

# LUMIN

## Elektrische barbecue



## Gebruikershandleiding

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



### REGISTREER VANDAAG NOG.

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

**31822**

101022  
nNl - Nederlands

## Belangrijke veiligheidsinformatie

In deze handleiding worden de aanwijzingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **PAS OP** gebruikt om cruciale en belangrijke informatie te benadrukken. Lees deze aanwijzingen en volg ze op om de veiligheid te waarborgen en om eigendomsschade te voorkomen. De aanwijzingen worden hieronder uitgelegd.

- △ **GEVAAR:** Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, leidt tot de dood of ernstige verwondingen.
- △ **WAARSCHUWING:** Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, kan leiden tot de dood of ernstige verwondingen.
- △ **PAS OP:** Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, lichte of gemiddelde verwondingen tot gevolg kan hebben.

- △ Lees alle instructies.
- △ Alleen voor huishoudelijk gebruik.
  - △ **PAS OP**
  - △ alleen aansluiten op correct geaarde stopcontacten, voor blijvende bescherming tegen elektrische schokken.
  - △ verlengkabel droog en van de grond houden om het risico op elektrische schokken te verminderen.
  - △ heet oppervlak.

### Installatie en montage

- △ **WAARSCHUWING**
- △ deze barbecue is niet bedoeld om in campers, caravans of op boten te worden geïnstalleerd.
- △ dit model barbecue is alleen bedoeld voor vrijstaand gebruik.
- △ de barbecue niet gebruiken tenzij alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue volgens de montage-instructies is gemonteerd.

### △ PAS OP

- △ om het risico op beschadiging van persoonlijke eigendommen en/of persoonlijk letsel te beperken, wordt gebruik van een verlengsnoer afgeraden, tenzij het aan de specificaties in deze handleiding voldoet.

- Indien het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, moet het snoer in een geaard stopcontact worden gestoken. Gebruik een snoer dat minimaal 1,5 mm<sup>2</sup> dik is, een geaarde stekker heeft en geschikt is voor gebruik met apparaten buitenshuis. Het verlengsnoer mag maximaal 5 meter lang zijn. Gebruik een zo kort mogelijk verlengsnoer. Controleer het verlengsnoer vóór gebruik en vervang het snoer indien het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat niemand over het snoer kan struikelen.
- Houd de aansluitingen droog.
- Houd rekening met alle lokale wet- en regelgeving bij het gebruik van dit apparaat.

### Bediening

#### △ GEVAAR

- △ gebruik deze barbecue alleen buitenshuis op een goed geventileerde plaats. Niet gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang, tent of enige andere vorm van gesloten ruimte, of onder een brandbare constructie.

- △ gebruik geen houtskool, briketten, vloeibare brandstof of lavastenen in de barbecue.

#### △ WAARSCHUWING

- △ gebruik deze barbecue alleen zoals beschreven in deze handleiding. Verkeerd gebruik kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- △ gebruik de barbecue niet als er beschadigd, defecte of aangepaste onderdelen zijn.
- △ dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters.
- △ het apparaat dient van stroom te worden voorzien via een aardlekschakelaar met een aardlekstroom van maximaal 30 mA.
- △ het apparaat niet gebruiken als het stopcontact beschadigd is.
- △ haal het snoer altijd uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Trek niet aan de kabel.
- △ pas het apparaat niet aan. Aanpassingen zijn onveilig en hierdoor komt de garantie te vervallen.
- △ houd een minimale afstand aan van 3,05 m tussen de barbecue en water, zoals een zwembad of vijver.

- △ de barbecue niet binnen 61 cm van brandbare materialen gebruiken. Dit geldt ook voor de bovenkant, onderkant, achterkant en zijkanten van de barbecue.
- △ zorg ervoor dat de kookruimte vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol, etc. en ontvlambare/brandbare materialen.

- △ sluit in geval van vetbrand het deksel, zet de aan/uit-knop uit, haal de stekker van de barbecue uit het stopcontact en laat het deksel gesloten totdat het vuur gedoofd is. Gebruik geen vloeistof om vlammen te doven.

- △ toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Buiten bereik van jonge kinderen en huisdieren houden.

- △ houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.

- △ het gebruik van alcohol, al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen of drugs kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren, verplaatsen, bedienen of op te bergen.

- △ de barbecue niet onbeheerd achterlaten tijdens voorverwarmen of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De gehele ketel wordt heet tijdens gebruik.

- △ verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.

- △ houd alle elektrische snoeren uit de buurt van hete oppervlakken. Volg de instructies voor snoerbeheer.

- △ leid het netsnoer weg van drukke plekken. Zorg ervoor dat er niet aan het snoer aan worden getrokken en dat niemand erover kan struikelen.

- △ laat de temperatuurregelaar niet vallen en stel de regelaar niet bloot aan schokken; dit kan nadelige gevolgen voor de werking en/of veiligheid van het apparaat hebben. Gebruik het apparaat niet nadat het gevallen is of indien het niet correct functioneert.

- △ controleer regelmatig of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn. Gebruik het apparaat niet indien het snoer of de stekker beschadigd is.

- △ voorkom elektrische schokken door de temperatuurregelaar, het snoer, de stekkers, de sensoren of de barbecue niet onder te dompelen in water of een andere vloeistof.

- △ gebruik de barbecue alleen op een vlak, hittebestendig oppervlak.

- △ gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.

#### △ PAS OP

- △ plaats de temperatuurregelaar altijd in de barbecue voordat je de stroomkabel in het stopcontact steekt.

- △ wanneer je dit apparaat aansluit op een voedingsbron, zorg dan dat de voedingsspanning overeenkomt met het spanningsniveau zoals aangegeven op het etiket van het toestel.

- △ overschrijd het wattage van het stopcontact niet.

- △ deze barbecue is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik buitenshuis. Gebruik de barbecue niet binnenshuis of voor commerciële kookdoeleinden. Niet gebruiken als verwarmingsapparaat.

- △ de barbecue niet gebruiken in een voertuig of in de opbergruimte of laadruimte van welk voertuig dan ook. Dit geldt voor onder meer, maar niet uitsluitend voor auto's, vrachtwagens, stationwagens, minivans, SUV's, campers, caravans en boten.

### Opbergen en/of niet in gebruik

#### △ PAS OP

- △ laat het apparaat afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- △ de temperatuurregelaar moet van de barbecue worden verwijderd en binnenshuis worden opgeborgen als de barbecue niet wordt gebruikt.
- △ dek de barbecue alleen af als deze is afgekoeld.

Bewaar deze gebruikershandleiding om hem later nog eens te kunnen raadplegen. Lees hem volledig door en neem, als je vragen hebt, direct contact met ons op. De contactinformatie vind je achter in deze handleiding.

**HALLO!**

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

Dus sluit je online bij ons aan, via je smartphone of tablet, of op een andere manier die je verkiest om met ons in contact te blijven.

Bedankt dat je voor WEBER hebt gekozen.

We zijn blij dat je erbij bent.

**INHOUDSOPGAVE**

- 2 Welkom bij WEBER  
Belangrijke veiligheidsinformatie
- 4 De belofte van WEBER
- 5 Montage  
Onderdelenlijst
- 6 Bediening  
Aan de slag  
Onderhoud van maaltijd tot maaltijd  
Schroeien op hoge temperaturen instellen  
Stomen instellen  
Rookinfusie instellen  
Voedsel warmhouden instellen  
Barbecueën van bevroren eten instellen  
Het stoom-/rookreservoir schoonmaken
- 10 Tips en hints  
Wat wel en niet te doen bij het barbecueën
- 11 Verzorging van het product  
Grondige reiniging en onderhoud
- 12 Probleemoplossing
- 13 Reserveonderdelen

Dit apparaat is geschikt voor  
220 V-240 V- 50/60 Hz

Uitgangsvermogen (watt):  
2200-2300 W

Gebruik alleen de  
WEBER-temperatuurregelaar.

# De belofte van WEBER

Voor WEBER zijn twee dingen belangrijk: het maken van barbecues die lang meegaan, en het bieden van een levenslange uitzonderlijke klantenservice.

Bedankt dat je een Weber-product hebt aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") biedt veilige, duurzame en betrouwbare producten.

