

LUMIN

Grelhador Elétrico



Manual do Proprietário

- LUMIN
- LUMIN COM SUPORTE
- LUMIN COMPACT
- LUMIN COMPACT COM SUPORTE



REGISTE-SE HOJE MESMO.

É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo grande mundo do barbecue. Registe o seu grelhador e obtenha acesso a informações WEBER divertidas e envolventes, incluindo dicas, truques e como aproveitar ao máximo a sua experiência de barbecue.

8658193

072525
PT - Português

Informações importantes de segurança

As indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO são utilizadas ao longo deste Manual do Proprietário para destacar informações críticas e importantes. Leia e respeite estas indicações para garantir a segurança e evitar danos materiais. As declarações são definidas abaixo.

⚠ **PERIGO:** Indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, *irá resultar em morte ou ferimentos graves.*

⚠ **AVISO:** Indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, *poderá resultar em morte ou ferimentos graves.*

⚠ **CUIDADO:** Indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, *poderá resultar em ferimentos ligeiros.*

- ⚠ Leia todas as instruções.
- ⚠ Apenas para uso doméstico.

⚠ CUIDADO

- ⚠ Para garantir a proteção constante contra o risco de choque elétrico, ligue apenas a tomadas devidamente ligadas à terra.
- ⚠ Para reduzir o risco de choques elétricos, mantenha a ligação do cabo de extensão seca e afastada do chão.
- ⚠ Superfície quente.

Instalação e montagem

⚠ AVISO

- ⚠ Este grelhador não se destina a ser instalado em caravanas, autocaravanas ou barcos.
- ⚠ Este modelo de grelhador destina-se apenas a uma utilização independente.
- ⚠ Utilize este grelhador apenas se todas as peças se encontrarem no seu lugar e se o grelhador tiver sido instalado de acordo com as instruções de montagem.

⚠ CUIDADO

- ⚠ Para minimizar o risco de danos materiais e/ou ferimentos, não utilize um cabo de extensão, a menos que este esteja em conformidade com as especificações listadas neste manual.
- Se for necessário utilizar um cabo de extensão, este deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra. Utilize apenas um cabo com uma espessura mínima de 1,5 mm², com uma ficha com ligação à terra, adequado para utilizar em aparelhos de exterior. O comprimento máximo do cabo de extensão é de 5 metros. Mantenha o cabo de extensão o mais curto possível. Examine o cabo de extensão antes de o utilizar e substitua-o se estiver danificado.
- Certifique-se de que o cabo não representa risco de tropeçar.
- Mantenha as ligações secas.
- Respeite todas as leis e regulamentos locais ao usar este aparelho.

Operação

⚠ PERIGO

- ⚠ Utilize o grelhador apenas no exterior, numa área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, passagens cobertas, tendas ou em qualquer outra área fechada ou sob um telhado combustível.
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes, combustível líquido ou pedra de lava no grelhador.

⚠ AVISO

- ⚠ Use este grelhador apenas conforme descrito neste manual. Uma utilização incorreta pode provocar um incêndio, choques elétricos ou ferimentos.
- ⚠ Não utilize o grelhador se existirem peças danificadas, defeituosas ou modificadas.
- ⚠ Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra. Não utilize adaptadores de ficha.
- ⚠ O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento residual nominal não superior a 30 mA.
- ⚠ Não utilize a unidade se a tomada elétrica estiver danificada.
- ⚠ Desligue, puxando sempre pela ficha. Não puxe pelo cabo.
- ⚠ Não modifique o dispositivo. As modificações não são seguras e irão anular a garantia.
- ⚠ Não use o grelhador a menos 3,05 m de qualquer corpo de água, como uma piscina ou lago.
- ⚠ É proibido utilizar o grelhador a menos de 61 cm de materiais combustíveis. Isto inclui a parte superior, inferior, traseira ou laterais do grelhador.
- ⚠ Mantenha a área de preparação dos alimentos livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool etc., bem como de materiais inflamáveis/ combustíveis.

- ⚠ Caso ocorra um incêndio de gordura, feche a tampa, desligue o botão de ligar/desligar, desligue o grelhador da tomada e deixe a tampa fechada até a extinção do fogo. Não utilize líquidos para apagar as chamas.

- ⚠ As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha crianças e animais de estimação afastados.

- ⚠ As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- ⚠ O consumo de álcool, medicamentos sujeitos a receita médica, medicamentos de venda livre ou drogas ilegais pode prejudicar a capacidade do utilizador de montar, deslocar, armazenar ou operar o grelhador com segurança.

- ⚠ Não deixe o grelhador sem supervisão durante a utilização ou o pré-aquecimento. Tenha cuidado ao utilizar este grelhador. A totalidade da cookbox fica quente durante a utilização.

- ⚠ Não desloque o dispositivo durante a utilização.

- ⚠ Mantenha todos os cabos de alimentação elétrica afastados de superfícies quentes. Siga as instruções de gestão dos cabos.

- ⚠ Posicione o cabo de alimentação afastado de zonas de passagem. Disponha o cabo de forma a não ser possível puxá-lo ou tropeçar nele.

- ⚠ Não deixe cair o controlador de temperatura nem o submeta a impactos fortes, pois tal poderá comprometer a funcionalidade e/ou segurança da unidade. Não utilize o aparelho se este tiver caído ou apresentar qualquer tipo de avaria.

- ⚠ Inspeção o cabo de alimentação e ligue regularmente para detetar quaisquer sinais de danos. Não opere um aparelho com fio ou ficha danificados.

- ⚠ Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o controlador de temperatura, o cabo, as fichas, as sondas ou o grelhador em água ou outros líquidos.

- ⚠ Utilize o grelhador apenas numa superfície nivelada e resistente ao calor.

- ⚠ Use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a norma EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao utilizar o grelhador.

⚠ CUIDADO

- ⚠ Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.

- ⚠ Ao ligar este aparelho a uma fonte de alimentação, certifique-se de que a tensão de alimentação corresponde à classificação de tensão indicada na placa do aparelho.

- ⚠ Não exceda a voltagem da tomada elétrica.

- ⚠ Este grelhador destina-se apenas ao uso doméstico ao ar livre. Não utilize no interior ou para fins comerciais. Não utilize como aquecedor.

- ⚠ Não utilize o grelhador em qualquer veículo nem nas áreas de armazenamento ou carga de qualquer veículo. Isto inclui, entre outros, automóveis, camiões, carrinhas, monocaravanas, veículos utilitários desportivos, autocaravanas e barcos.

Armazenamento e/ou não utilização

⚠ CUIDADO

- ⚠ Deixe o aparelho arrefecer antes de o deslocar, limpar ou armazenar.

- ⚠ O controlador de temperatura deve ser removido do grelhador e armazenado em ambiente fechado quando o grelhador não está em uso.

- ⚠ Cubra o grelhador apenas quando estiver frio.

Guarde este Manual do Proprietário para referência futura. Leia-o atentamente e, no caso de dúvidas, contacte-nos. Pode encontrar as informações de contacto no final deste manual.

OLÁ!

É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo grande mundo do barbecue. Leia este Manual do Proprietário e rapidamente estará pronto para cozinhar qualquer coisa no seu novo grelhador. Queremos estar presentes ao longo de toda a vida útil do seu grelhador, por isso dedique alguns minutos ao seu registo. Ao se registar para criar uma conta Weber, como parte do registo do seu grelhador iremos fornecer-lhe conteúdos de barbecue especiais, exclusivos para si.

Por isso, junte-se a nós online, no seu dispositivo inteligente ou de qualquer outra forma que prefira contactar-nos.

Obrigado por escolher a WEBER.

Estamos contentes por o ter connosco.

