

LUMIN

Grătar electric



Manual de utilizare

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



ÎNREGISTRAȚI-VĂ ASTĂZI.

Ne bucurăm că veniți cu noi pentru a savura deliciile la grătar. Înregistrați-vă grătarul și obțineți acces la informații utile și captivante WEBER, inclusiv sfaturi, trucuri și cum să profitați la maximum de experiența gătitului la grătar.

40904

111623
RO - Română

Informații importante privind siguranța

Notificările de PERICOL, AVERTIZARE și ATENȚIE sunt utilizate în acest manual de exploatare pentru a accentua informații critice și importante. Citiți și urmați aceste notificări pentru a asigura siguranța în utilizare, prevenind pagubele materiale. Notificările sunt definite mai jos.

⚠ **PERICOL:** Indică o situație periculoasă, care dacă nu este evitată va avea drept rezultat decesul sau accidentarea gravă.

⚠ **AVERTIZARE:** Indică o situație periculoasă care dacă nu este evitată poate avea drept rezultat decesul sau accidentarea gravă.

⚠ **ATENȚIE:** Indică o situație periculoasă care dacă nu este evitată poate avea drept rezultat accidentarea ușoară sau moderată.

⚠ Citiți toate instrucțiunile.

⚠ Numai pentru uz casnic.

⚠ ATENȚIE

⚠ pentru a asigura protecția continuă împotriva riscului de electrocutare, conectați numai la prize legate corespunzător la pământ.

⚠ risc de electrocutare, mențineți uscată și la distanță de sol conexiunea prelungitorului.

⚠ Suprafață fierbinte.

Instalare și asamblare

⚠ AVERTIZARE

⚠ acest grătar nu este destinat instalării în sau pe vehicule de agrement sau ambarcațiuni.

⚠ acest model de grătar este destinat numai utilizării independente.

⚠ nu folosiți acest grătar decât dacă toate piesele sunt la locul lor și grătarul a fost asamblat corect, conform instrucțiunilor de asamblare.

⚠ ATENȚIE

⚠ pentru a minimiza riscul de daune materiale și/sau accidentări nu utilizați cordoane prelungitoare decât dacă sunt conforme specificațiilor din acest manual.

• Dacă este necesară folosirea unui prelungitor, acesta trebuie conectat la o priză cu împământare. Folosiți exclusiv un cablu cu grosimea minimă de 1,5 mm², cu ștecher cu împământare, adecvat pentru aparate utilizate în aer liber. Lungimea maximă a prelungitorului este de 5 metri (16,4 picioare). Folosiți un prelungitor cât mai scurt posibil. Examinați prelungitorul înainte de utilizare și înlocuiți-l dacă este deteriorat.

• Asigurați-vă că firul nu prezintă pericol de împiedicare.
• Păstrați uscate conexiunile.
• Când utilizați aparatul, respectați în totalitate legislația și reglementările locale.

Exploatarea

⚠ PERICOL

⚠ utilizați grătarul numai în exterior, într-o zonă bine ventilată. Nu-l utilizați în garaje, clădiri, coridoare, corturi, alte zone închise, sau aflate sub construcții supratereane combustibile.

⚠ nu folosiți mangal, brichete, combustibil lichid sau rocă vulcanică în grătar.

⚠ AVERTIZARE

⚠ utilizați acest grătar numai în modul descris în acest manual. Utilizarea incorectă poate cauza incendii, electrocutare sau accidentări.

⚠ nu utilizați grătarul dacă există piese deteriorate, defecte sau modificate.

⚠ acest aparat trebuie conectat numai la o priză cu împământare. Nu folosiți prelungitoare.

⚠ aparatul va fi alimentat printr-un dispozitiv pentru curenți reziduali (RCD) având un curent de acționare rezidual nominal care nu depășește 30 mA.

⚠ nu puneți în funcțiune aparatul dacă priza electrică este deteriorată.

⚠ deconectați întotdeauna grătarul trăgând de ștecher. Nu trageți de cablu.

⚠ nu modificați aparatul. Modificările nu sunt sigure și vor anula garanția produsului.

⚠ nu utilizați grătarul la distanță mai mică de 3 m (10 picioare) de orice corp de apă, de exemplu, o piscină sau un iaz.

⚠ nu utilizați grătarul la mai puțin de 61 cm de materiale inflamabile. Sunt incluse partea de sus, de jos, din spate și părțile laterale ale grătarului.

⚠ feriți zona de gătit de vapori inflamabili și lichide precum benzina, alcoolul etc. și materiale inflamabile/combustibile.

⚠ în cazul aprinderii grăsimii, închideți capacul, opriți de la buton alimentarea electrică, scoateți grătarul din priză și lăsați capacul închis până se stinge focul. Nu folosiți lichide pentru stingerea focului.

⚠ piesele accesibile pot fi fierbinți. Nu lăsați copiii mici și animalele de companie să se apropie de grătar.

⚠ copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.

⚠ consumul de alcool, medicamente prescrise, medicamente fără prescripție medicală, sau droguri ilegale poate afecta capacitatea consumatorului de a asambla, deplasa, depozita sau exploata grătarul în mod corespunzător și în condiții de siguranță.

⚠ nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul preîncălzirii sau utilizării. Procedați cu atenție când utilizați acest grătar. Întreaga încăntă pentru gătit devine fierbinte în timpul utilizării.

⚠ a nu se deplasa aparatul în timpul utilizării.

⚠ țineți orice cablu de alimentare electrică departe de suprafețele încălzite. Urmați instrucțiunile de utilizare a cablului de alimentare electrică.

⚠ nu lăsați cablul de alimentare electrică în zonele circulante. Așezați cablul astfel încât acesta să nu fie tras sau să împiedice circulația.

⚠ nu scăpați controlerul de temperatură pe jos și nu-l supuneți unor șocuri puternice, deoarece acest lucru poate compromite funcționalitatea și/sau siguranța unității. Nu utilizați aparatul dacă este scăpat din mână sau dacă funcționează necorespunzător.

⚠ verificați periodic cablul și ștecherul pentru eventuale semne de deteriorare. Nu puneți în funcțiune aparatul în cazul în care constatați că ștecherul sau cablul sunt deteriorate.

⚠ pentru a proteja împotriva electrocutării, nu scufundați controlerul de temperatură, cablul, ștecherul, sondele sau grătarul în apă sau în alte lichide.

⚠ utilizați grătarul numai pe o suprafață orizontală, rezistentă la căldură.

⚠ când lucrați la grătar, utilizați mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).

⚠ ATENȚIE

⚠ brânșăți întotdeauna controlerul de temperatură la grătar înainte de a brânșa cablul de alimentare la priză.

⚠ la conectarea acestui aparat la o sursă electrică, verificați dacă tensiunea de alimentare corespunde tensiunii nominale înscrise pe eticheta aparatului.

⚠ nu depășiți puterea electrică a prizei.

⚠ acest grătar este destinat exclusiv uzului casnic în exterior. Nu-l utilizați în interior sau pentru gătit comercial. Nu-l folosiți ca încălzitor.

⚠ nu folosiți grătarul în niciun vehicul sau zonă de depozitare ori pentru transport a niciunui vehicul. Aceasta include, fără a se limita la, autoturisme, camioane, mașini break, minifurgonete, vehicule sport-utilitare, locuințe mobile, vehicule de agrement și ambarcațiuni.

Depozitarea și/sau nefolosirea

⚠ ATENȚIE

⚠ lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l deplasa, curăța sau depozita.

⚠ controlerul de temperatură trebuie scos din grătar și păstrat în interior când grătarul este nu este utilizat.

⚠ acoperiți grătarul numai după ce s-a răcit.

Păstrați acest manual de utilizare pentru consultare ulterioară. Citiți cu atenție informațiile și, dacă aveți întrebări, contactați-ne astăzi, folosind datele de contact de pe spatele acestui manual.

BUNĂ ZIUA!

Ne bucurăm că veniți cu noi pentru a savura deliciile la grătar. Rezervați-vă timp pentru a citi acest manual de utilizare ca să vă puteți apuca de prepararea la grătar, rapid și ușor. Dorim să vă fim alături pe toată durata de viață a grătarului, deci vă rugăm să acordați câteva minute înregistrării grătarului. Când vă înregistrați pentru un cont WEBER, în cadrul procesului de înregistrare vă vom oferi un conținut special legat de grătar, ca să vă puteți bucura de el din plin.

Așadar, veniți cu noi online, pe dispozitivul smart sau în oricare alt mod în care doriți să fim în contact.

Vă mulțumim că ați ales WEBER.

Ne bucurăm că sunteți aici.

CUPRINS

- 2 Bun venit la WEBER
Indicații importante de siguranță
- 4 Promisiunea WEBER
- 5 Asamblarea
Lista componentelor
- 6 Utilizarea
Punerea în funcțiune
Întreținerea între utilizări
Configurare pentru rumenire la temperatură înaltă
Configurarea pentru preparare la abur
Configurarea pentru afumare
Configurarea pentru încălzirea alimentelor
Configurarea gătire la grătar a alimentelor congelate
Curățarea rezervorului pentru gătire la abur/afumare
- 10 Sfaturi și sugestii
Permise și interzise la grătar
- 11 Întreținerea produsului
Curățarea amănunțită și întreținerea
- 12 Depanarea
- 13 Piese de schimb

Acest aparat este omologat pentru
220 V-240 V - 50/60 Hz.