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

**Krachtens de toepasselijke wetgeving heeft de klant meerdere rechten wanneer het product defect is. Onder die rechten vallen aanvullende diensten of vervanging, verlaging van de koopprijs en vergoeding. In de Europese Unie is dit bijvoorbeeld een tweejarige wettelijke garantie die begint op de dag dat het product wordt geleverd. Dit recht, evenals andere wettelijke rechten, geldt onverlet deze garantie bepaling. Deze garantie geeft de eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke garantie bepalingen.**

## WEBERS VRIJWILLIGE GARANTIE

Weber garandeert aan de koper van het Weber-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) dat het Weber-product vrij is van materiaaldefecten en productiefouten gedurende de hieronder aangegeven periode(s) wanneer het product volgens de instructies in de gebruikershandleiding wordt gemonteerd en gebruikt. (Let op: Als je jouw Weber gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kun je een vervangend exemplaar online vinden op [www.weber.com](http://www.weber.com) of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de eigenaar wordt verwezen.) Bij normaal privé thuisgebruik door één gezin en normaal onderhoud gaat WEBER er in het kader van deze garantie mee akkoord om defecte onderdelen te repareren of vervangen binnen de van toepassing zijnde tijdsduren, beperkingen en uitsluitingen die hieronder zijn aangegeven. VOOR ZOVER TOEGESTAAN VOLGENS DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP DAAROPVOLGENDE EIGENAARS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

## VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR ONDER DEZE GARANTIE

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

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

## GARANTIEAFHANDELING/UITSLUITING VAN GARANTIE

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

Deze GARANTIE vervalt als er schade, slijtage, verkleuringen en/of roest aanwezig is waarvoor WEBER niet verantwoordelijk is en die zijn veroorzaakt door:

- Misbruik, verkeerd gebruik, aanpassing, modificatie, verkeerde toepassing, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie en verzuim om normaal regelmatig onderhoud correct uit te voeren;
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor, zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's;
- Heftige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen.

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

## PRODUCTGARANTIETERMIJNEN

Ketel:

5 jaar, echter niet op doorroesten/doorbranden  
(2 jaar op de lak; verbleking of verkleuring uitgezonderd)

Dekselsysteem:

5 jaar, echter niet op doorroesten/doorbranden  
(2 jaar op de lak; verbleking of verkleuring uitgezonderd)

Porselein-geëmailleerde, gietijzeren grillroosters:

5 jaar, echter niet op doorroesten/doorbranden

Kunststofonderdelen:

5 jaar, verbleking/verkleuring uitgezonderd

Alle overige onderdelen:

2 jaar

## DISCLAIMERS

**NAAST DE GARANTIE EN DISCLAIMERS ZOALS BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDEN HIER EXPLICIET GEEN ANDERE GARANTIES OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKHEIDSVERKLARINGEN GEGEVEN DIE VERDER GAAN DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. DE ONDERHAVIGE GARANTIEVERKLARING HEEFT OOK GEEN BEPERKENDE OF UITSLUITENDE WERKING OP SITUATIES OF SCHADECLAIMS WAARBIJ WEBER VERPLICHT AANSPRAKELIJK IS VOLGENS WETTELIJK VOORSCHRIFT.**

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

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

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

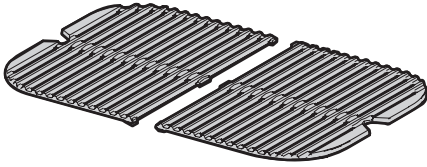
**VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE ORIGINELE GARANTIEPERIODE(S).**

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

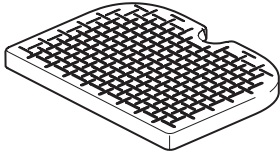
**WEBER PAST MOGELIJK VAN TIJD TOT TIJD HET ONTWERP VAN HAAR PRODUCTEN AAN. NIETS IN DEZE GARANTIE DIENT TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN VERPLICHTING VAN WEBER OM ZULKE ONTWERPAAANPASSINGEN IN EERDER GEPRODUCEERDE PRODUCTEN DOOR TE VOEREN EN DEZE VERANDERINGEN DIENEN NIET TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN ERKENNING DAT EERDERE ONTWERPEN GEBREKKIG WAREN.**

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

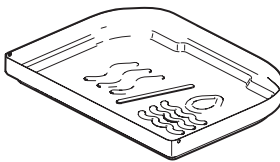
## Onderdelenlijst



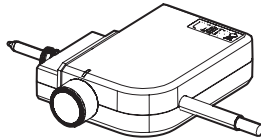
Porselein-geëmailleerde,  
gietijzeren grillroosters



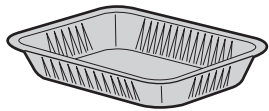
Omkeerbare stoompan



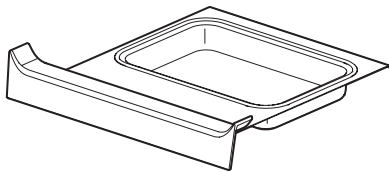
Stoom-/rookreservoir



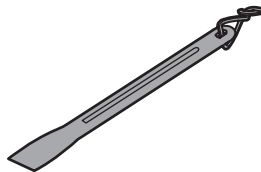
Temperatuurregelaar



Wegwerplekbakje



Uitschuifbare opvangbak



Kunststof schraper

## Montage

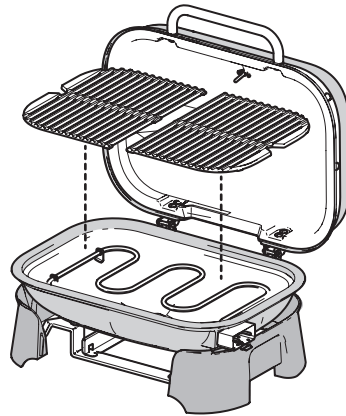
In deze instructies vind je de minimale vereisten voor de montage van je WEBER-elektrische barbecue. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.

⚠ **WAARSCHUWING:** Pas het apparaat niet aan. Aanpassingen zijn onveilig en hierdoor komt de garantie te vervallen.

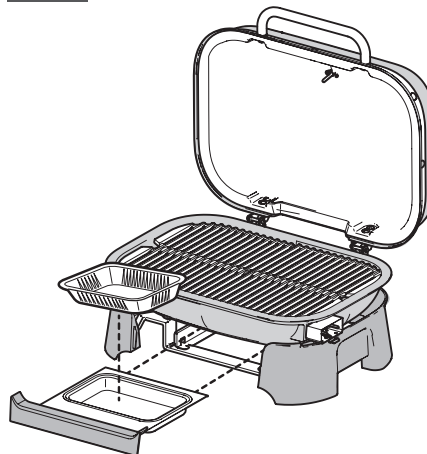
⚠ **Verwijder alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie voordat je de barbecue in gebruik neemt.**

- Onderdelen die door de fabrikant verzegeld zijn, mogen niet door de gebruiker worden geopend of aangepast.
- Bedek de barbecue niet met aluminiumfolie. Dit kan een negatief effect hebben op de prestaties van je barbecue.

## 1 Monteer de grillroosters

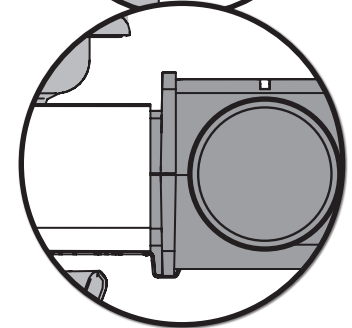
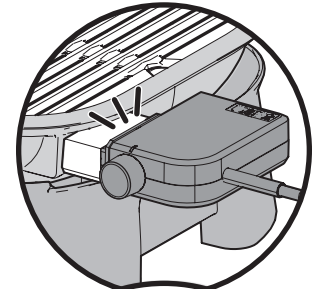
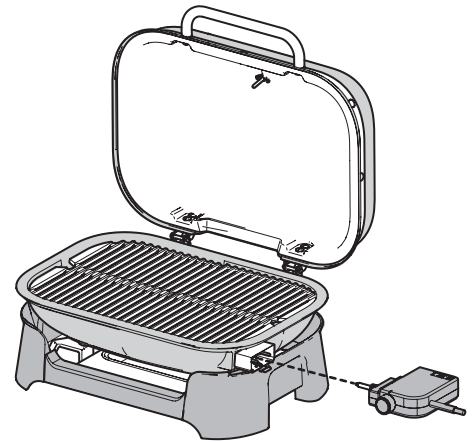


## 2 Monteer de vetopvangbak



## 3 Bevestig de temperatuurregelaar

Zie 'Aan de slag' voor de juiste bevestiging van de temperatuurregelaar.



