

PULSE

PULSE 1000 med stativ • PULSE 1000
PULSE 2000 med vagn • PULSE 2000

ANVÄNDARHANDBOK



TELEFON



iGRILL-APPEN



E-POST



WEBER.SE



FOR LIFE!

REGISTRERA GRILLEN IDAG. Vi är glada över att vi får göra sällskap med dig på ditt stora grilläventyr. Ladda ned Weber iGrill-appen och registrera din grill så får du tillgång till rolig och inspirerande information från Weber, som tips, trick och hur du får ut mesta möjliga av din grillupplevelse. Lägg dessutom till aptitretande recept och viktig serviceinformation, så kan du med stolthet säga "Weber för livet!".



PERFEKT GRILLAT VARJE GÅNG

- Med den inbyggda termometern som är ansluten till iGrill-appen kan du hålla koll på maten och innertemperaturen i grillen via mobilen.
- Direktavläsning av grilltemperaturen visas digitalt på temperaturskärmen.
- Med iGrill-appen kan du hålla koll på flera olika köttbitar samtidigt och du kan skapa din egen grillguide eller välja en av de förinställda för den perfekta grillupplevelsen.



1

LADDA NER DEN
KOSTNADSFRIA APPEN



2

SÄTT I GIVAREN



3

STÄLL IN OCH
ÖVERVAKA



4

PERFEKT RESULTAT

Viktig säkerhetsinformation

FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG används i denna användarhandbok för att markera kritisk och viktig information. Läs och följ dessa uppmaningar för att använda grillen säkert och undvika materiella skador. Uppmaningarna definieras nedan.

⚠ **FARA:** Anger en farlig situation som om den inte undviks **kommer att leda till dödsfall eller allvarlig personskada.**

⚠ **VARNING!** Anger en farlig situation som om den inte undviks **kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada.**

⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Anger en farlig situation som om den inte undviks **kan leda till mindre eller medelallvarliga personskador.**

Hej!

Vi är glada att du vill följa med oss på resan mot äkta grillningslycka. Läs igenom den här användarhandboken så att du kan komma igång med din grillning snabbt och enkelt. Vi vill finnas där för dig under hela grillens livstid, så ta dig några minuter att registrera grillen. Vi lovar att vi aldrig kommer att sälja din information eller skicka en massa onödigt skräppost. Vad vi lovar är att vi kommer att finnas där för dig, hela vägen. När du registrerar dig och får ett Weber-ID får du tillgång till särskilt innehåll för bara dig och din grill.

Du kan ansluta dig via webben, telefon eller på vilket sätt du vill.

Tack för att du valde Weber.
Vi är glada att du är här.

Installation och montering

⚠ **WARNING!** Denna grill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar eller båtar.

⚠ **WARNING!** Montera inte denna grill i någon typ av inbyggt utförande eller i inskjutningsbara konstruktioner.

⚠ **WARNING!** Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats eller om grillen inte monterats korrekt enligt monteringsinstruktionerna.

⚠ **WARNING!** För att minimera risken för skador och/eller personskador ska du inte använda förlängningssladd om den inte överensstämmer med de specifikationer som anges i denna handbok.

- Om du måste använda en förlängningssladd måste den vara ansluten till ett jordat uttag. Använd endast jordad kabel med tvärsnittsyta på minst 2 mm², godkänd för användning utomhus. Maximal längd för förlängningskabeln är 4 meter. Använd en så kort förlängningssladd som möjligt. Undersök förlängningssladden innan du använder den och byt ut den om den är skadad.
- Se till så att ingen kan snubbla på sladden.
- Håll anslutningarna torra.
- Följ alla lokala lagar och bestämmelser när du använder denna produkt.

Drift

⚠ **FARA!** Grillen får bara användas utomhus i god ventilation. Den får inte användas i garage, byggnader, takförsedda utrymmen, tält eller andra inbyggda områden, eller under konstruktioner av brännbart material.

⚠ **FARA!** Använd inte kol, briketter, flytande bränsle eller lavastenar i grillen.

⚠ **WARNING!** Grillen får endast användas på det sätt som beskrivs i denna handbok. Felaktig användning kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.

⚠ **WARNING!** Apparaten får endast kopplas till jordade uttag. Använd inte adapterkontakter.

⚠ **WARNING!** Enhetens kraftförsörjning sker via en enhet för restström (RCD), med en angiven restströmstyrka för drift som inte överstiger 30 mA.

⚠ **WARNING!** Använd inte enheten om kontaktens hölje är skadat.

⚠ **WARNING!** Koppla alltid ur apparaten genom att dra ut kontakten – dra inte i sladden.

⚠ **WARNING!** Använd inte grillen inom 3,05 m från någon form av vatten som en pool eller damm.

⚠ **WARNING!** Använd inte grillen inom 61 cm från brännbara material. Detta gäller även grillens översida, undersida, baksida och sidor.

⚠ **WARNING!** Håll matlagingsområdet fritt från brandfarliga ångor och brandfarliga vätskor som bensin, alkohol osv. och från brandfarliga/brännbara material.

⚠ **WARNING!** Om en fettbrand uppstår: stäng locket, vrid av strömbrytaren, koppla ur grillen från eluttaget och låt locket vara stängt tills elden slocknat. Använd inga vätskor för att släcka elden.

⚠ **WARNING!** De yttre delarna kan bli mycket varma. Håll barn och djur på avstånd.

⚠ **WARNING!** Alkoholförtäring, receptbelagda mediciner, receptfria mediciner samt droger kan påverka användarens förmåga att korrekt och säkert montera, flytta, förvara eller använda grillen.

⚠ **WARNING!** Lämna aldrig grillen oövervakad under förvärmning eller användning. Var försiktig när du använder grillen. Hela grillådan blir varm vid användning.

⚠ **WARNING!** Flytta inte apparaten under användning.

⚠ **WARNING!** Håll alla strömsladdar borta från varma ytor. Följ anvisningarna för sladdhantering.

⚠ **WARNING!** Placera strömsladden där få personer rör sig. Se till att strömsladden ligger skyddad, så att man inte fastnar eller snubblar på den.

⚠ **WARNING!** Se till att du inte tappar temperaturreglaget eller utsätter det för hårda stötar eftersom det kan äventyra funktion och/eller säkerhet. Använd inte apparaten om den har tappats eller uppvisar något funktionsfel.

⚠ **WARNING!** Inspektera sladd och stickpropp regelbundet för att se om det finns tecken på skada. Använd inte apparaten med skadad sladd eller kontakt.

⚠ **WARNING!** För att undvika elektriska stötar får temperaturreglage, sladdar, kontakter, temperaturgivare och grill inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.

⚠ **WARNING!** För att undvika risk för elektriska stötar, spraya aldrig vätska inuti grillen.

⚠ **WARNING!** Grillen får endast användas på jämnt och värmetåligt underlag.

⚠ **WARNING!** Koppla alltid in temperaturreglaget i grillen innan du ansluter strömsladden till ett eluttag.

⚠ **WARNING!** När du ansluter apparaten till ett eluttag ska du kontrollera att matningsspänningen stämmer överens med spänningen som står på apparatens etikett.

⚠ **WARNING!** Överskrid inte eluttags effekt.

⚠ **WARNING!** Grillen är endast avsedd för privat användning utomhus. Den får inte användas inomhus eller för kommersiell matlagning. Använd inte produkten för uppvärmning.

⚠ **WARNING!** Använd inte grillen i något fordon eller i förvarings- eller lastutrymmet på något fordon. Detta omfattar, men är inte begränsat till, alla typer av bilar, lastbilar, husbilar/husvagnar och båtar.

När apparaten inte används

⚠ **WARNING!** Låt apparaten svalna innan du flyttar, rengör eller ställer undan den.

⚠ **WARNING!** Temperaturreglaget ska tas bort från grillen och förvaras inomhus när grillen inte används.

⚠ **WARNING!** Täck inte över grillen förrän den har svalnat.

iGrill-tekniken

⚠ **WARNING!** Risk för skador! Temperaturgivarna är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar temperaturgivare.

⚠ **WARNING!** Risk för brännskador. Hantering av temperaturgivare utan handskydd kan leda till allvarliga brännskador. De färgade indikatorerna på givarna är inte avsedda att vidröras med händerna medan grillen används eftersom de inte är värmeisolerade. Använd alltid värmeskyddshandskar vid användning av produkten för att undvika brännskador.

• På weber.com/igrillsupport hittar du mer information om kompatibilitet för enheten och vilka språk Weber iGrill-appen finns på. Läs den här användarhandboken, särskilt säkerhetsinformationen, innan du använder iGrill-tekniken för första gången och följ instruktionerna när du använder apparaten.