Putere de ieșire (W):
2200 W-2300 W

Utilizați doar ștecherul
controlderului de temperatură WEBER.

Promisiunea WEBER

La WEBER, ne mândrim cu două lucruri: fabricăm grătare care durează, și oferim service excelent pentru clienți pe toată durata de funcționare.

Vă mulțumim că ați cumpărat un produs WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER”) se mândrește cu livrarea unui produs sigur, durabil și fiabil.

Aceasta este garanția voluntară WEBER asigurată fără costuri suplimentare. Conține informațiile de care aveți nevoie pentru repararea produsului WEBER în cazul puțin probabil al unui defect sau al unei defecțiuni.

În conformitate cu legile în vigoare, clientul are o serie de drepturi în cazul în care produsul este defect. Aceste drepturi pot include lucrări suplimentare sau înlocuire, reducerea prețului de achiziție și despăgubire. În Uniunea Europeană, de exemplu, acesta ar fi un drept legal de doi ani începând de la data predării produsului. Acestea și celelalte drepturi legale rămân neafectate de această garanție. De fapt, această garanție acordă proprietarului drepturi suplimentare, independente de prevederile legale ale garanției.

GARANȚIA VOLUNTARĂ WEBER

WEBER garantează cumpărătorului produsului WEBER (sau, în cazul unui cadou sau al unei situații promoționale, persoanei pentru care a fost cumpărat drept cadou sau articol promoțional), că produsul WEBER este lipsit de defecte materiale și de manoperă pentru perioadele de timp specificate mai jos, dacă este asamblat și utilizat conform manualului de utilizare care-l însoțește. (Notă: Dacă pierdeți sau rătiți manualul de utilizare WEBER, acesta poate fi înlocuit online la www.weber.com sau de pe site-ul specific țării către care proprietarul poate fi redirecționat.) În cazul uzului casnic sau de apartament, și al întreținerii normale, WEBER este de acord în condițiile acestei garanții, să repare sau să înlocuiască piesele defecte în perioadele de timp, cu limitele și excluderile aplicate, enumerate mai jos. ÎN MĂSURA PERMISĂ DE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE, ACEASTĂ GARANȚIE ESTE ACORDATĂ NUMAI CUMPĂRĂTORULUI ÎNȚIAL ȘI NU ESTE TRANSMISIBILĂ PROPRIETARILOR ULTERIORI, EXCEPTÂND CAZUL CADOURILOR ȘI ARTICOLELOR PROMOȚIONALE CONFORM CELOR DESCRISE MAI SUS.

RESPONSABILITĂȚILE PROPRIETARULUI ÎN BAZA ACESTEI GARANȚII

Pentru a se asigura acoperirea fără probleme a garanției este important (dar nu obligatoriu) să vă înregistrați produsul WEBER online la www.weber.com sau pe un site specific țării către care proprietarul poate fi redirecționat. Vă rugăm, de asemenea, să păstrați chitanța și/sau factura inițială de la cumpărare. Înregistrarea produsului WEBER confirmă acoperirea garanției și asigură o legătură directă între dumneavoastră și WEBER, în caz că trebuie să vă contactăm.

Garanția de mai sus se aplică numai dacă proprietarul se îngrijește de întreținerea rezonabilă a produsului WEBER, urmând toate instrucțiunile de asamblare, utilizare și întreținere preventivă prezentate în manualul de utilizare care-l însoțește, exceptând cazul în care proprietarul poate dovedi că defectul sau defecțiunea este independentă de nerespectarea obligațiilor menționate mai sus. Dacă locuiți într-o zonă de litoral sau produsul se află în apropierea unei piscine, întreținerea include spălarea și clătirea regulată a suprafețelor exterioare conform indicațiilor din manualul de utilizare.

APLICAREA GARANȚIEI/EXCLUDEREA GARANȚIEI

În cazul în care considerați că aveți o piesă acoperită de această garanție, vă rugăm să contactați Serviciul pentru clienți WEBER folosind datele de contact de pe site-ul nostru (www.weber.com sau de pe un site specific țării către care proprietarul poate fi redirecționat). În urma investigării, WEBER va repara sau va înlocui (la alegerea sa) piesa defectă care este acoperită de această garanție. În cazul în care repararea sau înlocuirea nu sunt posibile, WEBER poate opta (la alegerea sa) pentru înlocuirea grătarului în cauză cu un nou grătar de valoare egală sau mai mare. WEBER vă poate solicita să returnați piesele pentru inspecție, taxele de transport urmând să fie preplătite.

ACEASTĂ GARANȚIE este anulată dacă există daune, deteriorări, decolorări și/sau rugină de care WEBER nu este responsabil, cauzate de:

- brutalizarea, utilizarea necorespunzătoare, modificarea, aplicarea incorectă, vandalizarea, neglijarea, asamblarea sau instalarea incorectă, precum și efectuarea necorespunzătoare a întreținerii normale și de rutină;
- expunerea la surse de aer sărat și/sau de clor, precum piscine și băi termale/cu hidromasaj;
- condiții meteorologice severe, precum grindină, uragane, cutremure, tsunami-uri sau supratensiuni, tornade sau furtuni severe.

Folosirea și/sau montarea de piese care nu sunt originale WEBER pe produsul WEBER va anula această garanție și nicio daună rezultată dintre cele de mai sus nu va fi acoperită de această garanție. Orice conversie a grătarului cu gaz neautorizată de WEBER și neefectuată de un tehnician de service autorizat WEBER va anula această garanție.

PERIOADELE DE GARANȚIE PENTRU PRODUS

Incinta pentru gătit:

5 ani, fără perforare prin ruginire/ardere
(2 ani vopseaua, exceptând atenuarea sau decolorarea)

Ansamblul capacului:

5 ani, fără perforare prin ruginire/ardere
(2 ani vopseaua, exceptând atenuarea sau decolorarea)

Grilele de gătit din fontă cu porțelan emailat:

5 ani, fără perforare prin ruginire/ardere

Componente din material plastic:

5 ani, excluzând estomparea culorilor și decolorarea

Toate celelalte piese:

2 ani

DEROGĂRI DE LA GARANȚIE

ÎN AFARĂ DE GARANȚIA ȘI DECLINAREA RĂSPUNDERII DESCRISE ÎN ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE, NU MAI EXISTĂ ÎN MOD EXPLICIT NICIO ALTĂ GARANȚIE SAU DECLARAȚIE VOLUNTARĂ DE ASUMARE A RĂSPUNDERII CARE SĂ DEPĂȘEASCĂ GARANȚIA LEGALĂ APLICATĂ PENTRU WEBER. DE ASEMENEA, PREZENTA DECLARAȚIE DE GARANȚIE NU LIMITEAZĂ SAU EXCLUDE SITUAȚII SAU PRETENȚII FAȚĂ DE CARE WEBER ARE RĂSPUNDERI OBLIGATORII CONFORM LEGII.

DUPĂ PERIOADELE APLICABILE ALE ACESTEI GARANȚII NU SE MAI APLICĂ NICI O GARANȚIE. NICIO ALTĂ GARANȚIE DATĂ DE ORICE PERSOANĂ, INCLUSIV UN DISTRIBUTOR SAU DETAILIST, CU PRIVIRE LA ORICARE PRODUS (CUM AR FI ORICE „GARANȚII EXTINSE”), NU VA FI OBLIGATORIE PENTRU WEBER. REMEDIUL EXCLUSIV CONFORM ACESTEI GARANȚII ESTE REPARAREA SAU ÎNLOCUIREA PIESEI SAU PRODUSULUI.

ÎN CONDIȚIILE ACESTEI GARANȚII VOLUNTARE, DESPĂGUBIREA DE ORICE FEL NU VA FI ÎN NICI UN CAZ MAI MARE DECÂT PREȚUL DE ACHIZIȚIE AL PRODUSULUI WEBER VÂNDUT.

DVS. VĂ ASUMAȚI RISCUL ȘI RĂSPUNDEREA PENTRU PIERDERILE, DAUNELE MATERIALE SAU ACCIDENTAREA DVS. ȘI/SAU A ALTORA ȘI A BUNURILOR ACESTORA CAUZATE DE FOLOSIREA ERONATĂ SAU ABUZIVĂ A PRODUSULUI, SAU DE NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR FURNIZATE DE WEBER ÎN INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ANEXATE.

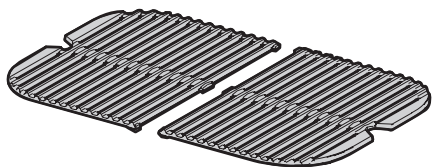
PIESELE ȘI ACCESORIILE ÎNLOCUITE CONFORM ACESTEI GARANȚII SUNT GARANTATE NUMAI PÂNĂ LA TERMINAREA PERIOADELOR DE GARANȚIE ORIGINALE MENȚIONATE MAI SUS).

ACEASTĂ GARANȚIE SE APLICĂ NUMAI FOLOSIRII PRIVATE, ȘI NU GRĂTARELOR WEBER FOLOSITE ÎN CONFIGURAȚII COMERCIALE, COMUNALE SAU CU UNITĂȚI MULTIPLE PRECUM RESTAURANTE, HOTELURI, STAȚIUNI SAU PROPRIETĂȚI ÎNCHIRIATE.