ÍNDICE

- 2 Bem-vindo à WEBER
Medidas de segurança importantes
- 4 A promessa WEBER
- 5 Montagem
Lista de peças
- 6 Funcionamento
Começar
Conservação entre refeições
Definição Selar com calor alto
Definição Cozer a Vapor
Definição Infusão de Fumo
Definição Aquecer Alimentos
Definição Grelhar alimentos congelados
Configuração da placa
Limpar o reservatório para cozer a vapor/defumar
- 10 Dicas e Sugestões
Práticas recomendadas no grelhador
- 11 Conservação do Produto
Limpeza Profunda e Manutenção
- 12 Resolução de problemas
- 13 Peças de Substituição

Este aparelho está classificado para
220 V-240 V - 50/60 Hz

Potência de saída (Watts):
2200 W-2300 W

Utilize apenas a ficha do controlador
de temperatura WEBER.

A promessa WEBER

Na WEBER orgulhamo-nos de duas coisas: fazer grelhadores que duram e garantir um excelente apoio ao cliente.

Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") orgulha-se de fabricar produtos seguros, duradouros e de confiança.

Esta é a Garantia Voluntária que a WEBER lhe oferece sem qualquer custo adicional. Contém as informações necessárias para solicitar a reparação do seu produto WEBER na improvável situação de uma falha ou defeito.

De acordo com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos no caso de defeito no produto. Esses direitos incluem o desempenho suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Na União Europeia, por exemplo, esta seria uma garantia legal de dois anos, tendo início na data de entrega do produto. Estes e outros direitos legais não são influenciados por esta garantia. Na verdade, esta garantia concede ao Proprietário direitos adicionais, independentes da Garantia legal obrigatória.

GARANTIA VOLUNTÁRIA WEBER

A WEBER garante ao comprador do produto WEBER (ou, no caso de o mesmo ser um presente ou uma situação promocional, à pessoa para a qual o mesmo foi adquirido como presente ou produto promocional) que o produto WEBER se encontra isento de defeitos de material e de fabrico durante o(s) período(s) de tempo abaixo indicado(s), quando montado e operado de acordo com o Manual do Proprietário que o acompanha. (Nota: se perder o seu Manual do Proprietário WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com ou na página específica do país para a qual o proprietário seja reencaminhado. Sob circunstâncias de utilização e manutenção normais por uma única família numa casa ou apartamento, a WEBER concorda, dentro do âmbito desta garantia, reparar ou substituir peças defeituosas dentro dos períodos, limitações e exclusões aplicáveis listados abaixo. NA MEDIDA DO PERMITIDO PELAS LEIS APLICÁVEIS, ESTA GARANTIA ABRANGE SOMENTE O COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL AOS PROPRIETÁRIOS SUBSEQUENTES, EXCETO NO CASO DE PRESENTES OU ITENS PROMOCIONAIS, CONFORME INDICADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) registar o seu produto WEBER online em www.weber.com ou na página específica do país para o qual o Proprietário seja reencaminhado. Guarde também o seu recibo original e/ou fatura. Ao registar o seu produto WEBER está a confirmar a sua cobertura de garantia e a criar uma ligação direta com a WEBER caso necessite de entrar em contacto.

A garantia acima aplica-se apenas se o proprietário utilizar o produto WEBER com cuidado razoável, seguindo todas as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha, a não ser que o proprietário possa provar que o defeito ou falha não está relacionado com o não cumprimento das obrigações mencionadas acima. Se viver numa zona costeira ou se o seu produto for utilizado na proximidade de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e limpeza regulares das superfícies exteriores, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha.

TRATAMENTO DA GARANTIA/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se acredita possuir uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Apoio ao Cliente da WEBER, utilizando as informações de contacto na nossa página web (www.weber.com), ou na página específica do país para a qual o Proprietário seja reencaminhado). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa abrangida por esta Garantia. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER pode escolher (a seu critério) substituir o grelhador em questão por um grelhador novo de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio ser pré-pagas.

Esta GARANTIA prescreve no caso de danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações pelas quais a WEBER não seja responsável e que tenham sido causadas por:

- Abuso, uso indevido, alteração, modificação, aplicação incorreta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação indevidas e falha na execução da manutenção normal e de rotina;
- Exposição à maresia e/ou fontes de cloro, como piscinas e banheiras quentes/spas;
- Condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, maremotos, tornados ou tempestades fortes.

A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER representam a anulação desta Garantia; quaisquer danos daqui resultantes não serão cobertos por esta Garantia. Qualquer conversão de um grelhador a gás não autorizada pela WEBER e não realizada por um técnico de assistência autorizado da WEBER resultará na anulação desta Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cookbox:

5 anos, não abrange oxidação/queimaduras
(2 anos para pintura, à exceção de descoloração)

Conjunto da tampa:

5 anos, não abrange oxidação/queimaduras
(2 anos para pintura, à exceção de descoloração)

Grelhas de cozedura em ferro fundido com revestimento

esmaltado:
5 anos, não abrange oxidação/queimaduras

Componentes plásticos:

5 anos, exclui descoloração

Todas as peças restantes:

2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

PARA ALÉM DA GARANTIA E DA ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE, CONFORME DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE GARANTIAS ADICIONAIS OU DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE VOLUNTÁRIAS QUE ULTRAPASSEM A RESPONSABILIDADE LEGAL QUE SE APLICA À WEBER. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TENHA UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PREVISTO NA LEI.

NÃO SE APLICARÃO GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DESTA GARANTIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA OFERECIDA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR, EM RELAÇÃO A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO "EXTENSÕES DA GARANTIA") VINCULARÁ A WEBER. ESTA GARANTIA DESTINA-SE APENAS À REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU DO PRODUTO.

SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA, AO ABRIGO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA, A REPARAÇÃO DEVE REPRESENTAR UM VALOR SUPERIOR AO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

VOCÊ ASSUME O RISCO E A RESPONSABILIDADE PELA PERDA, DANOS OU FERIMENTOS EM SI OU DANOS NA SUA PROPRIEDADE E/OU EM TERCEIROS E NAS SUAS PROPRIEDADES QUE RESULTEM DA UTILIZAÇÃO INDEVIDA OU ABUSIVA DO PRODUTO OU DO INCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO PROPRIETÁRIO.

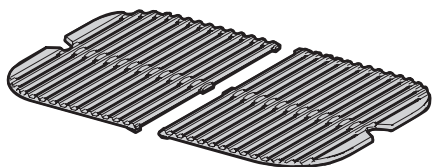
AS PEÇAS E OS ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DESTA GARANTIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO PERÍODO EQUIVALENTE AO TEMPO DE GARANTIA RESTANTE DO(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL ACIMA MENCIONADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS A CASAS OU APARTAMENTOS MONOFAMILIARES E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER USADOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

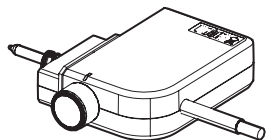
A WEBER PODE OCASIONALMENTE MODIFICAR O DESIGN DOS PRODUTOS. NENHUM DO CONTEÚDO DESTA GARANTIA DEVE SER CONSIDERADO COMO OBRIGAÇÃO, POR PARTE DA WEBER, DE INCORPORAR TAIS ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS PREVIAMENTE FABRICADOS, NEM TAIS ALTERAÇÕES DEVEM SER ENTENDIDAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE DESIGNS PRÉVIOS APRESENTAVAM DEFEITOS.

Consulte a lista de Unidades de Negócio Internacionais no final deste Manual do Proprietário para informações de contacto adicionais.

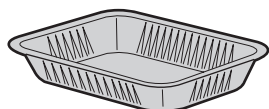
Lista de Peças



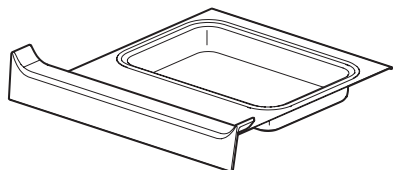
Grelhas de cozedura em ferro fundido e revestimento esmaltado



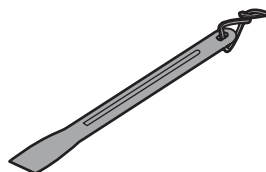
Controlador de temperatura



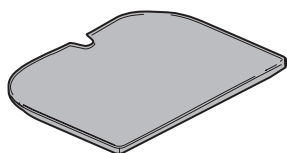
Recipiente de recolha descartável



Tabuleiro de recolha deslizante



Raspador de plástico



Placa*

* Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

Montagem

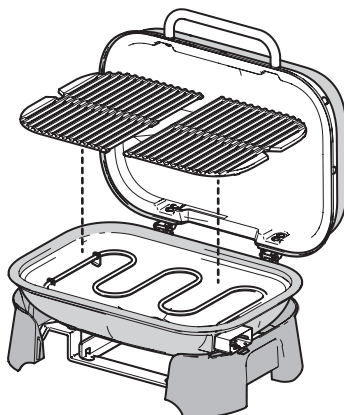
Estas instruções irão fornecer-lhe os requisitos mínimos para a montagem do seu grelhador elétrico WEBER. Uma montagem inadequada pode ser perigosa.

