

LUMIN

Elektrigrill



Kasutusjuhend

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



REGISTREERIGE JUBA TÄNA.

Meil on väga hea meel, et ühinesite meiega teekonnal suursuguse grillimise juurde. Registreerige oma grill ja saate juurdepääsu WEBERI teabele, sealhulgas näpunäidetele, nippidele ja sellele, kuidas võtta grillimisest kõik, mis võimalik.

91178

111623
ET – eesti

Oluline ohutusteave

Juhendis kasutatakse läbivalt märksõnu OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST, millega juhitakse tähelepanu väga olulisele ja tähtsale teabele. Lugege need märksused läbi ja järgige neid, sest need aitavad tagada ohutust ning ennetada materiaalselt kahju. Märksõnade tähendust on kirjeldatud allpool.

- △ OHT: tähistab ohtlikku olukorda, mille eiramine **toob kaasa surma või raske vigastuse**.
- △ HOIATUS: tähistab ohtlikku olukorda, mille eiramine **võib kaasa tuua surma või raske vigastuse**.
- △ ETTEVAATUST: tähistab ohtlikku olukorda, mille eiramine **võib kaasa tuua väikese või mõõduka vigastuse**.

- △ Lugege kõiki juhiseid.
- △ Kasutamiseks ainult kodumajapidamises.
 - △ ETTEVAATUST
- △ Selleks, et tagada püsiv kaitse elektrilöögi eest, ühendage ainult õigesti maandatud pistikutega.
- △ Elektrilöögiohu vältimiseks hoidke pikendusjuhtme ühendust kuivana ja maapinnast eemal.
- △ Kuum pind.

Paigaldamine ja kokkupanek

- △ HOIATUS
 - △ Grill pole ette nähtud paigaldamiseks haagiselamutesse ega veesõidukitesse või nende peale.
 - △ See grillimudel on mõeldud ainult eraldiseisvaks kasutamiseks.
 - △ Ärge kasutage grilli enne, kui kõik selle osad on paigas ja grill on paigaldusjuhiseid järgides kokku pandud.

- △ ETTEVAATUST
 - △ Selleks, et vältida materiaalselt kahju ja/või kehavigastusi, ärge kasutage pikendusjuhet, mis ei vasta selles kasutusjuhendis esitatud näitajatele.
 - Kui pikendusjuhtme kasutamine on vajalik, tuleb see ühendada maandatud pistikupessa. Kasutage vaid vähemalt 1,5 mm² paksusega juhet, millel on maandatud pistik ja mis sobib välitingimustes kasutatavate seadmetega. Pikendusjuhtme maksimumpikkus tohib olla 5 meetrit (16,4 jalga). Kasutage võimalikult lühikest pikendusjuhet. Kontrollige pikendusjuhet enne kasutamist ja kahjustuste korral vahetage see välja.
 - Vaadake, et juhe ei tekitaks komistusohtu.
 - Hoidke ühendused kuivana.
 - Järgige selle seadme kasutamisel kõiki kohalikke seadusi ja määrusi.

Kasutamine

- △ OHT
 - △ Kasutage grilli ainult õues, hea ventilatsiooniga asukohas. Ärge kasutage grilli garaazis, hoonete sees, kaetud läbikäigis, telgis ega muudes suletud kohtades või tuleohtliku konstruktsiooni all.
 - △ Ärge kasutage grillis grillisütt, brikette, vedelat kütust ega laavakive.
- △ HOIATUS
 - △ Kasutage grilli ainult selles juhendis kirjeldatud viisil. Vale kasutuse tagajärjel on oht tulekahju, elektrilöögi või vigastuste tekkeks.
 - △ Ärge kasutage grilli, kui sellel esineb kahjustusi, defekte või muudetud osi.
 - △ Seda seadet tohib ühendada ainult maandatud pistikupessa. Ärge kasutage adaptereid.
 - △ Elektriga varustamisel peab kasutama rikkevoolukaitset ehk jääkvooluseadet (RCD), mille nominaalne töövool ei oleks suurem kui 30 mA.
 - △ Ärge kasutage seadet, kui pistikupesa on kahjustatud.
 - △ Ühendage vooluvõrgust lahti alati pistikust tõmmates. Ärge tõmmake kaablist.
 - △ Seadet pole lubatud muuta. Muudatused on ebatavalised ja tühistavad garantii.
 - △ Ärge kasutage grilli lähemal kui 3,05 m (10 jala) mis tahes veekogust, näiteks basseinist või tiigist.
 - △ Ärge kasutage grilli tuleohtlikele materjalidele lähemal kui 61 cm (24 tolli). See puudutab nii grilli pealmist, alumist ja tagumist osa kui ka külgi.
 - △ Hoidke toiduvalmistamispiirkonnast eemal süttivad aarud ja vedelikud, nt bensiin, alkohol jne, samuti tuleohtlikud/kergsüttivad materjalid.
 - △ Rasva süttimise korral sulgege kaas, lülitage toitelüliti välja, tõmmake grill pistikupesast välja ja jätke kaas peale kuni tule kustumiseni. Ärge kasutage leegi kustutamiseks vedelikku.

- △ Grilli ligipääsetavad osad võivad olla väga kuumad. Hoidke väikeseid lapsi ja lemmikloomi grillist eemal.
- △ Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega ei mängiks.
- △ Alkoholi, retseptiravimite, käsimüügiravimite või ebaseaduslike ravimite kasutamine võib vähendada tarbija võimet grilli korrektselt ja ohutult kokku panna, teiselada, hoiustada ning kasutada.
- △ Ärge jätke grilli soojenemise ja kasutamise ajal järelevalveta. Olge grilli kasutamisel ettevaatlik. Kogu küpsetuskast läheb kasutamise ajal kuumaks.
- △ ärge teisaldage seadet kasutamise ajal.
- △ Hoidke toitejuhtmed kuumadest pindadest eemal. Järgige toitejuhtme kasutusjuhendit.
- △ Hoidke toitejuhe liikumisalalt eemal. Paigutage toitejuhe nii, et seda ei saaks tõmmata ega selle otsa komistada.
- △ Ärge pillake temperatuuriregulaatorit maha ega avaldage sellele tugevat survet, sest see võib mõjutada seadme toimimist ja/või ohutust. Ärge kasutage seadet, kui see on maha kukkunud või sellel esineb mis tahes tõrkeid.
- △ Kontrollige toitejuhet ja pistikut regulaarselt kahjustuste suhtes. Ärge kasutage seadet kahjustatud juhtme või pistikuga.
- △ Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke temperatuuriregulaatorit, juhet, pistikuid, andureid ega grilli vette ega muudesse vedelikesse.
- △ Kasutage grilli ainult tasasel kuumuskindlal pinnal.
- △ Kasutage grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgema tasemega).

- △ ETTEVAATUST
 - △ Enne toitejuhtme pistikupessa ühendamist ühendage temperatuuriregulaator alati grilliga.
 - △ Seadme ühendamisel toiteallikaga veenduge, et toitepinge vastaks seadme sildil märgitud tööpingele.
 - △ Ärge ületage pistikupesa lubatud võimsust.
 - △ Grill on ette nähtud kasutamiseks ainult välitingimustes ja kodumajapidamises. Ärge kasutage siseruumides või äriotstarbel. Ärge kasutage kütteseadmena.
 - △ Ärge kasutage grilli sõidukites ega sõidukite mistahes hoiu- või kaubaruumides. See hõlmab muuhulgas sõiduaautosid, veoautosid, kombiautosid, mikrobusse, maastureid, haagiselamuid, haagissuvilaid ja laevasid.

Hoiustamine ja/või mittekasutamine

- △ ETTEVAATUST
 - △ Laske seadmel enne selle liigutamist, puhastamist või ladustamist jahtuda.
 - △ Temperatuuriregulaator tuleb grillilt eemaldada ja siseruumidesse viia, kui grilli ei kasutata.
 - △ Katke grill kinni alles siis, kui see on jahtunud.

Hoidke kasutusjuhend alles edaspidiseks kasutamiseks. Lugege see hoolikalt läbi ning juhul, kui teil tekib küsimusi, pöörduge meie poole – kontaktandmed leiate juhendi tagaküljelt.

TERE!

Meil on väga hea meel, et ühinesite meiega teekonnal grillimisõnne juurde. Võtke veidi aega ja lugege see kasutusjuhend läbi, et saaksite oskuslikult, kiiresti ja lihtsalt grillida. Tahame olla koos teiega grilli kogu tööea jooksul ja seetõttu palume teil oma grill registreerida. Weberi konto, mille registreerumisel saate, võimaldab teil saada just teile mõeldud sisu, mis aitab grillimisest rohkem rõõmu tunda.

Liituge meiega veebis, nutiseadme kaudu või muul teile sobival viisil.

Aitäh, et valisite WEBERI.

Meil on hea meel, et olete siin.

SISUKORD

- 2 Tere tulemast WEBERISSE
Olulised ohutusjuhised
- 4 WEBERI lubadus
- 5 Kokkupanek
Osade loend
- 6 Kasutamine
Alustamine
Kasutuskordadevaheline hooldus
Kõrgkuumusel pruunistamise seadistamine
Aurutamise seadistamine
Suitsuinfusiooni seadistamine
Toidu soojendamise seadistamine
Külmutatud toidu grillimise seadistamine
Auru-/suitsumahuti puhastamine
- 10 Näpunäited ja nõuanded
Grillimiseeskirjad
- 11 Toote hooldamine
Süvapuhaustus ja hooldus
- 12 Veaotsing
- 13 Vahetusosad

Seadme nominaalpinge on
220–240 V – 50/60 Hz

Väljundvõimsus (vattides):
2200-2300 W

Kasutage ainult WEBERI
temperatuuriregulaatori pistikut.