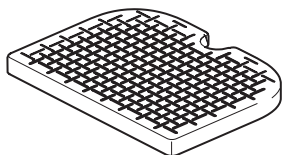
DIN TIMP ÎN TIMP, WEBER POATE MODIFICA DESIGNUL PRODUSELOR SALE. NIMIC DIN CONȚINUTUL ACESTEI GARANȚII NU VA FI INTERPRETAT CA OBLIGAȚIE PENTRU WEBER DE A ÎNCORPORA ACESTE MODIFICĂRI DE DESIGN ÎN PRODUSELE FABRICATE ANTERIOR, ȘI ACESTE MODIFICĂRI NU VOR FI NICIODATĂ INTERPRETATE CA RECUNOAȘTERE A FAPTULUI CĂ DESIGNURILE ANTERIOARE AU FOST DEFECTUOASE.

Pentru informații de contact suplimentare, consultați lista unităților internaționale de la sfârșitul acestui manual de utilizare.

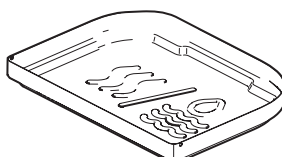
Lista componentelor



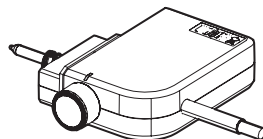
Grile de gătit din fontă cu porțelan emailat



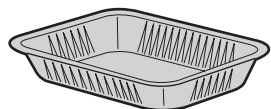
Tavă pentru gătit la abur reversibilă



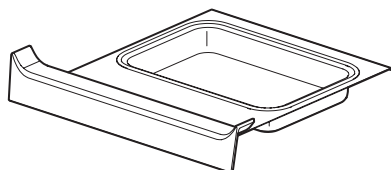
Rezervor pentru gătire la abur/afumare



Controler de temperatură



Tavă de scurgere de unică folosință



Tavă glisantă de captare

Asamblarea

Aceste instrucțiuni vă vor oferi cerințele minime pentru asamblarea grătarului electric WEBER. Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă.

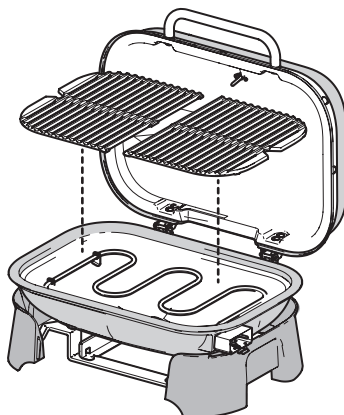
⚠ **AVERTIZARE:** Nu modificați aparatul. Modificările nu sunt sigure și vor anula garanția produsului.

⚠ **Îndepărtați toate materialele de ambalare și folia de protecție înainte de a utiliza grătarul.**

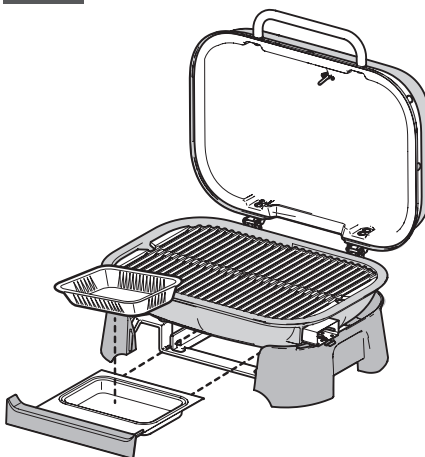
• Nicio piesă sigilată de fabricant nu trebuie deschisă sau modificată de utilizator.

• Nu acoperiți nicio parte a grătarului cu folie de aluminiu. Acest lucru poate avea un impact negativ asupra performanței grătarului.

1 Instalați grilele

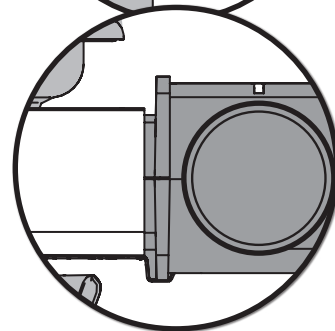
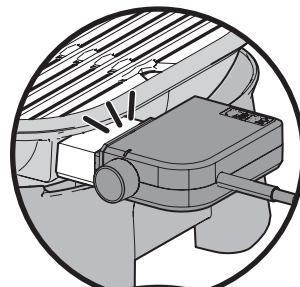
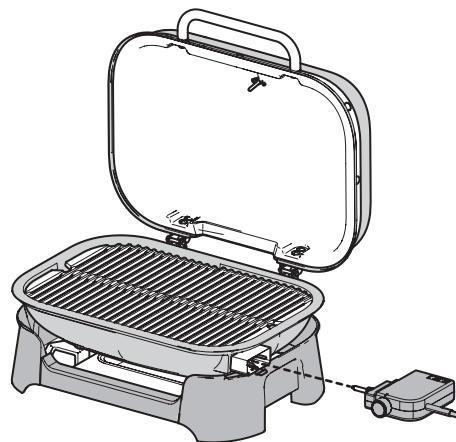


2 Instalarea tăvii pentru grăsime



3 Fixați controlerul de temperatură

Consultați secțiunea „Punerea în funcțiune” pentru fixarea corespunzătoare a controlerului de temperatură.



Grătarele prezentate în acest manual de utilizare pot diferi ușor de modelul achiziționat.

Punerea în funcțiune

Fixați controlerul de temperatură

- 1) Conectați controlerul de temperatură la grătar, împingându-l drept în suportul de montare **(A)** până când controlerul se fixează cu un clic și se așează drept pe suportul de montare. Asigurați-vă că pinii elementului de încălzire sunt aliniați cu controlerul de temperatură pentru o fixare corespunzătoare **(B)**.
- 2) Ghidați cablul electric în spatele grătarului, departe de suprafețele încălzite. Înfășurați cablul în exces cu înfășurătorul pentru cablu.
- 3) Conectați cablul de alimentare la o priză cu împământare.

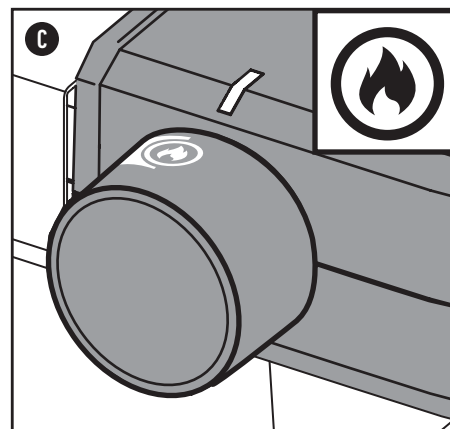
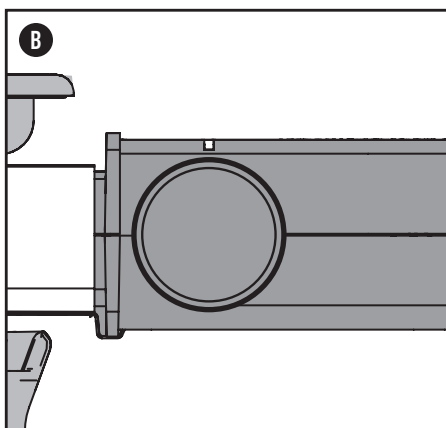
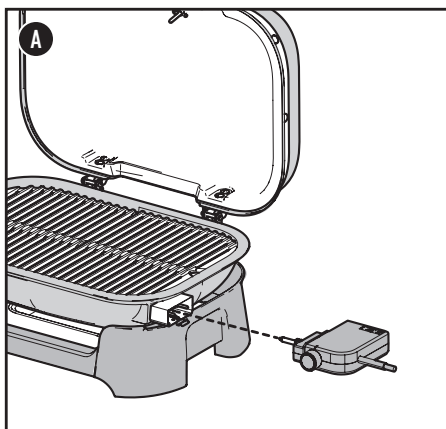
Preîncălziți grătarul

Preîncălzirea grătarului are o importanță critică pentru utilizarea cu succes a tuturor caracteristicilor acestuia, inclusiv gătitul la grătar, gătitul la abur, afumarea și păstrarea la cald a alimentelor. Preîncălzirea ajută la prevenirea lipirii alimentelor de grila de gătit și face grila suficient de fierbinte pentru a rumeni corespunzător. De asemenea, arde reziduurile alimentelor gătite anterior.

- 1) Preîncălziți grătarul cu butonul de comandă în poziția de sus **(C)**. Lumina LED-ului se va aprinde, indicând faptul că grătarul este pornit.
- 2) Când temperatura înregistrează 500 °F (260° C), grătarul este preîncălzit. Aceasta va dura aproximativ 15 până la 20 de minute, în funcție de condițiile ambiante.
- 3) Pentru a găti la grătar la o temperatură mai mică: Preîncălziți conform descrierii de mai sus. Rotiți butonul în sensul invers acelor de ceasornic la setarea dorită. Începeți gătitul la grătar.

Condiții ambientale

Gătitul la grătar poate dura mai mult într-un climat mai rece sau la o altitudine mai mare. Vântul continuu va reduce temperatura internă a grătarului. Așezați grătarul astfel încât vântul să sufle pe partea din față a grătarului.



Efectuați o ardere inițială

Încălziți grătarul la gradația cea mai mare, cu capacul închis, cel puțin 20 de minute înainte de prima utilizare.