• Avsedd användning: Apparaten är endast avsedd för grillning utomhus och användaren måste följa samtliga säkerhetsföreskrifter och riktlinjer i användarhandboken. All annan användning kan orsaka skada. Tillverkaren eller återförsäljaren ansvarar inte för några skador som uppstår till följd av felaktig användning.

• Obs! Enheten får inte användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga.

**Denna apparat är klassad för
220 V-240 V - 50/60 Hz**

**Uteffekt (Watt):
PULSE 1000 = 1 800 W
PULSE 2000 = 2 200 W**

**Frekvensområde för iGrill (MHz):
2402,0–2480,0 MHz**

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

- Välkommen till Weber
Viktig säkerhetsinformation
- Weberlöftet
Garanti
- Montering
Lista över delar
- Produktfunktioner
Pulse 1000 – funktioner
Pulse 2000 – funktioner
Funktionsbeskrivningar
- Drift
Komma igång
Skötsel av iGrill
Underhåll mellan grillningar
- Tips och råd
Direkt grillning
Indirekt grillning
Grillning med två zoner
Grillvett
EU-försäkran om överensstämmelse
- Produktskötsel
Djuprengöring och underhåll
- Felsökning

Behåll denna användarhandbok för framtida användning, läs igenom den ordentligt och kontakta oss direkt om du har några frågor – kontaktinformation finns på användarhandbokens baksida.

**SE TILL ATT
DU ALLTID HAR
DET SENASTE**

Den senaste versionen av
denna användarhandbok
finns på webben.

Weberlöftet

Vi på Weber är stolta över två saker: att vi gör grillar som håller och att vi ger livslång och riktigt bra kundservice.

Garanti

Tack för att du köpt en produkt från Weber. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 och våra internationella affärsenheter (förtecknade i slutet av denna handbok) ("Weber") är stolta över att leverera en säker, hållbar och pålitlig produkt.

Detta är Webers frivilliga garanti som tillhandahålls utan kostnad. Den innehåller den information du behöver för att reparera eller ersätta din Weberprodukt om den skulle gå sönder eller drabbas av ett fel.

I enlighet med tillämpliga lagar har ägaren flera rättigheter om produkten är defekt. Dessa rättigheter omfattar korrigerig av prestanda eller utbyte, sänkning av inköpspris samt kompensation. I Europeiska unionen är detta exempelvis en tvåårig obligatorisk garanti som börjar gälla det datum då produkten överlämnas. Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. Denna garanti ger ytterligare rättigheter till ägaren, oberoende av den lagstadgade garantin.

Webers frivilliga garanti

Weber garanterar köparen av Weberprodukten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes som en gåva eller kampanjprodukt) ("ägaren"), att produkten inte har material- eller tillverkningsfel under fem (5) år från inköpsdatumet när den monteras och används i enlighet med den medföljande användarhandboken. (Obs! Om du tappar bort användarhandboken från Weber finns den även på www.weber.com.) Weber samtycker till att reparera eller byta ut den del som är defekt i material eller utförande med de begränsningar, ansvarsfriskrivningar och undantag som listas nedan. I DEN UTSTRÄCKNING DET ÄR TILLÅTET I GÄLLANDE LAG, GÄLLER DENNA GARANTI ENDAST FÖR DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN AV PRODUKTEN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERKOMMANDE ÄGARE, MED UNDANTAG FÖR KÖP SOM GÅVA ELLER FÖR ANVÄNDNING I EN KAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

Weber står bakom sina produkter och är glada att kunna lämna den beskrivna garantin för materialfel i grillen eller dess relevanta komponenter, med undantag för normalt slitage.

- "Normalt slitage" omfattar kosmetisk och annan oväsentlig försämring som kan uppkomma med ägandet av grillen över tid, såsom ytrost, bucklor, repor o.s.v.

Weber kommer emellertid att uppfylla denna garanti för grillen eller dess relevanta komponenter där skada eller dysfunktion uppkommit på grund av materialfel.

- "Materialfel" omfattar genomrostning eller genombränning av vissa delar, eller andra skador eller fel som påverkar möjligheten att använda grillen på ett säkert/korrekt sätt.

Ägarens ansvar enligt denna garanti/undantag från garantin

För att säkerställa problemfritt uppfyllande av garantin är det viktigt (men inte obligatoriskt) att du registrerar din Weberprodukt online på www.weber.com. Spara även originalkvittot och/eller fakturan eftersom inköpsbevis krävs för garantin. Innan något garantianspråk bearbetas kräver Weber också fotografier av påstådda fel samt serienumret på din grill. Genom att registrera din Weberprodukt bekräftar du garantin och skapar en direkt länk mellan dig och Weber om vi behöver kontakta dig.

Den ovanstående garantin gäller bara om ägaren vårdar Weberprodukten genom att följa samtliga anvisningar för montering och användning samt utför förebyggande underhåll i enlighet med den medföljande användarhandboken, om inte ägaren kan visa att materialdefekten eller felet är oberoende av ovanstående skyldigheter. Om du bor nära kusten eller om produkten är placerad i närheten av en simbassäng, inkluderar underhållet regelbunden tvätt och sköljning av externa ytor enligt medföljande användarhandbok.

Denna garanti gäller inte om det finns skador, förslitningar, missfärgningar och/eller rost som Weber inte ansvarar för, orsakade av

- vanvård, felaktig användning, modifieringar, vandalisim, felaktig montering eller installation samt underlåtenhet att korrekt utföra normalt och regelbundet underhåll
- insekter (även spindlar) och gnagare (som ekorrar), inklusive, men inte begränsat till skador på elektriska komponenter
- exponering för salt i luften och/eller klorkällor som simbassänger och bubbelpooler/spa-bad
- svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller flodvågor, tromber eller svåra stormar
- surt regn och andra miljöfaktorer.

Användning och/eller installation av delar på din Weberprodukt som inte kommer från Weber gör garantin ogiltig och eventuella skador som uppkommer på grund av detta täcks inte av denna garanti. Konvertering av en gasolgrill som inte godkänts av Weber och inte utförts av en av Weber auktoriserad servicetekniker gör garantin ogiltig.

Garantiärenden

Om du tror att du har en del som täcks av denna garanti ber vi dig kontakta återförsäljaren där du köpte produkten. Om det behövs kan du också kontakta Webers kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats (www.weber.com). Efter undersökning kommer Weber att reparera eller (efter eget gottfinnande) byta ut en defekt del som täcks av denna garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt kan Weber (efter eget gottfinnande) välja att ersätta grillen med en ny grill med samma eller högre värde. Weber kan be dig skicka delar för inspektion. Transportavgifter måste betalas i förskott av ägaren.

När du kontaktar din återförsäljare eller Weber, vänligen ha följande information tillgänglig:

- inköpsbevis
- fotografier av det påstådda felet
- produktens serienummer.

Ansvarsfriskrivningar

BORTSETT FRÅN DEN GARANTI OCH DE ANSVARSFRISKRIVNINGAR SOM BESKRIVS I DENNA GARANTITEXT, FINNS DET INGA YTTRELLIGARE GARANTIER ELLER FRIVILLIGA INTYGANDEN OM ANSVAR SOM STRÄCKER SIG BORTOM DE LAGSTADGADE KRAVEN PÅ WEBER. DETTA GARANTIUTLÅTANDE BEGRÄNSAR INTE OCH UNDANTAR INTE SITUATIONER ELLER ÄRENDEN DÄR WEBER ENLIGT LAG ÄR ANSVARIGA.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER GARANTIPERIODEN OM FEM (5) ÅR. WEBER TAR INGET ANSVAR FÖR NÅGRA ANDRA GARANTIER SOM GES, DÄRIBLAND AV ÅTERFÖRSÄLJARE ELLER SÄLJARE, FÖR NÅGON PRODUKT (SOM "UTÖKADE GARANTIER"). DENNA GARANTI GER ENDAST RÄTT TILL REPARATION ELLER BYTE AV DELEN ELLER PRODUKTEN.

DENNA FRIVILLIGA GARANTI GER INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER RÄTT TILL ERSÄTTNING AV NÅGOT SLAG SOM ÖVERSTIGER INKÖPSPRISET FÖR WEBERPRODUKTEN.

DELAR OCH TILLBEHÖR SOM ERSÄTTS MED DENNA GARANTI TÄCKS BARA AV GARANTIN UNDER DEN ÅTERSTÅENDE TIDEN FÖR DEN URSPRUNGLIGA GARANTIPERIODEN OM FEM (5) ÅR.

