

LUMIN

Električni žar



Uporabniški priročnik

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



REGISTRIRAJTE SE ŠE DANES.

Zelo smo veseli, da ste se nam pridružili na potovanju k veličini žara. Registrirajte svoj žar ter pridobite dostop do zabavnih in zanimivih informacij podjetja WEBER, vključno z namigi, triki in nasveti, kako dobiti čim več od izkušnje peke na žaru.

40903

101022

SL – slovenščina

Pomembne varnostne informacije

Izjave NEVARNOST, OPOZORILO in POZOR so v tem priročniku za uporabo uporabljene za poudarjanje ključnih in pomembnih informacij. Preberite jih in jih upoštevajte, da zagotovite varnost in preprečite škodo na lastnini. Definicije izjav najdete spodaj.

- ⚠ **NEVARNOST:** Opozarja na nevarno situacijo, ki bo, če se ji ne izognete, *privedla do smrti ali hude poškodbe*.
- ⚠ **OPOZORILO:** Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko, če se ji ne izognete, *privede do hude poškodbe ali smrti*.
- ⚠ **POZOR:** Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko, če se ji ne izognete, *privede do manjše ali zmerne poškodbe*.

- ⚠ **Preberite vsa navodila.**
- ⚠ **Izključno za uporabo v gospodinjstvu.**

⚠ POZOR

- ⚠ **Za zagotovitev neprekinjene zaščite pred električnim udarom priključite le v ustrezno ozemljene vtičnice.**
- ⚠ **Tveganje za električni udar – priključek podaljška naj bo suh in nad tlemi.**
- ⚠ **Vroča površina.**

Namestitev in sestavljanje

⚠ OPOZORILO

- ⚠ Ta žar ni namenjen namestitvi v avtomodih, počitniških prikolica ali plovilih.
- ⚠ Ta model žara je namenjen samo za prostostoječo uporabo.
- ⚠ Tega žara ne uporabljajte, če vsi deli niso na svojem mestu in žar ni sestavljen v skladu z navodili za sestavljanje.

⚠ POZOR

- ⚠ Za zmanjšanje možnosti materialne škode in/ali osebnih poškodb ne uporabljajte podaljška za napajanje, razen če je v skladu s specifikacijami, navedenimi v tem priročniku.
- Če morate uporabiti električni podaljšek, mora biti ta priključen v ozemljeno vtičnico. Uporabljajte samo kabl debeline najmanj 1,5 mm² z ozemljenim vtičem, ki je primeren za uporabo z napravami za uporabo na prostem. Največja dovoljena dolžina podaljška je 5 metrov (16,4 čevljev). Električni podaljšek naj bo čim krajši. Pred uporabo preglejte električni podaljšek in ga zamenjajte, če je poškodovan.
- Podaljšek mora biti nameščen tako, da se obenj ne more nihče spotakniti.
- Priključki naj bodo suhi.
- Pri uporabi naprave upoštevajte vse lokalne zakone in predpise.

Delovanje

⚠ NEVARNOST

- ⚠ Žar uporabljajte samo na prostem, na dobro prezračenem območju. Ne uporabljajte ga v garaži, stavbi, pokritem prehodu, šotoru, drugih zaprtih območjih ali pod vnetljivimi konstrukcijami.
- ⚠ V žaru ne uporabljajte oglja, briketov, tekočih goriv ali vulkanskih kamnov.

⚠ OPOZORILO

- ⚠ Žar uporabljajte samo tako, kot je opisano v tem priročniku. Nepravilna uporaba lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe.
- ⚠ Žara ne uporabljajte, če ima poškodovane, okvarjene ali spremenjene dele.
- ⚠ To napravo lahko priključite samo na ozemljeno vtičnico. Ne uporabljajte adapterjev za vtič.
- ⚠ Naprava naj se napaja prek naprave za diferenčni tok (RCD) z nazivnim delovnim tokom, ki ne presega 30 mA.
- ⚠ Izdelka ne uporabljajte, če je električna vtičnica poškodovana.
- ⚠ Vtič vedno izključite tako, da ga povlečete. Ne vlecite kabla.
- ⚠ Ne spreminjajte naprave. Spremembe so nevarne in izničijo garancijo.
- ⚠ Žara ne uporabljajte na razdalji manj kot 3,05 m (10 čevljev) od katere koli vodne površine, kot je bazen ali ribnik.
- ⚠ Žara ne uporabljajte na razdalji manj kot 61 cm (24 palcev) od vnetljivih materialov. To velja za zgornji, spodnji, zadnji in stranski del žara.
- ⚠ Pazite, da na območju za peko ni vnetljive pare ali tekočin, kot so bencin, alkohol ipd., ter vnetljivih/gorljivih materialov.
- ⚠ Če se vžge maščoba, zaprite pokrov, izklopite gumb za vklop/izklop in izključite žar iz električne vtičnice ter pustite pokrov zaprt, dokler ogenj ne ugasne. Za gašenje plamenov ne uporabljajte tekočine.

- ⚠ Dostopni deli žara so lahko zelo vroči.
- ⚠ Napravo uporabljajte zunaj dosega otrok in hišnih ljubljencev.

- ⚠ Odrasli naj nadzorujejo otroke, da se ti ne igrajo z napravo.

- ⚠ Uporaba alkohola, zdravil na recept, zdravil brez recepta ali nezakonitih mamil lahko zmanjša sposobnost uporabnika za pravilno in varno sestavljanje, premikanje, shranjevanje ali uporabo žara.

- ⚠ Žara med segrevanjem ali uporabo ne puščajte brez nadzora. Pri uporabi tega žara bodite previdni. Ko je v uporabi, se segreje celotna posoda za peko.

- ⚠ Med uporabo naprave ne premikajte.

- ⚠ Pazite, da električni kabl za napajanje ni v bližini vročih površin. Upoštevajte navodila za urejanje kabla.

- ⚠ Napajalni kabl namestite stran od prometnih površin. Kabl speljite tako, da ga ne bo mogoče potegniti ali se spotakniti čezenj.

- ⚠ Pazite, da ne spustite regulatorja temperature ali ga izpostavite hudim udarcem, saj bi to lahko ogrozilo funkcionalnost in/ali varnost izdelka. Ne uporabljajte naprave, če pade na tla ali na kakršen koli drug način ne deluje pravilno.

- ⚠ Redno preverjajte, ali sta napajalni kabl in vtič poškodovana. Ne uporabljajte naprave s poškodovanim kablom ali vtičem.

- ⚠ Za zaščito pred električnim udarom ne potapljajte regulatorja temperature, kabla, vtičev, sond ali žara v vodo ali drugo tekočino.

- ⚠ Žar uporabljajte samo na ravni površini, ki je odporna proti vročini.

- ⚠ Pri delu z žarom uporabite rokavice za žar, ki so odporne proti vročini (in so skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).

⚠ POZOR

- ⚠ Regulator temperature v žar vedno priključite, preden v vtičnico priključite napajalni kabl.

- ⚠ Ko napravo priklopite na napajanje, pazite, da je napajalna napetost enaka napetosti, navedeni na oznaki naprave.

- ⚠ Ne presežite moči električne vtičnice.

- ⚠ Ta žar je namenjen izključno za zunanjo uporabo v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga v zaprtih prostorih ali za komercialno peko. Ne uporabljajte ga kot grelnik.

- ⚠ Žara ne uporabljajte v nobenem vozilu ali v prostoru za shranjevanje ali tovornem prostoru katerega koli vozila. To med drugim vključuje avtomobile, tovornjake, kombije, enoprostorke, terenska vozila, avtodome, karavane in plovila.

Shranjevanje in/ali neuporaba

⚠ POZOR

- ⚠ Počakajte, da se naprava ohladi, preden jo premaknete, očistite ali pospravite.

- ⚠ Regulator temperature je treba odstraniti iz žara in ga hraniti v zaprtem prostoru, ko žar ni v uporabi.

- ⚠ Žar pokrijte šele, ko se ohladi.

Ta uporabniški priročnik shranite za prihodnjo uporabo. Uporabniški priročnik natančno preberite in v primeru nadaljnjih vprašanj še danes stopite v stik z nami. Podatke za stik najdete na zadnji strani tega priročnika.

POZDRAVLJENI!

Zelo smo veseli, da ste se nam pridružili na potovanju do sreče pri peki na žaru. Vzemite si čas in preberite ta uporabniški priročnik, da boste pekli hitro in z lahkoto. Radi bi vam stali ob strani skozi celotno življenjsko dobo vašega žara, zato si vzemite nekaj minut in ga registrirajte. Ko se prijavite za račun Weber, ki je del registracije, vam bomo ponudili posebno vsebino, povezano z žarom, ki je namenjena samo vam.

Pridružite se nam torej in ostanimo v stiku prek spleta, pametne naprave ali kakorkoli vam ustreza.

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali WEBER.

Veseli smo, da ste z nami.

KAZALO

- 2 Dobrodošli pri WEBRU
Pomembni varnostni ukrepi
- 4 WEBROVA obljuba
- 5 Sestavljanje
Seznam delov
- 6 Delovanje
Začetek
Vzdrževanje med uporabi
Nastavitev za zapekanje pri visoki temperaturi
Nastavitev za kuhanje v sopari
Nastavitev za prepojitve z aromo dima
Nastavitev za ohranjanje toplote
Nastavitev za peko zamrznjene hrane
Čiščenje posode za kuhanje v sopari/
dimljenje
- 10 Nasveti in namigi
Prav in narobe pri peki
- 11 Skrb za izdelek
Temeljito čiščenje in vzdrževanje
- 12 Odpravljanje težav
- 13 Nadomestni deli

Naprava se uporablja pri
220–240 V oziroma 50/60 Hz.