⚠ **AVISO: não modifique o dispositivo. As modificações não são seguras e irão anular a garantia.**

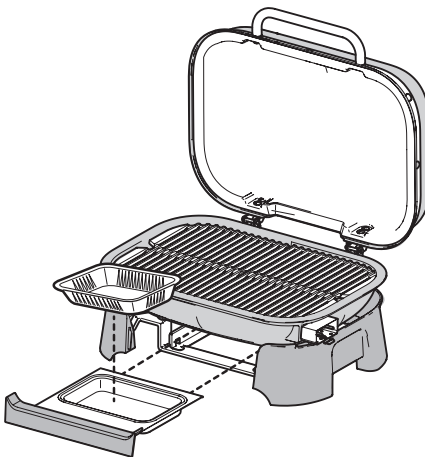
⚠ **AVISO: não modifique o dispositivo. As modificações não são seguras e irão anular a garantia.**

- Quaisquer peças seladas pelo fabricante não devem ser abertas ou alteradas pelo utilizador.
- Não cubra quaisquer peças do grelhador com folha de alumínio. Este pode influenciar negativamente o desempenho do seu grelhador.

1 Instalar Grelhas

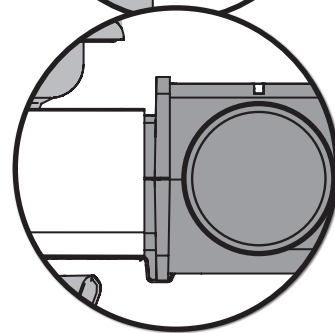
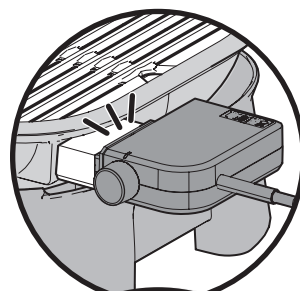
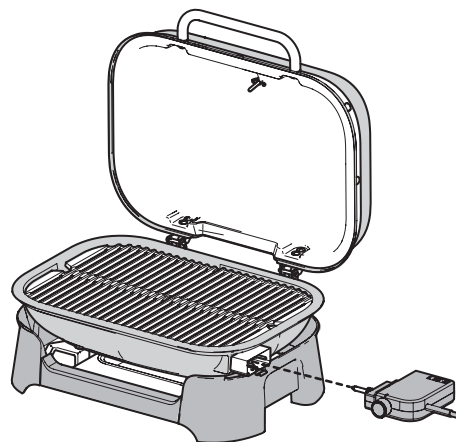


2 Instalar o Tabuleiro de Gordura



3 Ligar o controlador de temperatura

Consulte "Começar" para uma fixação adequada do controlador de temperatura.



Os grelhadores ilustrados neste Manual do Proprietário podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

Começar

Ligar o controlador de temperatura

- 1) Ligue o controlador de temperatura ao grelhador, pressionando-o diretamente no suporte de montagem (A) até o controlador encaixar e ficar nivelado no suporte de montagem. Certifique-se de que os pinos do elemento de aquecimento estão alinhados com o controlador de temperatura para uma fixação correta (B).
- 2) Passe o cabo de alimentação por trás do grelhador, afastado de superfícies quentes. Enrole o excesso de cabo com o enrolador do cabo.
- 3) Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.

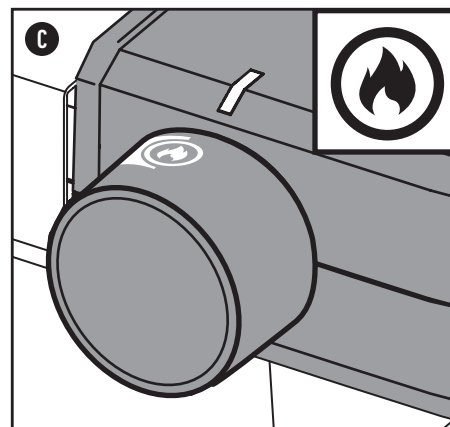
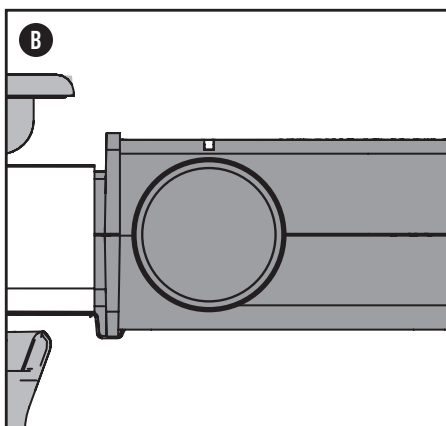
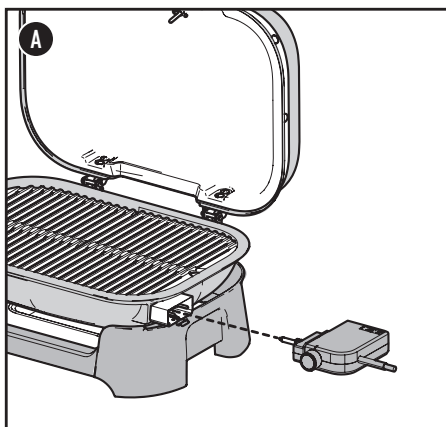
Pré-aquecer o grelhador

Pré-aquecer o grelhador é fundamental para usar com sucesso todas as funcionalidades do grelhador, incluindo grelhar, cozinhar a vapor, defumar e manter os alimentos quentes. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos se colem à grelha e deixa a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas. Além disso, queima os resíduos de uma refeição anterior.

- 1) Pré-aqueça o grelhador com o botão de controlo na posição alta (C). A luz LED acende, indicando que o grelhador está ligado.
- 2) Quando a temperatura registar 260°C, o grelhador está pré-aquecido. Isto pode demorar cerca de 15 a 20 minutos, dependendo das condições ambientais.
- 3) Para grelhar a uma temperatura inferior: Pré-aqueça conforme descrito acima. Rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a definição desejada. Comece a grelhar.

Condições ambiente

Grelhar num clima mais frio ou a grande altitude irá aumentar o seu tempo de cozedura. Um fluxo de vento constante irá reduzir a temperatura interna do grelhador. Coloque o grelhador de modo a que o vento sopra contra a frente do grelhador.



Realizar uma queima inicial

Aqueça o grelhador com calor alto e a tampa fechada durante, pelo menos, vinte minutos antes de grelhar alimentos pela primeira vez.

⚠ AVISO

- ⚠ Use luvas termorresistentes para barbecue ao utilizar o grelhador.
- ⚠ Caso ocorra um incêndio de gordura, feche a tampa, desligue o grelhador da tomada e deixe a tampa fechada até a extinção do fogo. Não utilize líquidos para apagar as chamas.
- ⚠ Não abra a tampa com força nem a empurre para além do funcionamento normal.
- ⚠ O controlador de temperatura não é uma pega. Não levante o grelhador pelo controlador de temperatura.
- ⚠ Não coloque nem armazene itens no controlador de temperatura.

Conservação entre refeições

Manter a limpeza

A sujidade e gordura acumuladas podem reduzir o desempenho do grelhador. Fatores como a altitude, o vento e a temperatura exterior podem influenciar os tempos de cozedura.