DENNA GARANTI GÄLLER ENDAST ANVÄNDNING I ENFAMILJSHUS ELLER LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE FÖR WEBER®-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSELLA ELLER KOMMUNALA LOKALER ELLER I MULTIFUNKTIONSLOKALER SOM RESTAURANGER, HOTELL, TURISTANLÄGGNINGAR ELLER HYRESFASTIGHETER.

WEBER KAN ÄNDRA DESIGNEN PÅ SINA PRODUKTER. INGENTING I DENNA GARANTI SKA UPPFATTAS SOM ETT LÖFTE FRÅN WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA DESIGNFÖRÄNDRINGAR I TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER ELLER SOM ETT MEDGIVANDE OM ATT TIDIGARE DESIGNER VAR DEFEKTA.

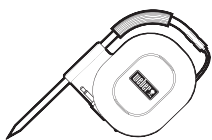
Se listan med internationella kontor i slutet av denna användarhandbok för ytterligare kontaktinformation.



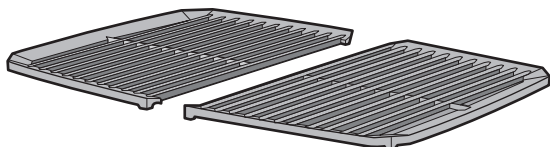
Lista över delar

PULSE 1000

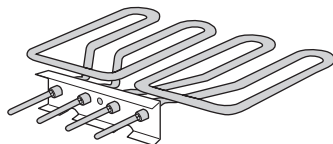
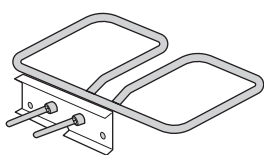
PULSE 2000



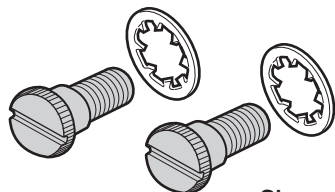
iGrill temperaturgivare och sladdvinda



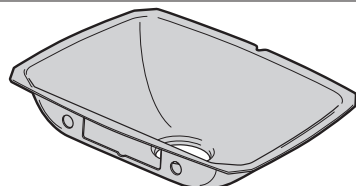
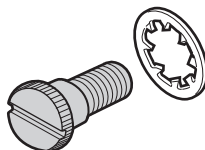
Grillgaller i porslinsemaljerat gjutjärn



Värmeelement



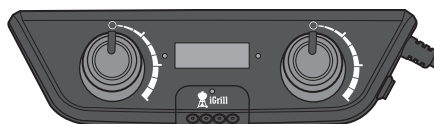
Skrudar till värmeelement



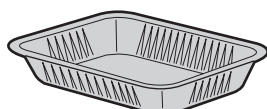
Löstagbar baljinsats



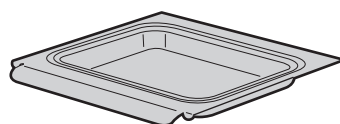
Temperaturreglage till
Pulse 1000



Temperaturreglage till
Pulse 2000



Engångsdroppform



Utdragbar dropplåda

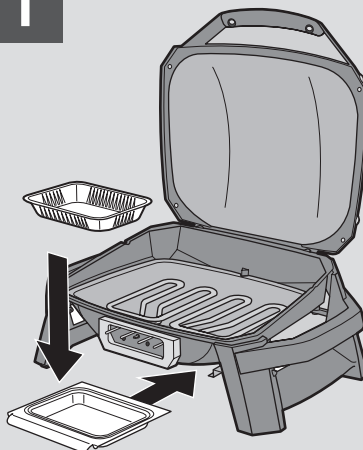
Montering

I de här instruktionerna anges minimikraven för att montera din elgrill från Weber. Felaktig montering kan innebära fara.

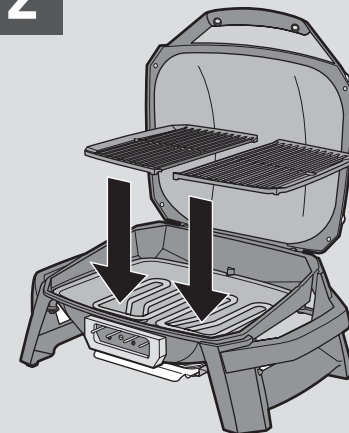
⚠ VARNING! Utrustningen får inte ändras. Ändringar kan innebära fara och upphäver garantin.

- Delar som är förseglade av tillverkaren får inte öppnas eller ändras av användaren.
- Täck inte över några av grillens delar med folie. Det kan göra att grillen inte fungerar som den ska.

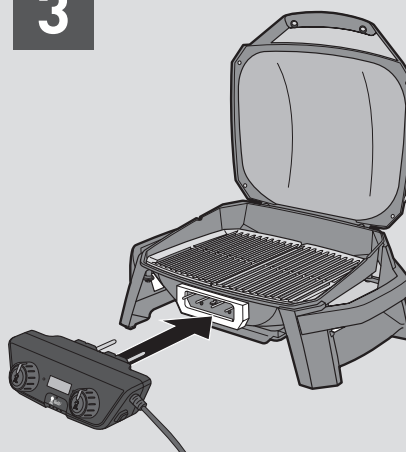
1



2



3

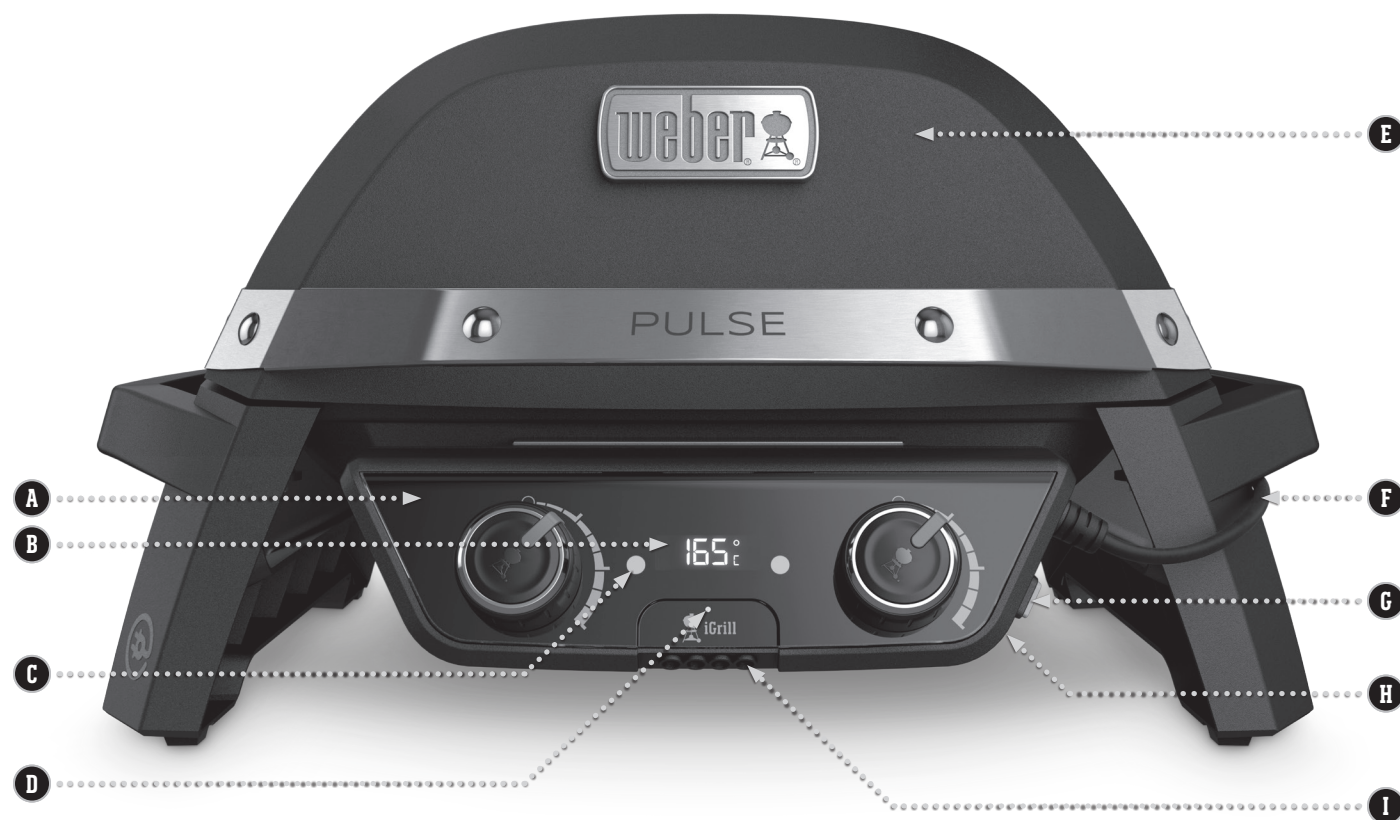


De grillar som visas i denna användarhandbok kan skilja sig något från den modell du köpt.