WEBERI lubadus

Ettevõtte WEBER tunneb uhkust vastupidavate grillide tootmise ja eluaegse suurepärase klienditeeninduse üle.

Täname, et ostsite WEBERI toote. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“) on uhke oma ohutute, vastupidavate ja usaldusväärsete toodete üle.

See on WEBERI vabatahtlik garantii, mis antakse teile ilma lisatasuta. Selles kirjeldatakse, mida on vaja teha, et WEBERI toode parandataks või asendataks juhul, kui sellel peaks siiski esinema vigu või defekte.

Kehtivate seaduste kohaselt on kliendil defektse toote korral mitmeid õigusi. Nende seas on õigus toote parandamisele või asendamisele, ostuhinna alandamisele ja hüvitise maksmisele. Näiteks Euroopa Liidus on seadustega ette nähtud kaheaastane garantii, mis hakkab kehtima toote üleandmise hetkest. See garantii ei mõjuta neid ega muid seadusjärgseid õigusi. See garantii annab seadme omanikule hoopis lisaõigused, mis ei olene õigusaktides kehtestatud garantiikohustusest.

WEBERI VABATAHTLIK GARANTII

WEBER annab WEBERI toote ostjale (või kinkimise või reklaami korral isikule, kellele toode kingiks või reklaamiks osteti) garantii selle kohta, et WEBERI tootel ei teki materjali- ega tootmisvigu allpool nimetatud ajaperioodil, eeldusel et toode pannakse kokku ja seda kasutatakse kooskõlas kaasasoleva kasutusjuhendiga. (Märkus: Kui kaotate WEBERI kasutusjuhendi, saate selle alla laadida veebiaadressilt www.weber.com või riigispetsiifiliselt veebilehelt, kuhu teid võidakse suunata.) WEBER nõustub käesoleva garantii raames parandama või asendama defektsed osad allpool märgitud ajaperioodi, piirangute ja välistuste piires, kui toodet on kasutatud ja hooldatud tavapärase tingimustes, ühes leibkonnas ning eraotstarbel. ÕIGUSAKTIDES LUBATUD ULATUSES KOHALDUB SEE GARANTII AINULT ALGSELE OSTJALE EGA OLE ÜLEKANTAV JÄRGMISTELE OMANIKELE, VÄLJA ARVATUD JUHUL, KUI TEGEMIST ON KINGITUD JA REKLAAMI EESMÄRGIL OSTETUD TOODETEGA, MIDA ON KIRJELDATUD EESPOOL.

OMANIKU KOHUSTUSED GARANTII KEHTIVUSAJAL

Garantii tõrgeteta kohaldamiseks on oluline (aga mitte kohustuslik) registreerida WEBERI toode veebilehel www.weber.com või muul riigispetsiifiliselt veebilehel, kuhu omanik võidakse suunata. Hoidke alles ka ostutšeki ja/või arve originaal. WEBERI toote registreerimisel saate kinnituse garantii kehtivuse kohta ja annate WEBERILE võimaluse endaga vajaduse korral otse ühendust võtta.

Eespool kirjeldatud garantii kehtib ainult juhul, kui omanik hoolitseb WEBERI toote eest kooskõlas kõigi kokkupaneku- ja kasutusjuhistega ning järgib ennetava hoolduse nõudeid, mida kirjeldatakse kaasasolevas kasutusjuhendis, välja arvatud juhul kui omanik suudab tõestada, et defekt või tõrge on tekkinud eespool kirjeldatud kohustuste täitmisest olenemata. Kui elate rannikualal või kasutate toodet basseini läheduses, lisandub toote tavapärasele hooldusele ka regulaarne välispinna pesu ja kuivatus, nagu kirjeldatud kaasasolevas kasutusjuhendis.

GARANTIIJUHTUMI KÄSITLUS / GARANTII VÄLISTAMINE

Kui te arvate, et teil on õigus garantiiteenusele, võtke ühendust WEBERI klienditeenindusega, kasutades meie veebilehel olevat kontaktteavet (www.weber.com või riigispetsiifiline veebileht, kuhu teid suunatakse). Pärast vea analüüsi parandab või vahetab WEBER (oma äranägemise järgi) käesoleva garantii alla kuuluva defektse osa välja. Juhul kui parandamine või välja vahetamine ei ole võimalik, võib WEBER (oma äranägemise järgi) asendada defektse grilli teise samaväärse grilliga, mille kvaliteet on sama või parem. WEBER võib paluda saata osad ülevaatusele omaniku kulus.

Siinne GARANTII kaotab kehtivuse, kui esineb kahjustusi, puudusi, värvimuutusi ja/või roostet, mis ei ole tekkinud WEBERI süül ning mille põhjused on:

- toote kuritarvitamine, väärkasutamine, muutmine, täiustamine, mitteametlik kasutamine, vandalism, hooletus, ebaõige kokkupanek või paigaldus ja tavapärase rutiinse hoolduse tegemata jäätmine;
- kokkupuude soolase õhu ja/või klooriga, näiteks basseini ääres ning mullivanni/spaa läheduses;
- karmid ilmastikutingimused, näiteks rahe, orkaan, maavärin, tsunami või tulv, tornaado või tugev torm.

Kui WEBERI tootel kasutatakse või sellele paigaldatakse osi, mis ei ole WEBERI originaalosad, kaotab käesolev garantii kehtivuse ja seetõttu tekkivad kahjud ei kuulu garantiikorras hüvitamisele. Mistahes WEBERI poolt heakskiitmata muudatused ja WEBERI poolt volitatamata tehniku poolt tehtud parandused muudavad käesoleva garantii kehtetuks.

TOOTEGARANTII KEHTIVUSAJAD

Küpsetuskast:
5 aastat, läbiroostetamine/läbipõlemine
(2 aastat värvile, välja arvatud tuhmumine, värvimuutused)

Kaane komplekt:
5 aastat, läbiroostetamine/läbipõlemine
(2 aastat värvile, välja arvatud tuhmumine, värvimuutused)

Portselanemailiga kaetud malmist küpsetusrestid:
5 aastat, läbiroostetamine/-põlemine

Plastosad:
5 aastat, välja arvatud pleekimine või värvimuutused

Kõik ülejäänud osad:
2 aastat

LAHTIÜTLUS

PEALE SELLES GARANTIIAVALDUSES KIRJELDATUD GARANTII JA LAHTIÜTLUSE EI KEHTI ÜKSKI TEINE GARANTII EGA VABATAHTLIKU VASTUTUSE AVALDUS, MIS ÜLETAKS WEBERI SEADUSJÄRGSEID KOHUSTUSI. SEE GARANTIIAVALDUS EI PIIRA EGA VÄLISTA OLUKORDI EGA NÕUDEID, KUS WEBERIL ON SEADUSJÄRGSED KOHUSTUSED.

PÄRAST KOHALDATAVA GARANTIIAJA MÕÖDUMIST EI RAKENDU TEISI GARANTIISID. KOLMANDATE POOLTE (NÄITEKS EDASIMÜÜJA VÕI JAEMÜÜJA) PAKUTAVATES GARANTIIDES (NT MIS TAHES TOOTE PUHUL PAKUTAV „PIKENDATUD GARANTII“) TOODUD KOHUSTUSED EI OLE WEBERI JAOKS SIDUVAD. SEE GARANTII HÕLMAB AINULT TOOTE VÕI SELLE OSA PARANDAMIST VÕI ASENDAMIST.

SELLE VABATAHTLIKU GARANTIIGA EI HÜVITATA ÜHELGI JUHUL WEBERI TOOTE OSTUHINGAST SUUREMAT SUMMAT.

TEIE KANDA ON RISK JA VASTUTUS KAOTUSTE, KAHJUDE VÕI VIGASTUSTE EEST, MIS TEKIVAD TEILE JA TEIE VARALE JA/VÕI TEISTELE ISIKUTELE JA NENDE VARALE TOOTE VÄÄRKASUTAMISE VÕI KURITARVITAMISE VÕI WEBERI LISATUD KASUTUSJUHENDIS TOODUD SUUNISTE EIRAMISE TÕTTU.

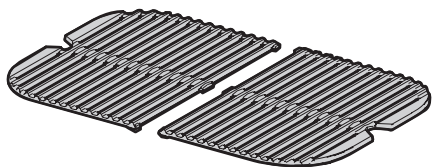
SELLE GARANTII ALLA KUULUVAID OSASID JA LISATARVIKUID VAHETATAKSE AINULT ÜLALTOODUD ESIALGSE GARANTIIAJA JOOKSUL.

GARANTII KEHTIB AINULT JUHUL, KUI SEADET KASUTATAKSE ÜHES LEIBKONNAS ERATARBIMISEKS JA SEE EI KOHALDU WEBERI GRILLIDELE, MIDA KASUTATAKSE ÄRI- VÕI ÜHISOTSTARBEL VÕI MIDA KASUTAB MITU KASUTAJAT, NÄITEKS RESTORANID, HOTELLID, KUURORDID JA RENDIASUTUSED.