Izhodna moč (W):
2200-2300 W

Uporabljajte samo
vtič regulatorja temperature WEBER.

WEBROVA obljava

Pri WEBRU smo ponosni na dvoje: da izdelujemo žare, ki trajajo, in da vam zagotavljamo izvrstno doživljenjsko podporo za stranke.

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (»WEBER«) se ponša za varnimi, vzdržljivimi in zanesljivimi izdelki.

To je WEBROVA prostovoljna garancija, ki vam jo zagotavljamo brez dodatnih stroškov. Vsebuje informacije, ki jih boste potrebovali za popravilo WEBROVEGA izdelka, če bi morda prišlo do okvare ali poškodbe.

V skladu z veljavnimi zakoni ima uporabnik več pravic, če je izdelek okvarjen. Te pravice vključujejo dopolnitev zmogljivosti ali zamenjavo, znižanje prodajne cene in nadomestilo.

V Evropski uniji bi to na primer pomenilo dvoletno predpisano garancijo, ki začne veljati z dnem predaje izdelka. Teh in drugih zakonsko določenih pravic ta garancijska določila ne zadevajo. Pravzaprav ta garancija lastniku zagotavlja dodatne pravice, ki so neodvisne od zakonsko določenih.

WEBROVA PROSTOVOLJNA GARANCIJA

Podjetje WEBER kupcem svojih izdelkov zagotavlja (če je šlo za darilo ali promocijo, pa oseb, za katero je bil izdelek kupljen kot darilo, ali promocijski izdelek), da je WEBROV izdelek brez napak v materialu ali izdelavi za spodaj določeno časovno obdobje, če je sestavljen in uporabljen v skladu s priloženim uporabniškim priročnikom. (Opomba: Če WEBROV uporabniški priročnik izgubite ali založite, ga najdete na spletnem mestu www.weber.com ali različici tega spletnega mesta v svoji državi, na katero boste morda preusmerjeni.) Pri uporabi in vzdrževanju v običajni, zasebni enodružinski hiši ali stanovanju se WEBER v okviru te garancije strinja s popravili ali menjavo okvarjenih delov v določenem časovnem obdobju ob upoštevanju omejitev in spodaj naštetih izključitev. DO OBSEGA, KI GA DOVOLJUJEJO VELJAVNI ZAKONI, SE TA GARANCIJA NANAŠA SAMO NA IZVIRNEGA KUPCA IN JE NI MOGOČE PRENESTI NA NASLEDNJE KUPCE, RAZEN V PRIMERU DARILA IN PROMOCIJSKIH IZDELKOV, KOT JE OMENJENO ZGORAJ.

ODGOVORNOSTI LASTNIKA PO TEJ GARANCIJI

Da si zagotovite garancijsko kritje brez težav, je pomembno (ne pa zahtevano), da svoj izdelek WEBER registrirate prek spleta na spletnem mestu www.weber.com ali različici tega spletnega mesta v svoji državi, na katero boste morda preusmerjeni. Shranite originalne račune in/ali fakture. Registracija izdelka WEBER potrjuje vaše garancijsko kritje in pomeni neposredno povezavo med vami in podjetjem WEBER, če moramo stopiti v stik z vami.

Zgornja garancija je veljavna samo, če lastnik razumno skrbi za izdelek podjetja WEBER tako, da sledi vsem navodilom za sestavljanje, uporabo in preventivno vzdrževanje, kot je zapisano v priloženim uporabniškim priročnikom, razen če dokaže, da je okvara ali napaka neodvisna od neupoštevanja zgoraj omenjenih obveznosti. Če živite v obalnem območju ali imate izdelek postavljen v bližini bazena, vzdrževanje vključuje redno pranje in splakovanje zunanji površin, kot je to zapisano v priloženem uporabniškem priročniku.

RAVNANJE Z GARANCIJO/IZKLJUČITVE PRI GARANCIJI

Če menite, da imate del, ki ga ta garancija zadeva, stopite v stik s službo za podporo strankam WEBER s pomočjo informacij za stik na našem spletnem mestu (www.weber.com), ali različici tega spletnega mesta v svoji državi, na katero boste morda preusmerjeni). Po pregledu bo družba WEBER popravila ali zamenjala (po svoji izbiri) poškodovani del, ki ga krije ta garancija. Če popravilo ali menjava ni mogoča, lahko podjetje WEBER izbere (po svoji izbiri) zamenjavo zadevnega žara z novim žarom enake ali večje vrednosti. Podjetje WEBER lahko od vas zahteva vračilo delov v pregled, pri čemer morajo biti poštni stroški predhodno poravnani.

Ta GARANCIJA je nična v primeru poškodb, slabšega delovanja, razbarvanja in/ali rje, za katero ni odgovorna družba Weber, in je rezultat:

- zlorabe, napačne uporabe, spreminjanja, neustrezne uporabe, vandalizma, zanemarjanja, neustreznega sestavljanja ali namestitve in nenormalnega delovanja in nerednega vzdrževanja;
- izpostavljenosti slane zraku in/ali virom klora, kot so plavalni bazeni in masažne kadi;
- izrednih vremenskih razmer, kot so toča, orkani, potresi, cunami ali valovi, tornadi ali hude nevihte.

Uporaba in/ali namestitve neoriginalnih delov na vaš izdelek podjetja WEBER bo izničila to garancijo, ki tako ne bo več krila vseh poškodb. Vsako spreminjanje plinskega žara, ki ga ne odobri podjetje WEBER in ga ne opravi pooblaščen servisier, bo izničilo to garancijo.

GARANCIJSKA OBDOBJA ZA IZDELEK

Posoda za peko:
5 let na neprerjavenje/prežganje
(2 leti na barvo, brez obledelosti barve ali razbarvanja)

Pokrov:
5 let na neprerjavenje/prežganje
(2 leti na barvo, brez obledelosti barve ali razbarvanja)

Rešetke za peko iz litega železa s porcelanastim emajlom:
5 let na neprerjavenje/prežganje

Plastični deli:
5 let brez obledelosti barve ali razbarvanja

Vsi preostali deli:
2 leti

IZJAVE O OMEJITVI ODGOVORNOSTI

RAZEN GARANCIJE IN IZJAV O OMEJITVI ODGOVORNOSTI, KOT SO OPISANE V TEJ GARANCIJSKI IZJAVI, V NJEJ NE OBSTAJAJO DRUGE GARANCIJE ALI PROSTOVOLJNE IZJAVE O ODGOVORNOSTI, KI BI PRESEGALE ZAKONSKO PREDPISANO ODGOVORNOST IN ZADEVALE DRUŽBO WEBER. TRENUTNA GARANCIJSKA IZJAVA PRAV TAKO NE OMEJUJE ALI IZKLJUČUJE SITUACIJ ALI ZAHTEVKOV, PRI KATERIH IMA DRUŽBA WEBER ZAKONSKO PREDPISANO ODGOVORNOST.

NOBENA GARANCIJA NE VELJA PO IZTEKU OBDOBJA, KI GA POKRIVA TA GARANCIJA. NOBENE DRUGE GARANCIJE, KI JIH PODELUJE DRUGA OSEBA, VKLJUČNO Z DISTRIBUTERJEM ALI PRODAJALCEM, ZA DRUGE IZDELKE (KOT SO »PODALJŠANE GARANCIJE«), NE ZAVEZUJEJO DRUŽBE WEBER. IZKLJUČNO PRAVNO SREDSTVO TE GARANCIJE JE POPRAVILO ALI ZAMENJAVA DELA ALI IZDELKA.

V NOBENEM PRIMERU PO TEJ PROSTOVOLJNI GARANCIJI POVRČILO NE MORE PRESEGATI NAKUPNE CENE PRODANEGA IZDELKA WEBER.

SAMI PREVZEMATE TVEGANJE IN ODGOVORNOST ZA IZGUBO, OKVARO ALI POŠKODBO VAS ALI VAŠE LASTNINE IN/ALI DRUGIH IN NJIHOVE LASTNINE, KI IZHAJA IZ NAPAČNE UPORABE ALI ZLORABE IZDELKA ALI VAŠEGA NEUPOŠTEVANJA NAVODIL DRUŽBE WEBER V PRILožENEM UPORABNIŠKEM PRIROČNIKU.

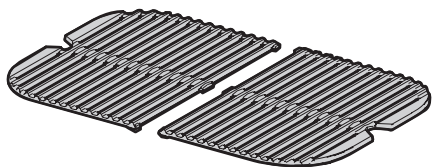
ZA DELE IN DODATKE, ZAMENJANE V OKVIRU TE GARANCIJE, VELJA GARANCIJA SAMO ZA ZGORAJ OMENJENO/-A GARANCIJSKO/-A OBDOBJE/-A.

TA GARANCIJA SE NANAŠA NA UPORABO V ZASEBNI ENODRUŽINSKI HIŠI ALI STANOVANJU IN SE NE NANAŠA NA ŽARE WEBER, KI SE UPORABLJAJO V KOMERCIALNIH OKOLJH VEČSTANOVANJSKIH SKUPNOSTIH, ALI ZA UPORABO V OKOLJH, KOT SO RESTAVRACIJE, HOTELI, LETOVIŠČA ALI PROSTORI ZA ODDAJANJE V NAJEM.

