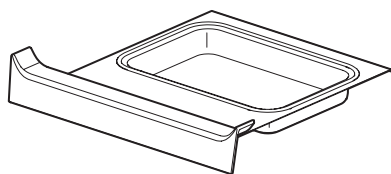
Höyry-/savustussäiliö



Lämpötilasäädin



Irrotettava rasva-astia



Ulosvedettävä tiputusastia

Kokoaminen

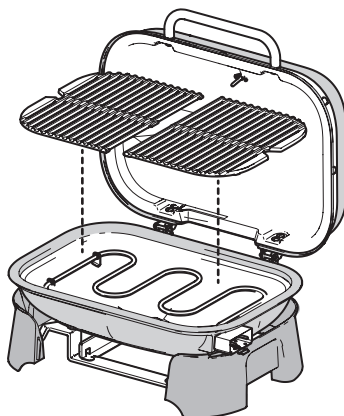
Näissä ohjeissa on ilmoitettu Weber-sähkögrillin kokoamista koskevat vähimmäisvaatimukset. Virheellinen asennus saattaa aiheuttaa vaaratilanteen.

⚠ **VAROITUS:** Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia. Muutokset eivät ole turvallisia ja aiheuttavat takuun raukeamisen.

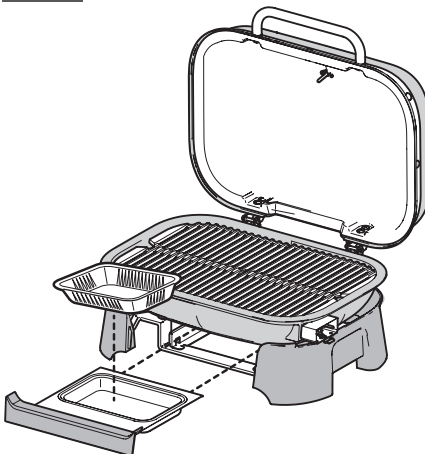
⚠ **Irrota kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvot ennen grillin käyttöönottoa.**

- Käyttäjä ei saa kajota valmistajan sinetöimiin osiin tai avata niitä.
- Grillin osia ei saa peittää alumiinifoliolla. Se voi heikentää grillin tehoa.

1 Ritelöiden asennus

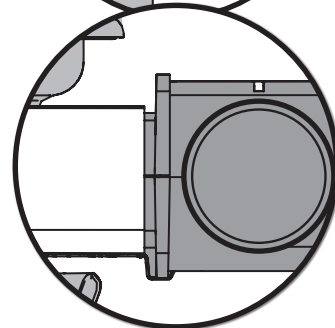
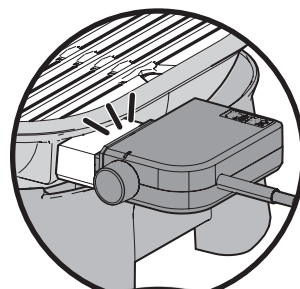
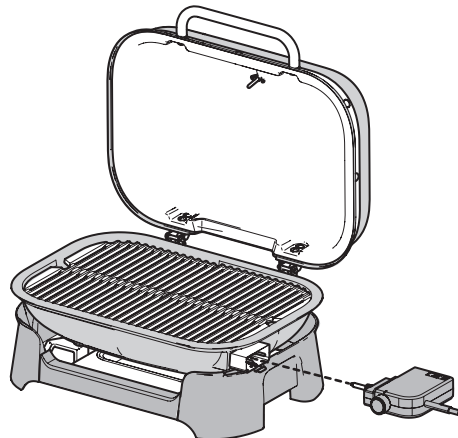


2 Rasva-astian asennus



3 Lämpötilasäätimen kytkeminen

Katso kohdasta "Käyttöönotto" ohjeet lämpötilasäätimen asianmukaiseen kiinnittämiseen.



Tässä omistajan oppaassa näkyvien grillien kuvat saattavat erota hieman ostetusta mallista.

Käyttöönotto

Lämpötilasäätimen kytkeminen

- 1) Liitä lämpötilasäädin grilliin työntämällä se suoraan kiinnikkeeseen (A), kunnes säädin napsahtaa paikalleen ja on kiinni pidikkeessä. Varmista, että lämmityselementin tapit ovat samansuuntaiset lämpötilasäätimen kanssa, jotta säädin kiinnittyy kunnolla (B).
- 2) Vie virtajohto grillin takaa kauaksi kuumista pinnoista. Kääri ylimääräinen johto johtokääreeseen.
- 3) Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.

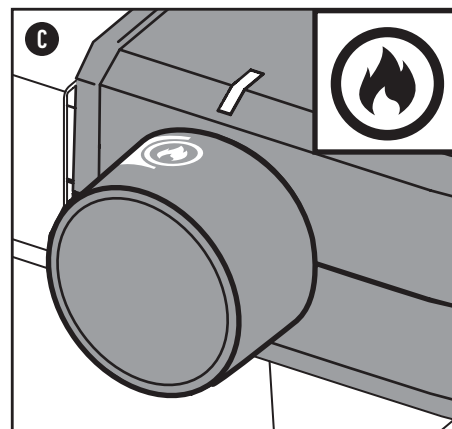
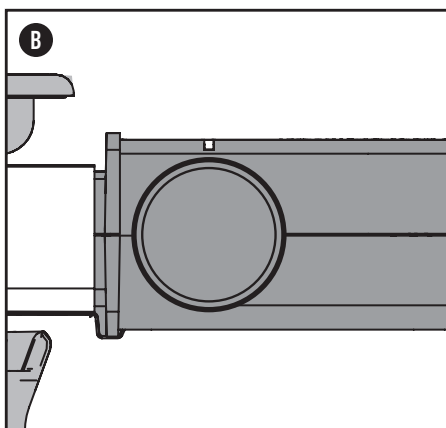
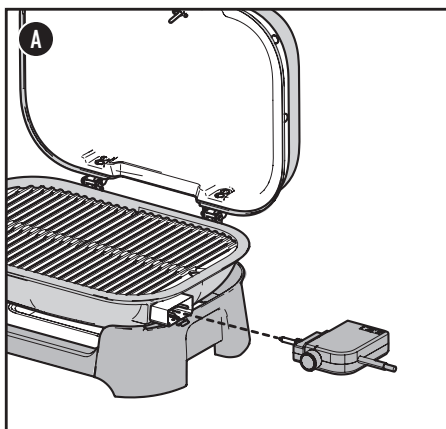
Kuumenna grilli

Grilli on kuumennettava, jotta grillaamisen, höyryttämisen, savustamisen ja lämpimänä pitämisen tapaiset grillin ominaisuudet onnistuisivat. Kuumennus ehkäisee ruokien tarttumista grilliristilään ja varmistaa, että ritilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Se myös polttaa pois aiemmin kypsennetyn ruoan jäämät.