⚠ AVERTIZARE

- ⚠ când lucrați la grătar, utilizați mănuși pentru grătar sau cu cinci degete, rezistente la căldură.
- ⚠ în cazul aprinderii grăsimii, închideți capacul, scoateți grătarul din priză și lăsați capacul închis până se stinge focul. Nu folosiți lichide pentru stingerea focului.
- ⚠ nu aruncați capacul și nu îl împingeți pentru a-l deschide mai mult decât deschiderea normală.
- ⚠ controlerul de temperatură nu este un mâner. Nu ridicați grătarul de pe controlerul de temperatură.
- ⚠ nu așezați și nu depozitați obiecte pe controlerul de temperatură.

Întreținerea între utilizări

Păstrarea curăteniei

Murdăria și grăsimea acumulate pot reduce performanța grătarului. Factori precum altitudinea, vântul și temperatura mediului pot afecta timpul de gătit.

Înainte de fiecare sesiune de gătit, verificați să nu existe grăsime acumulată

Grătarul a fost construit cu un sistem de gestionare a grăsimii care îndepărtează grăsimea de aliment, conducând-o într-un recipient de unică folosință. Pe măsură ce gătiți, grăsimea este canalizată spre tava glisantă de captare, și într-o tavă de scurgere de unică folosință care captează tava de captare. Acest sistem trebuie curățat de fiecare dată când folosiți grătarul pentru a preveni incendiile.

- 1) Asigurați-vă că grătarul este oprit și rece.
- 2) Scoateți tava glisantă de captare, trăgând-o înainte (A).
- 3) Verificați să nu existe grăsime în tava de scurgere de unică folosință care captează tava glisantă de captare. Aruncați tava de scurgere de unică folosință când e cazul și înlocuiți-o cu alta nouă.
- 4) Instalați la loc toate componentele.

După preîncălzire, curățați grila de gătit

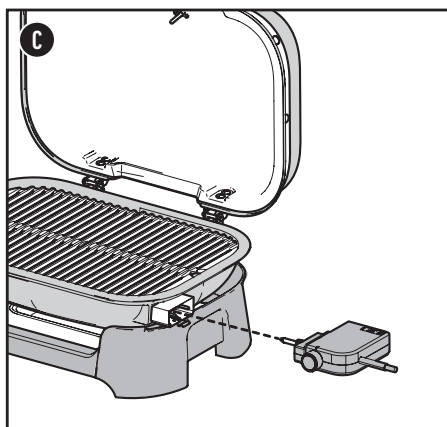
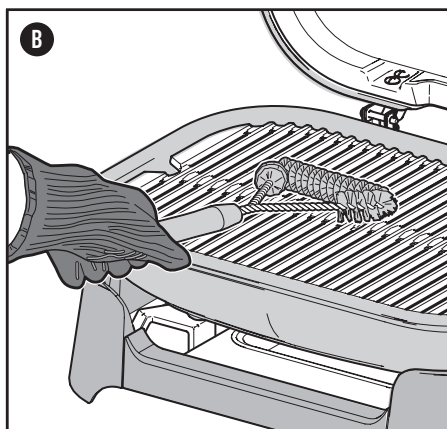
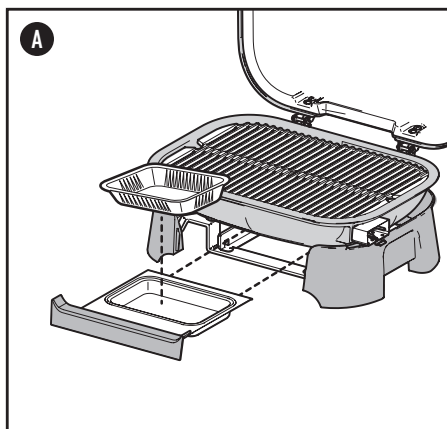
După preîncălzire, orice bucată de aliment sau reziduu rămas de la folosirea anterioară va fi mai ușor de îndepărtat. Grilele de gătit curățate vor împiedica de asemenea lipirea următoarelor alimente.

- 1) Frecați grilele cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil (vândută separat), imediat după preîncălzire (B).

Curățarea și păstrarea controlerului de temperatură

Când gătitul este încheiat, iar grătarul este oprit, lăsați controlerul de temperatură să se răcească înainte de a-l șterge.

- 1) Deconectați și scoateți controlerul de temperatură trăgându-l ușor dintr-o parte în alta până când se eliberează din suportul de montaj (C).
- 2) Ștergeți controlerul de temperatură cu o cârpă din microfibră umezită cu apă și lăsați-l să se usuce complet. Nu folosiți agenți de curățare sau perii, deoarece acestea vor zgâria suprafața. Nu folosiți niciodată agenți de curățare pentru sticlă pe materiale plastice. Aceasta va deteriora suprafața. Nu-l imersați în apă.
- 3) Păstrați controlerul de temperatură în interior, fără a fi la îndemâna copiilor.



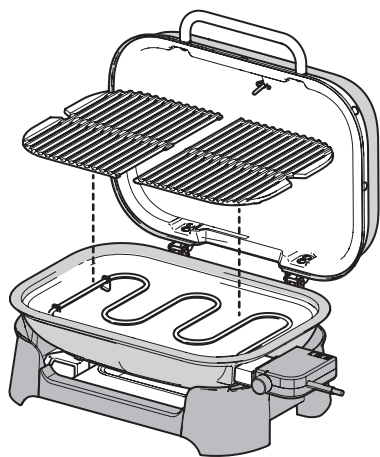
⚠ AVERTIZARE

- ⚠ periodic, grătarul trebuie curățat temeinic.
- ⚠ nu căptușiți cu folie de aluminiu tava glisantă de captare sau orice parte a grătarului.
- ⚠ aveți grijă când scoateți tava de captare și eliminați grăsimea fierbinte.
- ⚠ verificați tava de captare pentru acumulări de grăsime înainte de fiecare utilizare. Îndepărtați excesul de grăsime, pentru a evita aprinderea grăsimii.
- ⚠ perile de grătar trebuie verificate în mod regulat pentru peri căzuți și uzură excesivă. Înlocuiți peria dacă găsiți peri căzuți pe grilele de gătit sau pe perie. Weber recomandă achiziționarea unei noi perii de sârmă din oțel inoxidabil pentru grătar la începutul fiecărei primăveri.

⚠ ATENȚIE

- ⚠ controlerul de temperatură trebuie scos din grătar și păstrat în interior când grătarul este nu este utilizat, fără a se afla la îndemâna copiilor.

Versatilitate 5-în-1



Configurare pentru rumenire la temperatură înaltă



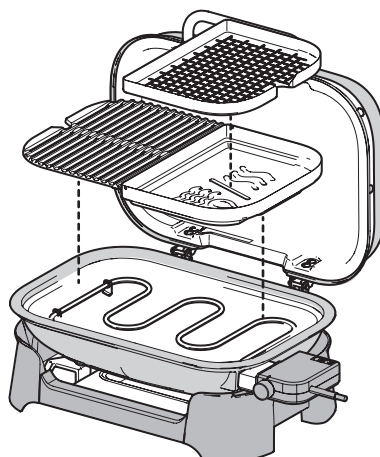
Utilizând doar grilele de gătit cu porțelan emailat, rotiți butonul de control la treapta mare și preîncălziți grătarul cu capacul închis la cel puțin 260 °C (500 °F). Temperaturile

de preîncălzire mai ridicate asigură cele mai bune rezultate de rumenire. Frecați grilele de gătit cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil.

Așezați alimentele pe grilele de gătit și închideți capacul. În timpul preparării la grătar, întoarceți alimentele o singură dată. Ridicați capacul numai pentru a întoarce alimentul sau verificați gradul de coacere la sfârșitul timpului de gătit recomandat.

Tabel pentru afumare și arome

Amplificați aroma alimentelor, fără adaosuri, doar cu aroma autentică a lemnului ars. Experimentarea cu adăugarea de așchii de lemn aromate la rețetă face ca prin afumarea și gătitul la grătar să obțineți alimente și mai gustoase. Așchiile din lemn aromat se vând separat



Configurarea pentru preparare la abur



Puternic și gata pentru gătit la abur în 10 minute.

Cu grătarul OPRIT și rece, scoateți o grilă de gătit. Așezați rezervorul

în incinta pentru gătit și umpleți cu apă până la linia raftului. Așezați tava pentru gătit la abur reversibilă pe rezervorul de apă, asigurându-vă că pereții tăvii se extind în sus, pentru a servi drept coș pentru legume sau alte alimente mici.

Închideți capacul. Rotiți butonul de control la treapta mare și preîncălziți grătarul timp de 10-15 minute. Frecați grilele de gătit cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil.

Reduceți căldura rotind butonul de control la setarea Abur.

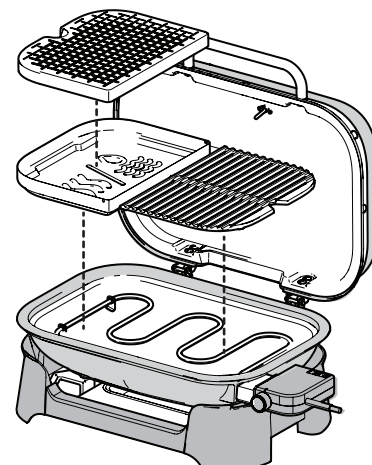
Așezați preparatele sensibile în tava pentru gătit la abur.