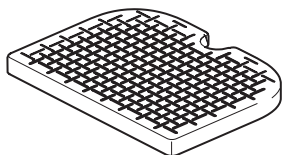
DRUŽBA WEBER LAHKO OBČASNO SPREMENI ZASNOVO SVOJIH IZDELKOV. NIČ V TEJ GARANCIJI NE VELJA KOT OBVEZNOST DRUŽBE WEBER, KI BI JO BILO TREBA VKLJUČITI V PREJ PROIZVEDENE IZDELKE, TAKŠNIH SPREMENB PA NI MOGOČE RAZUMETI KOT PRIZNANJE, DA SO BILE PREJŠNJE ZASNOVE OKVARJENE.

Za dodatne informacije za stik glejte seznam mednarodnih poslovnih enot na koncu tega uporabniškega priročnika.

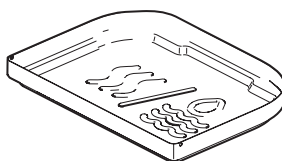
Seznam delov



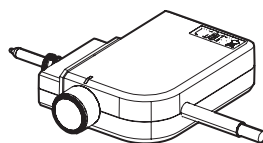
Rešetke za peko iz litega železa
s porcelanastim emajlom



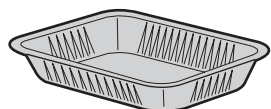
Dvostranski pladenj
za kuhanje v sopari



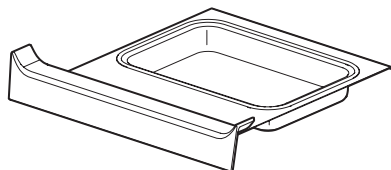
Posoda za kuhanje v sopari/dimljenje



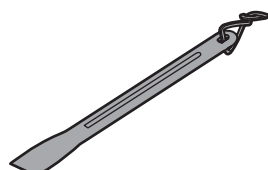
Regulator temperature



Posoda za odvečno tekočino
za enkratno uporabo



Izvlečni lovilni pladenj



Plastično strgalo

Sestavljanje

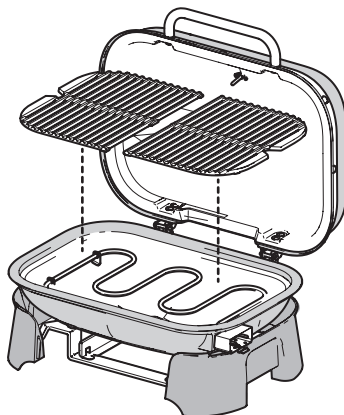
Ta navodila navajajo minimalne zahteve za sestavljanje vašega električnega žara WEBER. Neustrezno sestavljen žar je lahko nevaren.

⚠ **OPOZORILO:** Ne spreminjajte naprave. Spremembe so nevarne in izničijo garancijo.

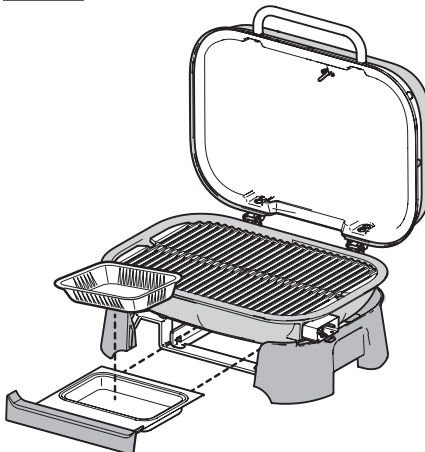
⚠ **Pred uporabo žara odstranite vse embalažne materiale in zaščitno folijo.**

- Delov, ki jih je proizvajalec zapečatil, uporabnik ne sme odpreti ali spreminjati.
- Nobenega dela žara ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko negativno vpliva na delovanje vašega žara.

1 Namestitev rešetak

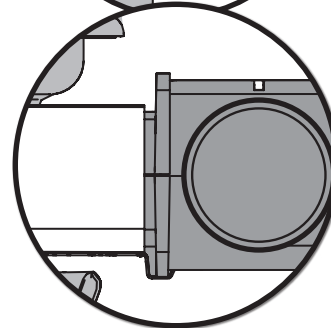
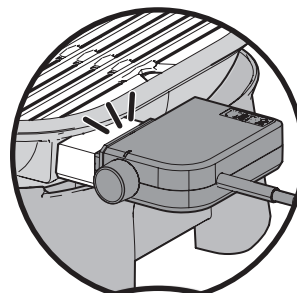
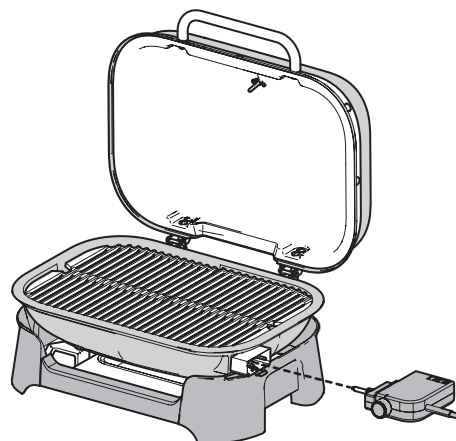


2 Namestitev pladnja za maščobo



3 Pritrditev regulatorja temperature

Za pravilno pritrditev regulatorja temperature glejte razdelek »Začetek«.



Žari, prikazani v tem uporabniškem priročniku, se lahko nekoliko razlikujejo od kupljenega modela.

Začetek

Pritrditev regulatorja temperature

- 1) Priklopite regulator temperature na žar tako, da ga pritisnete naravnost v namestitveni nosilec (A), tako da se zaskoči in se popolnoma prilega namestitvenemu nosilcu. Prepričajte se, da so priključki grelnega elementa poravnani z regulatorjem temperature (B).
- 2) Napajalni kabel napeljite za žar in stran od vročih površin. Odvečni kabel ovijte z ovojem za kabel.
- 3) Napajalni kabel priključite v ozemljeno vtičnico.

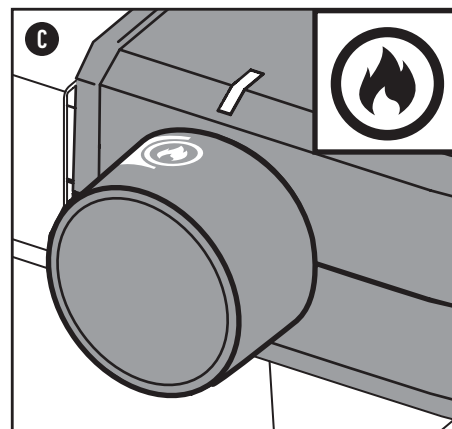
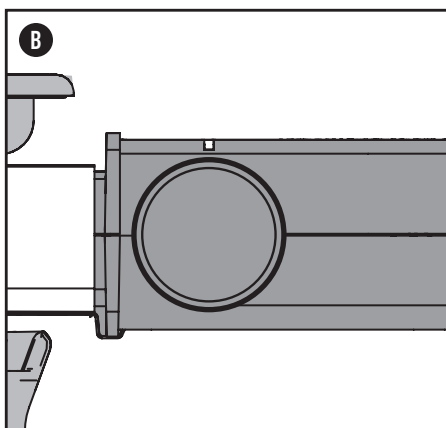
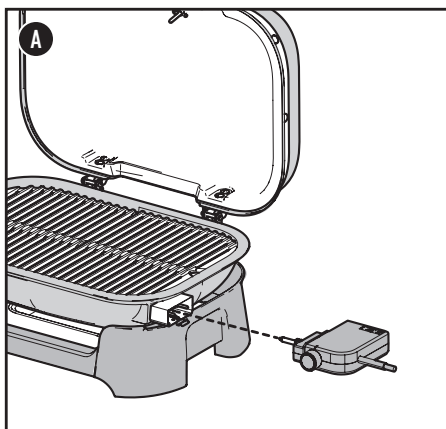
Predhodno segrejte žar.

Predhodno segrevanje žara je ključnega pomena za uspešno uporabo vseh funkcij žara, vključno s peko na žaru, kuhanjem v sopari, dimljenjem in ohranjanjem hrane tople. Predhodno segrevanje pomaga preprečiti, da bi se hrana prijemala na rešetko za peko, in poskrbi za to, da je rešetka za peko dovolj vroča, kar zagotovi lepo zapečeno hrano. Prav tako zažge ostanke prej pečene hrane.

- 1) Predhodno segrejte žar s kontrolnim gumbom v zgornjem položaju (C). Prižgala se bo lučka LED, kar pomeni, da je žar vklopljen.
- 2) Ko je zaznana temperatura 260 °C (500 °F), je žar predhodno segret. To traja približno 15 do 20 minut, odvisno od okoljskih pogojev.
- 3) Za peko pri nižji temperaturi: Žar predhodno segrejte, kot je opisano zgoraj. Obrnite gumb v nasprotni smeri urnega kazalca v zeleni položaj. Začnite peči na žaru.

Okoljski pogoji

Peka na žaru v hladnejših pogojih ali na višji nadmorski višini bo trajala dlje. Stalen veter zniža notranjo temperaturo žara. Namestite žar tako, da bo veter pihal v sprednjo stran žara.



Opravite prvo izžiganje

Pred prvo peko na žaru žar z zaprtim pokrovom vsaj dvajset minut segrevajte na najvišji temperaturi.