Pulse 1000 – funktioner



Pulse 2000 – funktioner



- A** Avtagbart temperaturreglage
- B** Digital termometer
- C** Lampa/lampor för temperaturstatus
- D** Statuslampa för Bluetooth®
- E** Högt lock
- F** Sladdragning
- G** Ström på/av-knapp
- H** Fettuppsamlingssystem
- I** Inbyggd iGrill-teknik

Funktionsbeskrivningar

Avtagbart temperaturreglage

Temperaturreglaget är konstruerat så att det är lätt att ta bort för förvaring och rengöring. Reglaget ska förvaras inomhus i lådan för detta ändamål.

Digital termometer

En LED-skärm fungerar som en digital termometer där du kan se grilltemperaturen. Det garanterar att du får en exakt avläsning av temperaturen i grillen.

Statuslampor

Pulse-grillen har röda statuslampor på temperaturreglaget som talar om när grillen värms upp och när den är redo för grillning.

Den blå lampan blinkar när reglaget är redo att kopplas ihop med en Bluetooth®-aktiverad enhet, och växlar till fast sken när grillen har anslutits till enheten.

Högt lock

Grillens lock är tillräckligt högt för att ge gott om plats för att grilla hel kyckling och stek.

Sladdragning

En inbyggd klämma på det högra benet på grillen gör att du enkelt kan dra sladden från temperaturreglaget till baksidan av grillen.

Ström på/av-knapp

På/av-knappen är lätt att använda. När temperaturreglaget är påslaget är knappen intryckt och när det är avstängt är knappen utskjutande.

Fettuppsamlingssystem

Fettuppsamlingssystemet gör det enklare att ta bort fett och är utformat för att förhindra uppflamning. De fettdroppar som inte förångas rinner ner i droppformen som står i dropplådan under baljan.

Inbyggd iGrill-teknik

Med den inbyggda iGrill-funktionen kan du lugnt och tryggt ta hand om både grillen och gästerna. Temperaturgivaren sticks in i köttet så att du kan övervaka temperaturen på maten och grillen från andra sidan trädgården eller från köket via Bluetooth®-anslutningen på din smarttelefon eller surfplatta.

I appen kan du se innetemperaturen på maten och temperaturen i grillen i realtid på din mobila enhet. När du har laddat ned Weber iGrill-appen ansluter du temperaturgivarna till grillen och sticker in dem i maten. Du kan välja att visa temperaturen i Celsius eller Fahrenheit i appen.

Avtagbara komponenter för enkel rengöring

Grillgallret, baljinsatsen och fettbrickan går att ta bort för att underlätta rengöring. Baljinsatsen kan diskas i maskin.

Grillgaller i porslinsemaljerat gjutjärn

Det porslinsemaljerade gjutjärnsgallret håller en jämn värme för att skapa de läckra grillränderna som vi alla vill åt. Gjutjärnets värmeisolerande egenskaper gör att temperaturen återställs snabbare efter att locket har lyfts upp.

Dubbla grillzoner (2000-serien)

Grilla olika slags mat samtidigt i två temperaturzoner! Du kan grilla en biff på hög värme på ena sidan av grillen medan tillbehören grillas långsamt på låg värme på den andra sidan.

Komma igång

Koppla in temperaturreglaget

- 1) Koppla in temperaturreglaget i grillen genom att trycka in det rakt in i monteringsfästet (A). Tryck inte in temperaturreglaget i monteringsfästet med våld. Se till att passa in stiften på värmeelementet mot temperaturreglaget så att det fäster ordentligt (B).
- 2) Dra strömsladden under det högra handtaget och fäst den i sladdklämman (C).
- 3) Se till att den röda strömknappen som sitter till höger om temperaturreglaget står på OFF-läge.
- 4) Anslut strömsladden till ett jordat uttag.

Förvärm grillen

Det är viktigt att förvärm grillen för att grillningen ska bli lyckad. Förvärmningen förhindrar att maten fastnar på grillgallret och ser till att gallret är tillräckligt varmt för att bryna maten ordentligt. Det bränner även bort rester från föregående tillagning.

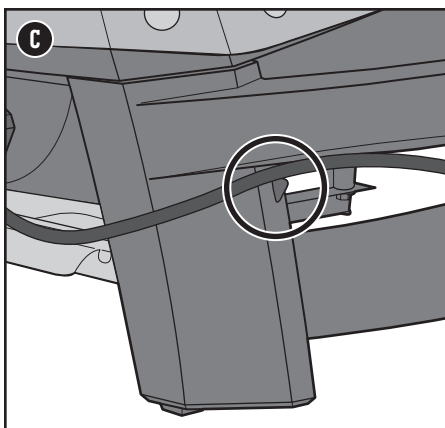
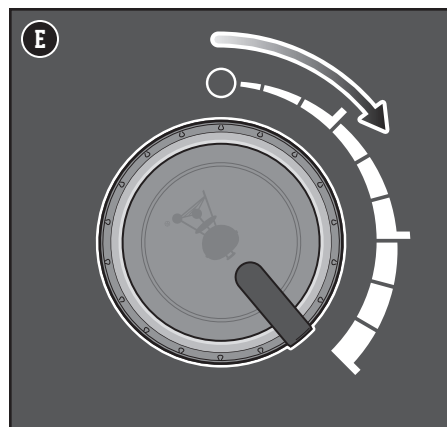
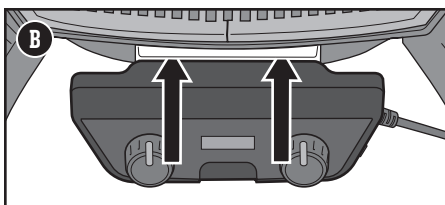
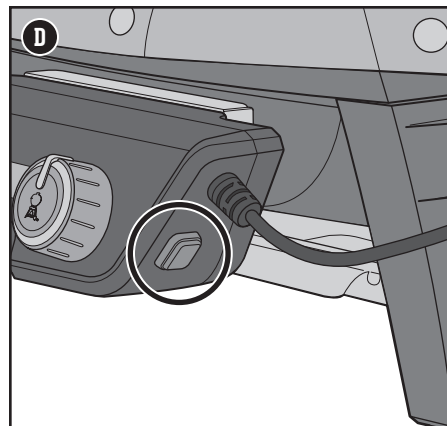
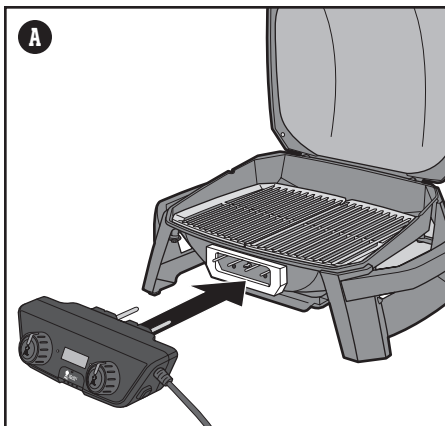
- 1) Tänd grillen genom att trycka på den röda knappen som sitter på höger sida av temperaturreglaget (D).
- 2) Ställ in temperaturreglagets vred på det högsta läget genom att vrida medsols. Den digitala LED-skärmen visar grillens temperatur.
- 3) Förvärm grillen med reglaget på högsta läge (E). Den röda statuslampan blinkar och temperaturvärdet ökar successivt för att visa att grillen värms upp. När den valda temperaturen har uppnåtts piper temperaturreglaget tillfälligt. Statuslampan slutar att blinka och lyser istället med fast sken. När temperaturen visar 260 °C är grillen uppvärmd. Det tar ungefär 15–20 minuter beroende på väderförhållandena.

- 4) Om du vill grilla på en lägre temperatur: förvärm grillen enligt beskrivningen ovan. Vrid vredet moturs till önskad inställning. Börja grilla.

I iGrill-appens grillguider hittar du ungefärliga grillningstider och inställningar för olika typer av köttstycken (anpassa efter förhållandena).

Väderförhållanden

Grillning i kallare klimat eller på högre höjd kräver längre tillagningstid. Ihållande vind sänker grillens inre temperatur. Placera grillen så att vinden blåser mot grillens framsida.



Gör en inledande avbränning

Värm grillen på högsta värme, med locket stängt, i minst tjugo minuter innan du grillar första gången.

⚠ **WARNING!** Använd värmetåliga grillvantar eller handskar när du använder grillen.