- 1) Kuumenna grilliä säätönuppi yläasennossa (C). Merkkivalo syttyy, kun grilli on päällä.
- 2) Kun lämpötila on 260 °C, grilli on kuumentunut valmiiksi. Tämä kestää noin 15–20 minuuttia ympäristön olosuhteista riippuen.
- 3) Alhaisemmassa lämpötilassa grillaaminen: Kuumenna grilli edellä kuvatulla tavalla. Käännä nuppi vastapäivään haluamaasi asentoon. Aloita grillaus.

Ympäristön lämpötila

Kypsymisaika pitenee, kun grillataan kylmällä säällä tai korkeissa paikoissa. Jatkuva tuuli alentaa grillin sisälämpötilaa. Aseta grilli niin, että tuuli puhaltaa grillin etuosaan.



Kuumennus ennen grillaamista

Anna grillin kuumentua maksimilämmöllä kansi kiinni vähintään 20 minuuttia ennen ensimmäistä grillauskertaa.

VAROITUS

- ⚠ Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä.
- ⚠ Jos rasva syttyy palamaan, sulje kansi, irrota grilli pistorasiasta ja pidä kansi kiinni, kunnes palo on sammunut. Älä käytä nesteitä palon sammuttamiseen.
- ⚠ Älä heitä kantta auki tai työnnä sitä yli normaalia toimintaa pidemmälle.
- ⚠ Lämpötilasäädin ei ole kädensija. Grilliä ei saa nostaa lämpötilasäätimestä.
- ⚠ Lämpötilasäätimeen ei saa asettaa eikä siinä saa säilyttää esineitä.

Hoito käyttökertojen välillä

Pidä grilli puhtaana

Grilliin kertynyt lika ja rasva saattavat heikentää grillin tehoa. Erilaiset tekijät voivat vaikuttaa kypsennysaikoihin. Näitä ovat mm. grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila.

Tarkista rasva ennen jokaista grillauskertaa

Grillin rasvanhallintajärjestelmä ohjaa ruoasta tippuvan rasvan vaihdettavaan keräysastiaan. Grillattaessa rasva kertyy ulosvedettävään rasva-astiaan ja tiputusastian sisällä olevaan vaihdettavaan astiaan. Nämä astiat kannattaa puhdistaa joka kerta ennen grillaamista, ettei rasva pääse syttymään.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Irrota ulos vedettävä tiputusastia vetämällä sitä eteenpäin (A).
- 3) Tarkista tiputusastian sisällä olevaan vaihdettavaan astiaan kertyneen rasvan määrä. Vaihda kertakäyttöastia tarvittaessa uuteen.
- 4) Laita kaikki osat takaisin paikalleen.

Grilliritilän puhdistaminen kuumennuksen jälkeen

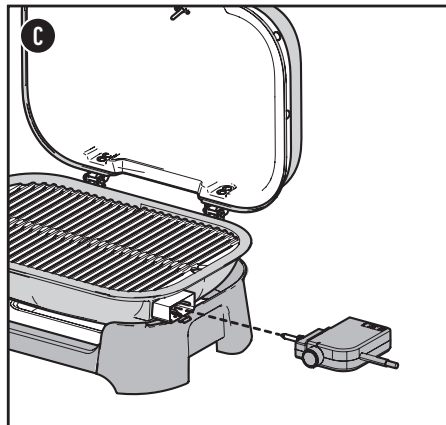
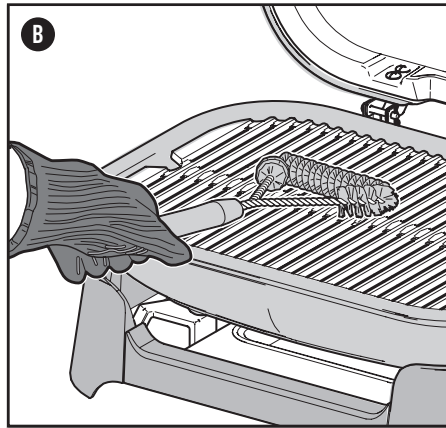
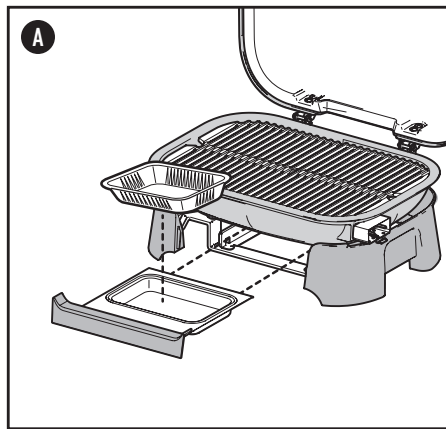
Kuumennuksen jälkeen edellisen grillauskerran ruoantähteet ja lika irtoavat helposti ritiloista. Grillattava ruoka ei myöskään tartu puhtaisiin grilliritilöihin yhtä herkästi.

- 1) Harjaa ritilät teräsharjalla (myydään erikseen) heti kuumennuksen jälkeen (B).

Lämpötilasäätimen säilytys

Kun ruoka on kypsytetty ja grilli on sammutettu, anna lämpötilasäätimen jäähtyä ennen sen pyyhkimistä puhtaaksi.

- 1) Irrota lämpötilasäädin liikuttelemalla sitä sivuttain varovasti, kunnes se irtoaa liittimestään (C).
- 2) Pyyhi lämpötilasäädin puhtaaksi veteen kostutetulla mikrokuituliinalla. Puhdistusaineita tai harjoja ei saa käyttää, koska ne naarmuttavat säätimen pintaa. Älä koskaan puhdistu muoviosia lasinpuhdistusaineella, koska se vahingoittaa muovipintaa. Ei saa upottaa veteen.
- 3) Säilytä lämpötilasäädintä sisätiloissa poissa lasten ulottuvilta.



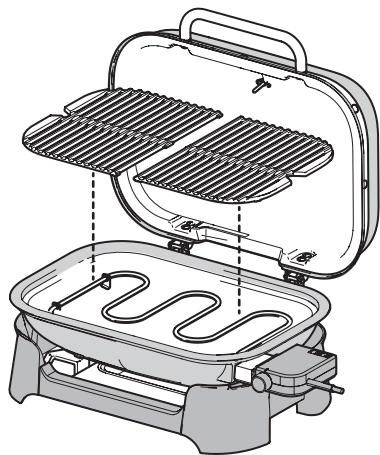
⚠ VAROITUS

- ⚠ Grilli on puhdistettava perusteellisesti säännöllisin väliajoin.
- ⚠ Tiputusastiaa tai grillin muita osia ei saa vuorata alumiinifoliolla.
- ⚠ Käsittele tiputusastiaa ja sen sisältämää kuumaa rasvaa varovasti.
- ⚠ Tarkasta ulosvedettävän rasva-astian rasvamäärä joka kerta ennen grillaamista. Poista rasvanjäänteet rasvapalon välttämiseksi.
- ⚠ Tarkasta säännöllisesti grilliharjojen kulumisen ja harjasten irtoilu. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen. WEBER suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina kauden alussa.