⚠ OPOZORILO

- ⚠ Ko uporabljate žar, uporabite rokavice za žar, ki so odporne proti vročini.
- ⚠ Če se vžge maščoba, zaprite pokrov in izključite žar iz električne vtičnice ter pustite pokrov zaprt, dokler ogenj ne ugasne. Za gašenje plamenov ne uporabljajte tekočine.
- ⚠ Pokrova pri odpiranju ne povlecite oziroma ne potisnite predaleč.
- ⚠ Regulator temperature ni ročaj. Pri dvigovanju žara ne držite za regulator temperature.
- ⚠ Na regulator temperature ne odlagajte ali shranjujte predmetov.

Vzdrževanje med uporabi

Ohranjajte žar čist

Nakopičena umazanija in maščoba lahko zmanjšata zmogljivost žara. Na čas peke lahko vplivajo dejavniki, kot so nadmorska višina, veter in zunanja temperatura.

Pred vsako peko preverite, ali je kje maščoba.

Vaš žar ima sistem za upravljanje maščobe, ki maščobo vodi stran od hrane v posodo za enkratno uporabo. Ko pečete, je maščoba usmerjena v izvlečni lovilni pladenj in v posodo za odvečno tekočino za enkratno uporabo, ki vodi v lovilni pladenj. Ta sistem morate očistiti pred vsako peko, da se izognete požarom.

- 1) Prepričajte se, da je žar izklopljen in hladen.
- 2) Odstranite izvlečni lovilni pladenj tako, da ga potisnete naprej **(A)**.
- 3) Preverite, ali je kaj maščobe v posodi za odvečno tekočino za enkratno uporabo, ki vodi v izvlečni lovilni pladenj. Če je potrebno, zamenjajte posodo za odvečno tekočino za enkratno uporabo z novo.
- 4) Ponovno namestite vse sestavne dele.

Po predhodnem segrevanju očistite rešetko za peko.

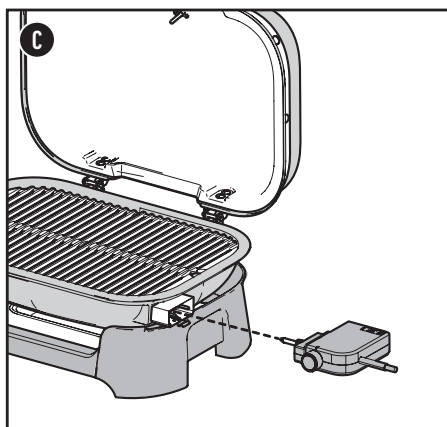
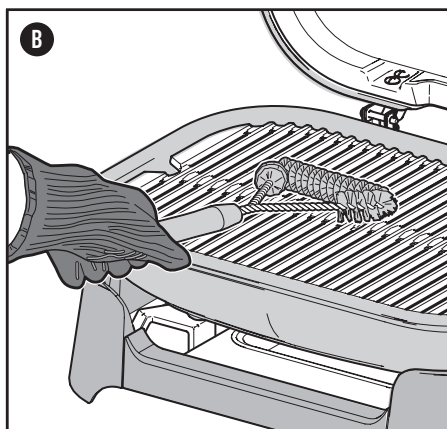
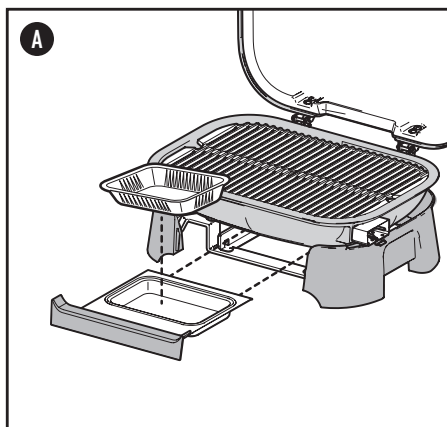
Po predhodnem segrevanju bo lažje odstraniti koščke hrane ali ostanke, ki so ostali po prejšnji uporabi. Očiščene rešetke za peko preprečijo, da bi se vaš naslednji obrok prijemal nanje.

- 1) Rešetke za peko skrtajte s krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla (v prodaji ločeno) takoj po predhodnem segrevanju **(B)**.

Čiščenje in shranjevanje regulatorja temperature

Ko zaključite peko in je žar izklopljen, počakajte, da se regulator temperature ohladi, preden ga očistite.

- 1) Regulator temperature odklopite in odstranite tako, da ga rahlo povlečete sem in tja, dokler se ne sprost iz namestitvenega nosilca **(C)**.
- 2) Regulator temperature pobrišite s krpo iz mikrovlaken, navlaženo z vodo, in počakajte, da se popolnoma ohladi. Ne uporabljajte čistil ali ščetk, saj opraskajo površino. Nikoli ne uporabljajte čistil za steklo na plastiki. S tem bi poškodovali površino. Ne potaplajte v vodo.
- 3) Regulator temperature hranite v zaprtem prostoru, izven dosega otrok.



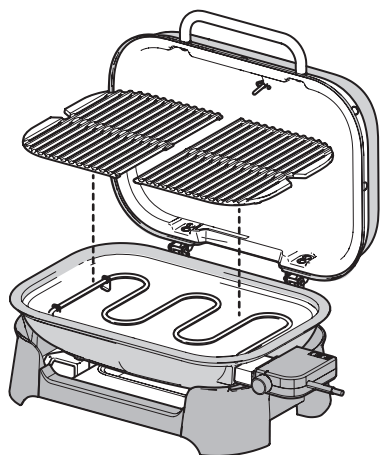
⚠ OPOZORILO

- ⚠ Žar je treba redno temeljito čistiti.
- ⚠ Izvlečnega lovilnega pladnja ali katerega koli dela žara ne oblagajte z aluminijasto folijo.
- ⚠ Bodite previdni pri odstranjevanju lovilnega pladnja in vroče maščobe.
- ⚠ Pred vsako uporabo preverite, ali se je na izvlečnem lovilnem pladnju nabralo kaj maščobe. Odstranite odvečno maščobo, da preprečite požar zaradi maščobe.
- ⚠ Redno preverjajte, ali s krtače za žar odpadajo ščetine in ali so obrabljene. Zamenjajte krtačo, če na rešetkah za peko ali krtači najdete odpadle ščetine. Družba WEBER vam priporoča, da vsako pomlad kupite novo krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla.

⚠ POZOR

- ⚠ Ko žar ni v uporabi, je treba regulator temperature odstraniti iz žara in ga hraniti v zaprtem prostoru, izven dosega otrok.

Vsestranskost – 5 v 1



Nastavitev zaapekanje pri visoki temperaturi



Uporabite samo rešetke za peko s porcelanastim emajlom in obrnite kontrolni gumb na visoko nastavitev ter žar z zaprtim pokrovom segrejte na najmanj 260 °C (500 °F). Višje

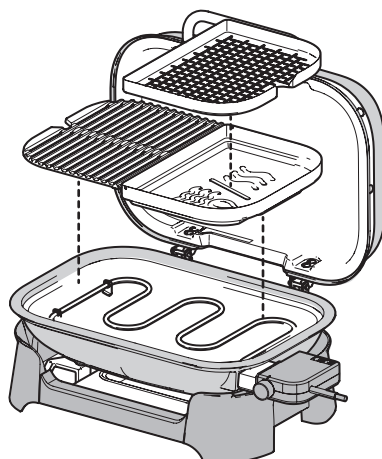
temperature pri predhodnem segrevanju zagotavljajo najboljše rezultateapekanja. Rešetke za peko očistite s krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla.

Hrano položite na rešetke za peko in zaprite pokrov. V času peke hrano obrnite le enkrat. Pokrov dvignite samo pri obračanju hrane ali da ob koncu priporočenega časa peke preverite, ali je hrana pripravljena.

Preglednica za dimljenje s sekanci

Izboljšajte okus hrane z avtentičnim dimljenim okusom po lesu. Eksperimentiranje z dodajanjem aromatiziranih lesnih sekancev naredi hrano pri dimljenju in peku na žaru okusnejšo. Lesni sekanci Firespice so naprodaj ločeno.

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



Nastavitev za kuhanje v sopari



Zmogljiv žar, ki je pripravljen za kuhanje v sopari v 10 minutah.

Ko je žar izklopljen in hladen, odstranite eno rešetko za peko.

Ustrezno posodo namestite v posodo za peko in jo do naslonskega roba napolnite z vodo. Na posodo z vodo postavite dvostranski pladenj za kuhanje v sopari, pri čemer pazite, da so njegove stranice obrnjene navzgor in ga lahko uporabite kot košaro za zelenjavo ali drugo manjšo hrano.

Zaprite pokrov. Obrnite kontrolni gumb na visoko nastavitev in žar predhodno segrevajte 10–15 minut. Rešetke za peko očistite s krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla.

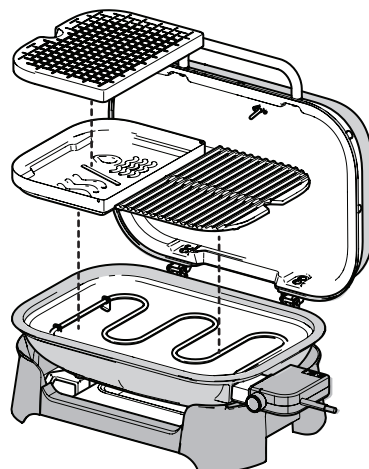
Temperaturo zmanjšajte tako, da kontrolni gumb obrnete na nastavitev za kuhanje v sopari.