Så använder du iGrill

Grillen är utrustad med iGrill-teknik som gör att du kan se temperaturen på både grillen och maten via en app i din mobila enhet. Följ instruktionerna nedan för att använda iGrill.

- 1) Ladda ner Weber iGrill-appen.
- 2) Aktivera Bluetooth® i inställningarna på din smarttelefon eller surfplatta.
- 3) Leta rätt på ingångsportarna på framsidan av temperaturreglaget. Koppla in temperaturgivaren i någon av portarna (F).
- 4) När grillen är påslagen blinkar en blå lampa på framsidan av temperaturreglaget, vilket betyder att iGrill-funktionen är aktiverad och redo för anslutning (G).
- 5) Starta Weber iGrill-appen på din mobila enhet. Följ instruktionerna för parkoppling i appen.
- 6) Nu kan du börja använda iGrill.

Obs! På weber.com/igrillsupport hittar du mer information om kompatibilitet för enheten och vilka språk Weber iGrill-appen finns på.

Så använder du temperaturgivaren

De färgade givarindikatorerna är till för att visuellt identifiera givarna i appen.

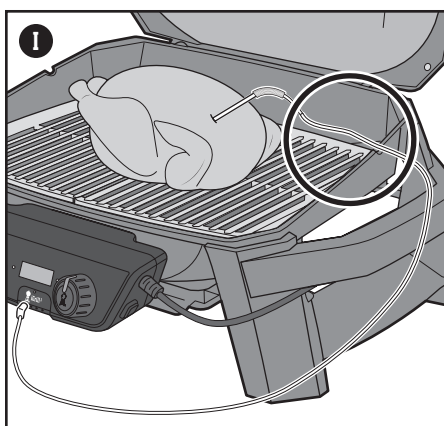
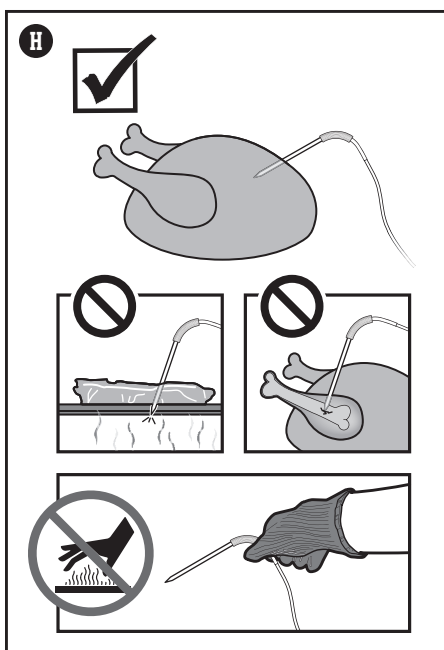
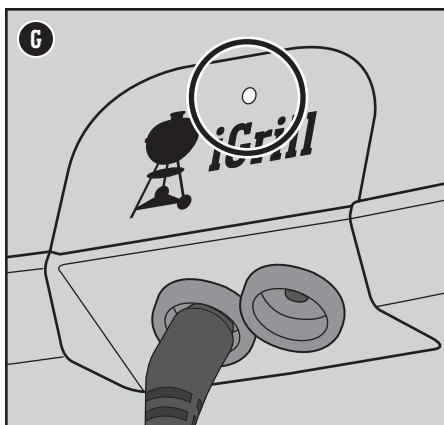
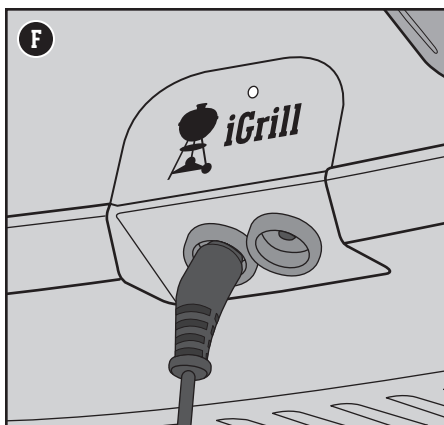
- För att vara säker på att få en korrekt temperaturmätning ska du sticka in givaren minst 10 mm, till mitten av köttet (H). Om du grillar fågel är det bäst att placera givaren i den tjockaste delen av låret eller bröstet – undvik benet. På tjocka, platta köttstycken ska du sätta in givaren ovanifrån eller från sidan mitt i köttet.

Följ dessa anvisningar för att använda temperaturgivaren på ett säkert sätt och förhindra skador på givaren:

- Låt inte givaren eller dess sladd komma i direktkontakt med grillgallret.
- Dra sladden till iGrill-givaren genom kanalen på sidan av grillen så att det går att stänga locket ordentligt (I).
- Sänk inte ner givaren eller sladden i vätska.
- Givaren går inte att diska i maskin.

När du är klar

När du har grillat färdigt vrider du av reglaget, drar ur strömsladden och låter temperaturreglaget svalna. Ta bort temperaturreglaget och förvara det inomhus i lådan när det inte används.



Skötsel av iGrill

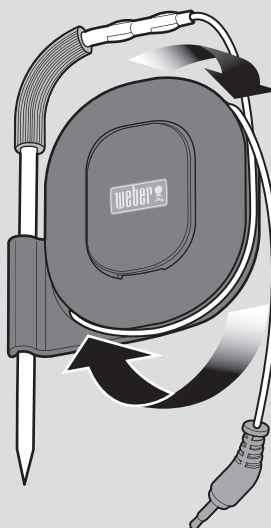
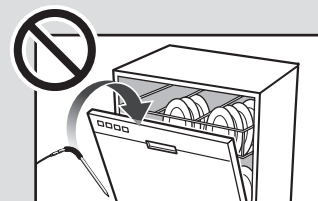
Skötsel av iGrill-givare

Temperaturgivarna ska rengöras med en fuktig trasa eller rengöringsservett.

Givarna får inte diskas i maskin. Givarna är inte vattentåliga och kan skadas om de blir blöta. Doppa inte ner dem i vatten. Undvik att blöta ned sladden eller fästet mellan givaren och sladden.

Givarhållare

Linda försiktigt upp givarna på hållaren när de inte används. Förvara givarna i lådan tillsammans med temperaturreglaget.



⚠ **VARNING!** Risk för skador! Temperaturgivarna är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar temperaturgivare.

⚠ **VARNING!** Risk för brännskador. Hantering av temperaturgivare utan handskydd kan leda till allvarliga brännskador. De färgade indikatorerna på givarna är inte avsedda att vidröras med händerna medan grillen används eftersom de inte är värmeisolerade. Använd alltid värmeskyddshandskar vid användning av produkten för att undvika brännskador.

⚠ **VARNING!** Temperaturreglaget ska tas bort från grillen och förvaras inomhus när grillen inte används.

Underhåll mellan grillningar

Håll rent

Smuts och fett kan försämra grillens funktion. Faktorer som höjd, vind och utomhustemperatur kan påverka tillagningstiderna.

Kontrollera om det finns fett

Grillen är utrustad med ett fetthanteringssystem som leder bort fett från maten och ner i en engångsbehållare. När du lagar mat rinner fett ner i en engångsdroppform som är placerad i den utdragbara dropplådan. Systemet ska rengöras varje gång du grillar för att förhindra bränder.

- 1) Kontrollera att grillen är avstängd och sval.
- 2) Lossa och ta bort temperaturreglaget genom att försiktigt dra det från sida till sida tills det lossnar från fästet (A).
- 3) Ta ut den utdragbara dropplådan genom att dra den framåt (B).
- 4) Kontrollera om det finns fett i engångsdroppformen som står i dropplådan. Kassera engångsdroppformen vid behov och byt till en ny.
- 5) Sätt tillbaka alla komponenterna.

Rengör grillgallret

Efter förvärmning är det lättare att ta bort matrester från föregående användning. Ett rent grillgaller förhindrar även att maten fastnar när du grillar nästa gång.