Închideți capacul și gătiți alimentele până la gradul de coacere dorit. Pentru rezultate optime, țineți capacul închis cât mai mult posibil în timpul preparării la abur.

Notă: Dacă gătiți simultan pe partea cu grătarul și pe partea cu abur, reglați grătarul la temperatura optimă pentru alimentele găsite pe grătar.

Notă: Pentru performanțe optime, utilizați rezervorul de abur de pe partea dreaptă a grătarului.

Notă: Termometrul din capac nu va indica temperaturi exacte cu sistemul de abur montat.



Configurarea pentru afumare



Cu grătarul OPRIT și rece, scoateți o grilă de gătit. Așezați rezervorul uscat în incinta pentru gătit și umpleți cu o mână de așchii de lemn. Nu adăugați apă. Așezați tava pentru gătit la

abur reversibilă pe rezervor, asigurându-vă că pereții tăvii se extind în jos, permițând așezarea orizontală a suprafeței superioare a tăvii.

Rotiți butonul de control la treapta mare și preîncălziți grătarul timp de 5-10 minute, până când observați formarea fumului. Frecați grilele de gătit cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil.

Reduceți căldura rotind butonul de control la setarea Fum.

Alimentele pot fi plasate fie pe grila de gătit, fie direct pe suprafața tăvii pentru a infuza alimentele cu aromă de fum. Nu acoperiți toate orificiile tigăii.

Gătiți întotdeauna pe grătar cu capacul închis, pentru a permite fumului să pătrundă complet în aliment.

După ce ați terminat de afumat, opriți butonul de control și închideți capacul grătarului până când așchiile de lemn s-au stins.

Notă: Pentru o mai bună performanță a afumării, folosiți rezervorul uscat cu așchii de lemn pe partea stângă a grătarului. Așchiile de lemn pot fi înmuiate în prealabil conform instrucțiunilor producătorului.

	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

△ PERICOL

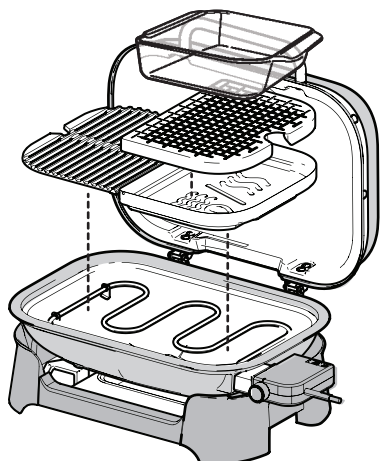
△ nu utilizați lichide inflamabile sau produse combustibile în afumătoare pentru a aprinde așchiile de lemn. Astfel, se vor produce vătămări grave.

△ AVERTIZARE

△ nu folosiți niciodată peleți din lemn sau fum pentru afumare în afumătoare.

△ nu folosiți niciodată lemn tratat sau expus la substanțe chimice.

△ evitați întotdeauna lemnele moi, rășinoase, precum pinul, cedrul și plopul.



Configurarea pentru încălzirea alimentelor



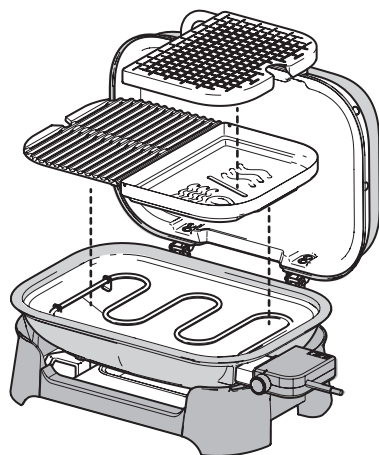
Cu grătarul OPRIT și rece, scoateți o grilă de gătit. Așezați rezervorul în incinta pentru gătit și umpleți cu apă până la linia raftului. Așezați tava pentru gătit la abur pe rezervorul de apă, asigurându-vă că pereții tigăii de gătit la abur se extind în jos, permițând așezarea orizontală a suprafeței superioare a tăvii.

Rotiți butonul de control la treapta mică.

Așezați o farfurie adecvată pentru cuptor cu dimensiuni maxime de 9,6" x 7,0" x 1,5" (24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm) (vândută separat) pe tava pentru gătit la abur. Apa din rezervor va menține alimentele calde și va menține umiditatea fără a permite arderea acestora.

Monitorizați nivelul apei din tava pentru gătit la abur la fiecare 30-60 de minute și adăugați apă dacă este necesar.

Pentru a găti la grătar în timp ce păstrați alimentele calde, reglați controlerul de temperatură la treapta mare în timpul gătirii alimentelor, apoi rotiți butonul de control la funcția de încălzire a alimentelor în timpul servirii.



Configurarea gătire la grătar a alimentelor congelate

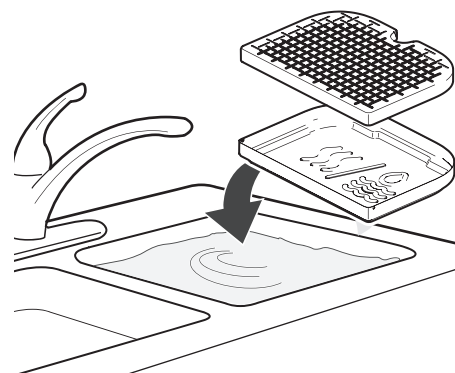


Cu grătarul OPRIT și rece, scoateți o grilă de gătit. Așezați rezervorul în incinta pentru gătit și umpleți cu 1 ceașcă (250 ml) de apă. Așezați tava pentru gătit la abur pe rezervorul de apă, cu oricare dintre părți în sus, și așezați alimentele congelate în tava pentru gătit la abur pe grătarul RECE.

Rotiți butonul de control la treapta mare și preîncălziți grătarul timp de 15 minute. Frecați grilele de gătit cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil.

Verificați dacă alimentele s-au dezghețat după 15 minute sau lăsați-le mai mult timp dacă este necesar.

După ce alimentele s-au dezghețat, mutați alimentul pe grila de gătit, pentru a obține gradul de coacere dorit.



Curățarea rezervorului pentru gătire la abur/afumare

Înainte de fiecare utilizare, lăsați componentele să se răcească, apoi goliți rezervorul de apă și de cenușă pentru a permite un flux de aer corespunzător. Spălați cu apă caldă cu săpun rezervorul și vasul de gătit la abur. Apoi, clătiți bine.

Notă: Afumarea va lăsa un strat rezidual de „fum” pe suprafața aburitorului/afumătoarei. Acest reziduu nu poate fi îndepărtat și nu va afecta funcționarea aburitorului/afumătoarei. Într-o măsură mai mică, pe interiorul grătarului se vor acumula reziduuri de „fum”. Aceste reziduuri nu trebuie îndepărtate și nu vor afecta în mod negativ funcționarea grătarului. Nu scufundați în apă grătarul.

Notă: Scoateți rezervorul pentru gătire la abur/afumare de pe grătar dacă nu îl folosiți.

Setările controlerului de temperatură:



OPRIT

TEMPERATURĂ MICĂ/
ÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR

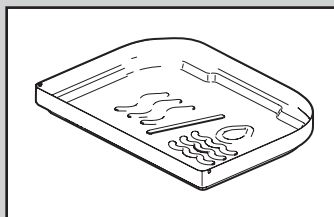
MEDIE

AFUMARE

ABUR

MARE

Capacitatea rezervorului de apă:



LUMIN

750 ml până la linia de raft/maxim 2,8 l

LUMIN COMPACT

500 ml la linia de raft/maxim 1,9 l

⚠️ AVERTIZARE

- ⚠️ când lucrați la grătar, utilizați mănuși pentru grătar sau cu cinci degete, rezistente la căldură.
- ⚠️ nu scoateți componentele fierbinți de pe grătar în timpul utilizării.

Permise și interzise la grătar

Preîncălziți grătarul de fiecare dată.

Dacă grilele de gătit nu sunt suficient de fierbinți, alimentele se vor lipi, și probabil că nu se vor putea prăji corespunzător, lipsindu-le acele frumoase semne de prăjeală. Chiar dacă o rețetă cere căldură medie sau redusă, preîncălziți întotdeauna grătarul mai întâi la gradația cea mai mare.

Nu preparați grătarul pe grile murdare.

Așezarea alimentelor pe grila de gătit înainte ca acesta să fie curățată nu este în niciun caz o idee bună. Rămășițele de pe grile acționează precum cleiul, lipindu-se de grilă și de alimente. Pentru a evita ca prânzul de azi să aibă gustul cinei de ieri, aveți grijă să lucrați pe o suprafață curată. După ce grilele au fost preîncălzite, folosiți o perie de sârmă din oțel inoxidabil pentru a obține o suprafață curată și netedă.

Fiți prezent în timpul procesului.

Înainte de a aprinde grătarul, asigurați-vă că aveți tot ce vă trebuie la îndemână. Nu uitați de ustensilele esențiale pentru grătar, de alimentele unse cu ulei și condimentate, de glazuri sau sosuri și de platourile curate pentru alimentele gătite. Drumurile la bucătărie nu numai că vă lipsesc de plăcerea procesului, dar pot eventual cauza și arderea mâncării. Bucătarii francezi numesc asta „mise en place” (adică, „puse la loc”). Noi îi zicem „a fi prezent”.

Creați un mic spațiu de manevră.