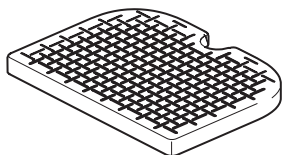
WEBER VÕIB MUUTA AEG-AJALT OMA TOODETE DISAINI. SEE GARANTII EI OLE TÕLGENDATAV WEBERI KOHUSTUSENA TÄIENDADA VAREM TOODETUD TOOTEID VASTAVALT DISAINIÜVENDUSTELE, SAMUTI EI SAA ÜVENDUSI TÕLGENDADA VARASEMA DISAINI DEFEKTSEKS MUUTUMISENA.

Kontaktandmete saamiseks vaadake kasutusjuhendi lõpus väljatoodud rahvusvaheliste äriüksuste loendit.

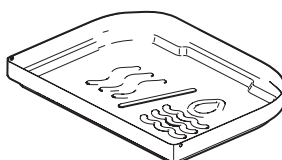
Osade loend



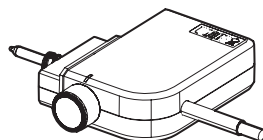
Portselanemailiga kaetud malmist
küpsetusrestid



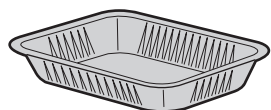
Pööratav aurupann



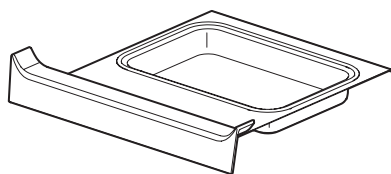
Auru-/suitsumahuti



Temperatuuriregulaator



Ühekordselt kasutatav tilgakoguja



Väljatõmmatav püüdur anum

Kokkupanek

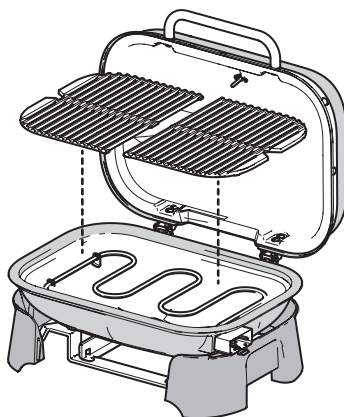
Selles juhendis on esitatud miinimumnõuded WEBERI elektrigrilli kokkupanekuks. Valesti kokku pandud grill võib olla ohtlik.

⚠ **HOIATUS:** seadet pole lubatud muuta. Muudatused on ebaturvalised ja tühistavad garantii.

⚠ Enne grilli kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid ja kaitsekile.

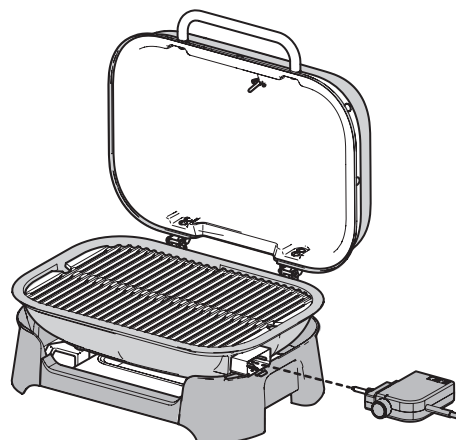
- Kasutajal ei ole lubatud muuta ega avada ühtegi tootja poolt plommitud osa.
- Ärge katke ühtegi grilli osa alumiiniumfooliumiga. See võib mõjutada negatiivselt teie grilli jõudlust.

1 Restide paigaldamine

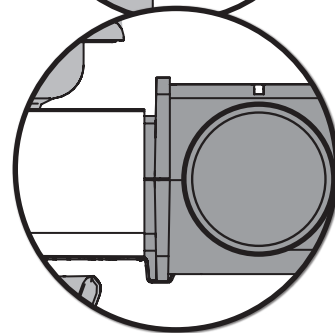
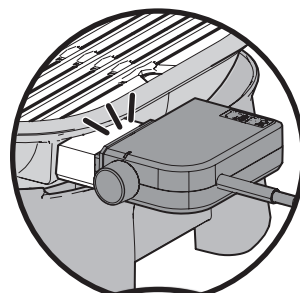
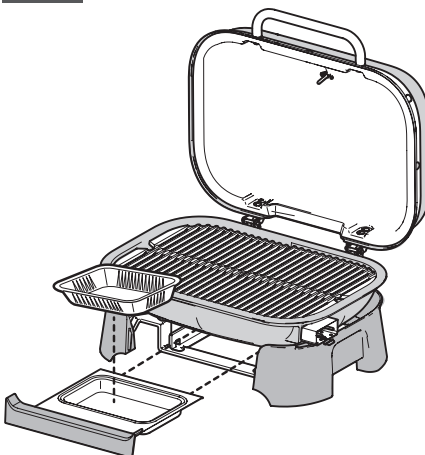


3 Temperatuuriregulaatori kinnitamine

Temperatuuriregulaatori õigeks kinnitamiseks vt jaotist „Alustamine“.



2 Rasvapanni paigaldamine



Selles kasutusjuhendis kujutatud grillid võivad teie ostetud mudelist veidi erineda.

Alustamine

Temperatuuriregulaatori kinnitamine

- 1) Temperatuuriregulaatori grilliga ühendamiseks asetage see kinnituskambri (A) külge nii, et regulaator fikseerub ja asetseks kinnituskambri suhtes horisontaalselt. Korraldage ühenduse tagamiseks veenduge, et kütteelemendi klemmid oleksid temperatuuriregulaatoriga joondatud (B).
- 2) Paigaldage toitekaabel grilli taha, kuumadest pindadest eemale. Mähkige üleliigne juhe juhtmeümbrisesse.
- 3) Ühendage toitekaabel maandatud pistikupessa.

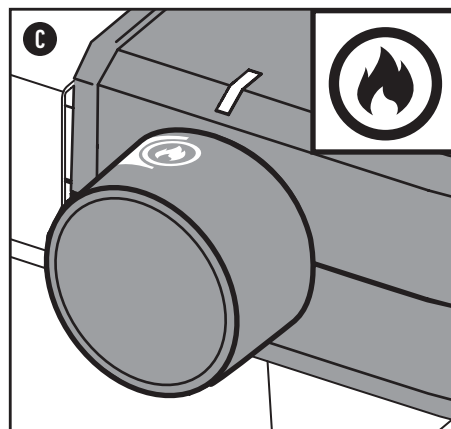
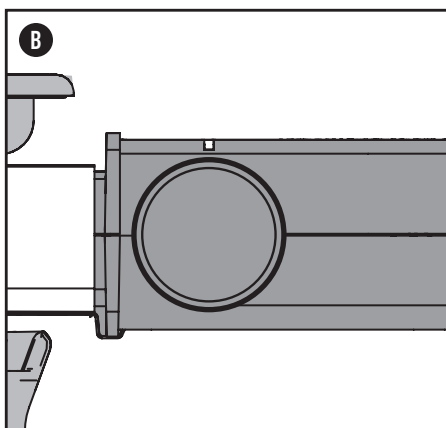
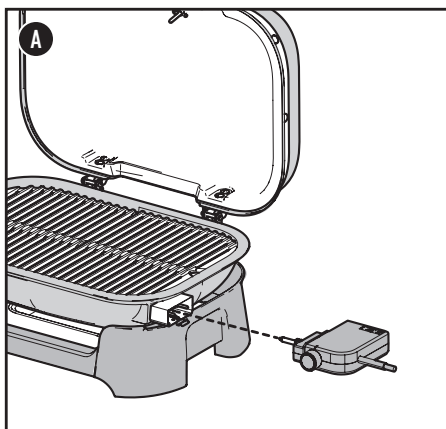
Eelkuumutage grilli

Grilli eelkuumutamine on hädavajalik grilli kõigi funktsioonide edukaks kasutamiseks, sealhulgas grillimine, aurutamine, suitsutamine ja toidu soojana hoidmine. Eelkuumutamine aitab vältida toidu kinnijäämist küpsetusrestile ja kuumutab küpsetusresti temperatuurini, mis on vajalik pruunistuse tekkeks. Samuti põletab see eelmisest söögikorrast jäänud toidujäägid.

- 1) Eelkuumutage grilli, hoides juhtnuppu kõrges asendis (C). Grill on sisse lülitatud, kui süttib LED-tuli.
- 2) Kui temperatuur on 260 °C (500 °F), on grill eelkuumutatud. Selleks kulub olenevalt keskkonnatingimustest umbes 15–20 minutit.
- 3) Madalama temperatuuriga grillimiseks: Eelkuumutage eelpool kirjeldatud viisil. Keerake nuppu vastupäeva kuni soovitud seadistuseeni. Alustage grillimist.

Keskkonnatingimused

Külmemas kliimas või suuremal kõrgusel grillimine pikendab küpsetusaega. Pidev tuul vähendab grilli sisetemperatuuri. Aseta grill nii, et tuul puhuks vastu grilli esiosa.



△ HOIATUS

- △ Kasutage grilli kasutamise ajal kuumakindlaid grillimiskindaid.
- △ Rasva süttimise korral sulgege kaas, tõmmake grill pistikupesast välja ja jätke kaas peale kuni tule kustumiseni. Ärge kasutage leegi kustutamiseks vedelikku.
- △ Ärge visake kaant lahti ega vajutage kaant lahti väljaspool tavapärast tööd.
- △ Temperatuuriregulaator ei ole käepide. Ärge tõstke grilli temperatuuriregulaatorist.
- △ Ärge asetage ega hoidke esemeid temperatuuriregulaatoril.