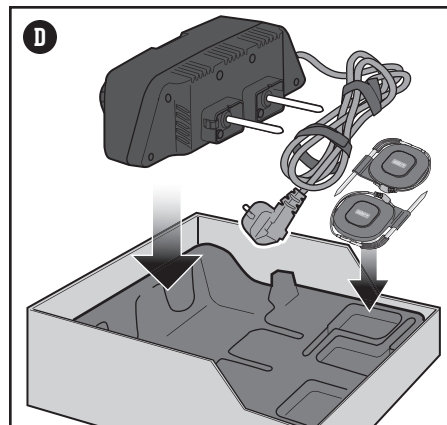
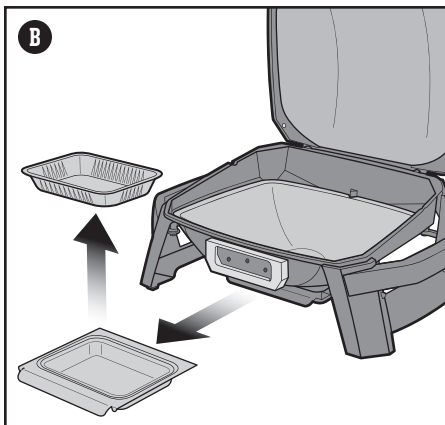
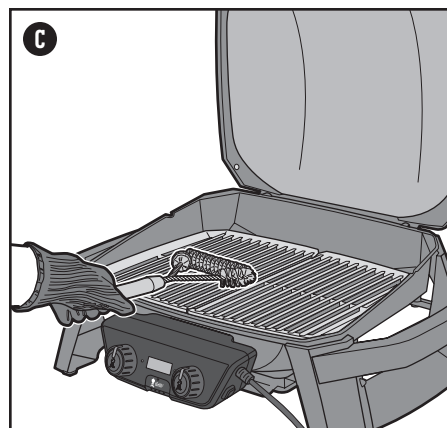
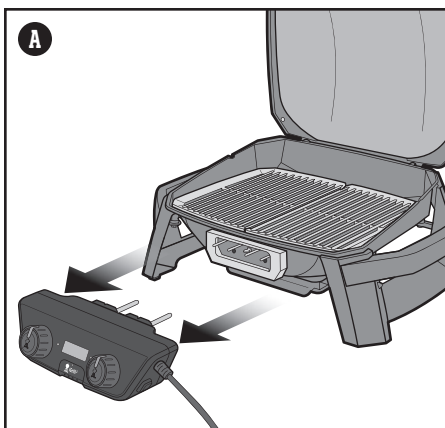
- 1) Borsta grillgallret med en grillborste i rostfritt stål direkt efter förvärmning (C).

Rengör temperaturreglaget

Torka av temperaturreglaget med en mikrofiberduk fuktad med vatten. Använd inte rengöringsmedel eller borstar eftersom det kan repa ytan. Använd aldrig glasrengöringsmedel på plastytan. Det kommer att skada ytan.

Förvara temperaturreglaget

Låt temperaturreglaget och temperaturgivare svalna innan du torkar dem rena. Förvara temperaturreglaget och iGrill-givarna inomhus i den medföljande förvaringslådan (D).



⚠ **WARNING!** Grillen måste rengöras noggrant och regelbundet.

⚠ **WARNING!** Täck aldrig över den utdragbara dropplådan eller någon annan del av grillen med aluminiumfolie.

⚠ **WARNING!** Var försiktig när du drar ut dropplådan och tar bort varmt fett.

⚠ **WARNING!** Kontrollera varje gång innan du använder grillen om det finns fettrester i den utdragbara dropplådan. Ta bort överskottsfett för att undvika fettbrand.

⚠ **WARNING!** Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borst och slitage. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste. Weber rekommenderar att du köper en ny grillborste i rostfritt stål varje vår.

⚠ **WARNING!** Om en fettbrand uppstår: stäng locket, vrid av strömbrytaren, koppla ur grillen från eluttaget och låt locket vara stängt tills elden slocknat. Använd inga vätskor för att släcka elden.

⚠ **WARNING!** Temperaturreglaget ska tas bort från grillen och förvaras inomhus när grillen inte används.



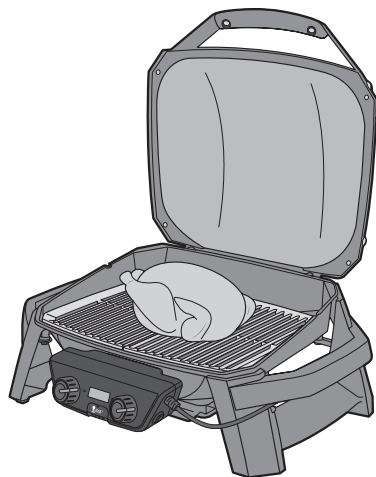


Direkt grillning

Pulse 1000 och 2000

Vrid reglagets vred till högsta läget och värm grillen till 260 °C. Borsta rent grillgallret med en grillborste i rostfritt stål.

Justera inställningen till den temperatur som står i receptet. Lägg maten på grillgallret och stäng locket på grillen. Vänd bara maten en gång under grilltiden. Lyft bara på locket när du ska vända på maten eller kontrollera om den är färdig i slutet av den rekommenderade grilltiden.



Indirekt grillning

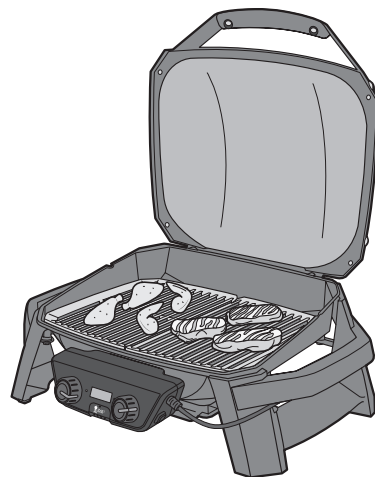
Pulse 1000 och 2000

Vrid reglagets vred till högsta läget och värm grillen till 260 °C. Borsta rent grillgallret med en grillborste i rostfritt stål.

Sänk värmen genom att vrida reglagets vred till medelnivån.

Placera större köttstycken som kyckling eller stek horisontellt i mitten av grillen.

Vänd bara maten en gång under grilltiden. Lyft bara på locket när du ska vända på maten eller kontrollera om den är färdig i slutet av den rekommenderade grilltiden.



Dubbla grillzoner

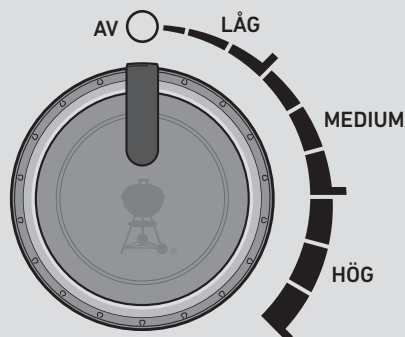
Pulse 2000

Vrid reglagets vred till högsta läget och värm grillen till 260 °C.

Ställ in temperaturen på vardera vredet till önskad inställning för respektive zon. Borsta rent grillgallret med en grillborste i rostfritt stål.

Om du ska grilla flera saker olika länge rekommenderar vi att du justerar båda vreden till önskad temperatur för det du ska grilla först och placerar det på vänster sida av grillen. Tio minuter innan du lägger på nästa livsmedel justerar du temperaturen på höger vred till önskad temperatur och låter det området värmas upp eller svalna till önskad temperatur. Observera att temperaturreglaget visar den genomsnittliga temperaturen i grillen och inte de enskilda zonerna.

Vänd bara maten en gång under grilltiden. Lyft bara på locket när du ska vända på maten eller kontrollera om den är färdig i slutet av den rekommenderade grilltiden.



Temperaturintervall för Pulse-grillen:

LÅG (mellan 93° och 149 °C)

MEDIUM (mellan 176° och 232 °C)

HÖG (mellan 260° och 316 °C)



Så använder du iGrill

Koppla in temperaturgiven i iGrill-porten på framsidan av grillen och stick in givaren i maten. Dra sladden till givaren genom kanalerna på sidan av grillen. Se till att livsmedelsgivaren inte går emot något ben eller grillgallret när du sticker in den i maten. Starta Weber iGrill-appen på en smarttelefon eller surfplatta med Bluetooth® så kan du ställa in larm och fjärrövervaka temperaturen via appen. Se instruktionerna under rubriken Så använder du iGrill i avsnittet om Drift i den här handboken.

Grillvett

Förvärm alltid grillen.

Om grillgallret inte är tillräckligt varmt kommer mat att fastna, vilket gör att du inte kan bryna ordentligt eller få till de där fina grillränderna. Även om ett recept anger låg eller medelhög värme, ska grillen alltid förvärmas på högsta värme först.

Grilla aldrig på smutsiga grillgaller.

Att lägga mat på ett grillgaller som inte är rengjort är ingen bra idé. Matrester på grillgallret fungerar som klister mellan gallret och den nya maten. För att undvika smaken av gårdagens middag på dagens lunch ska du alltid se till att du grillar på ett rent grillgaller. När gallret har förvärmats använder du en grillborste i rostfritt stål för att få en ren, jämn yta.

Var närvarande i processen.