Îngrămădirea prea multor alimente pe grilele de gătit vă limitează flexibilitatea. Lăsați liber cel puțin un sfert de pe grilele de gătit, cu spațiu din belșug între fiecare aliment, ca să aveți acces cu cleștele și să mișcați cu ușurință alimentele. Uneori, lucrul la grătar implică decizii de fracțiuni de secundă, și necesitatea de a muta alimentele dintr-o zonă în alta. Deci, lăsați suficient spațiu pentru a acționa.

Nu trageți cu ochiul.

Capacul de pe grătar nu este numai pentru a proteja de ploaie. Cel mai important rol al său este să prevină intrarea unei cantități prea mari de aer și să limiteze ieșirea căldurii și fumului. Când capacul este închis, grilele de gătit sunt mai fierbinți, coacerea este mai rapidă, aroma de fum este mai puternică.

Întoarceți numai o dată.

Ce poate fi mai bun decât o friptură succulentă, cu urme adânci de prăjeală și bucăți frumos caramelizate din belșug? Cheia obținerii unor astfel de rezultate este menținerea alimentelor pe loc. Avem uneori tendința de a întoarce alimentul înainte ca acesta să ajungă la nivelul dorit de culoare și aromă. În aproape toate cazurile, trebui să întoarceți mâncarea doar o dată. Dacă umblați la ea de mai multe ori, probabil că deschideți de asemenea capacul prea mult, ceea ce creează în sine o serie de probleme. Deci relaxați-vă și aveți încredere în grătar.

Curățarea amănunțită și întreținerea

CURĂȚAREA INTERIORULUI GRĂȚARULUI

Performanțele grătarului se pot diminua în timp, dacă nu este întreținut corespunzător.

Temperaturile scăzute, căldura inegală, și lipirea alimentelor de grilele de gătit indică toate necesitatea curățării și întreținerii. Când grătarul este oprit și rece, începeți curățarea interiorului de sus în jos.

După fiecare cinci utilizări se recomandă o curățare minuțioasă. Utilizarea intensivă poate justifica curățări mai frecvente.

Curățarea capacului

Din când în când, este posibil să observați fulgi „ca de vopsea” pe interiorul capacului. În timpul utilizării, grăsimea și vaporii de fum se carbonizează încet și se depun pe interiorul capacului. În cele din urmă, aceste depuneri se vor exfolia și vor arăta ca vopseaua. Aceste depuneri nu sunt toxice, dar fulgii pot cădea pe alimente dacă nu curățați capacul în mod regulat.

- 1) Utilizați o racletă de plastic pentru a îndepărta grăsimea carbonizată din interiorul capacului (A).

Curățarea grilelor de gătit

Dacă curățați grilele de gătit conform recomandărilor, reziduurile de pe grile vor fi minime.

- 1) Cu grilele de gătit instalate, îndepărtați prin frecare reziduurile cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil (vândută separat) (B).
- 2) Scoateți grilele și puneți-le de o parte.

Notă: Grilele pentru gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Curățarea dublurii cuvei și a incintei pentru gătit

Uitați-vă în interiorul incintei pentru gătit pentru a detecta orice acumulare de grăsime sau particule de resturi de alimente. Acumularea excesivă poate provoca un incendiu.

Se recomandă utilizarea mănușilor atunci când scoateți elementul de încălzire.

Nu folosiți perii metalice pentru curățarea elementelor de încălzire.

- 1) Scoateți controlerul de temperatură.
- 2) Scoateți elementul de încălzire scoțând cele două șuruburi de pe suportul de montare până când elementul de încălzire se decuplează (C).
- 3) Glisați elementul de încălzire spre partea stângă a grătarului. Aveți grijă să nu îndoiți elementul de încălzire, înclinați-l în sus și scoateți-l.
- 4) Folosiți o racletă de plastic pentru a răzui resturile de pe părțile laterale și de pe dublura cuvei înspre deschiderea de pe fundul incintei pentru gătit (D). Această deschidere conduce reziduurile în tava glisantă de captare.
- 5) Scoateți și curățați tava glisantă de captare. Consultați „Întreținerea între utilizări” (E).

Dublura fundului grătarului poate fi îndepărtată și spălată cu apă caldă cu săpun. Aveți grijă să nu îndoiți dublura cuvei.

După curățare, montați la loc dublura cuvei. Nu folosiți grătarul fără dublura cuvei.

Pentru a monta la loc elementele de încălzire, introduceți elementele de încălzire în orificiile corespunzătoare din interiorul părții frontale a grătarului. Reașezați-l rotind șuruburile spre dreapta. Nu strângeți mai mult decât este necesar.

Curățați elementele de încălzire, lăsând alimentele să se ardă.

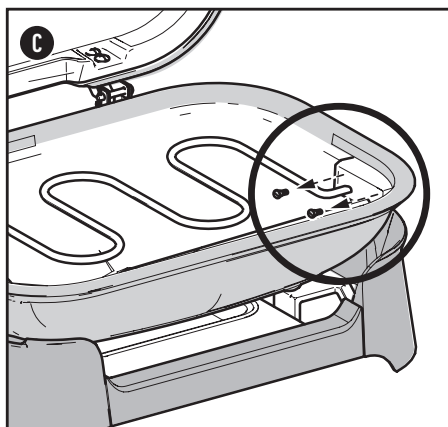
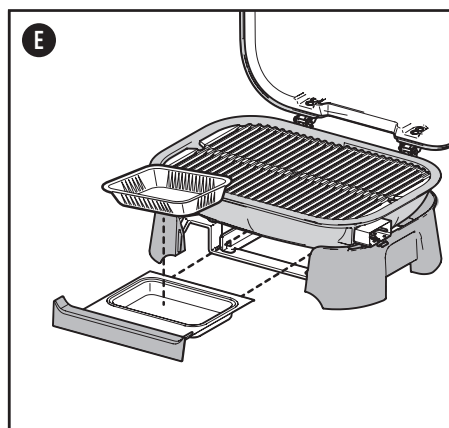
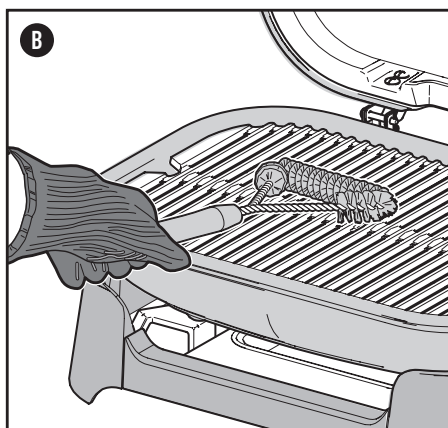
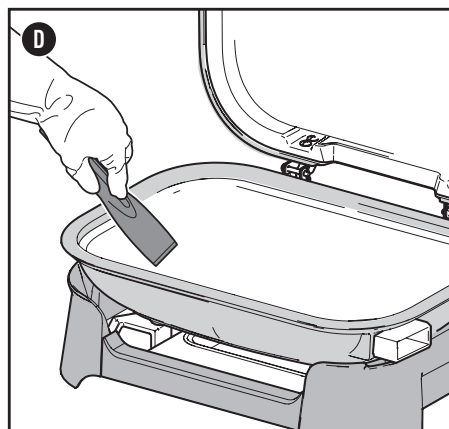
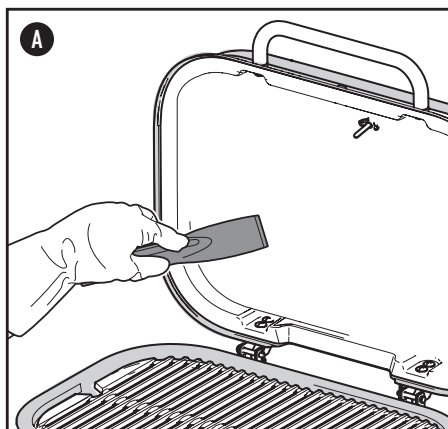
CURĂȚAREA EXTERIORULUI GRĂȚARULUI

Exteriorul grătarului poate include suprafețe din aluminiu, oțel inoxidabil și material plastic.

WEBER recomandă următoarele metode în funcție de tipul de suprafață:

Curățarea suprafețelor din oțel inoxidabil

Curățați oțelul inoxidabil cu un săpun degresant. Utilizați o cârpă din microfibre pentru a curăța în direcția fibrelor oțelului inoxidabil. Clătiți cu apă curată și uscați bine. Nu folosiți prosoape de hârtie. Nu utilizați înălbitori sau produse de curățare cu clor pe oțel inoxidabil.



Notă: Nu riscați să zgâriați oțelul inoxidabil cu paste abrazive. Pastele nu curăță și nu lustruiesc. Ele modifică culoarea metalului, îndepărtând pelicula protectoare superficială de oxid de crom.

Curățarea suprafețelor vopsite și a componentelor din material plastic

Curățați componentele vopsite și din material plastic cu săpun degresant. Clătiți cu apă curată și uscați bine.

Curățarea exteriorului grătarelor aflate în medii unice

Dacă grătarul se află într-un mediu deosebit de neprielnic, va trebui să curățați mai des exteriorul. Ploile acide, substanțele chimice și apa sărată pot cauza apariția ruginii pe suprafață. Ștergeți exteriorul grătarului cu apă caldă și săpun. Continuați cu o clătire și apoi uscați temeinic. În plus, numai pentru componentele din oțel inoxidabil, puteți aplica săptămânal un agent de curățare pentru lustruirea oțelului inoxidabil pentru a preveni rugina de suprafață.