⚠ HUOMAUTUS

- ⚠ Lämpötilasäädin on irrotettava grillistä ja sitä on säilytettävä sisätiloissa, kun grilli ei ole käytössä.

Viisi monipuolista toimintoa



Ruskistus korkealla lämmöllä



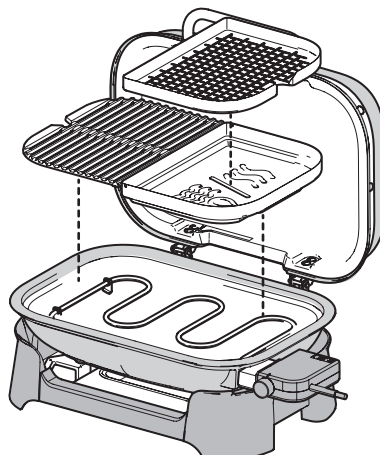
Käytä ainoastaan posliiniemaloituja grilliritilöitä, käännä säätönuppi korkealle lämmölle ja kuumenna grilli 250 °C:n lämpötilaan kansi suljettuna. Parhaan

ruskistustuloksen saa kuumentamalla grillin korkeaan lämpötilaan. Harjaa grilliritilät puhtaiksi teräsharjalla.

Aseta ruoka grilliritilöille ja sulje grillin kansi. Käännä ruokia vain kerran grillauksen aikana. Avaa grillin kansi vain ruoan kääntämiseksi tai ruoan kypsyyden tarkistamiseksi grillauksen loppuvaiheessa.

Firespice-savustustaulukko

Vahvista ruokien makua aidoilla puugrillin aromeilla. Voit loihita todella herkullisia ruokia käyttämällä grillissä ruoalle makua antavia savustuslastuja. Firespice-savustuslastut myydään erikseen



Höyrytys



Tehokas ja valmis höyrytykseen 10 minuutissa.

Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, poista yksi grilliritilä. Aseta säiliö

grillaustilaan ja täytä se vedellä hyllyrajaan asti. Aseta käännettävä höyrypannu vesisäiliöön ja varmista, että höyrypannun seinämät nousevat ylöspäin ja toimivat korina vihanneksille tai muille pienille ruoille.

Sulje kansi. Käännä säätönuppi maksimiasentoon ja kuumenna grilliä 10–15 minuuttia. Harjaa grilliritilät puhtaiksi teräsharjalla.

Vähennä lämpöä kääntämällä säätönuppi Steam-asentoon.

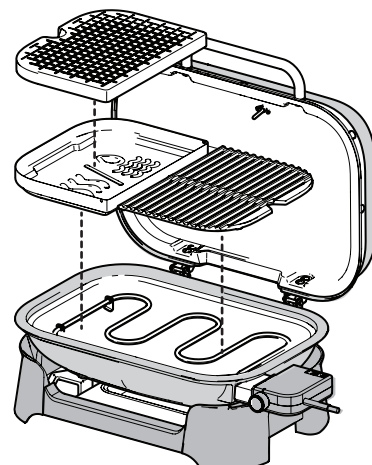
Aseta herkat ruoka-aineet höyrypannuun.

Sulje kansi ja kypsennä ruoka sopivan kypsäksi. Saat parhaan tuloksen pitämällä kannen höyrytyksen aikana mahdollisimman paljon suljettuna.

Huomaa: Jos kypsennät ruokaa samanaikaisesti grillaamalla ja höyryttämällä, aseta grilli grillauksen kannalta sopivaan lämpötilaan.

Huomaa: Saat parhaan tuloksen käyttämällä höyrysäiliötä grillin oikealla puolella.

Huomaa: Kannen lämpömittari ei näytä tarkkoja lämpötiloja, kun höyryjärjestelmä on paikallaan.



Savustus



Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, poista yksi grilliritilä. Aseta kuiva säiliö grillaustilaan ja laita siihen kourallinen savustuslastuja. Älä lisää vettä. Aseta käännettävä höyrypannu

säiliöön siten, että höyrypannun seinämät työntyvät alaspäin ja pannun yläpinta on tasainen.

Käännä säätönuppi maksimiasentoon ja kuumenna grilliä 5–10 minuuttia, kunnes savua alkaa muodostua. Harjaa grilliritilät puhtaiksi teräsharjalla.

Vähennä lämpöä kääntämällä säätönuppi Smoke-asentoon.

Ruoka voidaan asettaa grilliritilälle tai suoraan pannun pinnalle, jolloin ruokaan tarttuu savun makua. Älä peitä pannun kaikkia reikiä.

Grillaa aina kansi suljettuna, jotta savu ehtii imeytyä ruokaan kauttaaltaan.

Kun lopetat savustamisen, sammuta polttimet ja sulje grillin kansi, kunnes savustuslastut ovat sammuneet.

Huomaa: Parhaan savustustuloksen saa käyttämällä grillin vasemmassa reunassa kuivaa säiliötä, jossa on savustuslastuja. Savustuslastut voidaan liottaa valmistajan ohjeiden mukaisesti.

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

△ VAARA

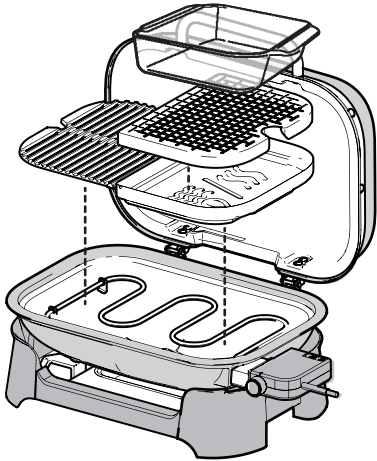
△ Savustimessa olevia savustuslastuja ei saa sytyttää sytytysnesteillä tai palavilla aineilla. Tämä aiheuttaa vakavia vammoja.

△ VAROITUS

△ Älä koskaan käytä puupellettejä tai savustuspurua savustimessa.

△ Älä koskaan käytä käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.

△ Vältä aina pehmeitä ja pihkaisia puulajeja, kuten mäntyä, setriä ja haapaa.