Se till att du har allt du behöver inom räckhåll innan du tänder grillen. Glöm inte dina grillverktyg, färdigmarinerad mat, glaze eller såser samt rena fat för tillagad mat. Om du måste springa fram och tillbaka till köket missar du inte bara det roliga, utan riskerar även att bränna maten. Franska kockar kallar detta "mise en place" ("allt på plats"). Vi kallar det "att vara närvarande".

Se till att skapa lite svängrum.

För mycket mat på grillgallret begränsar din flexibilitet. Lämna minst en fjärdedel av grillgallret fritt och ha gott om utrymme mellan varje matbit. Det gör det lättare att komma åt med tången och flytta runt maten. Grillning kan innebära snabba beslut och förmåga att flytta mat från ett område till ett annat. Så se till att du har tillräckligt med arbetsutrymme på grillen.

Försök att inte smygkika.

Locket på grillen är inte bara till för att hålla regnet borta. Dess viktigaste funktion är att förhindra att för mycket luft kommer in samt att för mycket värme eller rök kommer ut. När locket är stängt blir grillgallret varmare, grilltiderna kortare och röksmakerna starkare. Använd iGrill-appen för att snabbt kolla värmen i grillen och innetemperaturen i maten, så behöver du inte öppna grillen förrän det är dags att äta. Så lägg locket på!

Vänd bara en gång.

Finns det något bättre än en saftig stek med en djup bryning och många vackert karamelliserade bitar? Nyckeln till dessa resultat är att hålla maten på plats. Ibland har vi en tendens att vända på maten innan den når önskad färg och smak. I nästan alla fall ska du bara vända maten en gång. Om du rör den mer än så öppnar du antagligen också locket för ofta, vilket orsakar andra problem. Så ta ett steg tillbaka och låt på grillen.

EU-försäkringen om överensstämmelse

Varumärke: Weber

Modellnamn: Pulse 1000, Pulse 1000 med stativ, Pulse 2000, Pulse 2000 med vagn
Modellnummer: 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 85010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

Produktbeskrivning: Elgrill för utomhusbruk med inbyggd iGrill 3.

Vi, företaget Weber-Stephen Products LLC, som ligger på 1415 S Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA, utfärdar denna försäkringen om överensstämmelse under eget ansvar.

Objekt: Webergrillarna Pulse 1000 och Pulse 2000, som även innehåller en sändare och en givare för Pulse 1000 samt två givare för Pulse 2000

Objektet för ovanstående deklaration överensstämmer med den tillämpliga EU-lagstiftningen om harmonisering:

Pulse 1000 och Pulse 2000 tillverkas i enlighet med:
lågspänningsdirektivet 2014/35/EU,
EMC-direktivet 2014/30/EU,
direktiv 1935/2004/EG om livsmedelskontakt,
WEEE-direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment),
direktiv 2011/65/EU om begränsning av farliga ämnen i EEE (RoHS 2),
förordning nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach),
Europarådets resolution CM/Res (2013)9 om metaller och legeringar som används i material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
samt följande:

Säkerhet/hälsa:

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008
EN 60335-1:2012 + A11:2014
EN 62233: 2008

EMC:

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 61000-3-2: 2014
EN 61000-3-3: 2013

och även följande:

Direktiv 2014/53/EU om radioutrustning (Red):

Säkerhet/hälsa:

EN 60950-1:2006+A11:2009+A1:2010+A12:2011+A2:2013
EN 62479:2010

EMC:

EN 301 489-17 V2.2.1:2012-09
EN 301 489-1 V1.9.2:2011-09
EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

Radio:

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

Anmält organ: Eurofins Product Service GmbH, Storkower Strasse 38c,D-15526 Reichenwalde b. Berlin, Tyskland **Telefon:** +49-33631-888 000.

EU-identifikationsnummer: 0681, har tillämpat de standarder som anges ovan och som motsvarar RED och utfärdade EU-typkontrollintyget.

Objektet för deklarationen fungerar med hjälp av programvara och en app för smarta enheter som ansluts till programvaran.

Produkten är CE-märkt sedan 2017 och intyg om EG-typkontroll har utfärdats av:

Anmälda 02830, UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Ballerup, DANMARK

Tillverkarens adress:

Fabrikens namn: Weber-Stephen Products LLC.
Fabrikens adress: 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA

Vi, Weber-Stephen Products LLC 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA, bekräftar härmed att följande är adresserna till våra dotterbolag:

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstrasse 194, DE-55218 Ingelheim, Tyskland
Kvalitetssäkringssystemet är inrättat av UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Ballerup, DANMARK

Undertecknat för Weber-Stephen Products LLC
Palatine, IL USA den 10 juli 2017

Ralph N. Ten Bruin

Ralph N. Ten Bruin
Global chef för regulatoriska frågor



Djuprengöring och underhåll

INVÄNDIG RENGÖRING

Med tiden kan din grill fungera sämre om den inte har underhållits korrekt.

Låga temperaturer, ojämn värme och mat som fastnar på grillgallret är tecken på att det är hög tid att utföra rengöring och underhåll. När grillen är avstängd och sval börjar du med att rengöra insidan, uppifrån och ned.

En grundlig rengöring rekommenderas efter var femte användning. Om du använder grillen ofta kan den behöva rengöras oftare än så.

Rengöring av lockets insida

Då och då kan du se flagor av "färg" på insidan av locket. Vid användning omvandlas fett och rök långsamt till kol och fastnar på lockets insida. De här avlagringarna lossnar så småningom och är då väldigt lika färgflagor. Flagorna är inte giftiga, men de kan ramla ned i maten om du inte rengör locket regelbundet.

- 1) Ta bort förkolnade fettrester från insidan av locket med en plastskrapa (A).

Rengöring av baljinsats och grilllåda

Kontrollera om det finns ansamlad fett eller överblivna matbitar i grilllådan. Större ansamlingar av fett eller matrester kan orsaka brand.

Vi rekommenderar att du använder handskar när du tar bort värmeelementet eftersom det är smutsigt.

- 1) Ta bort temperaturreglaget.

- 2) Ta bort grillgallren (B).

Använd inte metallborstar på värmeelementet.

- 3) Ta bort värmeelementet genom att vrida skruven/ skruvarna på framsidan av grillen moturs tills de lossnar (C).
- 4) Skjut in värmeelementet mot grillens baksida. Luta försiktigt värmeelementet uppåt utan att böja det och ta ut det (D).
- 5) Skrapa bort smuts från sidorna och botten på baljinsatsen med en plastskrapa och skrapa ner det i öppningen i botten av grilllådan (E). Smutsen ramlar ner genom öppningen och hamnar i droplådan.
- 6) Ta bort och rengör den utdragbara droplådan. Se avsnittet Underhåll mellan grillningar.

Den nedre baljinsatsen i grillen kan tas bort och rengöras med varmt vatten med diskmedel. Baljinsatsen kan diskas i maskin. Var noga med att inte böja baljinsatsen.

Sätt tillbaka insatsen efter rengöring. Använd aldrig grillen utan insats.

Sätt tillbaka värmeelementet i motsvarande hål framtill på insidan av grillen. Fäst det genom att vrida skruvarna åt höger. Dra inte åt för hårt.

Rengör värmeelementet genom att låta matresterna brännas av.

UTVÄNDIG RENGÖRING

Grillens utsida kan ha ytor av aluminium, rostfritt stål och plast.

Weber rekommenderar följande rengöringsmetoder beroende på typ av yta.

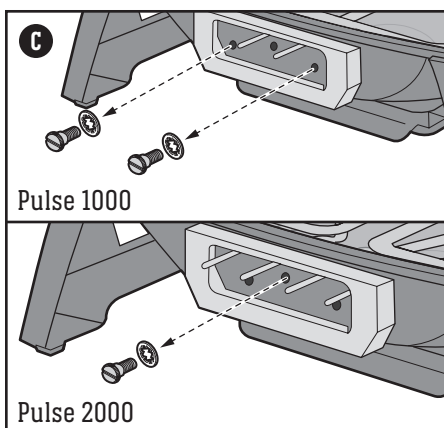
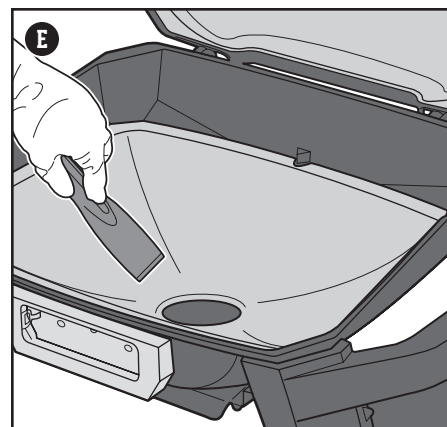
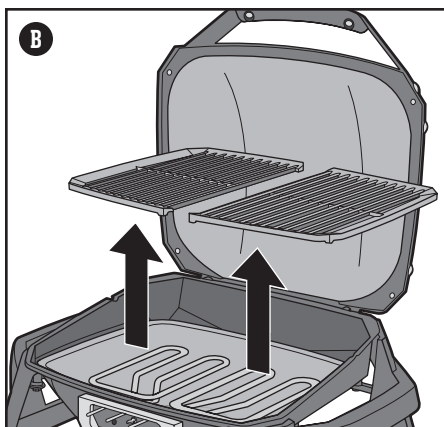
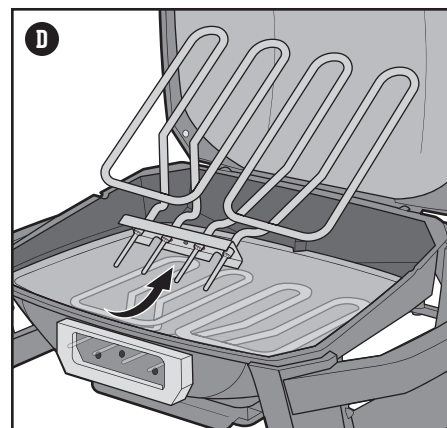
Ytor av rostfritt stål