⚠ AVERTIZARE

- ⚠ opriți grătarul și așteptați să se răcească înainte de a-l curăța temeinic.
- ⚠ nu pulverizați lichid pe elementul de încălzire sau pe controler.
- ⚠ nu-l scufundați în apă în timpul curățării.

⚠ ATENȚIE

- ⚠ deconectați aparatul de la circuitul de alimentare și scoateți controlerul de temperatură înainte de curățare și întreținere.
- ⚠ nu utilizați următoarele produse pentru a curăța grătarul: produse de lustruire sau vopsele abrazive pentru oțel inoxidabil, produse de curățare care conțin acizi, white spirit sau xilen, produse de curățare pentru cuptoare, produse de curățare abrazive (pentru bucătărie), sau tampoane de curățare abrazive.
- ⚠ nu folosiți perii metalice pentru curățarea elementelor de încălzire. Lăsați alimentele să se ardă în timpul preîncălzirii.

▲ AVERTIZARE

- ▲ nu încercați să executați nicio reparație la componentele electrice sau structurale fără a contacta departamentul de servicii pentru clienți al Weber-Stephen Products LLC.
- ▲ neutilizarea pieselor de schimb originale Weber-Stephen pentru orice reparație sau înlocuire va anula orice protecție de garanție.

GRĂTARUL ELECTRIC NU PORNEȘTE

SIMPTOM

- Elementul de încălzire nu se încălzește când urmați instrucțiunile din secțiunea „Exploatare” a acestui manual.

CAUZĂ

Controlerul de temperatură poate să nu fie introdus corect în carcasă.

Există o problemă cu curentul electric de la priză. Este posibil ca întrerupătorul să fi decuplat pentru a provoca o pierdere de putere în timpul utilizării.

Este posibil ca circuitul de limitare a curentului care este încorporat în controlerul de temperatură să fi întrerupt alimentarea electrică a grătarului.

SOLUȚIE

Demontați și reinstalați controlerul de temperatură. Branșați întotdeauna controlerul de temperatură la grătar înainte de a branșa cablul de alimentare la priză.

Identificați și alte dispozitive electrice care și-au pierdut puterea. Deconectați aceste dispozitive în timp ce folosiți grătarul.

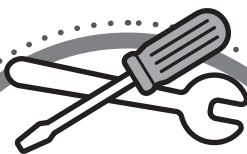
Verificați dacă sunt disponibile alte prize. Consultați „Indicații importante de siguranță” dacă sunt necesare cabluri prelungitoare.

Dacă întrerupătorul nu se declanșează în continuare în timpul utilizării, consultați un electrician calificat.

Dacă indicatorul luminos de stare a temperaturii nu este aprins, deconectați cablul de alimentare de la priză pentru a „reseta” circuitul de limitare a curentului. Așteptați 30 de secunde, apoi conectați cablul de alimentare la loc în priză.

APELAȚI SERVICIUL PENTRU CLIENȚI

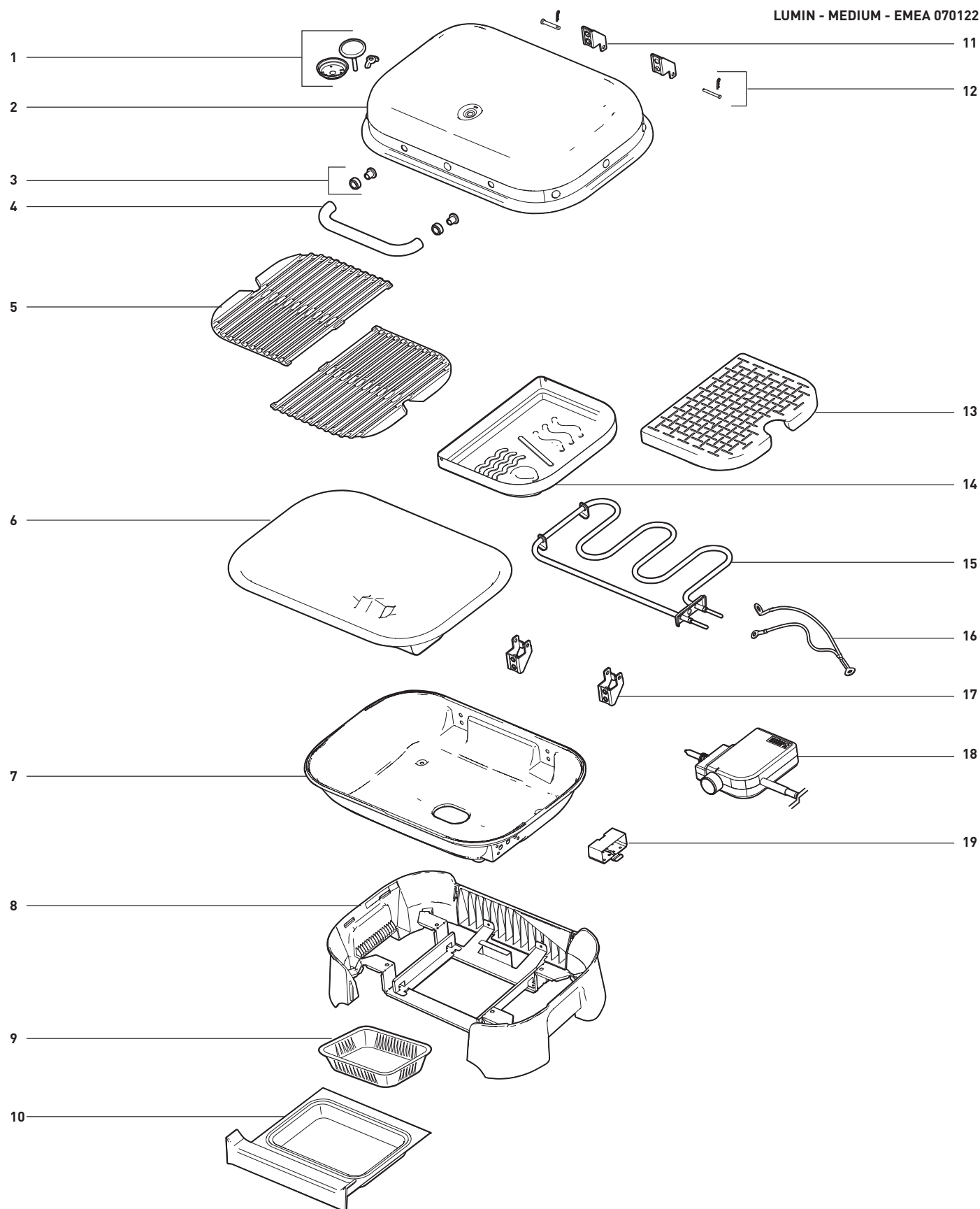
Dacă totuși continuați să vă confrunțați cu probleme, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de la weber.com.



PIESE DE SCHIMB

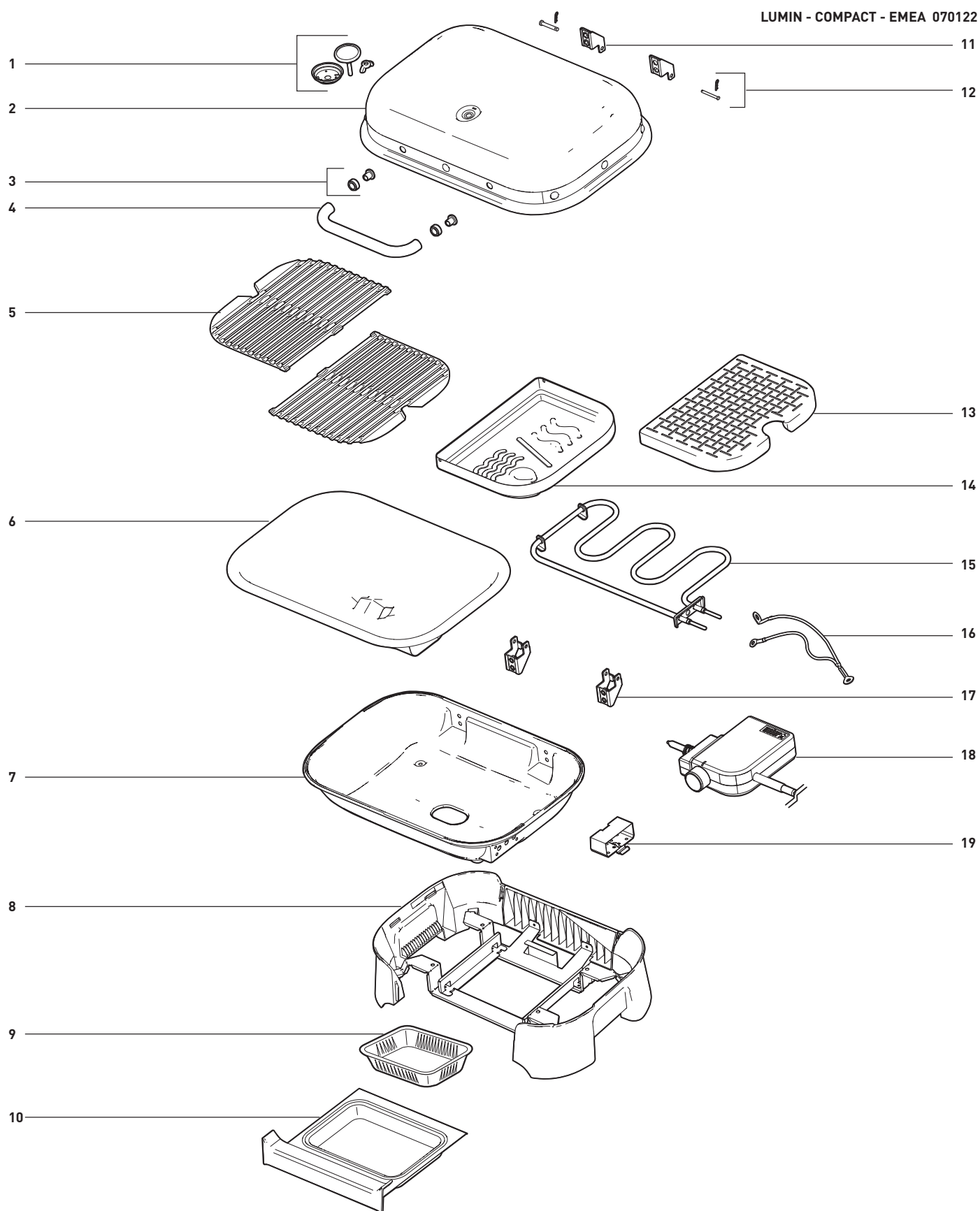
Pentru a obține piese de schimb, contactați distribuitorul local din zona dumneavoastră sau intrați pe weber.com.