V pladenj za kuhanje v sopari položite občutljivo hrano. Zaprite pokrov in kuhajte hrano, dokler ni kuhana tako, kot si želite. Za najboljše rezultate naj bo pokrov med kuhanjem v sopari kar največ časa zaprt.

Opomba: Če boste hrano istočasno pripravljali na strani za peko na žaru in na strani za kuhanje v sopari, nastavite žar na temperaturo, ki je najprimernejša za peko na žaru.

Opomba: Za najboljše rezultate uporabite posodo za kuhanje v sopari na desni strani žara.

Opomba: Ko je nameščen sistem za kuhanje v sopari, termometer na pokrovu ne kaže pravih temperatur.



Nastavitev za prepojitv z aromo dima



Ko je žar izklopljen in hladen, odstranite eno rešetko za peko. V posodo za peko postavite ustrezno suho posodo in vanjo položite pest lesnih sekancev. Ne dodajajte vode.

Na posodo postavite dvostranski pladenj za kuhanje v sopari, pri čemer pazite, da so njegove stranice obrnjene navzdol, njegova zgornja površina pa ravna.

Obrnite kontrolni gumb na visoko nastavitev in žar predhodno segrevajte 5–10 minut, tako da začne opazno nastajati dim. Rešetke za peko očistite s krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla.

Temperaturo zmanjšajte tako, da kontrolni gumb obrnete na nastavitev za aromo dima.

Hrano lahko položite na rešetko za peko ali neposredno na površino ponve, da se hrana prepoji z aromo dima. Ne pokrijte vseh lukenj v pladnju.

Vedno pecite z zaprtim pokrovom, da dim v celoti prodre v hrano.

Ko končate dimljenje, obrnite kontrolni gumb v izklopljen položaj in zaprite pokrov žara, da lesni sekanci ugasnejo.

Opomba: Za najboljše rezultate prepojitve hrane z aromo dima uporabite suho posodo z lesnimi sekanci na levi strani žara. Lesne sekance lahko pred uporabo namočite v skladu z navodili proizvajalca.

⚠ NEVARNOST

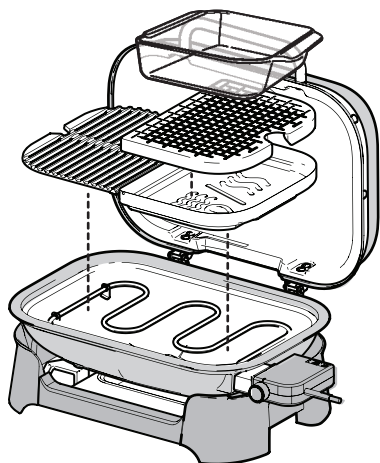
⚠ Za vžig lesnih sekancev v posodi za dimljenje ne uporabite vnetljive tekočine ali gorljivih izdelkov. To povzroči hude telesne poškodbe.

⚠ OPOZORILO

⚠ V posodi za dimljenje nikoli ne uporabite lesnih peletov ali prahu za dimljenje.

⚠ Nikoli ne uporabite lesnih sekancev, ki so bili obdelani s kemikalijami oziroma so jim bili izpostavljeni.

⚠ Nikoli ne uporabite sekancev iz mehkega, smolnatega lesa, denimo borovega, cedrovega in trepetlikovega.



Nastavitev za ohranjanje toplote



Ko je žar izklopljen in hladen, odstranite eno rešetko za peko. Ustrezno posodo namestite v posodo za peko in jo do naslonskega roba napolnite z vodo. Na posodo z vodo

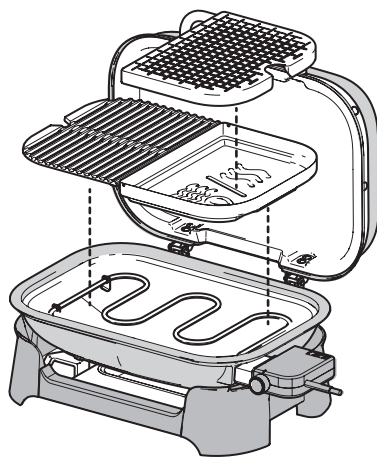
postavite dvostranski pladenj za kuhanje v sopari, pri čemer pazite, da so njegove stranice obrnjene navzdol, njegova zgornja površina pa ravna.

Kontrolni gumb obrnite na nizko nastavitev.

Posodo, primerno za uporabo v pečici, velikosti največ 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (9.6" x 7.0" x 1.5") (v prodaji ločeno) položite na pladenj za kuhanje v sopari. Voda v posodi poskrbi za to, da hrana ostane topla in vlažna, ne da bi se zažgala.

Vsakih 30–60 minut preverite nivo vode v posodi in po potrebi dolijte vodo.

Če želite peči na žaru in hkrati ohranjati hrano toplo, med peko hrane nastavite regulator temperature na visoko temperaturo, nato pa med serviranjem obrnite kontrolni gumb na nastavitev za ohranjanje toplote.



Nastavitev za peko zamrznjene hrane



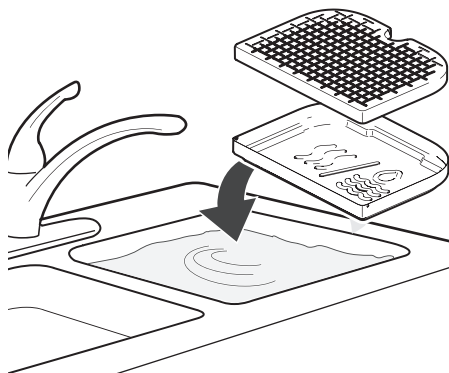
Ko je žar izklopljen in hladen, odstranite eno rešetko za peko. Posodo postavite v posodo za peko in vanjo nalijte 1 skodelico (250 ml)

vode. Pladenj za kuhanje v sopari postavite na posodo za vodo tako, da bo s katero koli stranjo obrnjen navzgor, zamrznjeno hrano pa položite na pladenj za kuhanje v sopari v HLADEN žar.

Obrnite kontrolni gumb na visoko nastavitev in žar segrevajte 15 minut. Rešetke za peko očistite s krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla.

Po 15 minutah preverite, ali je hrana odmrznjena, in po potrebi podaljšajte čas odmrzovanja.

Ko je hrana odmrznjena, jo premaknite na rešetko za peko in jo zapecite do želene stopnje zapečenosti.



Čiščenje posode za kuhanje v sopari/dimljenju

Po vsaki uporabi počakajte, da se sestavni deli ohladijo, nato pa izpraznite posodo za vodo in očistite pepel, da omogočite ustrezen pretok zraka. Posodo za vodo in pladenj za kuhanje v sopari operite s toplo milnico. Nato ju temeljito sperite.

Opomba: Pri dimljenju na površini soparnika/posode za dimljenje ostanejo »dimni« ostanki. Teh ostankov ni mogoče odstraniti in ne vplivajo na uporabo soparnika/posode za dimljenje. V manjši meri se »dimni« ostanki nabirajo na notranji strani žara. Teh ostankov ni treba odstraniti in ne vplivajo negativno na delovanje žara. Žara ne potaplajte v vodo.

Opomba: Če posode za kuhanje v sopari/dimljenje ne uporabljate, jo odstranite iz žara.

Nastavitve regulatorja temperature:



IZKLOP

NIZKO/OHRANJANJE
TOPLOTE

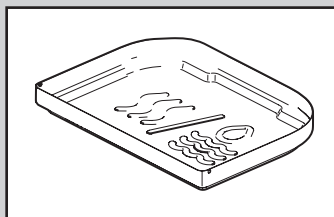
SREDNJE

DIMLJENJE

KUHANJE V SOPARI

VISOKO

Prostornina posode za vodo:



LUMIN

750 ml do naslonskega roba/največ 2,8 l

LUMIN COMPACT

500 ml do naslonskega roba/največ 1,9 l

⚠ OPOZORILO

- ⚠ Ko uporabljate žar, uporabite rokavice za žar, ki so odporne proti vročini.
- ⚠ Iz žara med njegovo uporabo ne odstranjujte vročih sestavnih delov.

Prav in narobe pri peki

Žar vedno predhodno segrejte.

Če rešetke za peko niso dovolj vroče, se hrana nanje prime, zato je verjetno ne boste mogli pravilno zapeči ali na njej narediti tistih krasnih vzorcev. Tudi če recept zahteva srednjo ali nizko temperaturo, žar vedno najprej segrejte na najvišjo stopnjo.

Na pecite na umazanih rešetkah.

Polaganje hrane na rešetke za peko, preden ste jih očistili, ni nikoli dobra zamisel. Ostanki na rešetkah delujejo kot lepilo in rešetke zlepijo s hrano. Da bi se izognili okušanju hrane prejšnjega večera pri današnjem kosilu, se prepričajte, da pečete na čisti rešetki. Ko rešetke segrežete, uporabite krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla, da bo površina čista in gladka.

Bodite del postopka.

Pred vklopom žara se prepričajte, da imate na dosegu roke vse, kar potrebujete. Ne pozabite na ključne pripomočke za peko, denimo naoljeno in začinjeno hrano, premaze ali omake in čiste krožnike za že pečeno hrano. Če boste vmes morali hoditi v kuhinjo, to ne pomeni samo, da se pri peki ne boste zabavali, ampak boste lahko hrano tudi zažgali. Francoski kuharji temu pravijo »mise en place« (kar pomeni »postaviti na svoje mesto«). Mi temu pravimo, da ste prisotni.