Tehke esmane põletus

Enne esimest grillimist kuumutage grilli kinnise kaanega maksimaalsel kuumusel vähemalt 20 minutit.

Kasutuskordadevaheline hooldus

Hoidke grill puhtana

Kogunev mustus ja rasv võivad vähendada grilli jõudlust. Küpsemisaega võivad mõjutada sellised tegurid nagu kõrgus, tuul ja välistemperatuur.

Kontrollige grillil rasva kogunemist enne iga grillimist

Grillil on sisseehitatud rasvakäitlussüsteem, mis juhib rasva toidust eemale, äravisatavasse mahutisse. Rasv suunatakse küpsetamise ajal väljatõmmatava püüduranumani, mille sees on vahetatav tilkumisvann. Tulekahju ennetamiseks peab seda süsteemi alati enne grillimist puhastama.

- 1) Kontrollige, kas grill on välja lülitatud ja maha jahtunud.
- 2) Eemaldage püüduranum seda ettepoole tõmmates **(A)**.
- 3) Veenduge, et vahetatavas tilkumisvannis (mis asub püüduranumas) ei oleks rasva. Vajaduse korral visake ühekordselt kasutatav tilgasalv ära ja asendage see uuega.
- 4) Pange kõik komponendid tagasi.

Puhastage küpsetusrest pärast eelkuumutamist

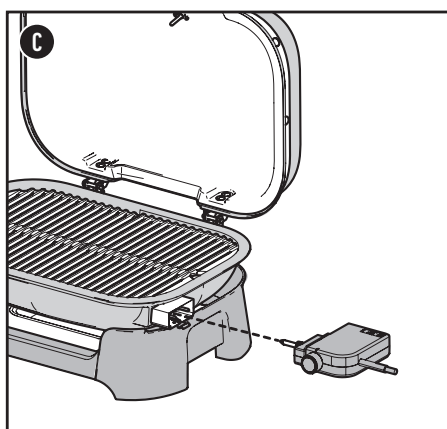
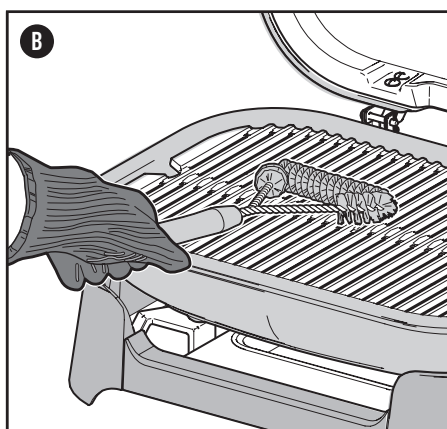
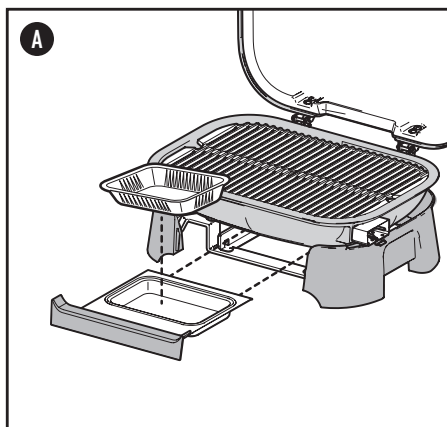
Pärast kuumutamist on eelmisest toidukorrast jäänud jäänuseid ja mustust kergem eemaldada. Puhastatud küpsetusresid takistavad ka järgmise toidu kinnijäämist.

- 1) Harjake reste roostevabast terasest harjastega grillharjaga (müüakse eraldi) kohe pärast eelkuumutamist **(B)**.

Temperatuuriregulaatori puhastamine ja hoiustamine

Kui olete küpsetamise lõpetanud ja grill on välja lülitatud, laske temperatuuriregulaatoril jahtuda, enne kui seda puhastate.

- 1) Lahutage vooluvõrgust ja eemaldage temperatuuriregulaator, tõmmates seda kergelt küljelt küljele, kuni see kinnitusklambrist vabaneb **(C)**.
- 2) Pühkige temperatuuriregulaatorit veega niisutatud mikrokiudlapiga ja laske sellel täielikult kuivada. Ärge kasutage puhastusvahendeid ega harju, kuna need kriibivad regulaatori pinda. Ärge kasutage plasti puhastamiseks klaasipuhastusvahendeid. See kahjustab plastpinda. Ärge kastke vette.
- 3) Hoidke temperatuuriregulaatorit siseruumides lastele kättesaamatus kohas.



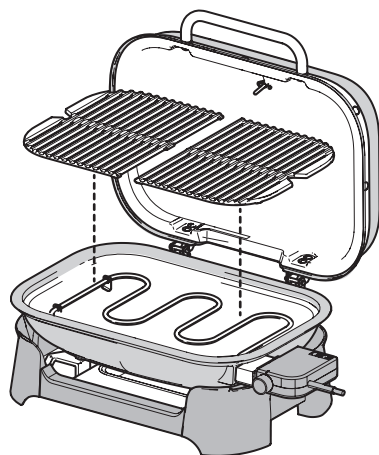
△ HOIATUS

- △ Grilli tuleb regulaarselt põhjalikult puhastada.
- △ Ärge voorderage väljatõmmatavat püüduranumat ega küpsetuskasti ühtki osa alumiiniumfooliumiga.
- △ Olge ettevaatlik väljatõmmatava püüduranuma eemaldamisel ja kuuma rasva ära viskamisel.
- △ Kontrollige enne iga kasutamist, et väljatõmmatavale püüduranumale ei oleks kogunenud rasva. Eemaldage liigne rasv, muidu võib see süttida.
- △ Kontrollige regulaarselt, et grillharjal ei oleks lahtiseid harjaseid ja et see ei oleks liigselt kulunud. Vahetage hari välja, kui leiate küpsetusrestilt või harjalt lahtiseid harjaseid. WEBER soovib osta igal kevadel uue roostevabast terasest harjastega grillharja.

△ ETTEVAATUST

- △ Temperatuuriregulaator tuleb grillilt eemaldada ja siseruumidesse lastele kättesaamatusse kohta viia, kui grilli ei kasutata.

Viis ühes mitmekülgsus



Kõrgkuumusel pruunistamise seadistamine



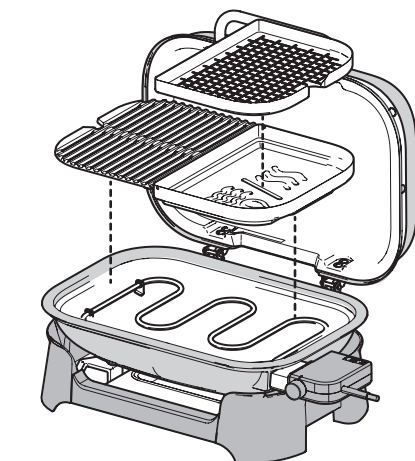
Kasutades ainult portselanemailiga küpsetusreste, keerake juhtnupp kõrgele sättele ja eelkuumutage grilli suletud kaane all vähemalt 500 °C (260 °F) juures. Kõrgemad

eelkuumutustemperatuurid tagavad parima pruunistamise tulemuse. Harjake küpsetusrestid puhtaks roostevabast terasest harjastega grillharjaga.

Asetage toit küpsetusrestile ja sulgege grilli kaas. Keerake oma toitu grillimise ajal ainult ühe korra. Tõstke kaant ainult toidu pööramiseks või küpsusastme kontrollimiseks grillimisaja lõpus.

Maitsestatud puidulaastudega suitsutamisskeem

Täiustage oma toidu maitset ehtsa puukütlet küpsetatud maitsega. Maitsestatud puidulaastude lisamine suitsutamisel ja grillimisel muudab toidu veelgi maitavamaks. Maitsestatud puidulaaste müüakse eraldi



Aurutamise seadistamine



Võimas ja aurutamiseks valmis 10 minutiga.

Kui grill on välja lülitatud ja maha jahtunud, eemaldage üks küpsetusrest. Asetage mahuti küpsetuskasti ja täitke see kuni riilijooneni veega. Asetage pööratav auruvann veemahutile nii, et aurupanni seinad ulatuksid ülespoole, toimiksid korvina köögiviljade või muude väikeste toitude jaoks.

Sulgege kaas. Keerake juhtnupp kõrgele sättele ja eelkuumutage grilli 10–15 minutit. Harjake küpsetusrestid puhtaks roostevabast terasest harjastega grillharjaga.

Vähendage kuumust, keerates juhtnuppu aurutamise asendisse.

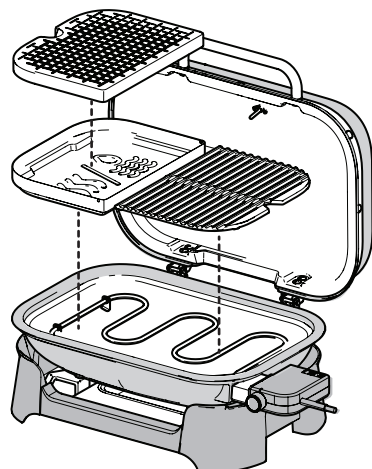
Asetage õrnad toiduained aurupannile.