De barbecues die in deze gebruikershandleiding worden getoond kunnen enigszins van het gekochte model afwijken.

## Aan de slag

### Bevestig de temperatuurregelaar

- 1) Sluit de temperatuurregelaar aan op de barbecue door de regelaar in de montagebeugel (A) te drukken totdat de controller op zijn plaats klikt en plat op de montagebeugel zit. Zorg ervoor dat de pinnen van het verwarmingselement gelijkstaan met de temperatuurregelaar voor de juiste montage (B).
- 2) Leg de stroomkabel achter de barbecue en uit de buurt van hete oppervlakken. Maak overtollig snoer vast met de snoerbinder.
- 3) Sluit de stroomkabel aan op een geaard stopcontact.

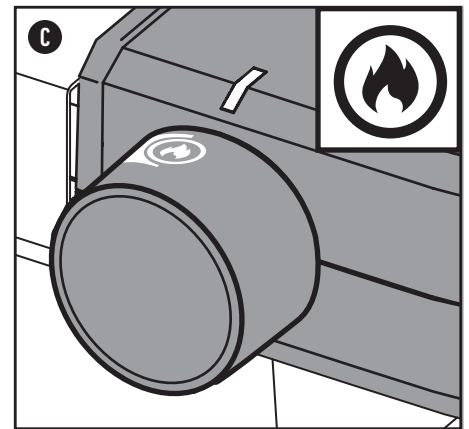
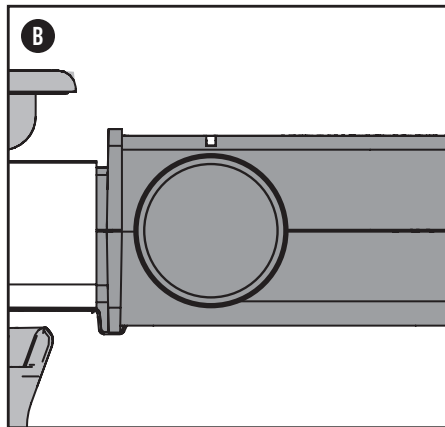
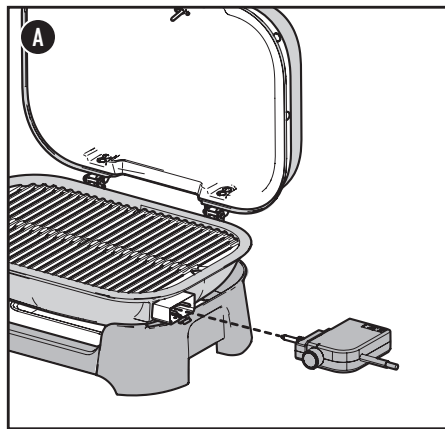
### Verwarm de barbecue voor

Het voorverwarmen van de barbecue is van cruciaal belang voor het succesvol gebruiken van alle barbecuefuncties, zoals grillen, stomen, roken en warmhouden van voedsel. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat gerechten aan het grillrooster blijven plakken en maakt het grillrooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

- 1) Verwarm de barbecue voor met de regelknop in de hoge stand (C). Het ledlampje gaat branden om aan te geven dat de barbecue aanstaat.
- 2) Als de temperatuur op 260 °C staat, is de barbecue voorverwarmd. Dit duurt ongeveer 15 tot 20 minuten, afhankelijk van de omgevingsfactoren.
- 3) Om te barbecueën op een lagere temperatuur: Verwarm de barbecue voor zoals hierboven beschreven. Draai de knop tegen de klok in naar de gewenste instelling. Begin met barbecueën.

### Omgevingsfactoren

De bereidingstijd is langer wanneer het buiten koud is of er op een grote hoogte wordt gebarbecueed. Veel wind zorgt ervoor dat de binnenkant van de barbecue sneller afkoelt. Plaats de barbecue zo dat de wind tegen de voorkant van de barbecue waait.



## Laat de barbecue eerst een keer inbranden

Verwarm de barbecue minimaal 20 minuten met gesloten deksel op de hoogste stand voor voordat je de barbecue voor de eerste keer gebruikt.

### ⚠ WAARSCHUWING

- ⚠ draag hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen wanneer je de barbecue gebruikt.
- ⚠ sluit in geval van vetbrand het deksel, haal de stekker van de barbecue uit het stopcontact en laat het deksel gesloten totdat het vuur gedoofd is. Gebruik geen vloeistof om vlammen te doven.
- ⚠ gooi het deksel niet open en duw het deksel niet verder open dan normaal.
- ⚠ de temperatuurregelaar is geen handgreep. Til de barbecue niet op aan de temperatuurregelaar.
- ⚠ plaats of bewaar geen voorwerpen op de temperatuurregelaar.



## Onderhoud van maaltijd tot maaltijd

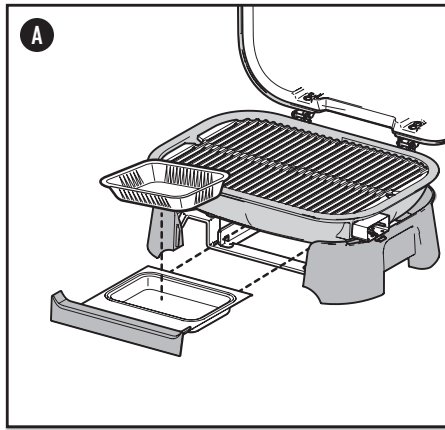
### Houd de barbecue schoon

Opgehoopt vuil en vet kunnen de prestaties van de barbecue negatief beïnvloeden. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind en buitentemperatuur.

### Controleer op vet elke keer als je gaat barbecuën

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

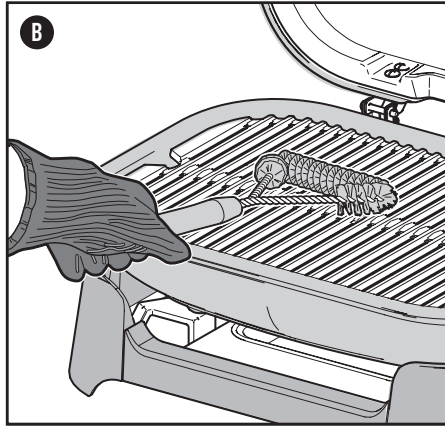
- 1) Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Verwijder de uitschuifbare opvangbak door deze naar voren te trekken **(A)**.
- 3) Controleer of er vet in het wegwerplekbakje in de opvangbak zit. Gooi het wegwerplekbakje weg wanneer dat nodig is en vervang het door een nieuwe.
- 4) Plaats alle onderdelen weer terug.



### Maak het grillrooster schoon na het voorverwarmen

Na het voorverwarmen zijn overgebleven stukjes voedsel of vuil van de vorige keer makkelijker te verwijderen. Schone grillroosters voorkomen ook dat je volgende maaltijd eraan blijft plakken.

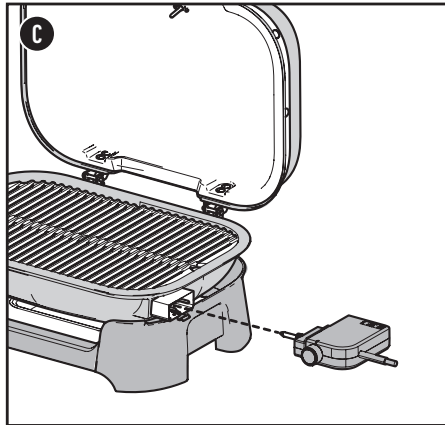
- 1) Borstel de grillroosters direct na het voorverwarmen met een roestvrij stalen reinigingsborstel schoon (afzonderlijk verkocht) **(B)**.



### De temperatuurregelaar schoonmaken en opbergen

Wanneer je klaar bent met grillen en de barbecue is uitgeschakeld, laat je de temperatuurregelaar afkoelen voordat je deze schoonveegt.

- 1) Verwijder de temperatuurregelaar door deze een beetje heen en weer te bewegen totdat de temperatuurregelaar uit de montagebeugel komt **(C)**.
- 2) Veeg de temperatuurregelaar schoon met een vochtige microvezeldoek en laat hem volledig droog worden. Gebruik geen reinigingsmiddelen of borstels, omdat deze krassen op het oppervlak veroorzaken. Gebruik nooit glasreiniger op kunststof. Dit zal het oppervlak beschadigen. Niet onderdompelen in water.
- 3) Bewaar de temperatuurregelaar binnen, en buiten bereik van kinderen.