Ne pozabite na nekaj prostega prostora.

Če boste na rešetke za peko naložili preveč hrane, ne boste mogli biti prilagodljivi. Vsaj četrtino rešetk za peko pustite prazno, med posameznimi kosi pa pustite tudi precej prostora, da boste hrano z lahkoto prestavljali. Včasih so pri peki na žaru potrebne hitre odločitve in je treba hrano urno premikati z enega mesta žara na drugega. Pustite si dovolj prostora za peko na žaru.

Poskusite peči brez kukanja.

Pokrov na žaru ni namenjen samo temu, da zaustavi dež. V prvi vrsti je namenjen preprečevanju presežnega dovoda zraka ter uhajanju prevelikih količin toplote in dima. Ko je pokrov zaprt, so rešetke za peko bolj vroče, peka poteka hitreje in okus po dimu je močnejši.

Hrano obrnite samo enkrat.

Kaj je boljšega kot sočen zrezek z poudarjenimi vzorci in krasnimi karameliziranimi deli? Ključno za doseganje takšnih rezultatov je, da hrana ostane na enem mestu. Včasih želimo hrano obrniti, preden doseže zeleno barvo in okus. Skoraj v vseh primerih je to potrebno samo enkrat. Če hrano obrnete večkrat, verjetno prepogosto odpirate pokrov, kar povzroča vrsto drugih težav. Zato stopite korak nazaj in zaupajte svojemu žaru.

Temeljito čiščenje in vzdrževanje

ČIŠČENJE NOTRANJOSTI ŽARA

Če svojega žara ne vzdržujete pravilno, se lahko njegovo delovanje sčasoma poslabša.

Nizke temperature, neenakomerna vročina in hrana, ki se prijemlje na rešetke za peko so znaki, da sta čiščenje in vzdrževanje preslaba. Ko je žar ugasnjen in hladen, začnite čistiti notranjost, od zgoraj navzdol.

Temeljito čiščenje se priporoča na vsakih pet uporab. Ob dosledni uporabi je morda potrebno pogostejše čiščenje.

Čiščenje pokrova

Občasno boste opazili madeže »barve« na notranji strani pokrova. Med uporabo se maščoba in dim počasi spreminjata v oglje in se nalagata na notranji strani pokrova žara. Te obloge se sčasoma odluščijo in so videti zelo podobno barvi. Obloga ni strupena, vendar lahko delci padejo na hrano, če pokrova ne čistite redno.

- 1) Uporabite plastično strgalo za odstranjevanje zoglenele maščobe na notranji strani pokrova (A).

Čiščenje rešetk za peko

Če ste rešetke za peko čistili, kot je priporočeno, bi moralo na njih ostati le malo ostankov.

- 1) Ko so rešetke na svojem mestu, skrajšajte ostanke z rešetke za peko s krtačo za žar s ščetinami iz nerjavnega jekla (v prodaji ločeno) (B).
- 2) Odstranite rešetke in jih odložite.

Opomba: Rešetke za peko lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Čiščenje podloge za posodo in posode za peko

Poglejte v notranjost posode za peko in preverite, ali so se v njej nabrali maščoba ali ostanki hrane. Če jih je preveč, lahko povzročijo požar.

Pri odstranjevanju grelnega elementa priporočamo uporabo rokavic.

Za čiščenje grelnih elementov ne uporabljajte kovinskih ščetk.

- 1) Odstranite regulator temperature.
- 2) Grelni element odstranite tako, da odvijete vijaka na namestitvenemu nosilcu, tako da se grelni element sprost (C).
- 3) Grelni element potisnite proti levemu delu žara. Ob tem pazite, da grelnega elementa ne upognete. Nagnite ga navzgor in odstranite.
- 4) Uporabite plastični pripomoček, da s stranic in dna podloge za posodo v odprtino v dnu posode za peko postrgate ostanke (D). Ta odprtina vodi ostanke v izvlečni lovilni pladenj.
- 5) Odstranite in očistite izvlečni lovilni pladenj. Glejte razdelek »Vzdrževanje med uporabami« (E).

Spodnjo podlogo žara je mogoče odstraniti in umiti s toplo milnico. Pazite, da podloge za posodo ne upognete.

Po čiščenju podlogo za posodo ponovno namestite. Žara ne uporabljajte brez podloge za posodo.

Za ponovno nastavitve grelnih elementov vstavite grelne elemente v ustrezne luknje na notranji strani sprednjega dela žara. Ponovno jih pritrdite tako, da zavrtite vijake v desno. Vijakov ne privijte preveč.

Grelne elemente očistite tako, da preostanke hrane na njih zažgete.

ČIŠČENJE ZUNANJOSTI ŽARA

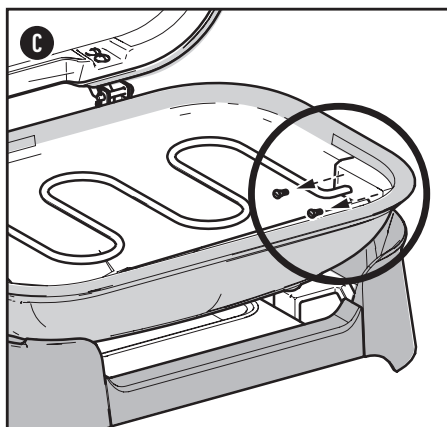
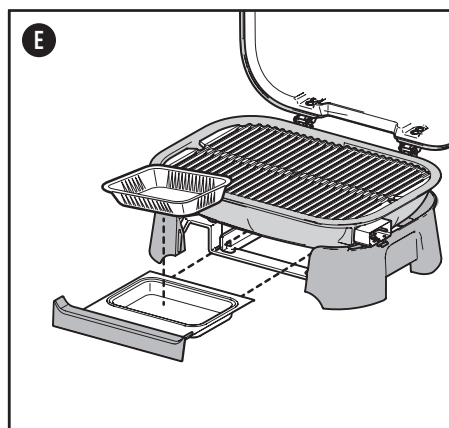
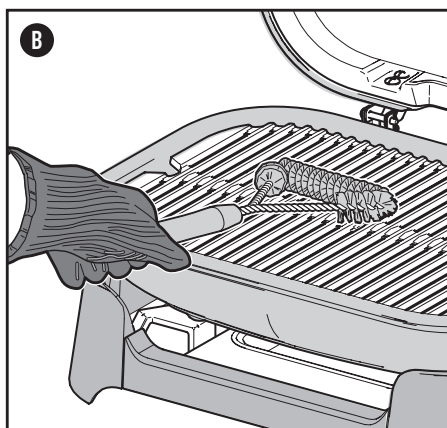
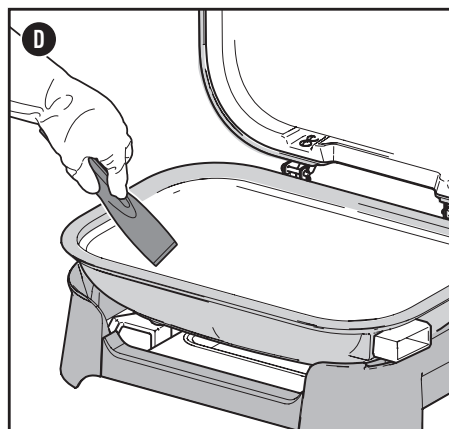
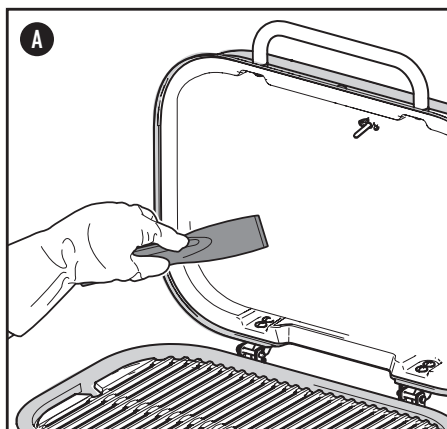
Zunanost žara je lahko iz aluminija, nerjavnega jekla in plastike.

WEBER glede na vrsto površine priporoča naslednje metode:

Čiščenje površin iz nerjavnega jekla

Nerjavno jeklo čistite z uporabo mila za raztapljanje maščobe. S krpo iz mikrovlaknen čistite v smeri poteka vlaken nerjavnega jekla. Sperite s čisto vodo in temeljito osušite. Ne uporabljajte papirnatih brisač. Na nerjavnem jeklu ne uporabljajte belil ali kloriranih čistil.

Opomba: Ne tvegajte, da bi nerjavno jeklo opraskali z abrazivnimi pastami. S pastami žara ne čistite in ne loščite. Spremenile bodo barvo kovine, ker bodo odstranile vrhnji sloj iz kromovega oksida.



Čiščenje pobarvanih površin in plastičnih delov

Pobarvane dele in plastične dele očistite z milom za raztapljanje maščobe. Sperite s čisto vodo in temeljito osušite.

Čiščenje zunanosti žarov, ki se nahajajo v edinstvenih okoljih

Če je vaš žar izpostavljen posebej agresivnemu okolju, zunanost čistite pogostejše. Kisel dež, kemikalije iz bazena in slana voda lahko povzročijo rjavenje površin. Obrišite zunanost žara s toplo milnico. Dobro jo splaknite in osušite. Pri delih iz nerjavnega jekla je dobro vsak teden uporabiti polirno čistilo za nerjavno jeklo, da preprečite rjavenje površine.