Rengör rostfritt stål med såpa. Använd en mikrofiberduk och rengör det rostfria stålet i slipriktningen. Skölj med rent vatten och torka noga. Använd inte pappershanddukar. Använd inte blekmedel eller klorerade rengöringsprodukter på rostfritt stål.

Obs! Undvik att repa rostfritt stål med slipande rengöringspasta. Rengöringspasta rengör eller polerar inte. Det ändrar istället metallens färg genom att avlägsna den översta beläggningen av kromoxid.

Målade ytor och plastkomponenter

Rengör målade ytor och plastkomponenter med såpa. Skölj med rent vatten och torka noga.



Utvändig rengöring av grillar som står i särskilda miljöer

Om din grill står i en särskilt svår miljö måste du rengöra utsidan oftare. Surt regn, kemikalier som används i simbassänger och saltvatten kan orsaka rostskador på ytan. Torka av utsidan på grillen med varmt såpvatten. Avsluta med att skölja och torka ordentligt. På rostfria ytor kan du även applicera polermedel för rostfritt stål en gång i veckan för att förebygga ytrost.

⚠ **WARNING!** Stäng av grillen och vänta tills den svalnat innan du rengör den grundligt.

⚠ **WARNING!** Koppla ur apparaten från eluttaget och ta bort temperaturreglaget innan rengöring och underhåll.

⚠ **WARNING!** Använd aldrig något av följande för att rengöra grillen: slipande putsmedel för rostfritt stål, rengöringsmedel som innehåller syra, lacknafta eller xylen, medel för ugnrensning, rengöringsmedel med slipmedel (rengöringsmedel för kök) eller tvättsvampar som repar.

⚠ **WARNING!** Använd aldrig metallborstar på värmeelementet. Låt matresterna brännas av under förvärmningen.

ELGRILLEN STARTAR INTE

SYMPTOM

- Värmeelementet blir inte varmt trots att instruktionerna i avsnittet "Användning" i denna användarhandbok har följts.

ORSAK	LÖSNING
Temperaturreglaget kanske inte är ordentligt insatt i höljet.	Ta bort och ominstallera temperaturreglaget. Koppla alltid in temperaturreglaget i grillen innan du ansluter strömsladden till ett eluttag.
Problem med strömöverföringen från eluttaget.	Kontrollera strömförsörjningen.
Den inbyggda jordfelsbrytaren i temperaturreglaget kan ha stängt av strömmen.	Om den digitala termometerdisplayen och temperaturstatuslampan/lamporna är släckta ska du trycka på den röda strömknappen på temperaturreglaget så att den står i OFF-läge för att "nollställa" jordfelsbrytaren. Vänta 30 sekunder och tryck sedan på den röda knappen till ON-läge.

FELKOD VISAS PÅ DISPLAYEN

SYMPTOM

- En felkod visas på den digitala displayen under uppstart eller grillning.

ORSAK	LÖSNING
Temperaturreglaget är känsligt för vissa externa faktorer. Varianter i strömtillförsel eller radiofrekvens kan påverka driften.	Stäng först av temperaturreglaget med den röda knappen. Dra ut strömsladden från eluttaget och ta bort temperaturreglaget från grillen. Vänta 30 sekunder och fäst sedan temperaturreglaget ordentligt i grillen innan du ansluter strömsladden till ett eluttag. Tryck på den röda knappen till ON-läge.

BLUETOOTH® HAR ANSLUTNINGSPROBLEM

SYMPTOM

- Bluetooth® har problem med att behålla anslutning eller parkoppling med en smartenhet.

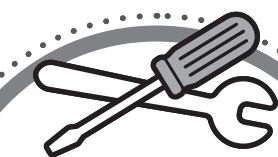
ORSAK	LÖSNING
Bluetooth®-signaler har kort räckvidd.	Om Bluetooth®-lampan på grillen blinkar är den redo att parkopplas. Se till att smartenheten har Bluetooth® påslaget och befinner sig nära grillen.
Bluetooth® har anslutit till en annan enhet.	Om Bluetooth®-lampan lyser och inte blinkar har den redan anslutit till en smartenhet. Stäng av Bluetooth® på den smartenhet som du inte längre vill ha ansluten till grillen.
Den inbyggda jordfelsbrytaren i temperaturreglaget kan ha stängt av strömmen.	Om Bluetooth®-statuslampan är släckt ska du trycka på den röda strömknappen på temperaturreglaget så att den står i OFF-läge för att "nollställa" jordfelsbrytaren. Vänta 30 sekunder och tryck sedan på den röda knappen till ON-läge.

⚠ **WARNING!** Försök inte utföra reparationer på elektriska komponenter eller andra delar utan att kontakta Weber-Stephen Products LLC:s kundservice.

⚠ **WARNING!** Om inte originalreservdelar från Weber-Stephen används vid reparation och byte upphör alla garantier att gälla.

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du fortfarande har problem kontaktar du den lokala kundservicerepresentanten via kontaktinformationen på weber.com.

**RESERVDELAR**

För att erhålla reservdelar kontaktar du den lokala återförsäljaren i ditt område eller loggar in på weber.com.



Viktiga verktyg och
kokkärl för bästa möjliga
grillupplevelse.



WEBER.COM

Tillbehör



Tillverkare:

Weber-Stephen Products LLC

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

Importör:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Leipziger Straße 124
10117 Berlin
Tel: (+49) 307554184-0

SERIENUMMER



Skriv din grills serienummer i rutan ovan för framtida referens. Serienumret finns på etiketten som sitter på grillens bakre högra sida.

ÖSTERRIKE

+431 253 0502
info-at@weberstephen.com

BELGIEN

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

KROATIEN

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

TJECKIEN

+420 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DANMARK

+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FINLAND

+358 9 7515 4974
info@weberstephen.fi

TYSKLAND

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

GREKLAND

+30 210 80 22 200
info@weber-grill-bbq.gr

FRANKRIKE

+33 139 09 90 00
infofrance@weberstephen.com

UNGERN

+36 23 769 037
merenyi.csaba@merfam.hu

ISLAND

+354 58 58 900
jarngler@jarngler.is

IRLAND

+353 1437 2530
customerserviceuk@weberstephen.com

ISRAEL

+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALIEN

+39 444 367911
servizio.clienti@weberstephen.com

LUXEMBURG

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

NEDERLÄNDERNA

+31 20 2623978
service-nl@weber.com

NORGE

+47 21 99 97 99
info@weberstephen.no

POLEN

+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

PORTUGAL

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

RUMÄNIEN

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

RYSSLAND

+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SLOVAKIEN

+420 267 31 29 73
info-cz@weberstephen.com

SLOVENIEN

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

SPANIEN

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

SVERIGE

+46 852502424
info@weberstephen.se

SCHWEIZ

+41 52 244025 0
info-ch@weberstephen.com

TURKIET

+90 212 659 64 80

FÖRENADE ARABEMIRATEN

+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

STORBRITANNIEN

+44 203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER.COM



Apple och Apple-logotypen är varumärken som tillhör Apple Inc., registrerade i USA och i andra länder. App Store är ett tjänstemärke som tillhör Apple Inc. Android och Google Play är varumärken som tillhör Google Inc.

Ordmärket Bluetooth® och tillhörande logotyper är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG, Inc. och Weber-Stephen Products LLC använder dessa märken genom licens. Andra varumärken och handelsnamn tillhör respektive ägare.

© 2017 Konstruerad och tillverkad av Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA

59572

092817
sv - Swedish