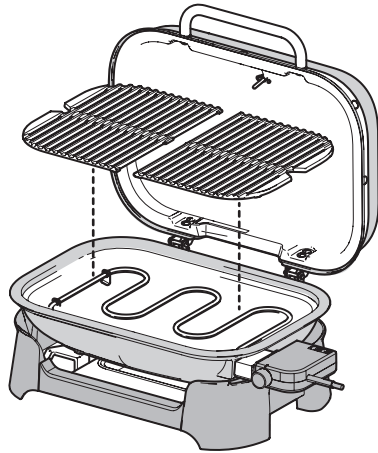
#### ⚠ WAARSCHUWING

- ⚠ de barbecue moet regelmatig grondig worden schoongemaakt.
- ⚠ leg geen aluminiumfolie in de uitschuifbare opvangbak of op andere delen van de barbecue.
- ⚠ wees voorzichtig bij het verwijderen van de opvangbak en het afvoeren van heet vet.
- ⚠ controleer vóór elk gebruik de uitschuifbare opvangbak op vetopbouw. Verwijder overtollig vet om een vetbrand te voorkomen.
- ⚠ reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse borstelharen en overmatige slijtage. Vervang de borstel als je losse haren op de grillroosters of de borstel vindt. Weber raadt aan om aan het begin van elke lente een nieuwe roestvrijstalen reinigingsborstel te kopen.

#### ⚠ PAS OP

- ⚠ de temperatuurregelaar moet van de barbecue worden verwijderd en binnenshuis en buiten het bereik van kinderen worden opgeborgen als de barbecue niet wordt gebruikt.

# 5-in-1 veelzijdigheid



## Schroeien op hoge temperaturen instellen



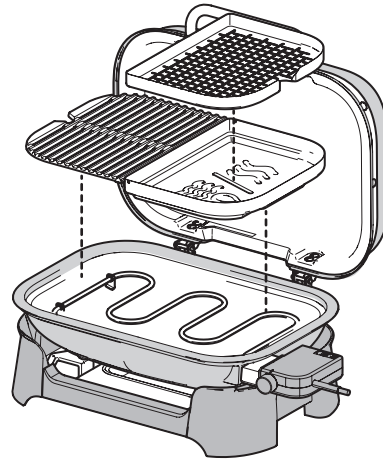
Gebruik alleen de porselein geëmailleerde grillroosters, draai de regelknop naar de hoge stand en verwarm de barbecue voor met het deksel gesloten tot minimaal 260 °C. Hogere voorverwarmingstemperaturen leveren het beste schroeieresultaat op. Borstel de grillroosters schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

Leg het voedsel op de grillroosters en sluit het deksel. Draai het voedsel tijdens het bereiden slechts één keer om. Til het deksel alleen op om je voedsel om te draaien of om aan het eind van de bereidingstijd te controleren of het voedsel gaar is.

## Firespice-rookkaart

Verbeter de smaak van je eten met een authentieke houtgestookte smaak. Experimenteren met het toevoegen van gearomatiseerde houtsnippers aan het recept maakt roken en barbecueën nog lekkerder. Firespice-houtsnippers apart verkrijgbaar

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



## Stomen instellen



Krchtig en klaar om te stomen in 10 minuten.

Zet de barbecue UIT en laat hem afkoelen. Verwijder één van de grillroosters. Plaats het reservoir in de ketel en vul het met water tot aan de lijn. Plaats de omkeerbare stoompan op het waterreservoir en zorg ervoor dat de wanden van de stoompan naar boven zijn gericht zodat deze kan dienen als mandje voor groenten of andere kleine gerechten.

Sluit het deksel. Draai de regelknop naar de hoge stand en verwarm de barbecue 10-15 minuten voor. Borstel de grillroosters schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

Verlaag de warmte door de regelknop naar de stoominstelling te draaien.

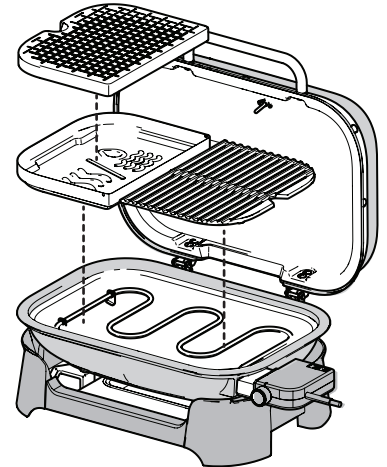
Leg delicate etenswaren in de stoompan.

Sluit het deksel en stoom het voedsel tot de gewenste gaarheid. Voor het beste resultaat moet je het deksel tijdens het stomen zo veel mogelijk gesloten houden.

*Let op: Als je tegelijk op de grill- en de stoomkant kookt, stel de barbecue dan in op de temperatuur die het beste is voor je gegrilde eten.*

*Let op: Gebruik voor de beste prestaties het stoomreservoir aan de rechterkant van de barbecue.*

*Let op: De dekselthermometer geeft geen nauwkeurige temperaturen weer als het stoomsysteem op zijn plaats zit.*



## Rookinfusie instellen



Zet de barbecue UIT en laat hem afkoelen. Verwijder één van de grillroosters. Plaats het droge reservoir in de ketel en vul deze met een handvol houtsnippers. Voeg

geen water toe. Plaats de omkeerbare stoompan op het reservoir en zorg ervoor dat de wanden van de stoompan naar beneden toe zijn gericht, zodat de bovenkant van de pan plat is.

Draai de regelknop naar de hoge stand en verwarm de barbecue 5-10 minuten voor tot er rook begint te vormen. Borstel de grillroosters schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

Verlaag de warmte door de regelknop naar de rookstand te draaien.

Het voedsel kan op de grillroosters of direct op het oppervlak van de pan worden geplaatst om het voedsel een rooksmaak te geven. Dek niet alle gaten in de pan af.

Gril altijd met het deksel gesloten zodat de rook volledig door het voedsel kan dringen.

Als je klaar bent met roken, zet je de branders uit en sluit je het deksel van de barbecue tot de houtsnippers zijn gedoofd.

*Let op: Gebruik voor de beste prestaties van de rookinfusie het droge reservoir met houtsnippers aan de linkerkant van de barbecue. De houtsnippers kunnen volgens de instructies van de fabrikant van te voren worden geweekt.*

### ⚠ GEVAAR

⚠ gebruik geen ontvlambare vloeistof of brandbare producten in de smoker om de houtsnippers aan te steken. Dit veroorzaakt ernstig lichamelijk letsel.

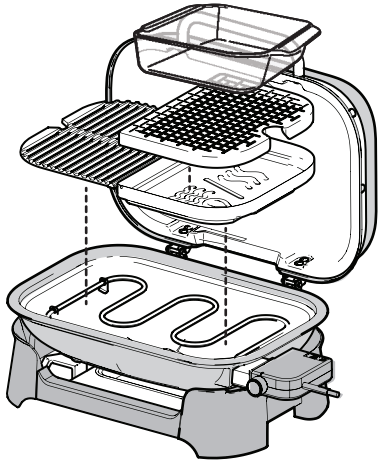
### ⚠ WAARSCHUWING

⚠ Gebruik nooit houtpellets of rookstof in de smoker.

⚠ gebruik nooit hout dat is behandeld met of blootgesteld aan chemische stoffen.

⚠ vermijd altijd zacht, harsachtig hout zoals dennenhout, cederhout en aspenhout.





### Voedsel warmhouden instellen



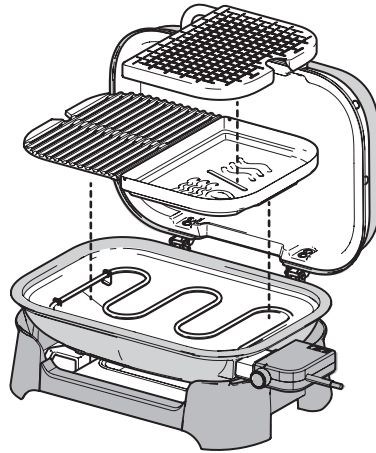
Zet de barbecue UIT en laat hem afkoelen. Verwijder één van de grillroosters. Plaats het reservoir in de ketel en vul het met water tot aan de lijn. Plaats de stoompan op het waterreservoir en zorg ervoor dat de wanden van de stoompan naar beneden zijn gericht, zodat de bovenkant van de pan plat is.