Ruoan lämmitys



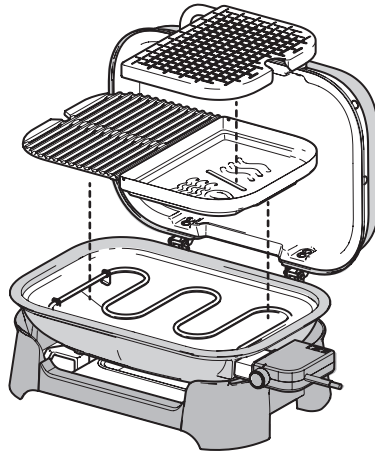
Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, poista yksi grilliritilä. Aseta säiliö grillaustilaan ja täytä se vedellä hyllyrajaan asti. Aseta höyrypannu vesisäiliöön siten, että höyrypannun seinät työntyvät alaspäin ja pannun yläpinta on tasainen.

Käännä säätönuppi Low-asentoon.

Aseta höyrypannuun uuninkestävä astia, jonka koko on enintään 24 × 17,75 × 3,8 cm (myydään erikseen). Säiliössä oleva vesi pitää ruoan lämpimänä ja ylläpitää kosteutta ilman, että ruoka palaa.

Seuraa veden tasoa säiliössä 30–60 minuutin välein ja lisää tarvittaessa vettä.

Kun haluat grillata ja pitää ruoan lämpimänä, säädä lämpötila korkeaksi ruoan kypsymisen ajaksi ja käännä säätönuppi Food Warming -asentoon tarjoilun ajaksi.



Grillaus pakasteista



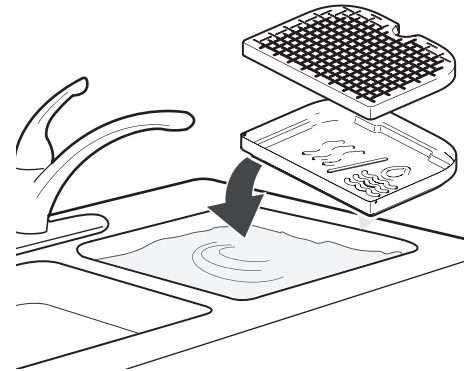
Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, poista yksi grilliritilä. Aseta säiliö grillaustilaan ja lisää siihen 250 ml vettä. Aseta höyrypannu vesisäiliöön kumpi tahansa puoli ylöspäin ja aseta

pakasteet höyrypannun päälle KYLMÄÄN grilliin.

Käännä säätönuppi korkeimpaan asentoon ja kuumenna grilliä 15 minuuttia. Harjaa grilliritilät puhtaiksi teräsharjalla.

Tarkista, onko ruoka sulanut 15 minuutissa, ja lisää tarvittaessa aikaa.

Kun ruoka on sulanut, siirrä se grilliritilälle ja kypsennä se haluttuun kypsyytasoon.



Höyry-/savustussäiliön puhdistaminen

Anna osien jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen. Tyhjennä sitten vesisäiliö vedestä ja tuhkasta, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla. Pese säiliö ja höyrypannu lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee sitten huolellisesti.

Huomaa: Savustuksesta jää savujäämiä höyryttimen/savustimen pintaan. Näitä jäämiä ei voi poistaa, eivätkä ne vaikuta höyryttimen/savustimen toimintaan. Savua kertyy myös grillin sisäpintoihin. Näitä jäämiä ei tarvitse poistaa, eivätkä ne heikennä grillin toimintaa. Grilliä ei saa upottaa nesteeseen.

Huomaa: Poista höyry-/savustussäiliö grillistä, jos sitä ei käytetä.

Lämpötilasäätimen asetukset:



POIS PÄÄLTÄ

MATALA/RUOAN
LÄMMITYS

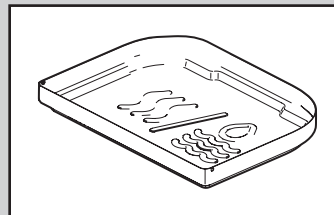
KESKITASO

SAVUSTUS

HÖYRY

KORKEA

Vesisäiliön tilavuus:



LUMIN

750 ml hyllylinjaan /
enintään 2,8 l

LUMIN COMPACT

500 ml hyllylinjaan /
enintään 1,9 l

△ VAROITUS

- △ Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä.
- △ Älä poista kuumia osia grillistä käytön aikana.

Grillausohjeet

Anna grillin kuumeta joka kerta.

Jos grilliritilät eivät ole tarpeeksi kuumia, ruoka tarttuu niihin kiinni eikä ruskistu kunnolla. Ruokaan ei myöskään jää upeita grilliraitoja. Vaikka ruoka tulisi ohjeen mukaan kypsentää keski- tai alhaisella lämmöllä, kuumenna grilli ensin aina korkeimmalla lämpötila-asetuksella.

Älä grillaa ruokaa likaisilla ritilöillä.

Puhdista grilliritilät aina ennen uusien ruokien grillaamista. Ritilöihin jääneet ruoantähteet tarttuvat liiman tavoin kiinni ritilään ja uuteen ruokaan. Jos et halua tämän päivän lounaan maistuvan eiliseltä illalliselta, puhdista ritilät huolellisesti ennen grillaamista. Kun ritilät ovat kuumenneet, harjaa ne puhtaaksi teräsharjalla.

Pysy paikalla.

Varmista ennen grillauksen aloittamista, että olet ottanut esille kaiken tarpeellisen: Muista tarpeelliset grillausvälineet, öljyllä voidellut ja maustetut ruoat, glaseeraukset ja kastikkeet sekä puhtaat tarjoiluvadit kypsiä ruokia varten. Jos joudut käymään keittiössä kesken grillauksen, ruoka saattaa päästä palamaan. Ranskalaiskokkien tästä käyttämä ilmaus on "mise en place" (vapaasti suomennettuna "pane paikalleen"). Me kutsumme sitä paikalla pysymiseksi.

Jätä vähän liikkumavaraa.

Jos ritilöille ahdetaan liikaa grillattavaa kerralla, grillaajan toimintavapaus kärsii. Jätä vähintään neljäsosa ritilöiden grillaustilasta vapaaksi ja runsaasti tilaa ruokien ympärille, jolloin voit tarvittaessa käännellä ja siirrellä ruokia ongelmitta. Joskus grillaaminen edellyttää nopeita päätöksiä ja ruoan siirtämistä grillin alueelta toiselle. Huolehdi siis siitä, että sinulla on tilaa toimia.

Pidä kansi kiinni.

Grillin kannella on muitakin tehtäviä kuin suojata grilliä sateelta. Ennen kaikkea se rajoittaa ilman pääsyä grilliin sekä lämmön ja savun karkaamista grillistä. Kannen alla grilliritilät pysyvät kuumina, grillausajat lyhenevät ja savun maku voimistuu.

Käännä vain kerran.