Verificação de gordura antes de cada cozedura

O seu grelhador foi fabricado com um sistema de controlo da gordura que afasta a gordura dos alimentos, conduzindo-a para um recipiente descartável. Ao cozinhar, a gordura cai no tabuleiro de gordura deslizante até se depositar num recipiente descartável que reveste o tabuleiro de recolha. Este sistema deve ser limpo de cada vez que grelha para evitar incêndios.

- 1) Confirme que o grelhador está desligado e frio.
- 2) Remova o tabuleiro de recolha deslizante, puxando-o para a frente **(A)**.
- 3) Verifique a existência de gordura no recipiente descartável que reveste o tabuleiro de recolha deslizante. Elimine o recipiente de recolha descartável quando necessário e substitua por um novo.
- 4) Volte a instalar todos os componentes.

Limpar a grelha de cozedura após o pré-aquecimento

Após pré-aquecer será mais fácil remover eventuais restos de alimentos de utilizações anteriores.

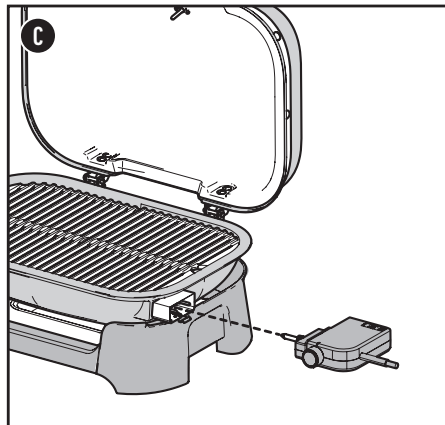
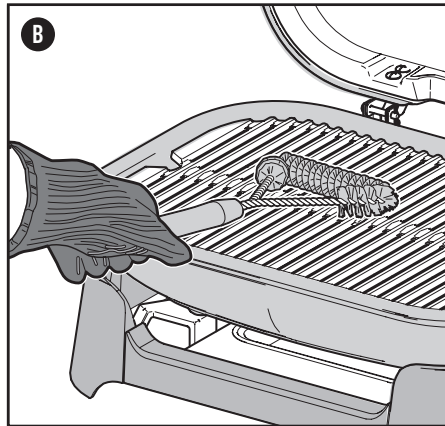
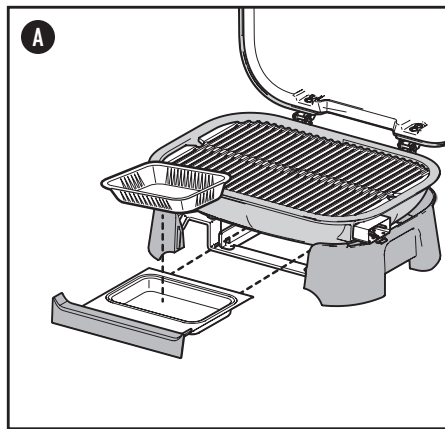
A limpeza das grelhas também evita que os alimentos da refeição seguinte adiram à grelha.

- 1) Escove as grelhas de cozedura com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável (vendida em separado) imediatamente após o pré-aquecimento **(B)**.

Limpeza e armazenamento do controlador de temperatura

Quando a cozedura estiver concluída e o grelhador estiver desligado, deixe o controlador de temperatura arrefecer antes de o limpar.

- 1) Desligue e remova o controlador de temperatura, puxando-o levemente de um lado para o outro até se soltar do suporte de montagem **(C)**.
- 2) Limpe o controlador de temperatura com um pano em microfibra humedecido com água. Não use produtos de limpeza ou escovas, pois estes irão riscar a superfície. Nunca use produtos de limpeza para vidro em plásticos. Estes irão danificar a superfície. Não mergulhe em água.
- 3) Guarde o controlador de temperatura no interior, fora do alcance das crianças.



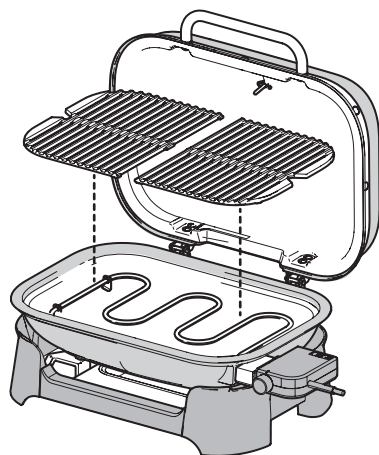
△ AVISO

- △ O grelhador deve ser cuidadosamente limpo com frequência.
- △ Não revista o tabuleiro de recolha deslizante ou qualquer parte do grelhador com folha de alumínio.
- △ Proceda com cuidado ao remover o tabuleiro de recolha e eliminar a gordura quente.
- △ Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de recolha deslizante quanto à acumulação de gordura. Remova a gordura em excesso para evitar um incêndio com origem na gordura.
- △ As escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozedura ou na própria escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.

△ CUIDADO

- △ O controlador de temperatura deve ser removido do grelhador e armazenado em ambiente fechado quando o grelhador não está em uso – manter fora do alcance das crianças.

Versatilidade: Modos especiais



Definição Selar com calor alto



Utilizando apenas as grelhas de cozimento com revestimento esmaltado, rode o botão de controle para a definição alta e pré-aqueça o grelhador com a tampa fechada

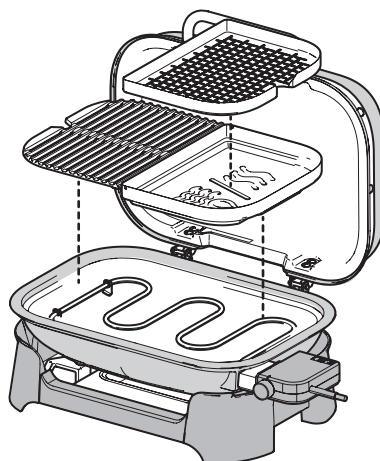
a, pelo menos, 260°C (500°F). Temperaturas de pré-aquecimento mais altas garantem melhores resultados ao selar. Limpe as grelhas de cozimento utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável.

Coloque os alimentos sobre as grelhas e feche a tampa. Vire os alimentos apenas uma vez durante o tempo de cozimento no grelhador. Levante a tampa apenas para virar o alimento ou verificar o ponto de cozimento no final do tempo recomendado.

Tabela de defumar Firespice

Realce o sabor dos alimentos com o sabor autêntico da lenha. Experimente adicionar aparas de madeira aromatizada para tornar a defumação e o barbecue ainda mais deliciosos. Aparas de madeira Firespice vendidas em separado

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



Definição Cozer a vapor



Potente e pronto a cozinhar a vapor em 10 minutos.

Com o grelhador DESLIGADO e frio, retire uma grelha de cozimento.

Coloque o reservatório na cookbox e encha com água até à linha. Coloque o tabuleiro reversível para cozer a vapor sobre o reservatório de água, garantindo que as paredes do tabuleiro para cozer a vapor fiquem viradas para cima, atuando como um cesto para vegetais e outros alimentos pequenos.

Feche a tampa. Rode o botão de controle para a definição alta e pré-aqueça o grelhador durante 10-15 minutos. Limpe as grelhas de cozimento utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável.

Reduza o calor, rodando o botão de controle para a definição Vapor.

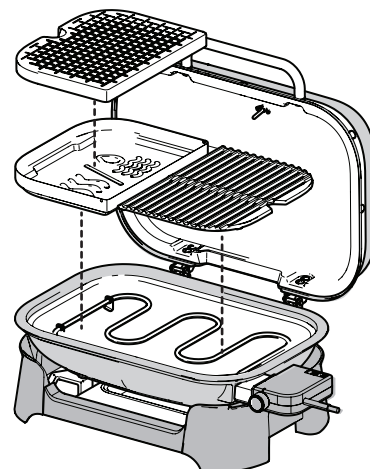
Coloque os alimentos delicados no tabuleiro para cozer a vapor.

Feche a tampa e cozinhe os alimentos até ao ponto pretendido. Para obter os melhores resultados, mantenha a tampa fechada o mais possível enquanto coze a vapor.