Draai de regelknop naar de stand Laag.

Plaats een ovenbestendige schaal, maximaal 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (afzonderlijk verkrijgbaar), op de stoompan. Het water in het reservoir houdt het voedsel warm en houdt vocht vast zonder het te laten verbranden.

Controleer het waterpeil in het reservoir elke 30-60 minuten en voeg indien nodig water toe.

Om te grillen terwijl je het voedsel warm houdt, zet je de temperatuurregelaar op hoog terwijl het eten gaart, en draai je de regelknop naar Voedsel warmhouden terwijl je serveert.



### Barbecueën van bevroren eten instellen



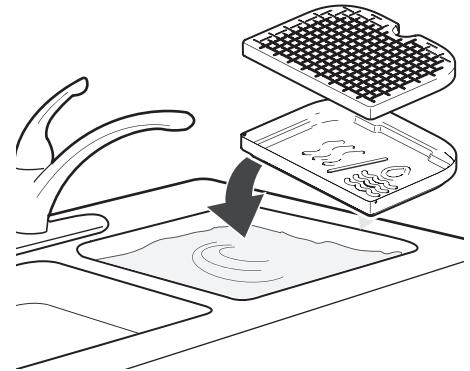
Zet de barbecue UIT en laat hem afkoelen. Verwijder één van de grillroosters. Plaats het reservoir in de ketel en vul het met 1 kopje (250 ml) water. Zet de stoompan met

de zijkanten omhoog op het waterreservoir en zet de bevroren etenswaren op de KOUDE barbecue.

Draai de regelknop naar de hoge stand en verwarm de barbecue 15 minuten voor. Borstel de grillroosters schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel.

Controleer of het voedsel na 15 minuten is ontdooid of wacht langer indien nodig.

Verplaats het voedsel nadat het is ontdooid naar het grillrooster om te grillen tot de gewenste gaarheid is bereikt.



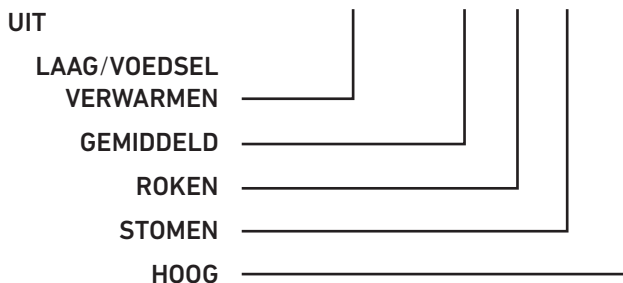
### Het stoom-/rookreservoir schoonmaken

Laat de onderdelen na elk gebruik afkoelen, haal vervolgens het water en de as uit het reservoir zodat de lucht goed kan stromen. Was het reservoir en de stoompan met warm zeepwater. Daarna grondig naspoeien

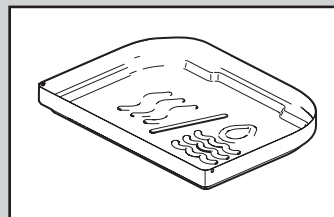
*Let op: Roken laat een 'rokerig' residu achter op het oppervlak van de stomer/smoker. Dit residu kan niet worden verwijderd en heeft geen invloed op de werking van de stomer/smoker. In mindere mate zal er zich een 'rokerig' residu ophopen aan de binnenkant van je barbecue. Deze resten hoeven niet te worden verwijderd en hebben geen nadelige invloed op de werking van je barbecue. Dompel de barbecue niet onder in water.*

*Let op: Haal het stoom-/rookreservoir van de barbecue als je dit niet gebruikt.*

### Instellingen temperatuurregelaar:



### Capaciteit waterreservoir:



#### LUMIN

750 ml tot aan de rand van de omgekeerde stoompan/2,8 L maximaal

#### LUMIN COMPACT

500 ml tot aan de rand van de omgekeerde stoompan/1,9 L maximaal

#### ⚠ WAARSCHUWING

- ⚠ draag hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen wanneer je de barbecue gebruikt.
- ⚠ verwijder geen hete onderdelen van de barbecue terwijl deze in gebruik is.

## Wat wel en niet te doen bij het barbecueën

### Altijd voorverwarmen.

Als de grillroosters niet heet genoeg zijn, blijft het voedsel eraan plakken en krijg je waarschijnlijk nooit mooi dichtgeschroeid voedsel of van die fraaie grillmarkeringen. Verwarm de grill altijd op de hoogste stand voor, zelfs als een recept om matige of lage temperatuur vraagt.

### Niet barbecueën op vuile grillroosters.

Voedsel op de grillroosters plaatsen voordat ze zijn schoongemaakt, is nooit een goed idee. Overgebleven resten op de grillroosters werken als lijm, waardoor je eten aan de grillroosters blijft plakken. Om te voorkomen dat je het diner van gisteravond op je lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat je op een schoon grillrooster barbecuet. Gebruik, als de grillroosters zijn voorverwarmd, een roestvrijstalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

### Blijf bij het proces.

Zorg ervoor dat je al je benodigheden binnen handbereik hebt, voordat je de barbecue aansteekt. Vergeet je essentiële barbecuegereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al gekruid en geolied is, en houd schone schalen voor gaar voedsel in de buurt. Als je terug moet rennen naar de keuken, mis je niet alleen de gezelligheid, maar kan je voedsel ook aanbranden. Franse koks noemen dit 'mise en place' (oftewel 'alles op zijn plaats' leggen). Wij noemen het 'erbij blijven'.

### Zorg voor een beetje werkruimte.

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

### Probeer niet tussendoor te kijken naar het voedsel.

Het deksel van je barbecue is niet alleen bedoeld om de regen tegen te houden. De allerbelangrijkste functie is om ervoor te zorgen dat er niet te veel lucht naar binnen stroomt, en om te voorkomen dat er te veel warmte en rook ontsnapt. Wanneer het deksel gesloten is, zijn de grillroosters heter, is de grilltijd korter en de rooksmak sterker.

### Niet meer dan één keer omdraaien.

Wat is er lekkerder dan een sappige, mooi dichtgeschroeide steak met veel heerlijke gekaramelliseerde stukjes? De truc om dit te bereiken is je voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voordat het de gewenste kleur en smaak heeft bereikt. In bijna alle gevallen is het beter om je voedsel maar één keer om te draaien. Als je vaker dan één keer aan je voedsel komt, doe je waarschijnlijk ook het deksel te vaak open en dat brengt zijn eigen problemen met zich mee. Dus neem afstand en vertrouw je barbecue.

## Grondige reiniging en onderhoud

### DE BINNENKANT VAN DE BARBECUE SCHOONMAKEN

Op den duur kan de prestatie van je barbecue minder worden als hij niet goed is onderhouden.

Lage temperaturen, ongelijkmatige warmte en voedsel dat aan de grillroosters blijft plakken, zijn symptomen van achterstallige reiniging en achterstallig onderhoud. Begin, wanneer je barbecue uit staat en afgekoeld is, met het schoonmaken van de binnenkant, van boven naar beneden.

Wij raden je aan je barbecue elke vijf kookbeurten uitvoerig schoon te maken. Bij veelvuldig gebruik kan het nodig zijn om de barbecue vaker schoon te maken.

### Het deksel schoonmaken

Af en toe kan je verachtige schilfers aan de binnenkant van het deksel zien. Tijdens het gebruik van de barbecue wordt vet- en rookdamp langzamerhand omgezet in koolstof die zich aan de binnenkant van het deksel opbouwt. Deze opbouw gaat op den duur schilferen, en lijkt qua uiterlijk veel op verf. Deze opbouw is niet giftig, maar de schilfers kunnen op je voedsel terecht komen als je het deksel niet regelmatig schoonmaakt.

- 1) Gebruik een plastic schraper om koolstof aan de binnenkant van het deksel (A) te verwijderen.

### Grillroosters schoonmaken

Als je je grillroosters hebt schoongemaakt op de aangeraden wijze, zou het vuil op de grillroosters minimaal moeten zijn.