Onko mitään sen herkullisempaa kuin kauniisti ruskistunut, mehukas pihvi? Tämä onnistuu, kun ruoka saa olla grillissä rauhassa. Toisinaan ruokia tulee käänneltä jo ennen kuin niissä on tarpeeksi väriä ja makua. Melkein kaikki ruoat kannattaa kuitenkin kääntää grillatessa vain kerran. Turha kääntely aiheuttaa myös sen, että joudut avaamaan kannen suotta aivan liian usein. Astu siis askel taaksepäin ja luota siihen, että grilli hoitaa hommansa.

Perusteellinen puhdistus ja hoito

GRILLIN SISÄPINTOJEN PUHDISTAMINEN

Grillin teho saattaa ajan mittaan heiketä, jos siitä ei pidetä hyvää huolta.

Jos grilli ei kuumene kunnolla tai se kuumenee epätasaisesti ja ruoka tarttuu rutilöihin, grilliä ei ole puhdistettu ja huollettu kunnolla. Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, puhdistaa sen sisäpinnat ylhäältä alas.

Grillin kannattaa puhdistaa perusteellisesti joka viidennen grillauskerran jälkeen. Jos grilliä käytetään usein, se kannattaa puhdistaa useammin.

Kannen puhdistaminen

Kannen sisäpintaan saattaa kertyä lohkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia. Käytön aikana grillin kannen sisäpintaan kertyy hiiltynyttä rasvaa ja savua. Hiiltyneet kerrostumat saattavat lohkeilla ja muistuttaa lohkeilevaa maalipintaa. Kerrostumat ovat myrkyttömiä, mutta niistä saattaa tippua hiutaleita ruokiin, jos kantta ei puhdisteta säännöllisesti.

- 1) Poista hiiltynyt rasva kannen sisäpuolelta muovikaapimella (A).

Grilliritilöiden puhdistaminen

Jos puhdistat grilliritilät aina ohjeiden mukaan, niihin ei pääse kertymään likaa.

- 1) Harjaa grillin sisällä olevat ritalät puhtaiksi teräsharjalla (myydään erikseen) (B).
- 2) Nosta ritalät grillistä ja laita ne sivuun.

Huomaa: Grilliritilät kestävät konepesun.

Grillin alaosan sisuksen ja grillaustilan puhdistus

Tarkista, onko grillaustilaan kertynyt rasvaa tai ruoanjäänteitä. Liialliset kerrostumat saattavat syttyä palamaan.

Lämmityselementin irrottamiseen on suositeltavaa käyttää suojakäsineitä.

Lämmityselementtejä ei saa puhdistaa metalliharjoilla.

- 1) Irrota lämpötilasäädin.
- 2) Irrota lämmityselementti irrottamalla kaksi ruuvia kannattimesta, kunnes lämmityselementti vapautuu (C).
- 3) Työnnä lämmityselementti grillin vasempaan reunaan. Älä taivuta lämmityselementtiä vaan kallista sitä ylös ja nosta se paikaltaan.
- 4) Kaavi grillin sivuissa ja pohjalla oleva lika muovikaapimella grillaustilan pohjalla olevaan aukkoon (D), josta lika päätyy ulosvedettävään tiputusastiaan.
- 5) Vedä tiputusastia ulos ja puhdistaa se. Katso kohtaa "Hoito käyttökertojen välillä" (E).

Grillin alaosan sisus voidaan irrottaa grillistä ja pestä lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta. Älä taivuta grillin alaosan sisusta.

Puhdistuksen jälkeen laita se takaisin paikalleen.

Grillii ei saa käyttää ilman alaosan sisusta.

Aseta lämmityselementit paikalleen työntämällä ne grillin etuosan sisäpuolella oleviin reikiin. Kiinnitä ne paikalleen kiertämällä ruuveja oikealle. Ruuveja ei saa kiristää liian tiukkaan.

Poista ruoantähteet grillistä kuumentamalla lämmityselementit kuumiksi.

GRILLIN ULKOPINTOJEN PUHDISTUS

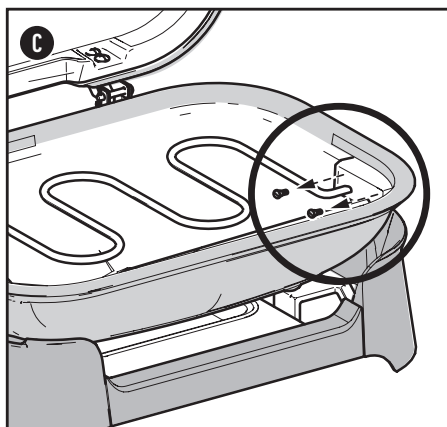
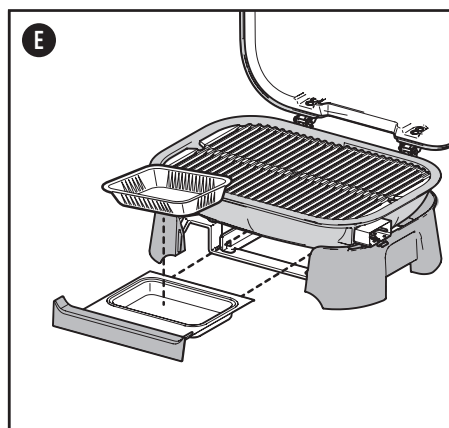
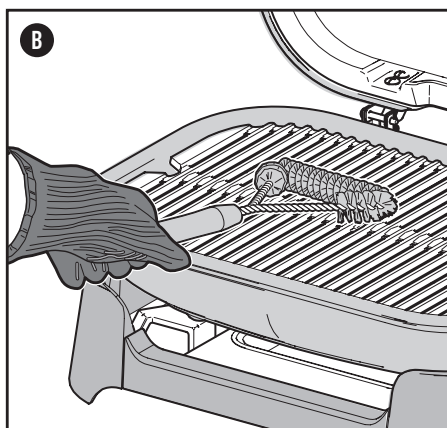
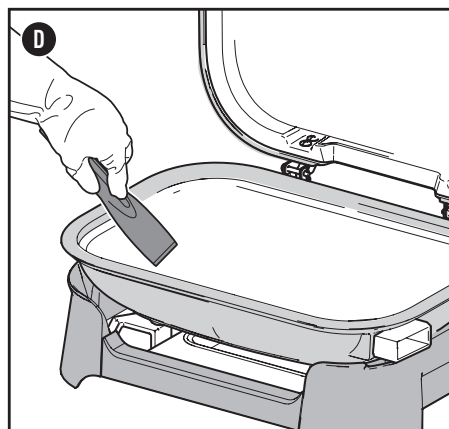
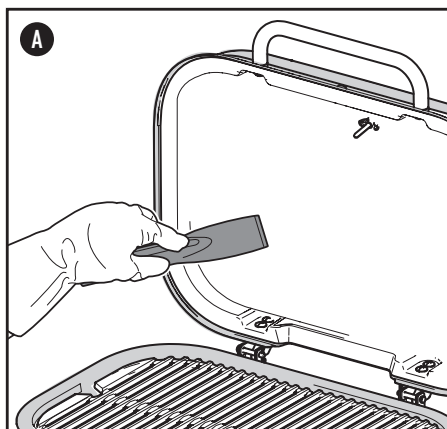
Grillin ulkopuolella saattaa olla alumiini-, teräs- ja muovipintoja.