Sulgege kaas ja küpsetage oma toit soovitud küpsusastmeni. Parimate tulemuste saavutamiseks hoidke kaas aurutamise ajal võimalikult palju suletuna.

Märkus. Kui soovite küpsetada korraga grilli- ja aurutamise poole, seadke grill soovitud temperatuurile, mis sobib kõige paremini teie grillitava toiduga.

Märkus. Parima toimivuse tagamiseks kasutage aurumahutit grilli parempoolses osas.

Märkus. Kaane termomeeter ei näita täpset temperatuuri, kui aurustusüsteem on paigas.



Suitsuinfusiooni seadistamine



Kui grill on välja lülitatud ja maha jahtunud, eemaldage üks küpsetusrest. Asetage kuiv mahuti küpsetuskasti ja täitke see käsitsi viimistletud puidulaastudega. Ärge

lisage vett. Asetage pööratav auruvann mahutile selliselt, et aurupanni seinad ulatuksid allapoole, et küpsetusnõu pealispind oleks tasane.

Keerake juhtnupp kõrgele sättele ja eelkuumutage grilli 5–10 minutit, kuni suits hakkab tuntuvalt moodustuma. Harjake küpsetusrestid puhtaks roostevabast terasest harjastega grillharjaga.

Vähendage kuumust, keerates pöödnuppu suitsutusasendisse.

Toidu võib asetada kas küpsetusrestile või otse panni pinnale, et toitu suitsuse maitsega immutada. Ärge katke panni kõiki avasid.

Grillige alati suletud kaane all, et suits saaks täielikult toidu sisse tungida.

Kui olete suitsutamise lõpetanud, lülitage juhtnupud välja ja sulgege grilli kaas, kuni puidulaastud on kustunud.

Märkus. Parima suitsuinfusiooni jõudluse tagamiseks, kasutage kuiva reservuaari koos puidulaastega grilli vasakul küljel. Puidulaastud võib eelleotada vastavalt tootja juhistele.

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

△ OHT

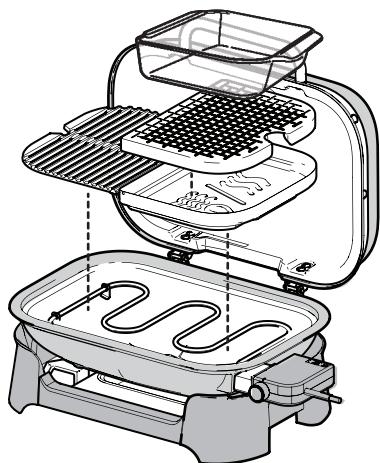
△ Ärge kasutage suitsutuskastis süttivaid vedelikke ega põlevaid tooteid puidulaastude süütamiseks. See võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi.

△ HOIATUS

△ Ärge kunagi kasutage suitsutuskastis puidugraanuleid ega suitsutamistolmu.

△ Ärge kasutage kunagi puitu, mida on töödeldud või mis on kokku puutunud kemikaalidega.

△ Vältige alati pehmet, vaigust puitu nagu mänd, seeder ja haab.



Toidu soojendamise seadistamine



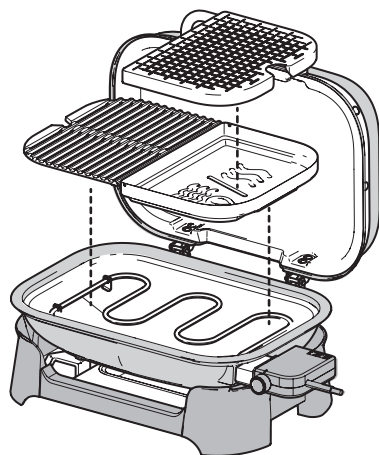
Kui grill on välja lülitatud ja maha jahtunud, eemaldage üks küpsetusrest. Asetage mahuti küpsetuskasti ja täitke see kuni riulijooneni veega. Asetage auruvann veemahutile nii, et aurupanni seinad ulatuksid allapoole, nii et panni pealispind oleks tasane.

Keerake juhtnupp asendisse Low (Madal).

Asetage aurupannile ahjukindel nõu maksimaalse suurusega 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (9,6 x 7,0" x 1,5") (müüakse eraldi). Mahutis olev vesi hoiab toidu soojas ning säilitab niiskuse ning ei lase sellel süttida.

Jälgige auruvannis veetaset iga 30–60 minuti järel ja lisage vajaduse korral vett.

Toidu soojana hoidmiseks reguleerige temperatuuriregulaator toidu küpsetamise ajal kõrgele, seejärel keerake serveerimise ajal juhtnupp toidu soojendamise asendisse.



Külmutatud toidu grillimise seadistamine

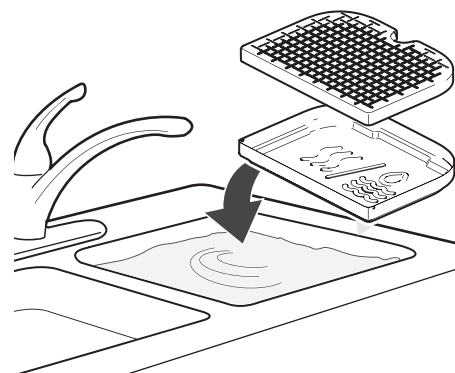


Kui grill on välja lülitatud ja maha jahtunud, eemaldage üks küpsetusrest. Asetage anum küpsetuskasti ja täitke 1 tassi (250 ml) veega. Asetage auruvann veemahutile emb-kumb kül üleval ja asetage külmutatud toit külmale grillile.

Keerake juhtnupp kõrgele sättele ja eelkuumutage grilli 15 minutit. Harjake küpsetusrestid puhtaks roostevabast terasest harjastega grillharjaga.

Kontrollige, kas toit on 15 minuti pärast sulanud või lisage vajaduse korral rohkem aega.

Kui toit on sulanud, nihutage toit küpsetusrestile ja grillige soovitud küpsusastmeni.



Auru-/suitsumahuti puhastamine

Pärast igit kasutuskorda laske komponentidel maha jahtuda, tühjendage mahuti veest ja tuhast, et tagada nõuetekohane õhuvool. Peske mahutit ja aurupanni sooja seebiveega. Seejärel loputage põhjalikult.

Märkus. Suitsutamine jätab auruti/suitsutuskasti pinnale suitsujäägid. Neid jääke ei saa eemaldada ja need ei mõjuta auruti/suitsutuskasti toimivust. Väheal määral koguneb suitsujääke ka grilli sisemusse. Neid jääke ei ole vaja eemaldada ning need ei mõjuta grilli toimivust. Ärge kastke grilli vette.

Märkus. Kui te grilli ei kasuta, eemaldage auru-/suitsumahuti.

Temperatuuriregulaatori seaded



VÄLJAS

MADAL/TOIDU
SOOJENDAMINE

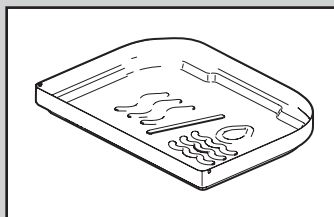
KESKLINE

SUITSUTAMINE

AURUTAMINE

KÕRGE

Veemahuti maht



LUMIN

750 ml kuni riulijooneni/
maksimaalselt 2,8 l

LUMIN COMPACT

500 ml riulijooneni/
maksimaalselt 1,9 l

△ HOIATUS

- △ Kasutage grilli kasutamise ajal kuumakindlaid grillimiskindaid.
- △ Kasutamise ajal ärge eemaldage grillilt kuumi komponente.

Grillimiseeskirjad

Eelkuumutage grilli iga kord.

Kui küpsetusrest ei ole piisavalt kuum, jääb toit selle külge kinni ja te ei saa seda korralikult pruunistada ega ilusaid grillitriipe tekitada. Isegi kui retseptis on ette nähtud keskmine või madal kuumus, tuleb grill kõigepealt eelkuumutada maksimaalse kuumuseni.

Ärge grillige määrdunud restil.

Toidu valmistamine puhastamata küpsetusrestil ei ole kunagi hea mõte. Restil olevad toidujäägid on nagu liim, mis kleepub resti külge ja teeb sama ka värske toiduga. Selleks et vältida eiteõhtuse või tänalõunase toidu maitset, grillige alati puhtal küpsetusrestil. Kui rest on eelkuumenenud, puhastage seda roostevabast terasest grilliharjaga, kuni pind on puhas ja sile.

Olge kohal kogu tegevuse ajal.

Enne grilli süütamist veenduge, et teil on kõik vajalik käeulatuses. Ärge unustage esmaseid grillitarvikuid, nagu õliga määritud ja maitsestatud toitu, glasuure ja kastmeid ning puhtaid vaagnaid valmis toidu jaoks. Kui peate pidevalt köögi vahel jooksmas, jääb teil nautimata grillimisrõõm ning lisaks võib ka toit kõrbema minna. Prantsuse kokad ütlevad selle kohta „mise en place“ („pane asjad paika“). Meie ütleme „ole kohal“.

Jätke endale veidi liikumisruumi.

Kui asetate küpsetusrestile liiga palju toitu, piirab see teie paindlikkust. Jätke vähemalt üks neljandik küpsetusrestist vabaks, nii et iga toidupala ümber on piisavalt ruumi selleks, et pääseksite tangidega ligi ja saaksite toitu hõlpsasti ümber pöörata. Mõnikord nõuab grillimine tegutsemist sekundi mürdosa jooksul ja võimalust liigutada toitu grillil ühest kohast teise. Seega jätke endale piisavalt ruumi tegutsemiseks.