⚠ OPOZORILO

- ⚠ Izklopite svoj žar in počakajte, da se pred čiščenjem ohladi.
- ⚠ Po grelnem elementu ali krmlniku ne pršite tekočine.
- ⚠ Žara med čiščenjem ne potaplajte v vodo.

⚠ POZOR

- ⚠ Pred čiščenjem in vzdrževanjem odklopite napravo z napajalnega tokokroga in odstranite regulator temperature.
- ⚠ Za čiščenje žara ne uporabljajte abrazivnih loščil ali barv za nerjavno jeklo, čistil, ki vsebujejo kislino, mineralnega alkohola ali ksilena, čistil za pečico, abrazivnih čistil (za kuhinjo) ali abrazivnih krpic za čiščenje.
- ⚠ Za čiščenje grelnih elementov ne uporabljajte kovinskih ščetk. Med predhodnim segrevanjem pustite, da se ostanki hrane sežgejo.

⚠ OPOZORILO

- ⚠ Ne poskušajte popraviti nobenih električnih komponent ali sestavnih delov, ne da bi se obrnili na službo za podporo strankam družbe Weber-Stephen Products LLC.
- ⚠ Če za popravila in menjave ne uporabljate originalnih delov družbe Weber-Stephen, to izniči garancijo.

ELEKTRIČNI ŽAR SE NE PRIŽGE

ZNAK

- Grelni element ne greje, čeprav sledite navodilom iz razdelka »Delovanje« v tem uporabniškem priročniku.

VZROK

Regulator temperature morda ni pravilno vstavljen v ohišje.

Težava je v pretoku toka iz vtičnice. Stikalo tokokroga se je morda izklopilo in povzročilo izgubo napajanja med uporabo.

Vezje za omejevanje toka, ki je vgrajeno v regulator temperature, je morda prekinilo napajanje žara.

REŠITEV

Regulator temperature odstranite in ponovno namestite.

Regulator temperature v žar vedno priključite, preden v vtičnico priključite napajalni kabel.

Ugotovite, katere druge električne naprave so prav tako izgubile napajanje. Med uporabo žara te naprave izključite iz električnega omrežja.

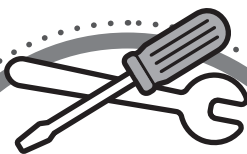
Preverite, ali so na voljo druge električne vtičnice. Če so potrebni podaljški, glejte razdelek »Pomembni varnostni ukrepi«.

Če se stikalo tokokroga med uporabo še naprej izklaplja, se posvetujte z usposobljenim električarjem.

Če signalna lučka temperature ne sveti, izklopite napajalni kabel iz električnega omrežja, da »ponastavite« vezje za omejevanje toka. Počakajte 30 sekund, nato pa napajalni kabel znova priključite v vtičnico.

POKLIČITE SLUŽBO ZA PODPORO STRANKAM

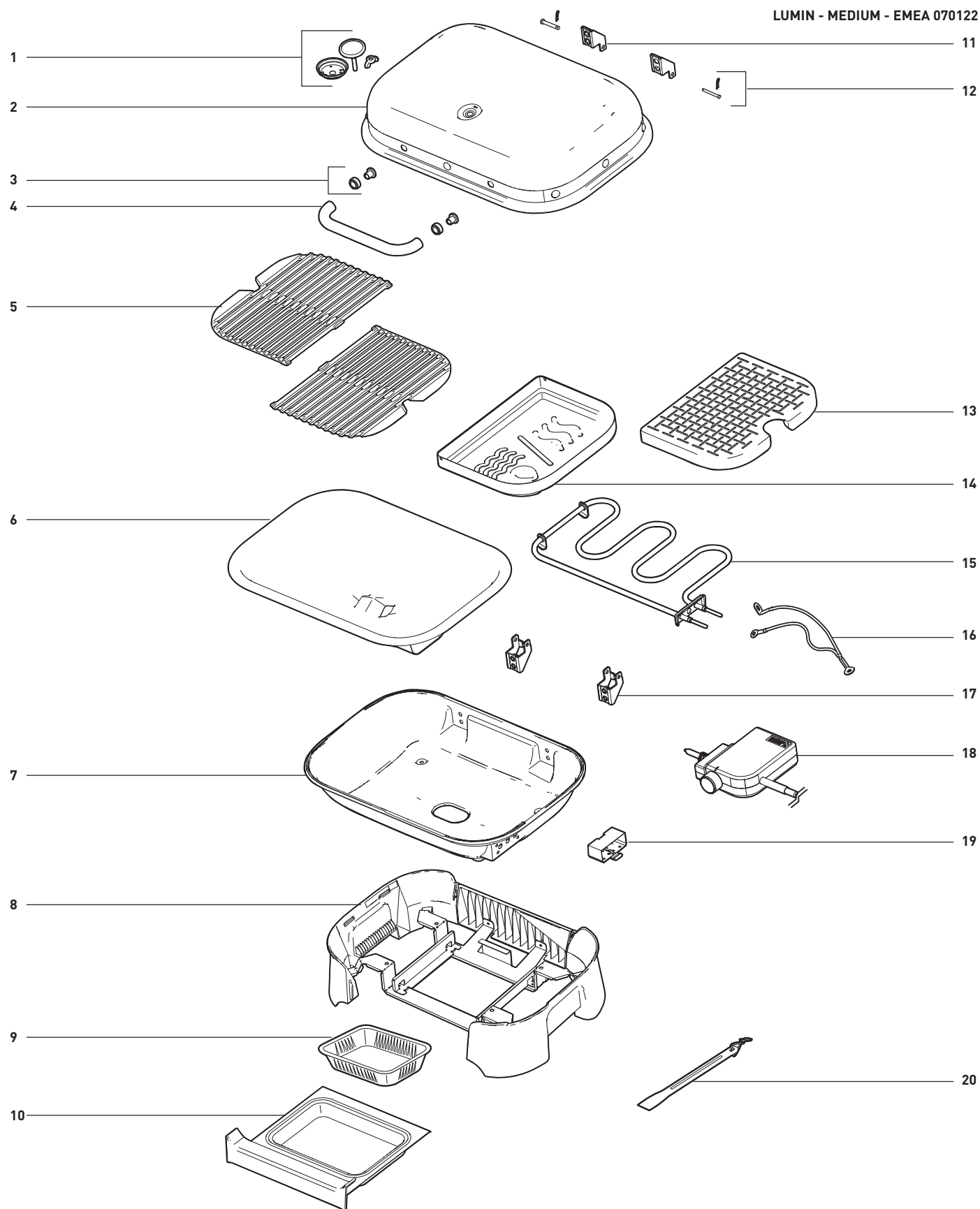
Če imate še vedno težave, stopite v stik s predstavnikom službe za podporo strankam na svojem območju. Podatke za stik najdete na spletnem mestu weber.com.



NADOMESTNI DELI

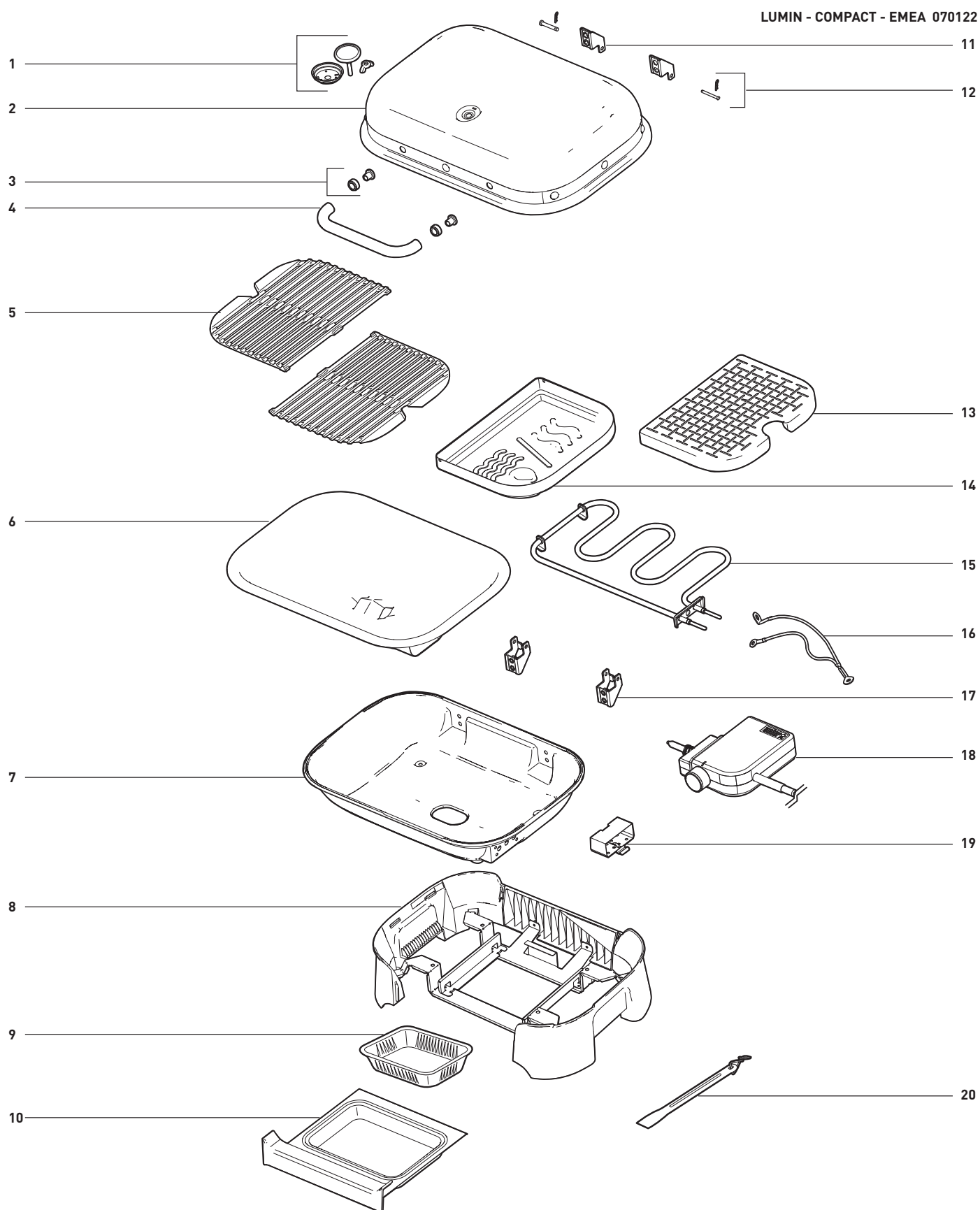
Za nakup nadomestnih delov se obrnite na lokalnega prodajalca na svojem območju ali se prijavite na weber.com.