WEBER suosittelee puhdistamaan eri pinnat seuraavasti:

Ruostumattomien teräspintojen puhdistus

Puhdista ruostumaton teräs rasvaa irrottavalla saippualla. Pyyhi pinnat mikrokuituliinalla teräksen raesuuntaan. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Talouspaperia ei saa käyttää. Teräspintojen puhdistukseen ei saa käyttää valkaisuainetta tai klooria sisältäviä puhdistusaineita.

Huomaa: Teräspintoja ei kannata naarmuttaa hankausaineilla. Tällaiset aineet eivät puhdistaa ja kiillota pintaa, vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.



Maalattujen ja muovisten pintojen puhdistus

Puhdista maalatut ja muoviset pinnat rasvaa irrottavalla puhdistusaineella. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.

Erityisen vaativissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

Jos grilliä käytetään erityisen vaativassa ympäristössä, sen ulkopinnat tulee puhdistaa useammin. Happosade, uima-altaan kemikaalit ja suolainen merivesi saattavat ruostuttaa grillin pintaa. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä, ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Voit myös ehkäistä grillin teräspintojen ruostumista puhdistamalla teräspinnat viikoittain teräksenpuhdistusaineella.

⚠ VAROITUS

- ⚠ Sammuta grilli ja anna sen jäähtyä ennen perusteellista puhdistusta.
- ⚠ Lämmityselementtiin tai säätimeen ei saa ruiskuttaa nestettä.
- ⚠ Ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.

⚠ HUOMAUTUS

- ⚠ Irrota laite virtalähteestä ja irrota lämpötilasäädin ennen puhdistusta ja kunnossapitoa.
- ⚠ Grillin puhdistamiseen ei saa käyttää seuraavia: hankaavat teräsenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaussienet.
- ⚠ Lämmityselementtejä ei saa puhdistaa metalliharjoilla. Poista ruoantähteet grillistä kuumentamalla grilli ennen grillausta.

VAROITUS

- △ Ota yhteyttä Weber-Stephen Products LLC:n asiakaspalveluun, ennen kuin yrität korjata kaasun siirtoon, polttamiseen tai sytyttämiseen tarkoitettuja osia tai rakenneosia.
- △ Jos korjauksia tehtäessä tai osia vaihdettaessa käytetään muita kuin Weber-Stephenin alkuperäisiä varaosia, takuu raukeaa.

SÄHKÖGRILLI EI KÄYNNISTY

ONGELMA

- Lämmityselementti ei kuumene, kun tämän omistajan oppaan Käyttö-luvussa olevia ohjeita noudatetaan.

SYY

Lämpötilasäädintä ei ehkä ole kytketty liittimeen kunnolla.

Pistorasian virransyötössä ilmenee ongelmia. Automaattisulake on voinut laueta ja aiheuttaa virtakatkoksen käytön aikana.

Lämpötilasäätimen vikavirtasuojan on saattanut katkaista virransyötön grilliin.

RATKAISU

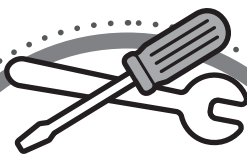
Irrota lämpötilasäädin ja asenna se uudelleen. Kytke lämpötilasäädin aina grilliin ennen sähköjohdon liittämistä pistorasiaan.

Selvitä muut sähkölaitteet, joista virta katkesi. Irrota nämä laitteet pistorasiasta, kun käytät grilliä. Tarkista, onko käytettävissä muita pistorasioita. Katso kohta "Tärkeitä turvaohjeita", jos jatkojohtoja tarvitaan. Jos katkaisin laukeaa edelleen käytön aikana, kysy asiasta valtuutetulta sähköasentajalta.

Jos lämpötilan merkkivalo ei pala, irrota virtajohto pistorasiasta, jotta voit nollata vikavirtasuojan. Odota 30 sekuntia ja kytke virtajohto takaisin pistorasiaan.

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

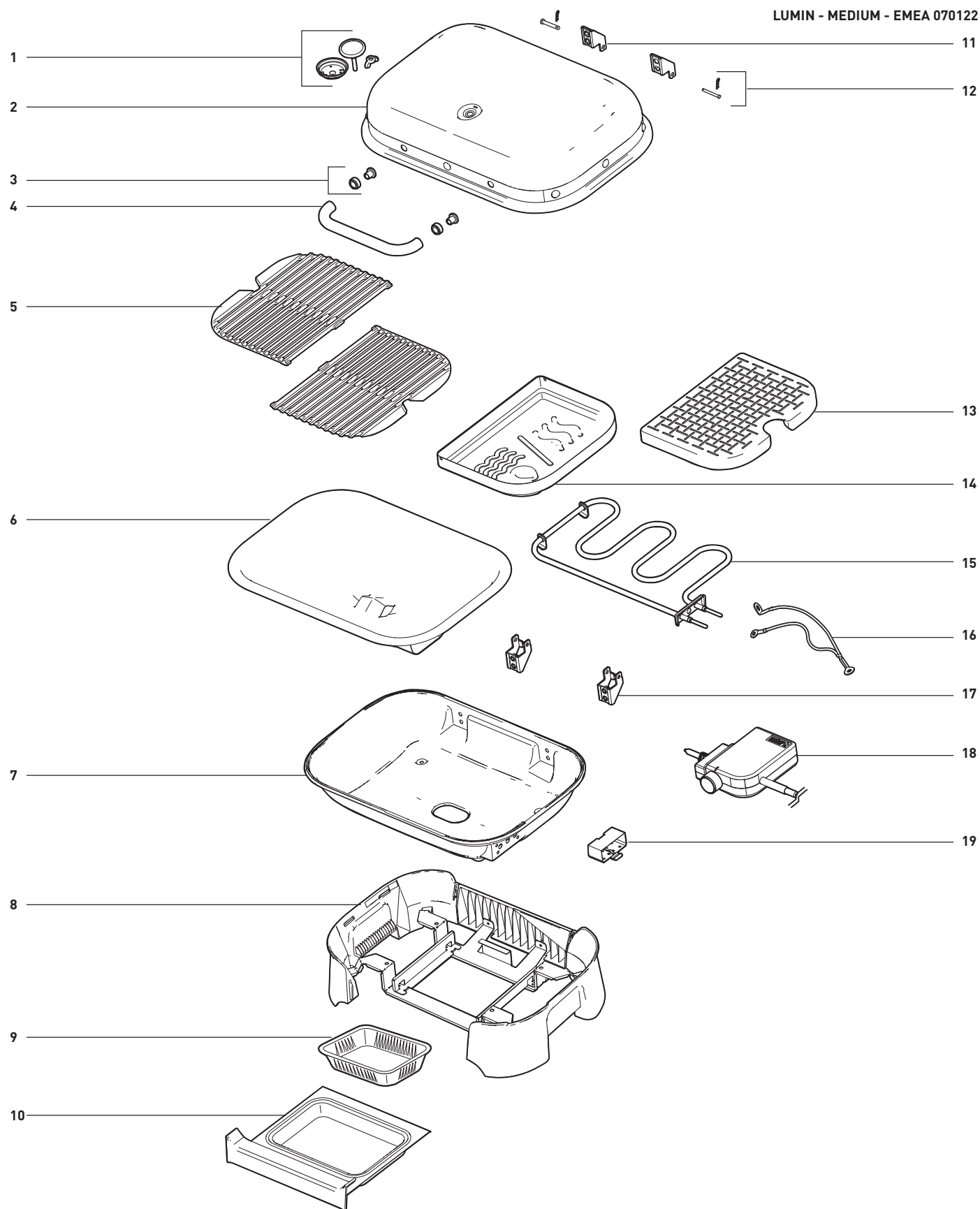
Jos ongelmat jatkuvat, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Saat yhteystiedot verkkosivuiltamme osoitteesta weber.com.