Nota: Se cozinhar em simultâneo no lado do grelhador e no lado da cozedura a vapor, regule o grelhador para a temperatura mais adequada para os alimentos grelhados.

Nota: Para o melhor desempenho, utilize o reservatório para cozer a vapor no lado direito do grelhador.

Nota: Com o sistema de vapor colocado, o termómetro na tampa não indica temperaturas exatas.



Definição Infusão de fumo



Com o grelhador DESLIGADO e frio, retire uma grelha de cozimento. Coloque o reservatório seco na cookbox e encha com um punhado de aparas de madeira. Não adicione

água. Coloque o tabuleiro reversível para cozer a vapor sobre o reservatório, garantindo que as paredes do tabuleiro fiquem viradas para baixo, deixando a superfície superior do tabuleiro plana.

Rode o botão de controle para a definição alta e pré-aqueça o grelhador durante 5-10 minutos até começar a ser visível o fumo. Limpe as grelhas de cozimento utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável.

Reduza o calor, rodando o botão de controle para a definição Defumar.

Os alimentos podem ser colocados na grelha de cozimento ou diretamente na superfície do tabuleiro para criar o sabor defumado nos alimentos. Não tape todos os orifícios do tabuleiro.

Grelhe sempre com a tampa fechada para permitir que o fumo penetre bem nos alimentos.

Quando acabar de defumar, desligue o botão de controle e feche a tampa do grelhador até as aparas de madeira se apagarem.

Nota: Para o melhor desempenho da infusão de fumo, utilize o reservatório seco com aparas de madeira no lado esquerdo do grelhador. As aparas de madeira podem ser previamente demolhadas de acordo com as instruções do fabricante.

⚠ PERIGO

⚠ Não utilize produtos inflamáveis ou combustíveis na caixa para defumar para acender as aparas de madeira. Isto causará ferimentos graves.

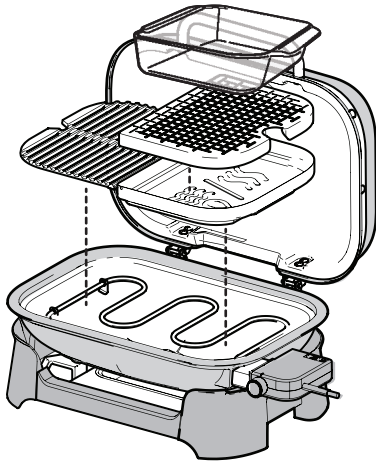
⚠ AVISO

⚠ Nunca utilize pellets de madeira ou serragem para defumar no defumador.

⚠ Nunca use madeira que foi tratada com ou exposta a produtos químicos.

⚠ Evite sempre madeiras macias resinosas, como pinheiro, cedro e choupo.

(Acessórios vendidos em separado)



Definição Aquecer Alimentos



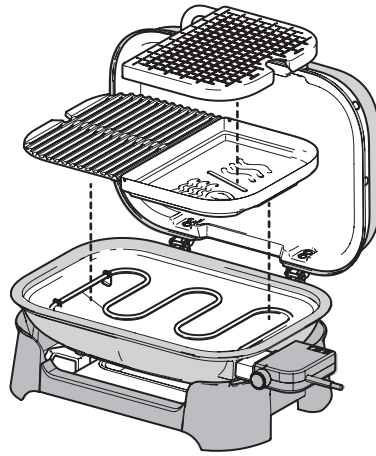
Com o grelhador DESLIGADO e frio, retire uma grelha de cozedura. Coloque o reservatório na cookbox e encha com água até à linha. Coloque o tabuleiro para cozer a vapor sobre o reservatório de água, garantindo que as paredes do tabuleiro ficam viradas para baixo, deixando a superfície superior do tabuleiro plana.

Rode o botão de controlo para a definição Baixa.

Coloque um prato adequado para forno, tamanho máximo de 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (vendido em separado) no tabuleiro para cozer a vapor. A água no reservatório irá manter os alimentos quentes e mantém a humidade sem deixar queimar.

Controle o nível de água no reservatório a cada 30-60 minutos e adicione água, se necessário.

Para grelhar enquanto mantém os alimentos quentes, ajuste o controlador de temperatura para alto enquanto os alimentos cozinham e, de seguida, rode o botão de controlo para Aquecer alimentos enquanto serve.



Grelhar alimentos congelados

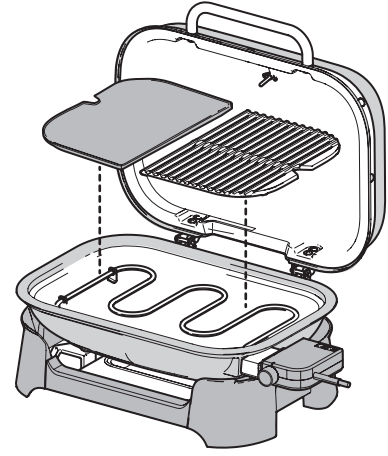


Com o grelhador DESLIGADO e frio, retire uma grelha de cozedura. Coloque o reservatório na cookbox e encha com 1 chávena de água. Coloque o tabuleiro para cozer a vapor no reservatório de água com qualquer um dos lados virado para cima e coloque os alimentos congelados no tabuleiro para cozer a vapor com o grelhador FRIQ.

Rode o botão de controlo para a definição alta e pré-aqueça o grelhador durante 15 minutos. Limpe as grelhas de cozedura utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável.

Após 15 minutos, verifique se o alimento descongelou ou acrescente mais tempo, se necessário.

Depois de o alimento ter descongelado, desloque-o para a grelha de cozedura para obter o ponto de cozedura pretendido.



Configuração da placa

Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

Com o grelhador DESLIGADO e frio, retire uma grelha de cozedura. Coloque a placa na cookbox. Pré-aqueça a placa à temperatura pretendida.

Nota: para um melhor desempenho, utilize a placa no lado esquerdo do grelhador.

Limpar o reservatório para cozer a vapor/defumar

Após cada utilização, aguarde até os componentes terem arrefecido; de seguida, esvazie o reservatório de água e cinzas para permitir um fluxo de ar adequado. Lavar o reservatório e o recipiente de vapor com água morna com sabão. De seguida, enxaguar bem.

Nota: defumar deixará um resíduo de "fumo" na superfície do acessório para cozer a vapor/defumador. Este resíduo não pode ser removido e não influencia o funcionamento do acessório para cozer a vapor/defumador. Em menor grau, irá acumular-se um resíduo de "fumo" no interior do seu grelhador. Este resíduo não precisa de ser removido e não prejudica o funcionamento do seu grelhador. Não submerja o grelhador.

Nota: Retire o reservatório para cozer a vapor/defumar do grelhador se não estiver a ser utilizado.

Definições do Controlador de Temperatura:



DESLIGADO

BAIXO/AQUECER
ALIMENTOS

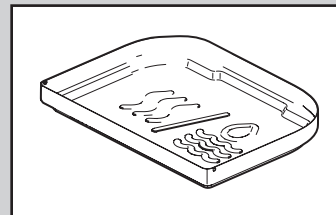
MÉDIO

DEFUMAR

COZER A VAPOR

ALTO

Capacidade do reservatório de água:



LUMIN

750 ml até à linha/
2,8 L máximo

LUMIN COMPACT

500 ml até à linha/
1,9 L máximo

⚠ AVISO

⚠ Use luvas termorresistentes para barbecue ao utilizar o grelhador.

⚠ Não retire do grelhador componentes quentes durante a utilização.

Práticas recomendadas no grelhador

Pré-aquecer sempre o grelhador.

Se as grelhas de cozedura não estiverem quentes o suficiente, os alimentos vão colar e é provável que nunca consiga criar as maravilhosas marcas de grelha na sua carne. Mesmo se uma receita exigir calor médio ou baixo, primeiro pré-aqueça sempre o grelhador com calor alto.

Não cozinhe em grelhas sujas.