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122



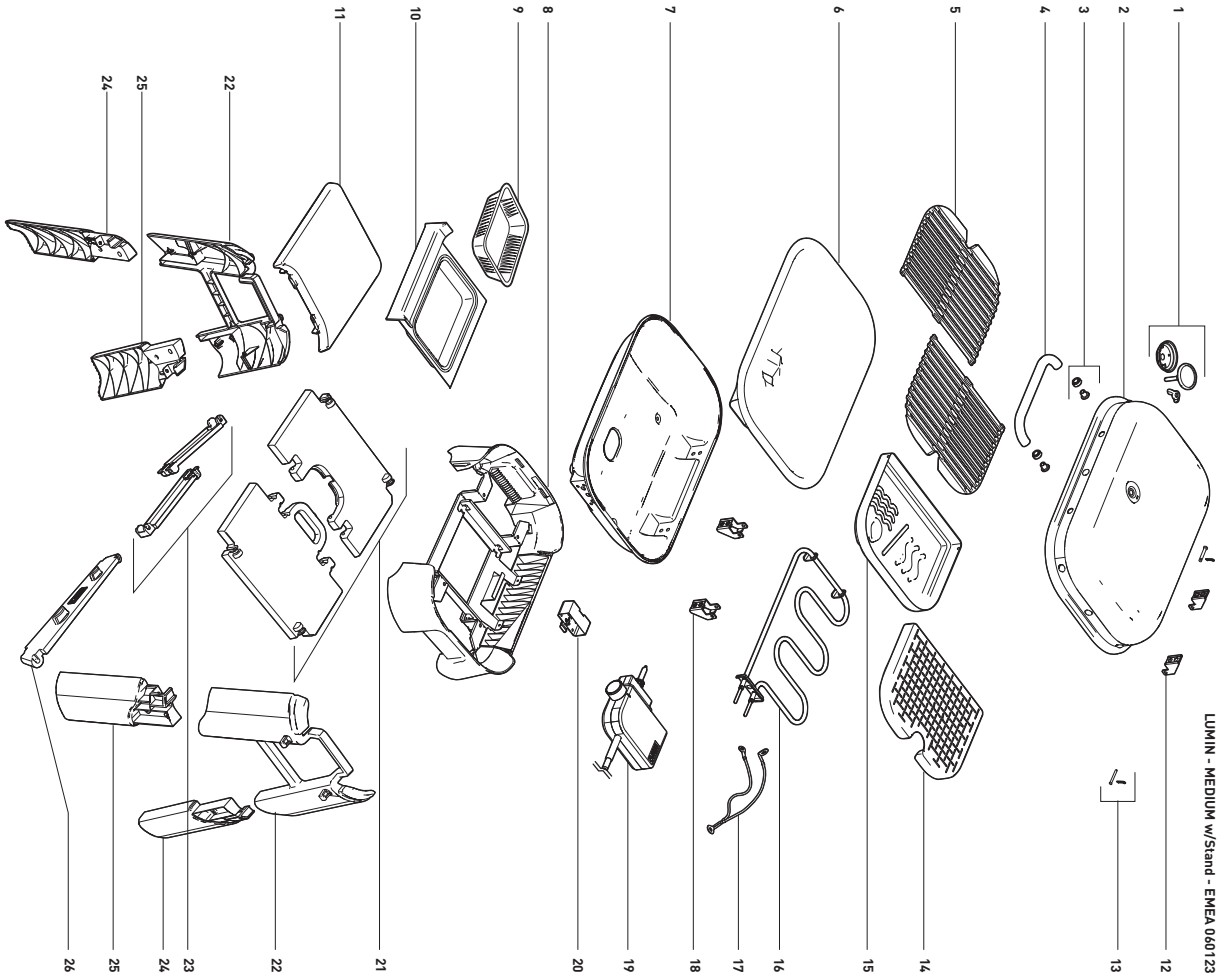
LUMIN COMPACT

LUMIN - COMPACT - EMEA 070122

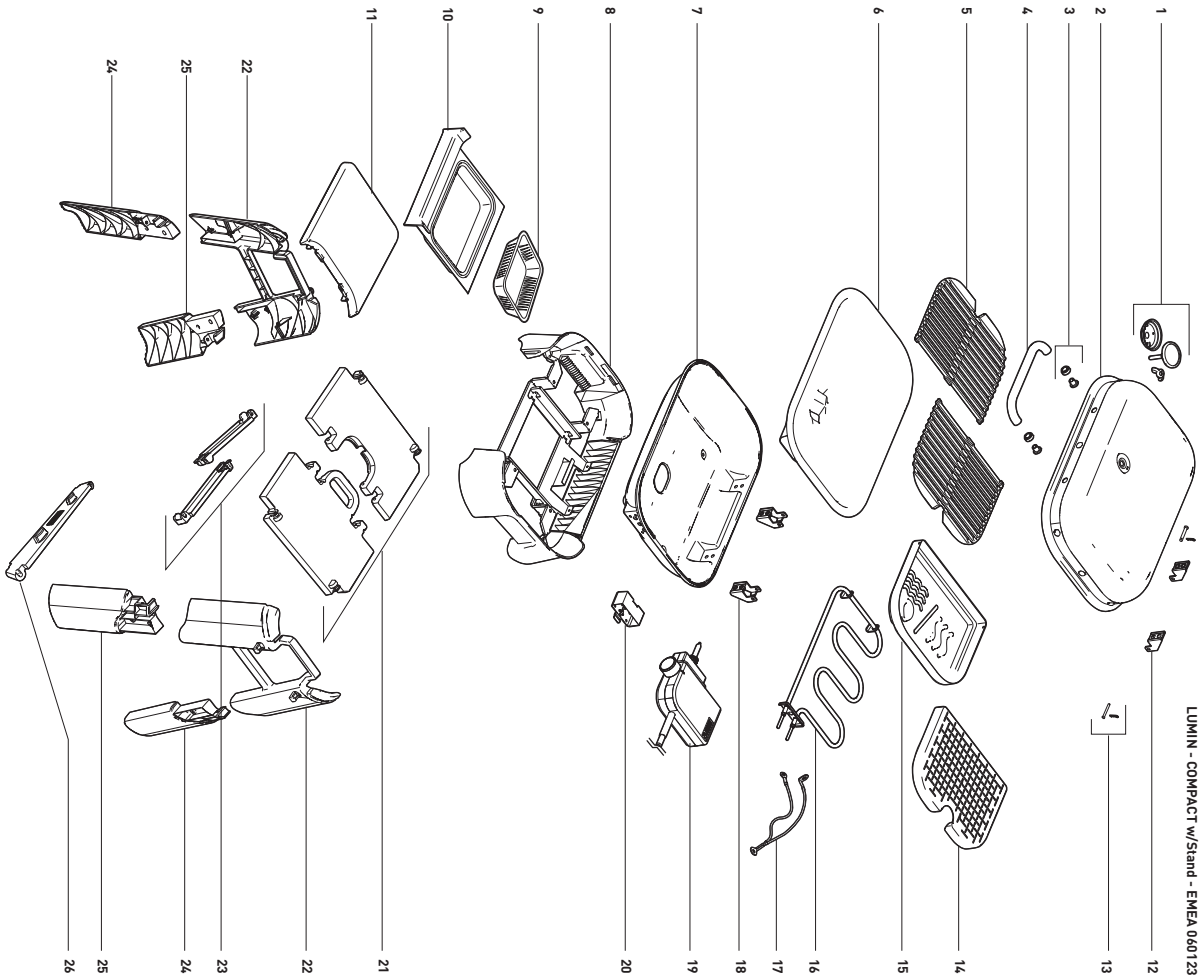


Piese de schimb

LUMIN CU SUPORT



LUMIN COMPACT CU SUPORT





Fabricant:

Weber-Stephen Products LLC

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

Importator:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

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

SERIA

Scrieți seria grătarului dvs. în caseta de mai sus pentru consultare ulterioară. Seria este pe eticheta cu date de pe partea din spate a cadrului grătarului.

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