VARAOSAT

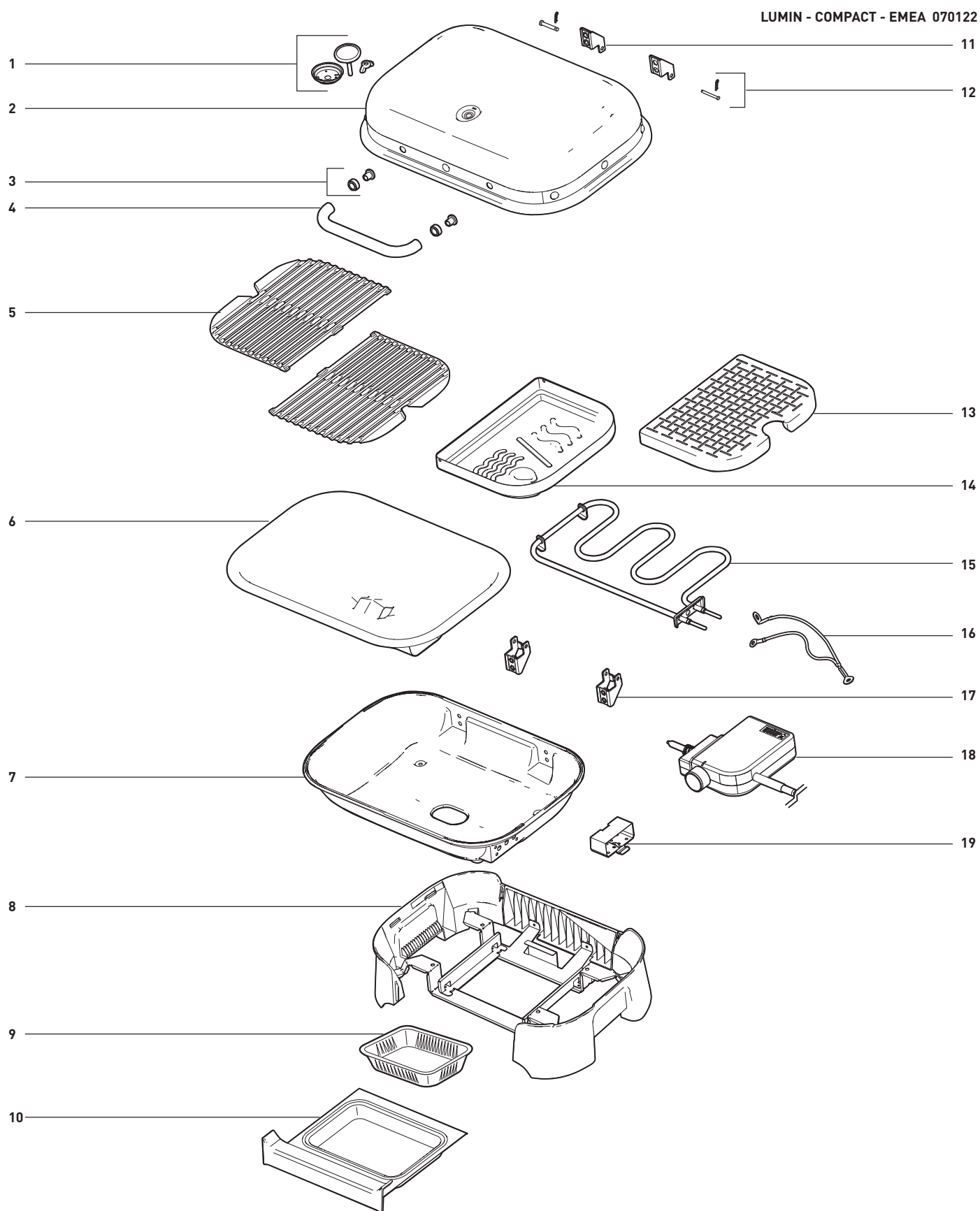
Varaosia voi tilata WEBER-grillien jälleenmyyjältä tai osoitteesta weber.com.