Colocar alimentos numa grelha ainda suja nunca é uma boa ideia. Os restos de alimentos que permanecem na grelha atuam como cola, acabando por aderir também aos novos alimentos. Para evitar misturar os sabores do jantar de ontem com os do almoço de hoje, certifique-se de que cozinha numa grelha limpa. Após pré-aquecer as grelhas, use uma escova com cerdas em aço inoxidável para criar uma superfície lisa e limpa.

Esteja sempre presente.

Antes de acender o grelhador, certifique-se de que tem tudo o que precisa ao seu alcance. Não se esqueça dos seus utensílios de barbecue indispensáveis, dos alimentos já untados e temperados, dos molhos e dos pratos limpos para os alimentos prontos. Ter que regressar à cozinha significa perder momentos de diversão e também pode ser o princípio de alimentos queimados. Os chefs franceses chamam-lhe "mise en place" (ou "colocar em posição"). Nós chamamos-lhe "estar presente".

Crie espaço de manobra.

Colocar demasiados alimentos nas grelhas de cozedura limita a sua flexibilidade. Deixe, pelo menos, um quarto da grelha de cozedura livre, com bastante espaço entre cada alimento, de forma a poder utilizar a pinça para movimentar facilmente os alimentos. Por vezes, grelhar requer tomar decisões em poucos segundos e a capacidade de mover os alimentos de uma área do grelhador para outra. Por isso, garanta que tem espaço suficiente para grelhar.

Tente não espreitar.

A tampa do seu grelhador não se destina apenas a proteger contra a chuva. A sua principal função é evitar a entrada de demasiado ar e a saída de calor e fumo. Quando a tampa está fechada, as grelhas de cozedura ficam mais quentes, os tempos de cozedura são mais rápidos e o sabor defumado é mais intenso.

Vire só uma vez.

O que é melhor do que um bife suculento com marcas profundas e deliciosas margens caramelizadas? A chave para alcançar estes resultados é manter os alimentos no lugar. Por vezes, temos a tendência de virar os alimentos antes de estes atingirem o nível pretendido de cor e sabor. Em praticamente todas as situações deve virar os alimentos só uma vez. Se mexer neles mais de uma vez, provavelmente também abre a tampa demasiadas vezes, o que representa vários outros problemas. Por isso, relaxe e confie no grelhador.

Limpeza profunda e manutenção

LIMPAR O INTERIOR DO GRELHADOR

Ao longo do tempo, o desempenho do seu grelhador pode diminuir caso não seja submetido a uma manutenção adequada.

Baixas temperaturas, calor irregular e alimentos colados às grelhas de cozedura são sinais de que é necessária limpeza e manutenção. Quando o seu grelhador estiver desligado e frio, comece por limpar o interior, de cima para baixo.

Recomenda-se uma limpeza minuciosa a cada cinco refeições. Uma utilização frequente poderá exigir uma limpeza mais frequente.

Limpar a tampa

Ocasionalmente, pode deparar-se com partículas semelhantes a tinta no interior da tampa. Durante a utilização, a gordura e os vapores transformam-se lentamente em carbono, acumulando-se no interior da tampa do grelhador. Eventualmente, estes depósitos descascam e ficam com uma aparência semelhante a tinta. Estes depósitos não são tóxicos, mas as partículas podem cair sobre os alimentos caso não limpe a tampa regularmente.

- 1) Utilize um raspador de plástico para remover a gordura carbonizada do interior da tampa (A).

Limpar as grelhas de cozedura

Se limpar as suas grelhas de cozedura conforme recomendado, os resíduos nas grelhas devem ser mínimos.

- 1) Com as grelhas instaladas, escove os resíduos da sua grelha de cozedura, utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável (vendida em separado) (B).
- 2) Retire as grelhas e coloque-as de lado.

Nota: As grelhas de cozedura são adequadas para máquina de lavar loiça.

Limpar o revestimento da cuba e a cookbox

Analise o interior da cookbox quanto à acumulação de gordura ou resíduos de alimentos. A acumulação excessiva pode causar um incêndio.

Recomenda-se a utilização de luvas ao remover o elemento de aquecimento.

Não use escovas de metal para limpar os elementos de aquecimento.

- 1) Remova o controlador de temperatura.
- 2) Retire o elemento de aquecimento, removendo os dois parafusos no suporte de montagem até que elemento de aquecimento se solte (C).
- 3) Deslize o elemento de aquecimento para o lado esquerdo do grelhador. Tenha cuidado para não dobrar o elemento de aquecimento, incline-o para cima e remova.
- 4) Utilize um raspador de plástico para raspar os resíduos da lateral e do fundo do grelhador em direção à abertura no fundo da cookbox (D). Esta abertura afasta os resíduos para o tabuleiro de recolha deslizante.
- 5) Remova e limpe o tabuleiro de recolha deslizante. Consulte a "Manutenção entre refeições" (E).

O revestimento inferior da grelha pode ser removido e lavado com água morna e sabão. Tenha cuidado para não dobrar o revestimento.

Após a limpeza, volte a colocar o revestimento da cuba. Não utilize o grelhador sem o revestimento da cuba.

Para voltar a instalar os elementos de aquecimento, insira os elementos de aquecimento nos orifícios correspondentes da parte dianteira interior do grelhador. Volte a prender, rodando os parafusos para a direita. Não aperte excessivamente.

Limpe os elementos de aquecimento, deixando os alimentos queimar.

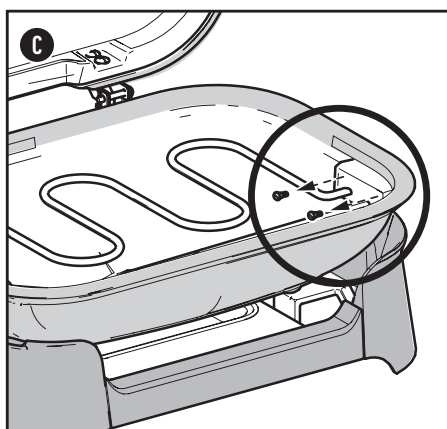
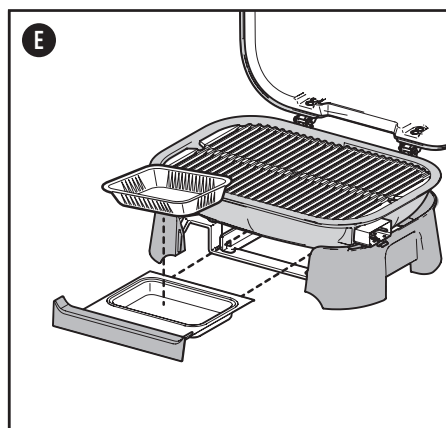
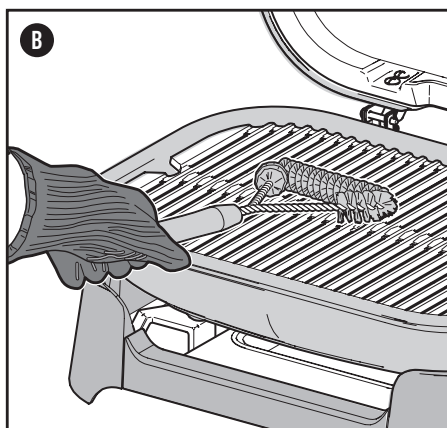
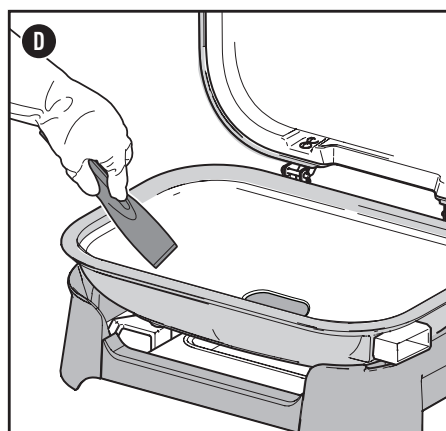
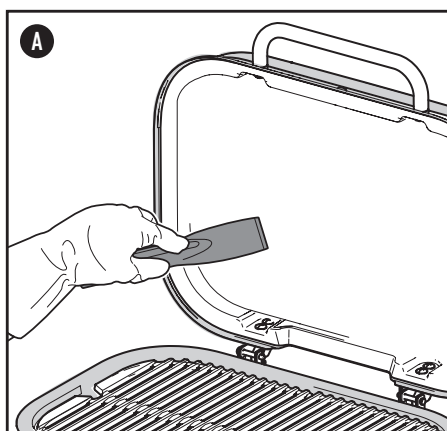
LIMPAR O EXTERIOR DO GRELHADOR

O exterior do seu grelhador pode incluir superfícies em alumínio, aço inoxidável e plástico.