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122

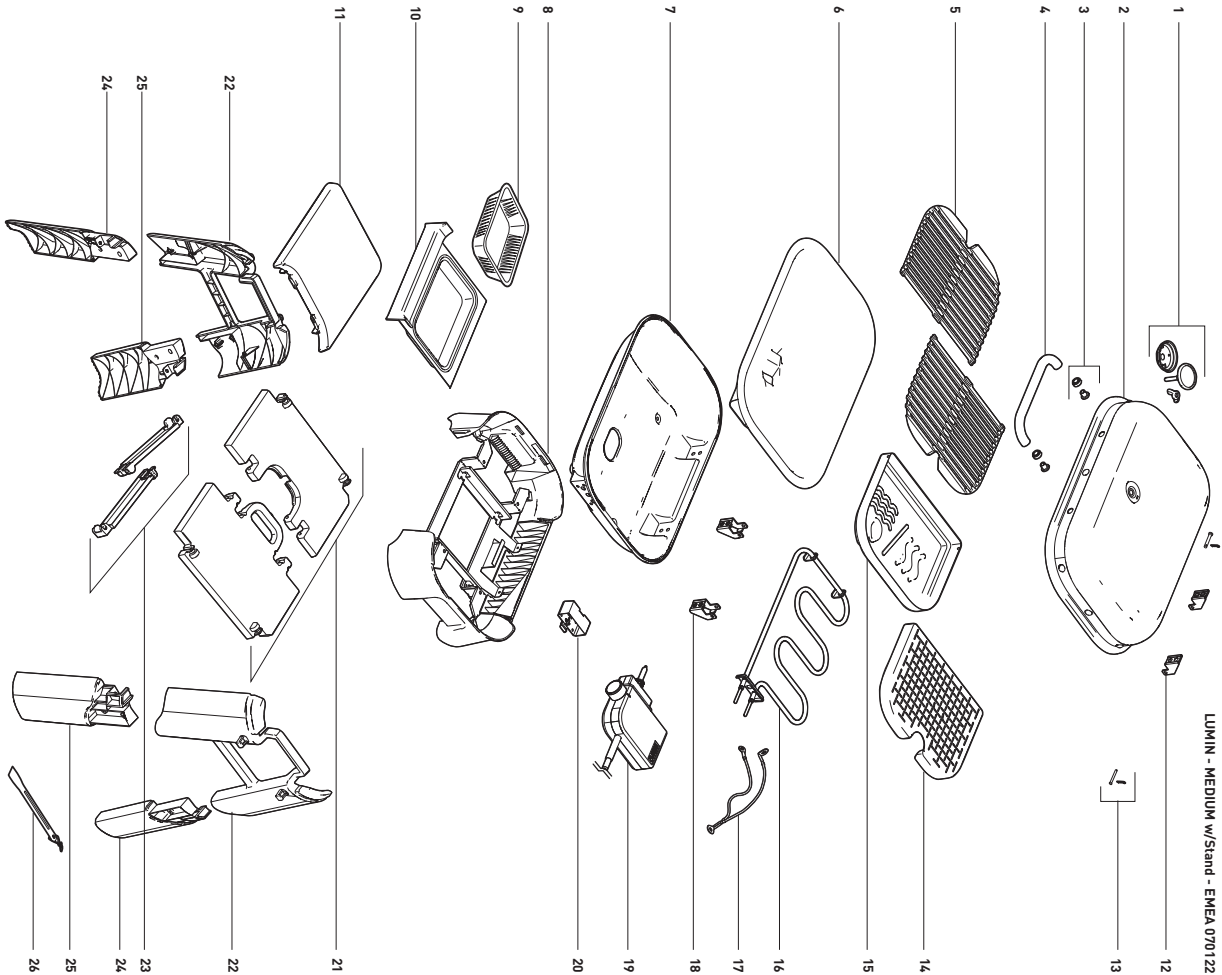


LUMIN COMPACT

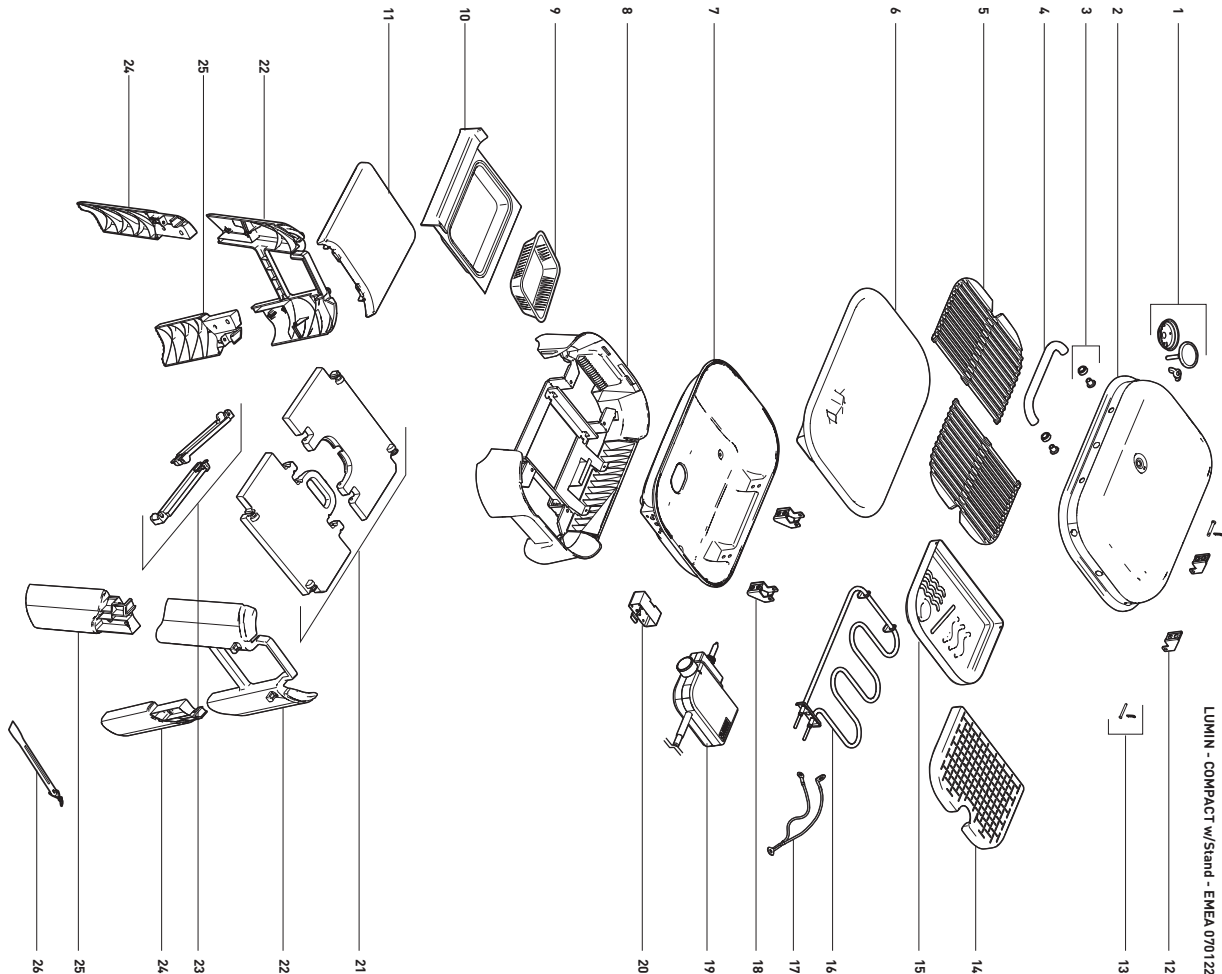
LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



LUMIN S STOJALOM



LUMIN COMPACT S STOJALOM





Proizvajalec:

Weber-Stephen Products LLC

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

Uvoznik:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

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

SERIJSKA ŠTEVILKA

Za prihodnjo uporabo zapišite serijsko številko svojega žara v zgornje polje. Serijska številka je navedena na nalepki s podatki na zadnji strani ogrodja žara.

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