- 1) Borstel de grillroosters, terwijl ze in de barbecue zitten, schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel (afzonderlijk verkocht) (B).
- 2) Neem de grillroosters uit de barbecue en zet ze opzij.

Let op: De grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

### De binnenkant van de ketel en de deksel schoonmaken

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

Het wordt aanbevolen om handschoenen te dragen bij het verwijderen van het verwarmingselement.

**Gebruik geen metalen borstels om de verwarmingselementen schoon te maken.**

- 1) Verwijder de temperatuurregelaar.
- 2) Verwijder het verwarmingselement door de twee schroeven op de montagebeugel te verwijderen totdat het verwarmingselement loskomt (C).
- 3) Schuif het verwarmingselement naar de linkerkant van de barbecue. Kantel het verwarmingselement omhoog en verwijder het. Zorg er hierbij voor dat je het verwarmingselement niet ombuigt.
- 4) Schraap met een plastic schraper het vuil vanaf de zijkanten en vanaf de bodem van de binnenkant van de ketel tot in de opening in de bodem van de ketel (D). Door deze opening wordt het vuil naar de uitschuifbare opvangbak geleid.
- 5) Verwijder de uitschuifbare opvangbak en maak deze schoon. Zie 'Onderhoud van maaltijd tot maaltijd' (E).

De binnenschaal kan eruit worden gehaald en met een warm sopje worden schoongemaakt. Zorg ervoor dat de binnenschaal niet wordt gebogen.

Plaats de binnenschaal weer terug nadat deze is schoongemaakt. Gebruik de barbecue niet zonder de binnenschaal.

Plaats de verwarmingselementen terug door ze aan de binnenkant van de barbecue in de overeenkomstige gaten te steken. Draai de elementen vast door de duimschroeven naar rechts te draaien. Draai ze niet te vast.

Maak de verwarmingselementen schoon door voedselresten eraf te branden.

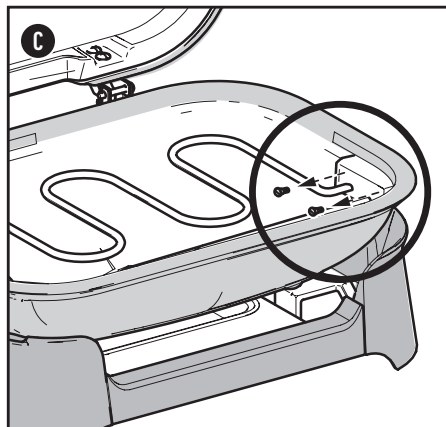
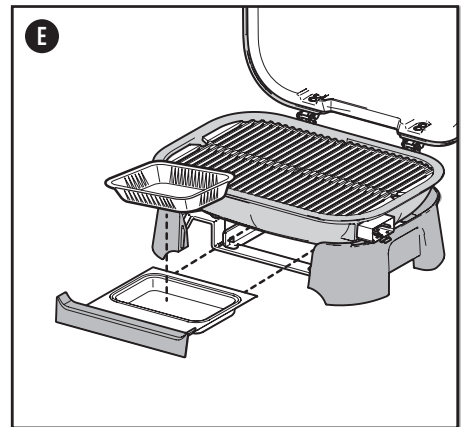
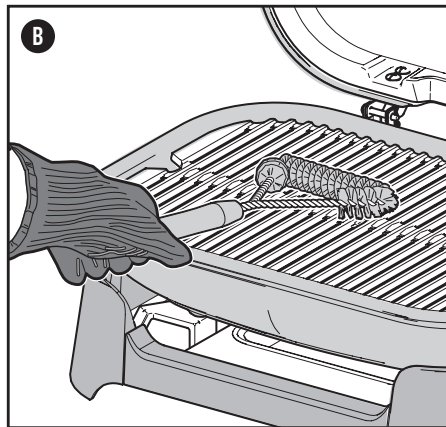
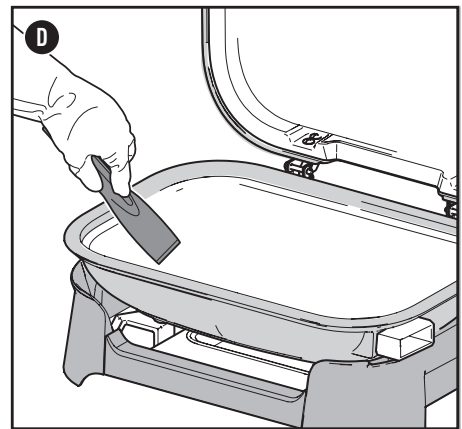
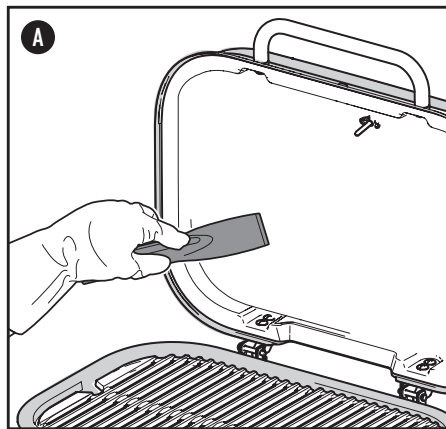
### DE BUITENKANT VAN DE BARBECUE SCHOONMAKEN

De buitenkant van je barbecue kan bestaan uit aluminium, roestvrijstalen en plastic oppervlakken.

WEBER raadt per oppervlak de volgende methodes aan:

#### Roestvrijstalen oppervlakken schoonmaken

Maak roestvrij staal schoon met een vetoplossende zeep. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de 'nerfrichting' mee schoon. Spoel af met schoon



water en droog alles goed af. Gebruik geen keukenpapier. Gebruik geen bleekmiddelen of chloorhoudende schoonmaakmiddelen op roestvrij staal.

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

#### Gelakte oppervlakken en plastic onderdelen schoonmaken

Maak gelakte en plastic onderdelen schoon met vetoplossende zeep. Spoel af met schoon water en droog alles goed af.

#### Reiniging van de buitenkant van barbecues op bijzondere locaties

Als je barbecue in een omgeving met zware omstandigheden staat, is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, zwembadchemicaliën en zout water kunnen roest veroorzaken op de oppervlakken. Veeg de buitenkant van je barbecue schoon met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af. Het kan ook een goed idee zijn op roestvrijstalen onderdelen wekelijks een polijstmiddel voor roestvrij staal te gebruiken om oppervlakteroest te voorkomen.

#### ⚠ WAARSCHUWING

- ⚠ zet je barbecue uit en laat hem afkoelen voordat je hem grondig schoonmaakt.
- ⚠ spuit geen vloeistof op het verwarmingselement of de regelaar.
- ⚠ niet onderdompelen in water.

#### ⚠ PAS OP

- ⚠ haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de temperatuurregelaar voordat je de barbecue gaat schoonmaken of onderhoud verricht.
- ⚠ voor het schoonmaken van je barbecue geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, zuurhoudende schoonmaakmiddelen, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuurspunten.
- ⚠ gebruik geen metalen borstels om de verwarmingselementen schoon te maken. Laat voedselresten er tijdens het voorverwarmen afbranden.

△ WAARSCHUWING

- △ probeer nooit reparaties uit te voeren op elektrische onderdelen of structurele onderdelen zonder eerst contact op te nemen met Weber-Stephen Products LLC, Afdeling Klantenservice.
- △ bij gebruik van niet-originele Weber-Stephen-onderdelen voor reparatie of vervanging vervalt alle garantie.

## MIJN ELEKTRISCHE BARBECUE GAAT NIET AAN

### PROBLEEM

- Het verwarmingselement wordt niet warm bij het volgen van de instructies in de sectie 'Bediening' van deze gebruikershandleiding.

### OORZAAK

Het is mogelijk dat de temperatuurregelaar niet correct in de houder is geplaatst.

Er is een probleem met de stroomtoevoer van het stopcontact. Misschien is er een stop of aardlekschakelaar doorgeslagen die tijdens het gebruik stroomuitval heeft veroorzaakt.

Het stroombegrenzingscircuit dat in de temperatuurregelaar is ingebouwd, kan de stroom naar de barbecue hebben onderbroken.

### OPLOSSING

Verwijder de temperatuurregelaar en plaats deze opnieuw.

Plaats de temperatuurregelaar altijd in de barbecue voordat je de stroomkabel in het stopcontact steekt.