Proovige mitte piiluda.

Grilli kaas on mõeldud enamaks kui vaid kaitseks vihma eest. Selle peamine ülesanne on takistada õhu juurdepääsu ning liigse kuumuse ja suitsu väljapääsemist. Kui kaas on suletud, on küpsetusrestid kuumemad, küpsetusaeg kiirem ja suitsumaitse tugevam.

Pöörake toitu ainult üks kord.

Mis võiks olla parem kui mahlane pruunistunud steik ja kaunitl karamellistunud palad? Nende tulemuste saavutamiseks tuleks grillitavat toitu paigal hoida. Mõnikord kiputakse toitu pöörama enne, kui see saavutab soovitava värvi ja maitse. Tegelikult tuleks peaaegu alati toitu pöörata vaid ühe korra. Sage pööramine tähendab, et avate ka kaant liiga palju, mis toob kaasa mitmeid probleeme. Seega, võtke rahulikult ja usaldage grilli.

Süvapuhasus ja hooldus

GRILLI SISEMUSE PUHASTAMINE

Grilli omadused võivad halveneda, kui grilli ei hooldata õigesti.

Madal temperatuur, ebaühtlane kuumus ja küpsetusrestile kinni jääv toit näitavad, et puhastamise ning hooldusega on hiljaks jäänud. Kui grill on välja lülitatud ja maha jahtunud, alustage puhastamist seestpoolt, suunaga ülevalt alla.

Põhjaliku puhastuse tegemine on soovitatav iga viie toiduvalmistamise järel. Tiheda kasutamise korral võib olla vajalik sagedasem puhastamine.

Kaane puhastamine

Aeg-ajalt võite märgata kaane sisemuses värviladseid helbeid. Kasutamise ajal muutuvad rasv ja suits tasapisi söeks ning ladestuvad kaane sisemusele. Ladestused kooruvad lõpuks maha ja näevad välja nagu värv. Ladestused ei ole mürgised, kuid kui kaant ei puhastata regulaarselt, võivad helbed kukkuda toidu peale.

- 1) Kasutage plastkaabitsat, et eemaldada söestunud rasv kaane seest (A).

Küpsetusrestide puhastamine

Kui olete puhastanud küpsetusreste ettenähtud viisil, peaks restidel olema minimaalselt ladestusi.

- 1) Harjake jäätmed küpsetusrestilt maha nii, et restid oleksid paigaldatud, kasutage roostevabast terasest harjastega grillharja (müüakse eraldi) (B).
- 2) Võtke restid välja ja pange kõrvale.

Märkus. Küpsetusreste võib pesta nõudepesumasinas.

Küveti ja küpsetuskasti puhastamine

Kontrollige, et küpsetuskasti ei oleks kogunenud rasva või toidujääke. Liigne kogunemine võib põhjustada tulekahju.

Kütteelemendi eemaldamisel on soovitatav kasutada kindaid.

Ärge kasutage kütteelementide puhastamiseks metallharju.

- 1) Eemaldage temperatuuriregulaator.
- 2) Eemaldage kütteelement, eemaldades kaks kruvi kinnitusklambri, kuni kütteelement vabaneb (C).
- 3) Libistage kütteelementi grilli vasakpoolse külje poole. Olge ettevaatlik, et mitte kütteelementi painutada, kallutage seda ülespoole ja eemaldage see.
- 4) Eemaldage plastkaabitsa abil küveti külgedel ja põhjal olevad jäägid, suunates need küpsetuskasti põhjas olevasse avasse (D). Ava kaudu liiguvad jäägid püüdurumasse.
- 5) Eemaldage ja puhastage väljatõmmatav püüduranum. Vt jaotist „Kasutuskordadevaheline hooldus“ (E).

Grilli põhja saab eemaldada ja pesta sooja seebiveega. Olge ettevaatlik, et mitte painutada küveti.

Pärast puhastamist pange küvett tagasi. Ärge kasutage grilli ilma küvetita.

Kütteelementide tagasi paigaldamiseks sisestage kütteelemendid vastavatesse grilli esiosas asuvatesse avadesse. Kinnitage uuesti, keerates kruvisid paremale. Ärge pingutage liigselt.

Puhastage kütteelemendid, lastes toidul maha põletada.

GRILLI VÄLISPINNA PUHASTAMINE

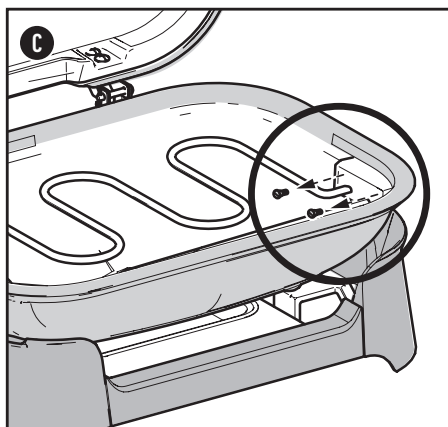
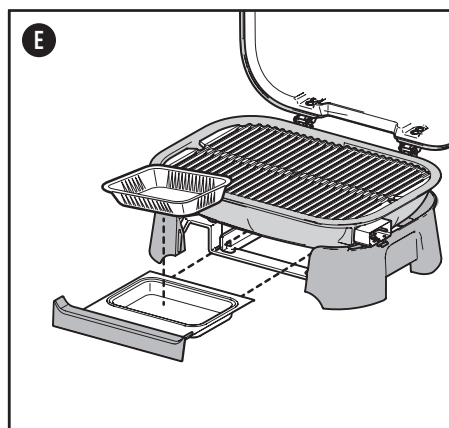
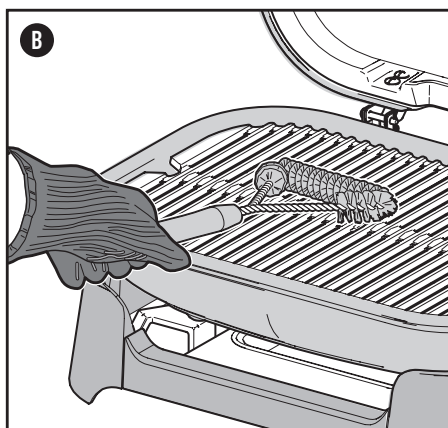
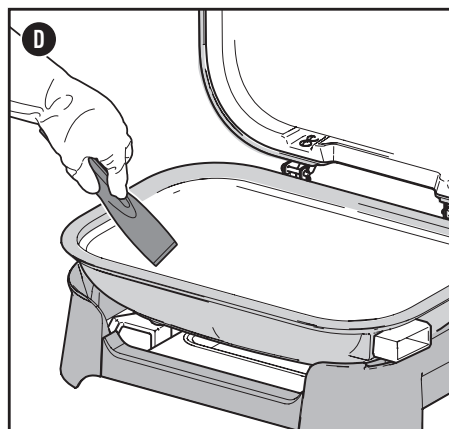
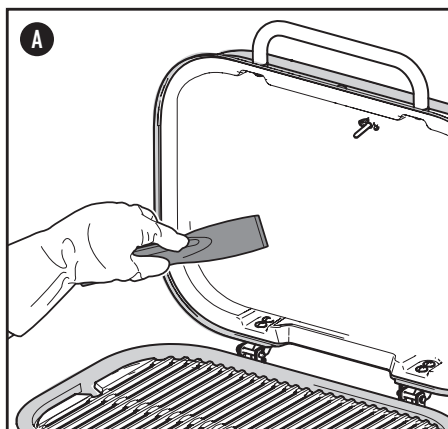
Grilli välispind võib koosneda roostevabast terasest, alumiiniumist ja plastpindadest.

WEBER soovib olenevalt pinna tüübist järgmisi meetodeid.

Roostevabast terasest pindade puhastamine

Puhastage roostevaba terast määret eemaldava seebiga. Kasutage mikrokudlappi, pühkides sellega piki roostevaba terase tekstuuri. Loputage puhta veega ja kuivatage põhjalikult. Ärge kasutage majapidamispaberit. Ärge kasutage roostevabal terasel valgendit ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.

Märkus. Ärge kasutage abrasiivseid pastasid, sest muidu võite tekitada roostevabast terasest pindadele kriimustusi. Pastad ei puhasta ega poleeri. Need muudavad metalli värvi, eemaldades kroomoksiidist kattekihi.



Värvitud pindade ning plastkomponentide puhastamine

Puhastage värvitud ja plastosasid määret eemaldavaseebiga. Loputage puhta veega ja kuivatage põhjalikult.

Eritingimustes kasutatava grilli välispindade puhastamine

Kui kasutate grilli eriti rasketes keskkonnatingimustes, tuleb välispinda sagedamini puhastada. Happevihm, basseinikemikaalid ja soolvesi võivad põhjustada pinnaroostet. Pühkige grilli välispinda sooja seebiveega. Seejärel loputage ja kuivatage pinnad hoolikalt. Lisaks võib roostevabast terasest osade puhul kasutada kord nädalas roostevaba terase puhastusvahendit, et vältida pinnarooste teket.