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122

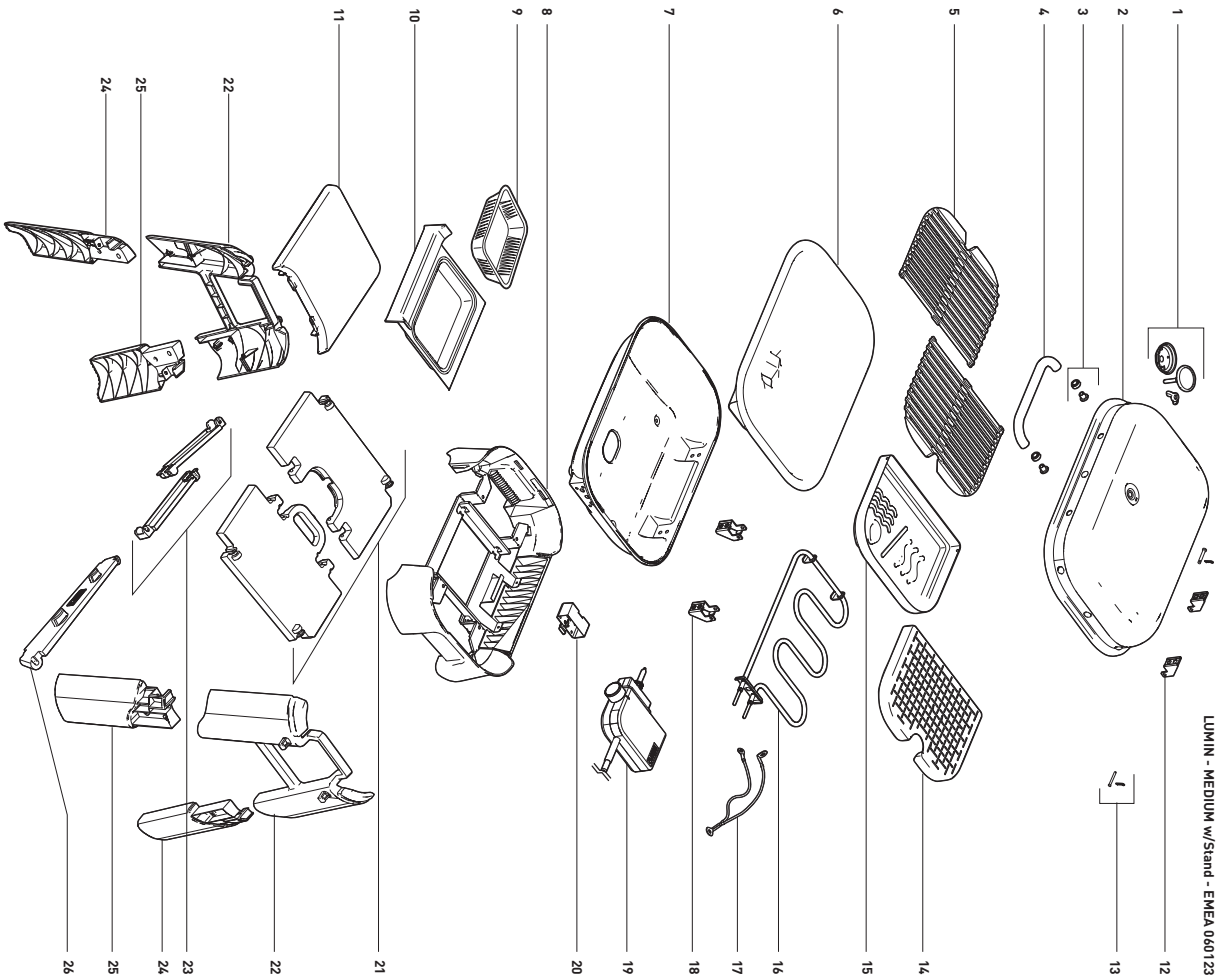


LUMIN COMPACT

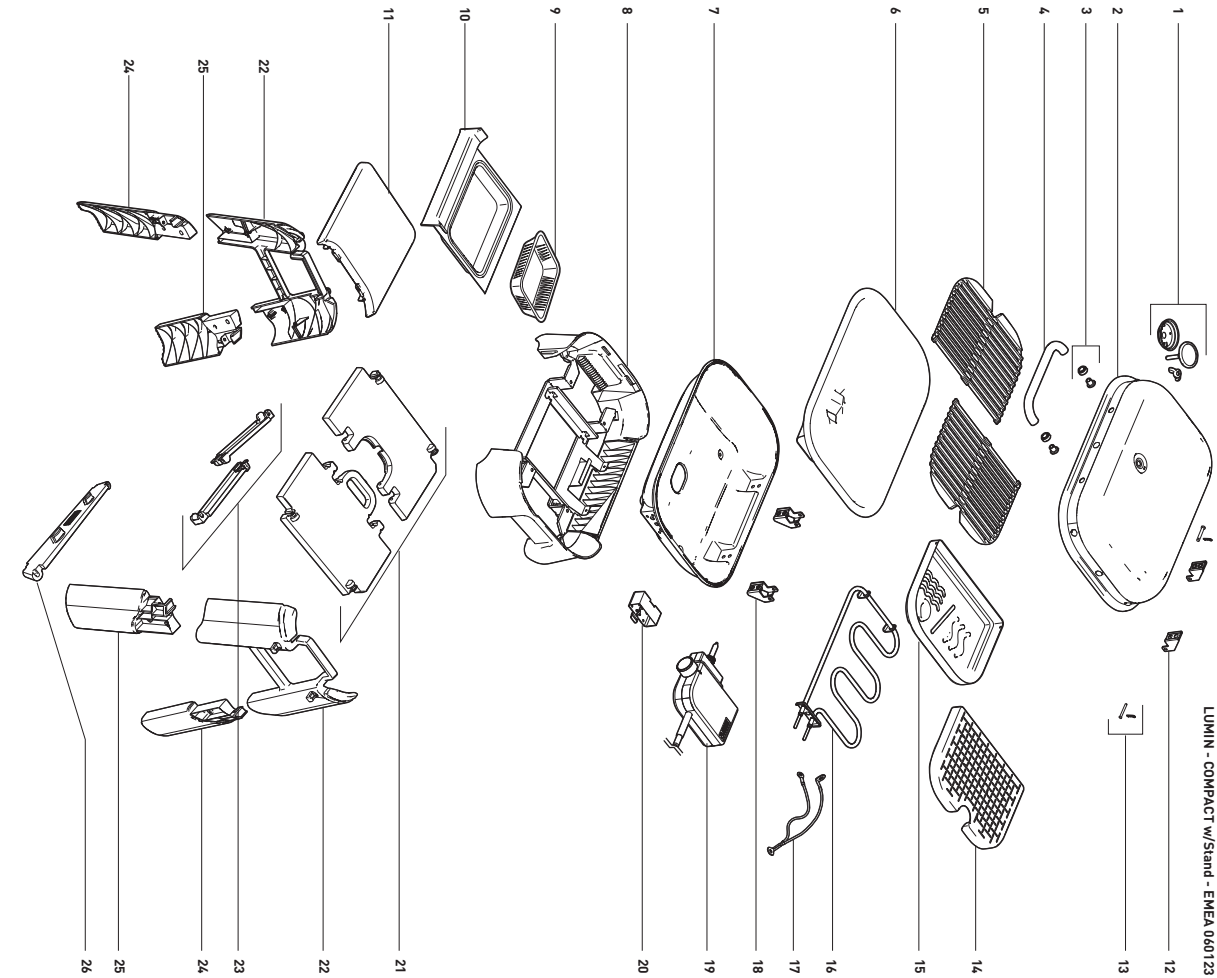
LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



LUMIN JALUSTALLA



LUMIN COMPACT JALUSTALLA





Valmistaja:

Weber-Stephen Products LLC

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

Maahantuoja:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Puhelin: (+49) 307554184-0

SARJANUMERO

Kirjoita grillin sarjanumero yllä olevaan ruutuun tulevaa tarvetta varten. Sarjanumero näkyy grillin rungon takaosassa olevassa tietotarrassa.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

Weber-Stephen Products LLC
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.

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

weber.com