Controleer of andere elektrische apparaten ook geen stroom meer hebben. Haal de stekker van deze apparaten uit het stopcontact tijdens het gebruik van je barbecue.

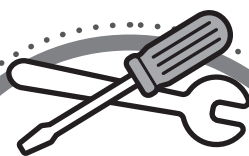
Kijk of er een ander stopcontact beschikbaar is. Zie 'Belangrijke veiligheidsvoorzieningen' als er verlengsnoeren nodig zijn.

Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien als een stop of aardlekschakelaar blijft doorslaan tijdens het gebruik.

Als het temperatuurindicatielampje niet brandt, trekt je de stekker uit het stopcontact om het stroombegrenzingscircuit te resetten. Wacht 30 seconden en steek vervolgens de stekker van de voedingskabel weer in het stopcontact.

## NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

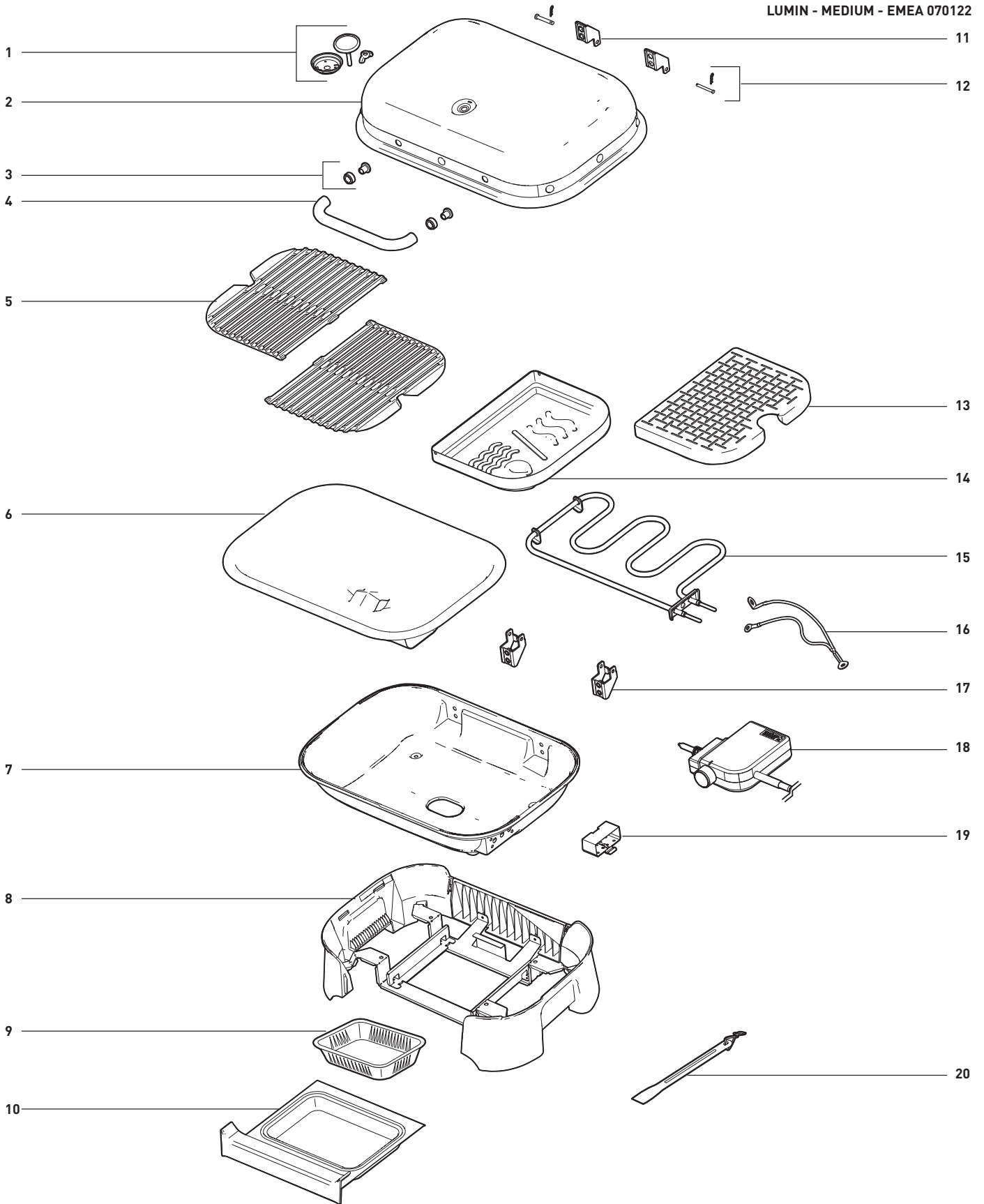
Als je nog steeds problemen ondervindt, kun je contact opnemen met de klantenservice in je regio via de contactinformatie op [weber.com](http://weber.com).



## RESERVEONDERDELEN

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

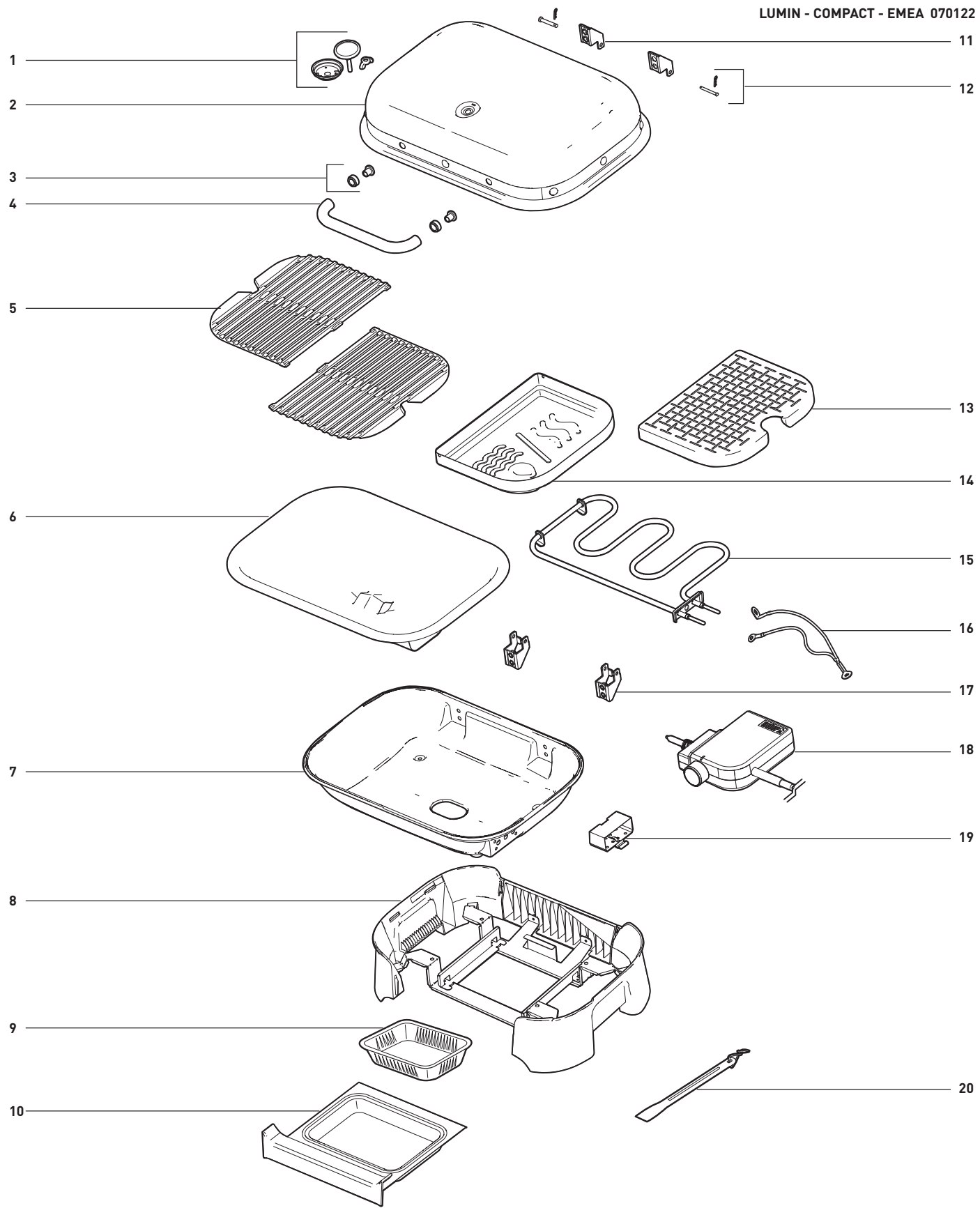
LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122