⚠ HOIATUS

- ⚠ Enne põhjalikku hooldust lülitage grill välja ja oodake, kuni see jahtub.
- ⚠ Ärge pihustage vedelikku kütteelemendile või kontrollirile.
- ⚠ Ärge kastke puhastamise ajal vette.

⚠ ETTEVAATUST

- ⚠ Enne puhastus- ja hooldustööde tegemist lahutage seade toiteallikast ja eemaldage temperatuuriregulaator.
- ⚠ Ärge kasutage grilli puhastamiseks mõnd järgmistest vahenditest: abrasiivsed roostevaba terase poleerimisvahendid või värvid, hapet, lakibensiini või küsleeni sisaldavad puhastusvahendid, ahjupuhastusvahend, abrasiivsed puhastusvahendid (köögipuhastusvahendid) või abrasiivsed puhastuslapid.
- ⚠ Ärge kasutage kütteelementide puhastamiseks metallharju. Laske toidul eelkuumutamise ajal jahtuda.

△ HOIATUS

- △ Äärge püüdke elektri- või struktuuriõsi parandada ilma ettevõtte Weber-Stephen Products LLC klienditeenindusosakonnaga ühendust võtmata.
- △ Kui te ei kasuta parandamisel ja välja vahetamisel Weber-Stepheni originaalvaruosi, kaotab garantii kehtivuse.

ELEKTRIGRILL EI LÜLITU SISSE

SÜMPTOM

- Kütteelement ei küta, kui seda süüdata selle kasutusjuhendi jaotises „Kasutamine“ esitatud süütamise juhiste järgi.

PÕHJUS

Temperatuuriregulaator ei pruugi olla korralikult korpusesse sisestatud.

Pistikupesast tuleva toitega on probleem. Kaitselüliti võib olla rakendunud ja põhjustada kasutamise ajal voolukatkestust.

Temperatuuriregulaatorisse sisseehitatud voolupiiramisahel võib olla katkestanud grilli toite.

LAHENDUS

Eemaldage temperatuuriregulaator ja paigaldage uuesti. Enne toitejuhtme pistikupessa ühendamist ühendage temperatuuriregulaator alati grilliga.

Tuvastage muud elektriseadmed, mis on kaotanud voolu. Eemaldage need seadmed grilli kasutamise ajaks vooluvõrgust.

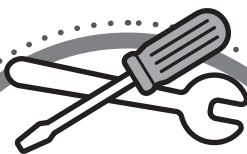
Kontrollige, kas on olemas erinevad pistikupesad. Kui pikendusjuhtmeid on vaja, vaadake jaotist „Olulised turvanõuded“.

Kui kaitselüliti rakendub kasutamise ajal edasi, pidage nõu kvalifitseeritud elektrikuga.

Kui temperatuuri oleku indikaatorituli ei põle, lahutage toitekaabel pistikupesast, et voolupiiramisahel lähtestada. Oodake 30 sekundit, seejärel ühendage toitekaabel uuesti pistikupessa.

HELISTAGE KLIENDITEENINDUSSE

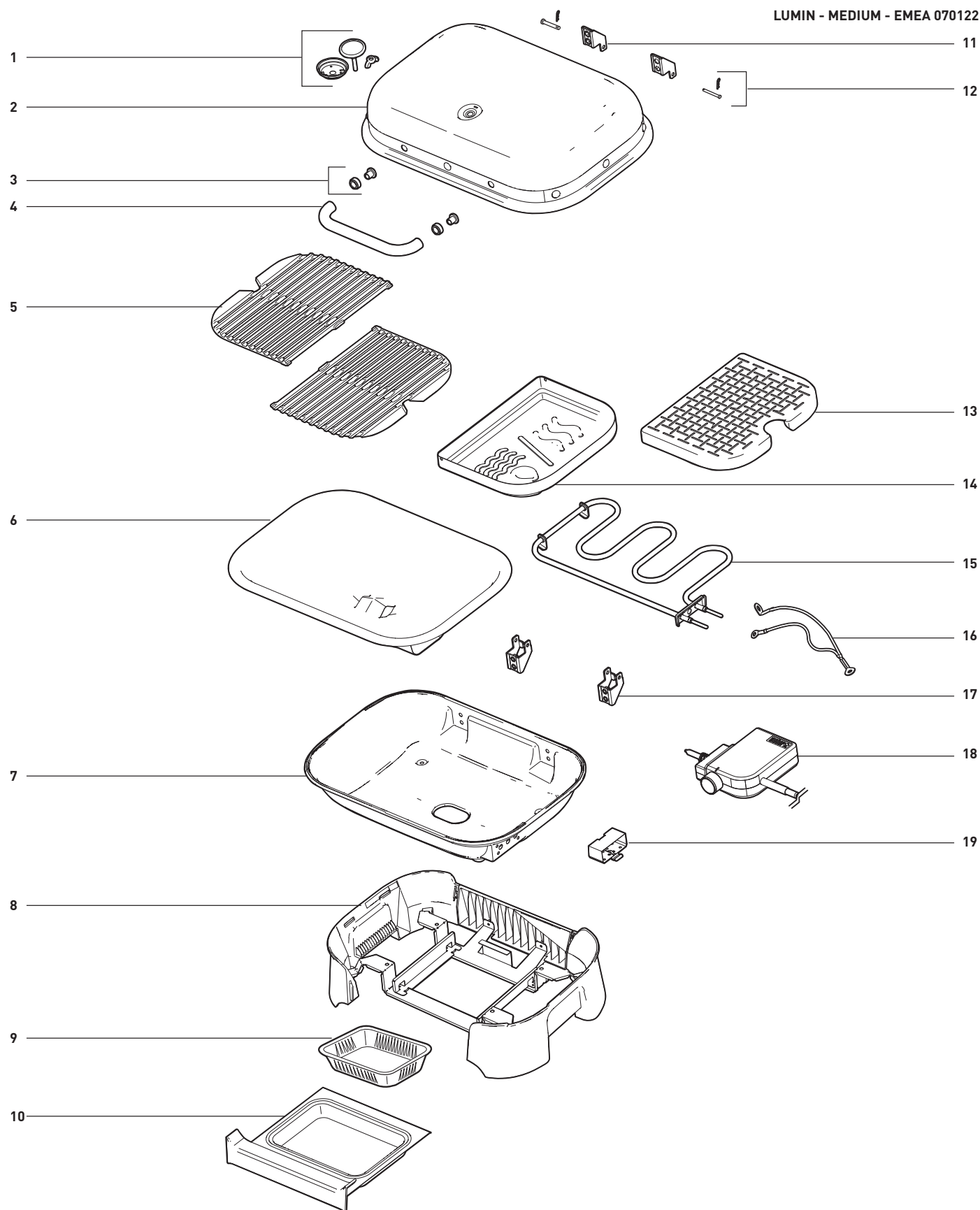
Kui teil on endiselt probleeme, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades veebilehel weber.com esitatud kontaktandmeid.



VARUOSAD

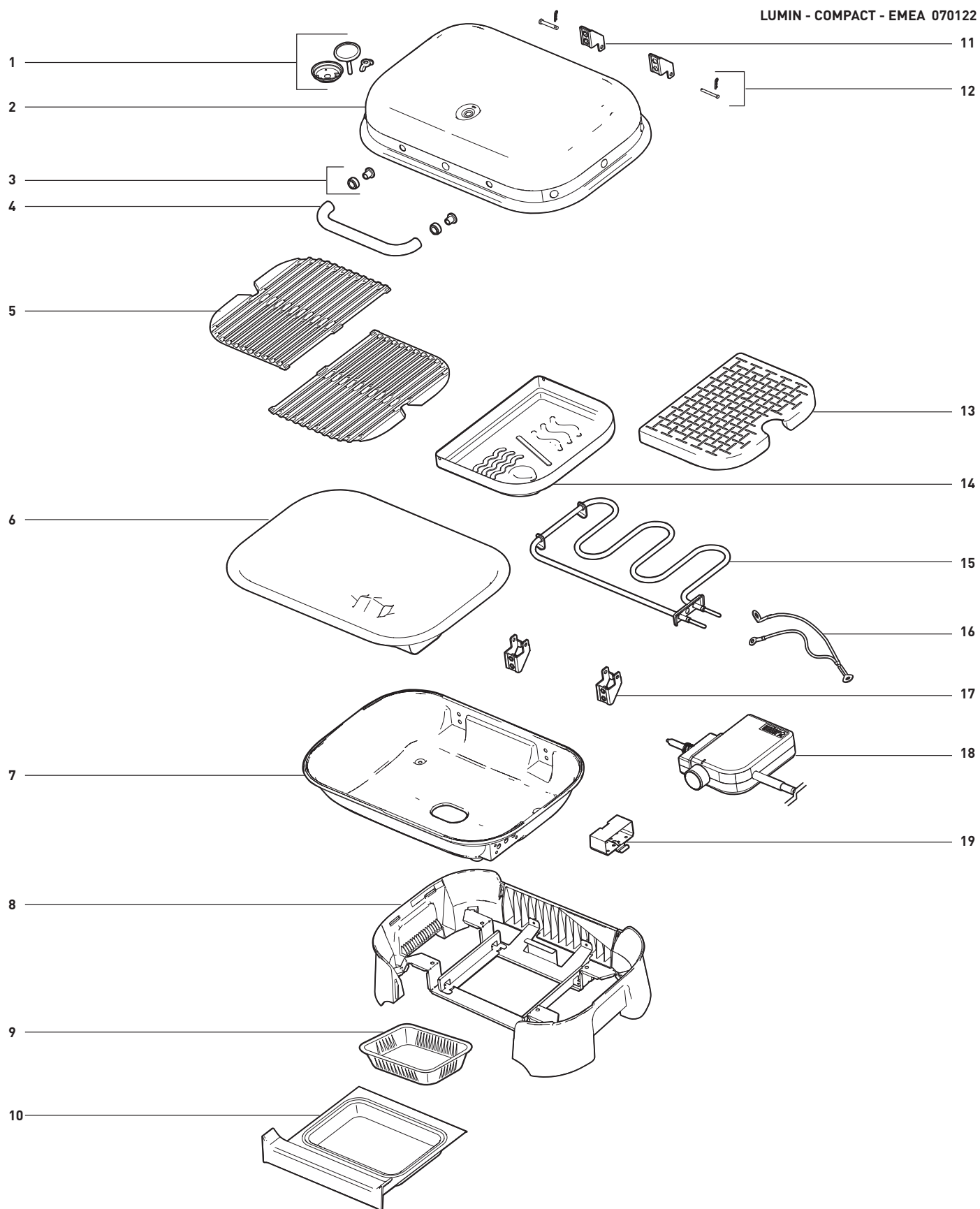
Varuosade hankimiseks pöörduge lähima edasimüüja poole või minge veebiaadressile weber.com.

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122

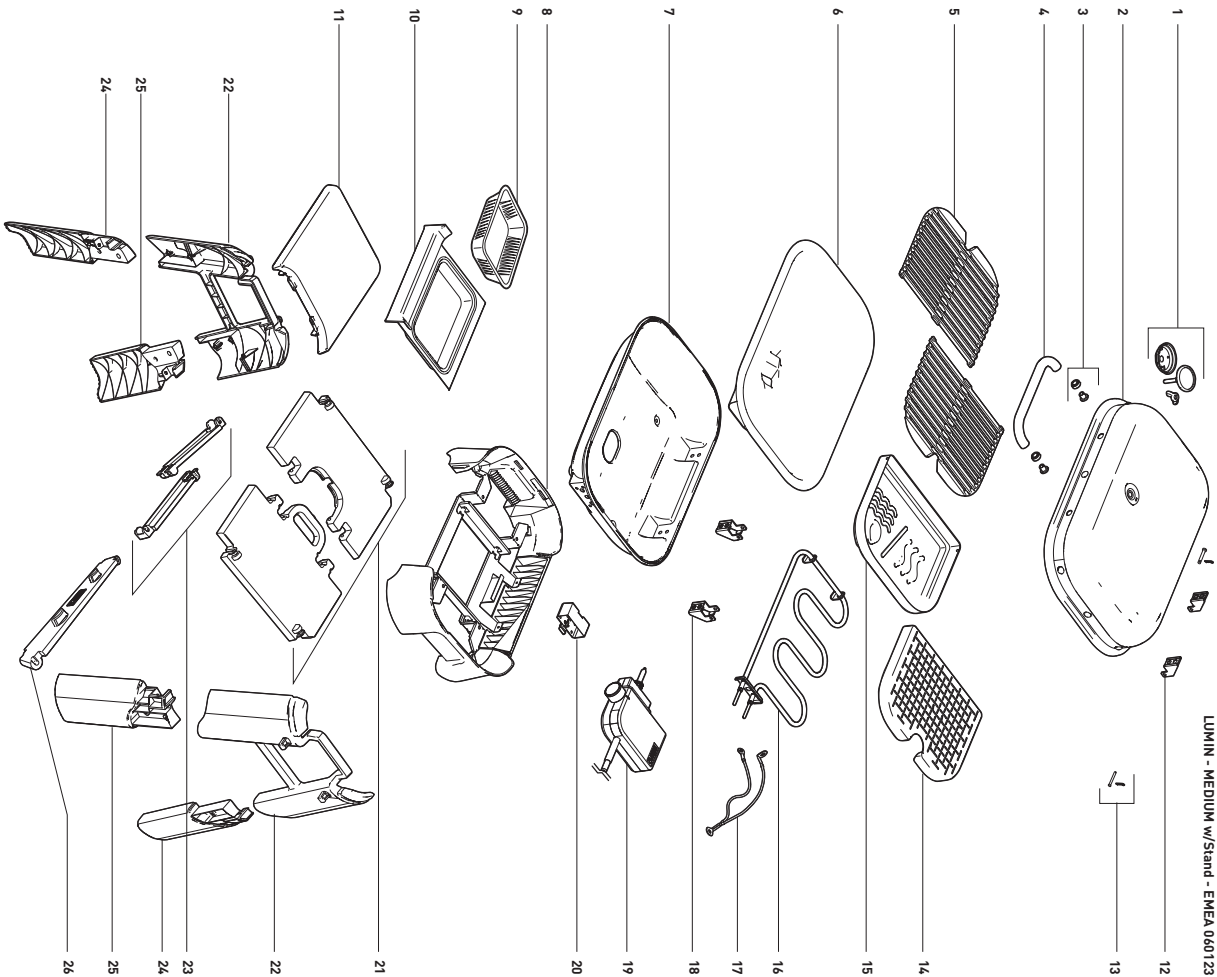


LUMIN COMPACT

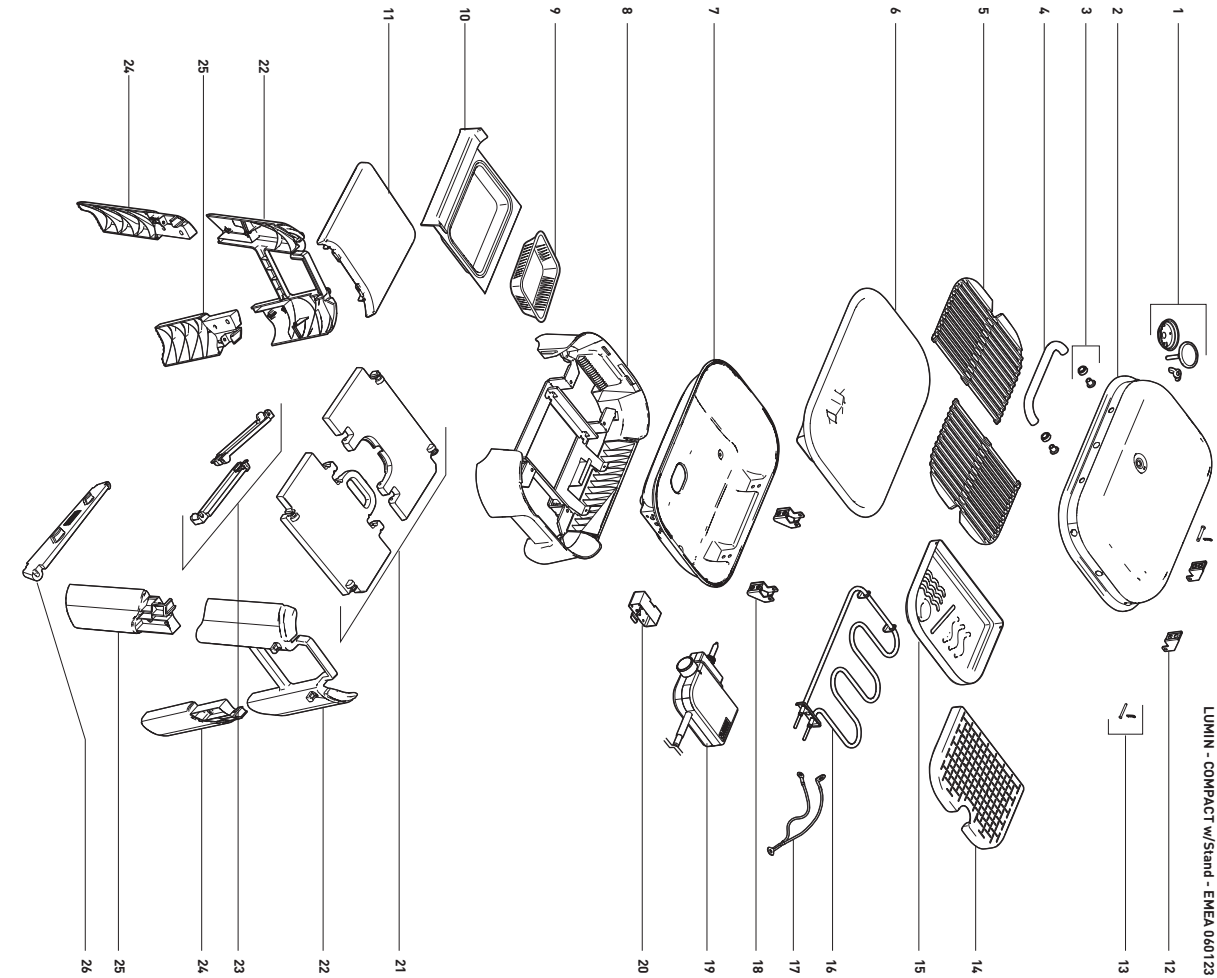
LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



LUMIN ALUSEGA



LUMIN COMPACT ALUSEGA





Tootja:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
Ameerika Ühendriigid

Importija:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

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

SEERIANUMBER

Kirjutage grilli seerianumber edaspidiseks kasutamiseks ülalolevasse kasti. Seerianumbri leiate grilliraami taga olevalt teabesildilt.

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