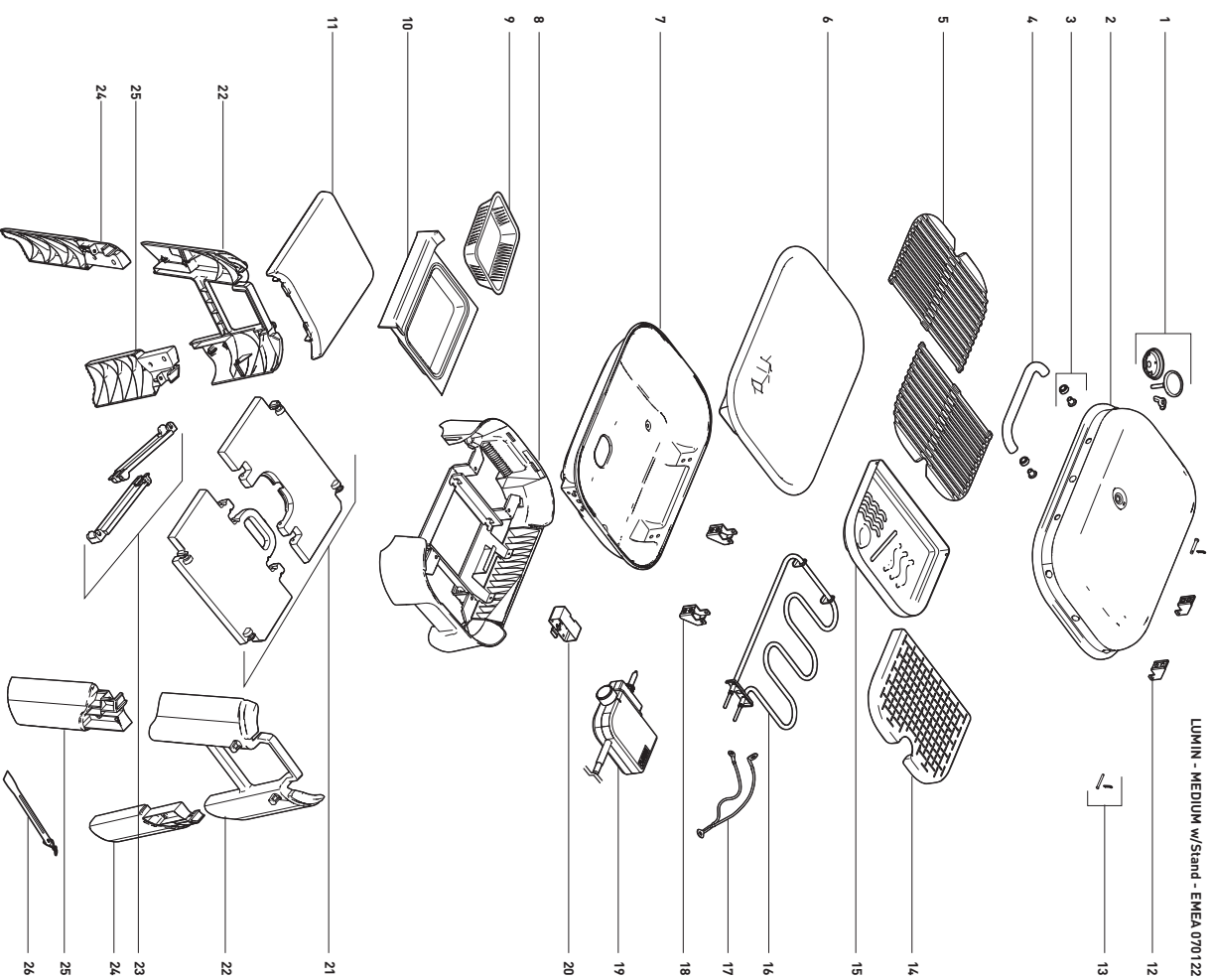


LUMIN COMPACT

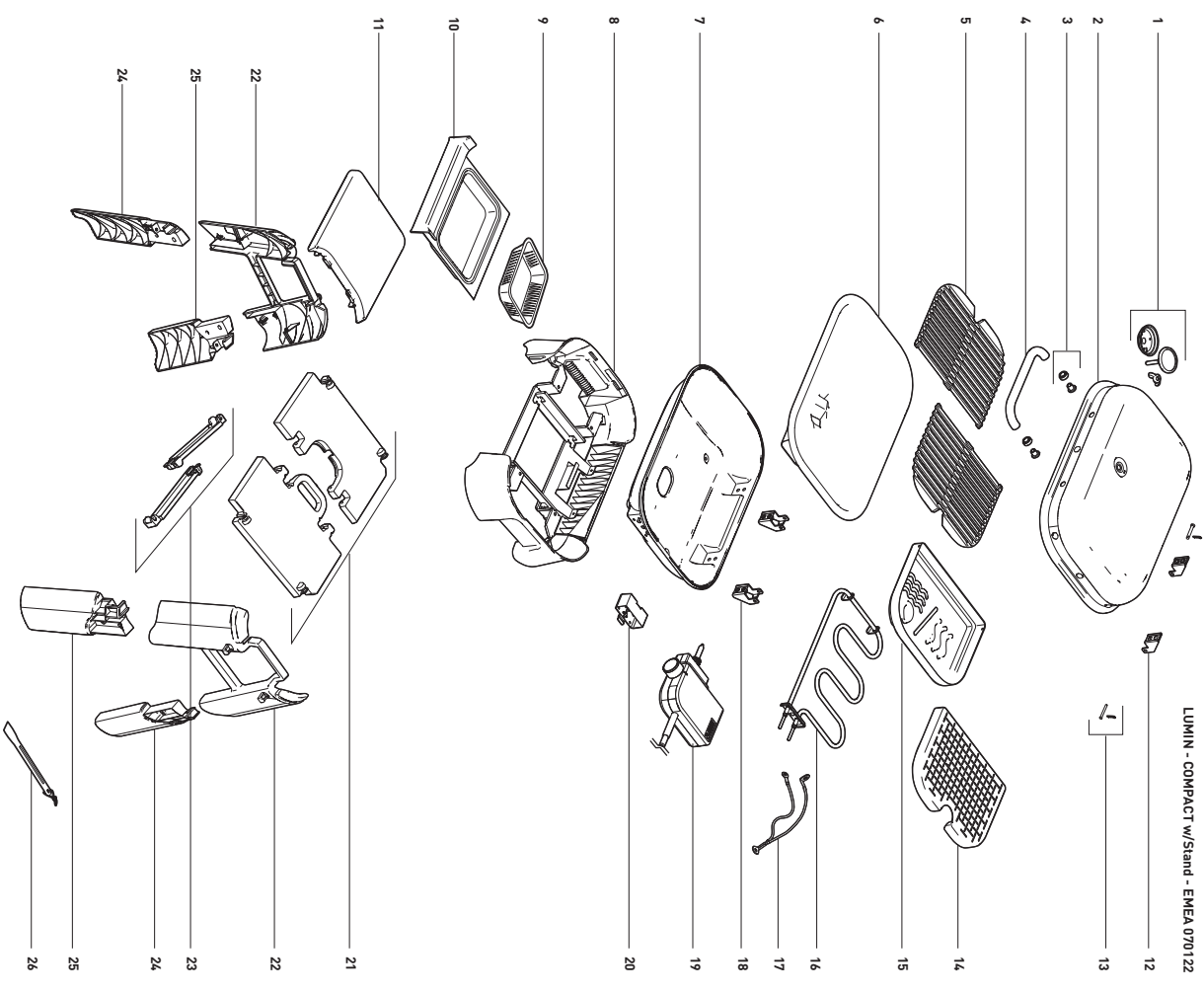
LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



## LUMIN MET ONDERSTEL



## LUMIN COMPACT MET ONDERSTEL





Fabrikant:

**Weber-Stephen Products LLC**

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

Importeur:

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

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

SERIENUMMER

Vul in het bovenste tekstvak het serienummer van je barbecue in voor toekomstige raadpleging. Het serienummer staat op de gegevenssticker op de achterkant van het frame van de barbecue.

**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