A WEBER recomenda os seguintes métodos em função do tipo de superfície:

Limpar superfícies em aço inoxidável

Limpe aço inoxidável com um detergente desengordurante. Utilize um pano em microfibra para limpar na direção do grão do aço inoxidável. Enxague



com água limpa e seque bem. Não utilize toalhas de papel. Não utilize lixívia ou detergentes clorados para limpar aço inoxidável.

Nota: não arrisque riscar o aço inoxidável com pastas abrasivas. As pastas não limpam nem fazem o polimento. Irão alterar a cor do metal ao remover o revestimento superior em óxido de cromo.

Limpar superfícies pintadas e componentes em plástico

Limpe componentes pintados e em plástico com detergente desengordurante. Enxague com água limpa e seque bem.

Limpar o exterior de grelhadores em ambientes específicos

Se o seu grelhador estiver exposto a um ambiente particularmente agreste, é recomendável limpar o exterior com maior frequência. Chuva ácida, substâncias químicas de piscina e água salgada podem provocar o aparecimento de ferrugem. Limpe o exterior do grelhador usando água morna com sabão. De seguida, enxague e seque bem. Adicionalmente, nas peças em aço inoxidável pode aplicar semanalmente um produto de limpeza e polimento para aço inoxidável para prevenir a ferrugem superficial.

△ AVISO

- △ Desligue o grelhador e espere que arrefeça antes de limpar minuciosamente.
- △ Não pulverize líquido no elemento de aquecimento ou no controlador.
- △ Não mergulhe em água durante a limpeza.

△ CUIDADO

- △ Desligue o aparelho do circuito de alimentação e remova o controlador de temperatura antes de proceder à limpeza e manutenção.
- △ Não utilize nenhum dos seguintes para limpar o seu grelhador: tintas ou massas de polimento abrasivas, detergentes contendo ácido, essências minerais ou xileno, produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos (produtos de cozinha) ou discos de limpeza abrasivos.
- △ Não use escovas de metal para limpar os elementos de aquecimento. Deixe os alimentos queimar durante o pré-aquecimento.

△ AVISO

- △ Não tente reparar quaisquer componentes elétricos ou estruturais sem entrar em contacto com a Weber-Stephen Products LLC, Departamento de Apoio ao Cliente.
- △ A não utilização de peças originais Weber-Stephen para qualquer reparação ou substituição irá anular qualquer garantia.

O GRELHADOR ELÉTRICO NÃO ACENDE

SINTOMA

- O elemento de aquecimento não aquece, mesmo seguindo as instruções na secção "Operação" deste Manual do Proprietário.

CAUSA

O controlador de temperatura pode não estar corretamente inserido no corpo.

Existe um problema com a energia que flui da tomada. O disjuntor pode ter disparado para causar uma perda de potência durante a utilização.

O circuito de limitação de corrente integrado no controlador de temperatura pode ter interrompido a alimentação de energia para o grelhador.

SOLUÇÃO

Remova e volte a instalar o controlador de temperatura. Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.

Identifique outros dispositivos elétricos que também perderam energia. Desligue estes dispositivos durante a utilização do seu grelhador.

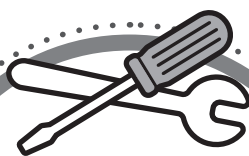
Verifique se estão disponíveis tomadas elétricas diferentes. Consulte "Medidas de segurança importantes" se forem necessários cabos de extensão.

Se o disjuntor continuar a disparar durante a utilização, consulte um eletricitista qualificado.

Se a luz indicadora do estado da temperatura não estiver acesa, desligue o cabo de alimentação da tomada para "reiniciar" o circuito de limitação de corrente. Aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligar o cabo de alimentação à tomada.

CONTACTE O APOIO AO CLIENTE

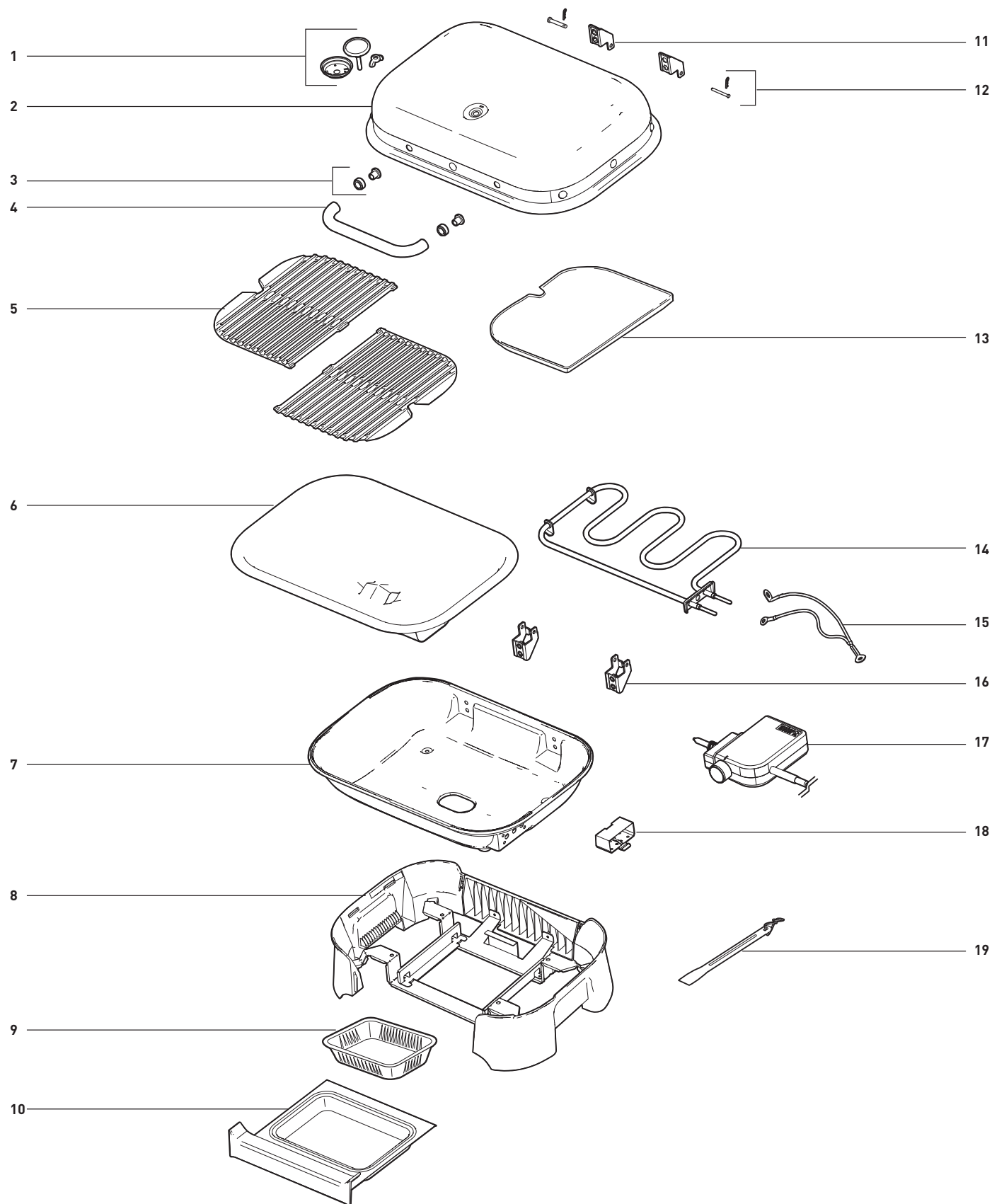
Caso continue a ter problemas, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto disponíveis em weber.com.



PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

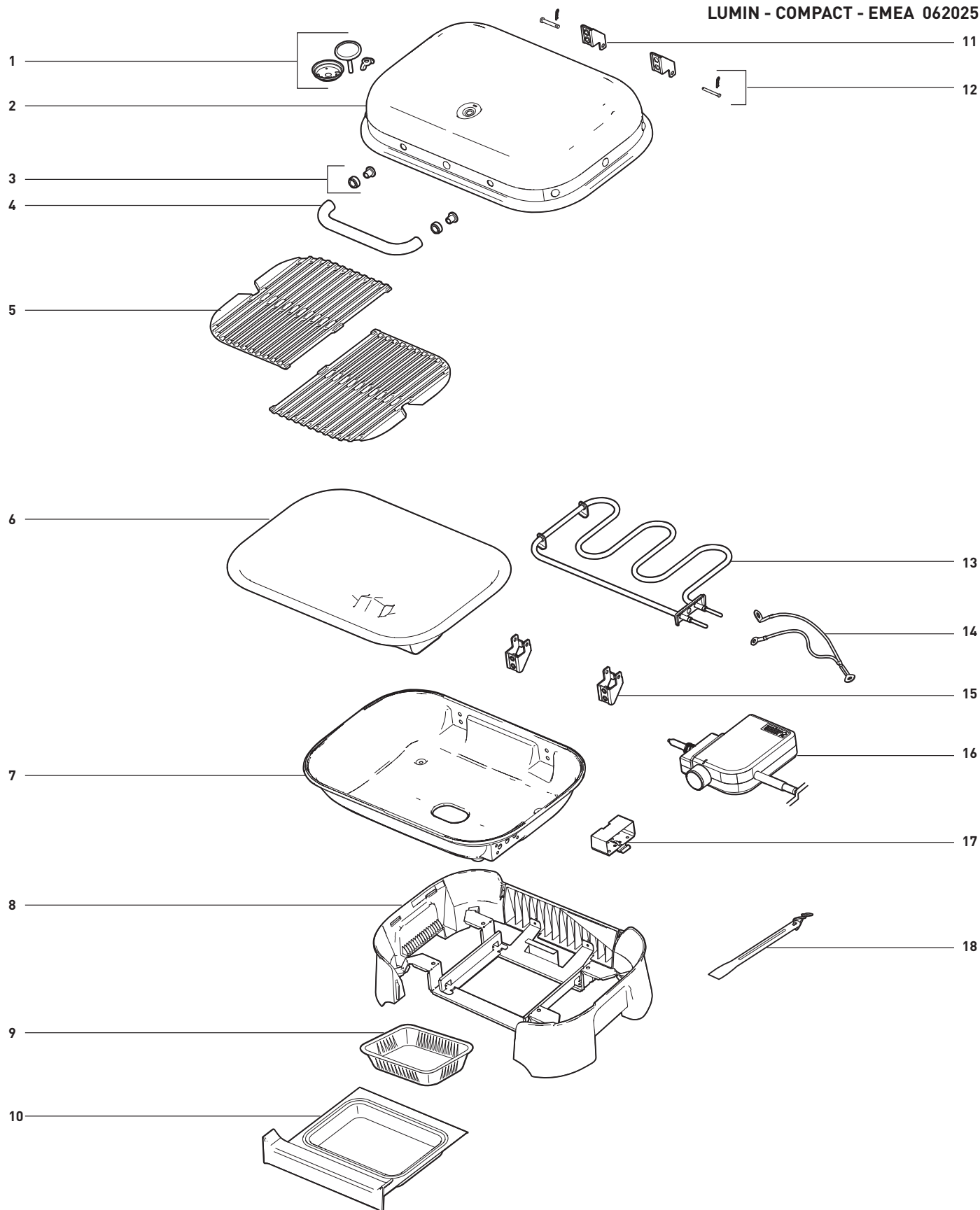
Para obter peças de substituição, contacte o seu revendedor local ou acesse a weber.com.

LUMIN - EMEA 062025



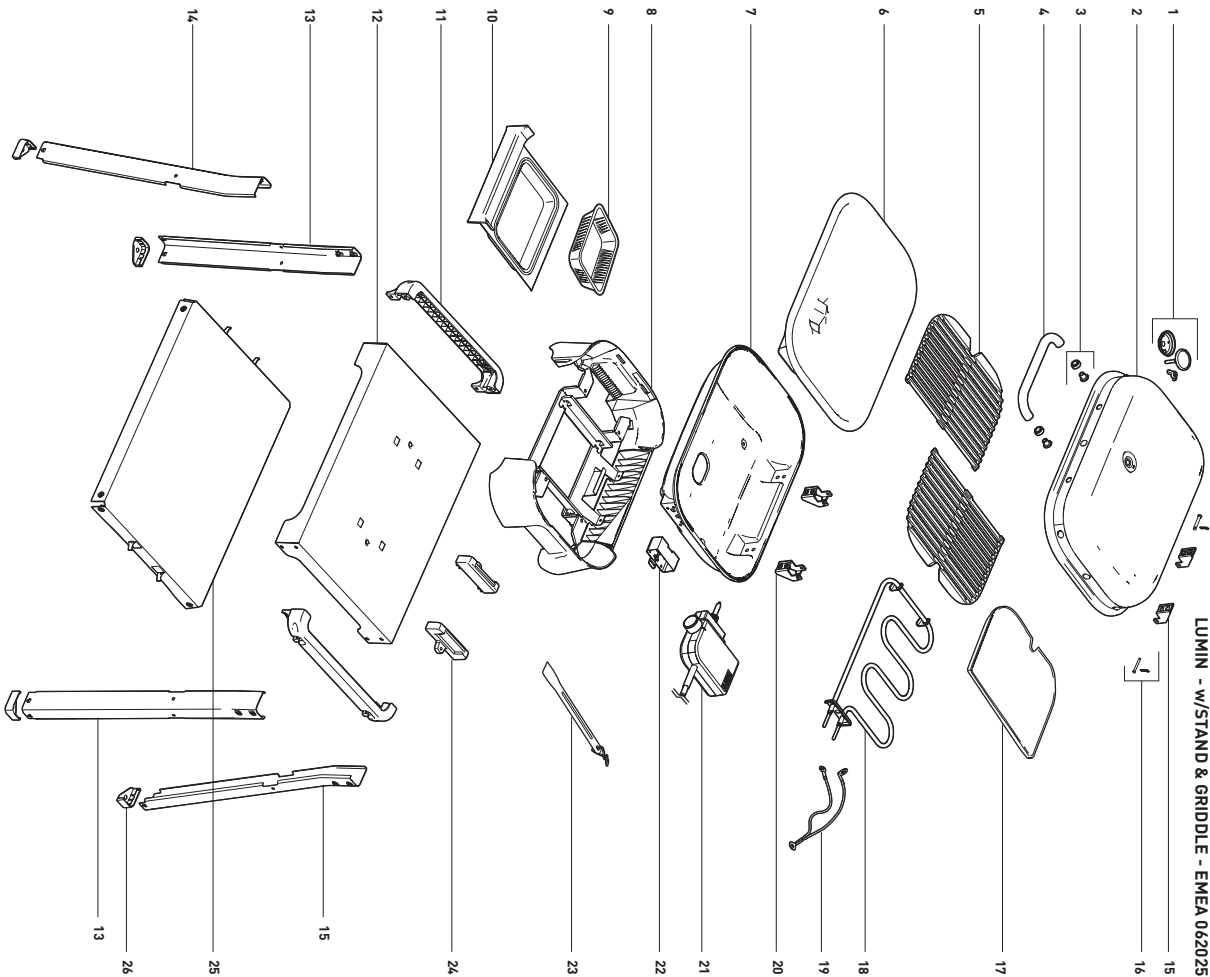
LUMIN COMPACT

LUMIN - COMPACT - EMEA 062025

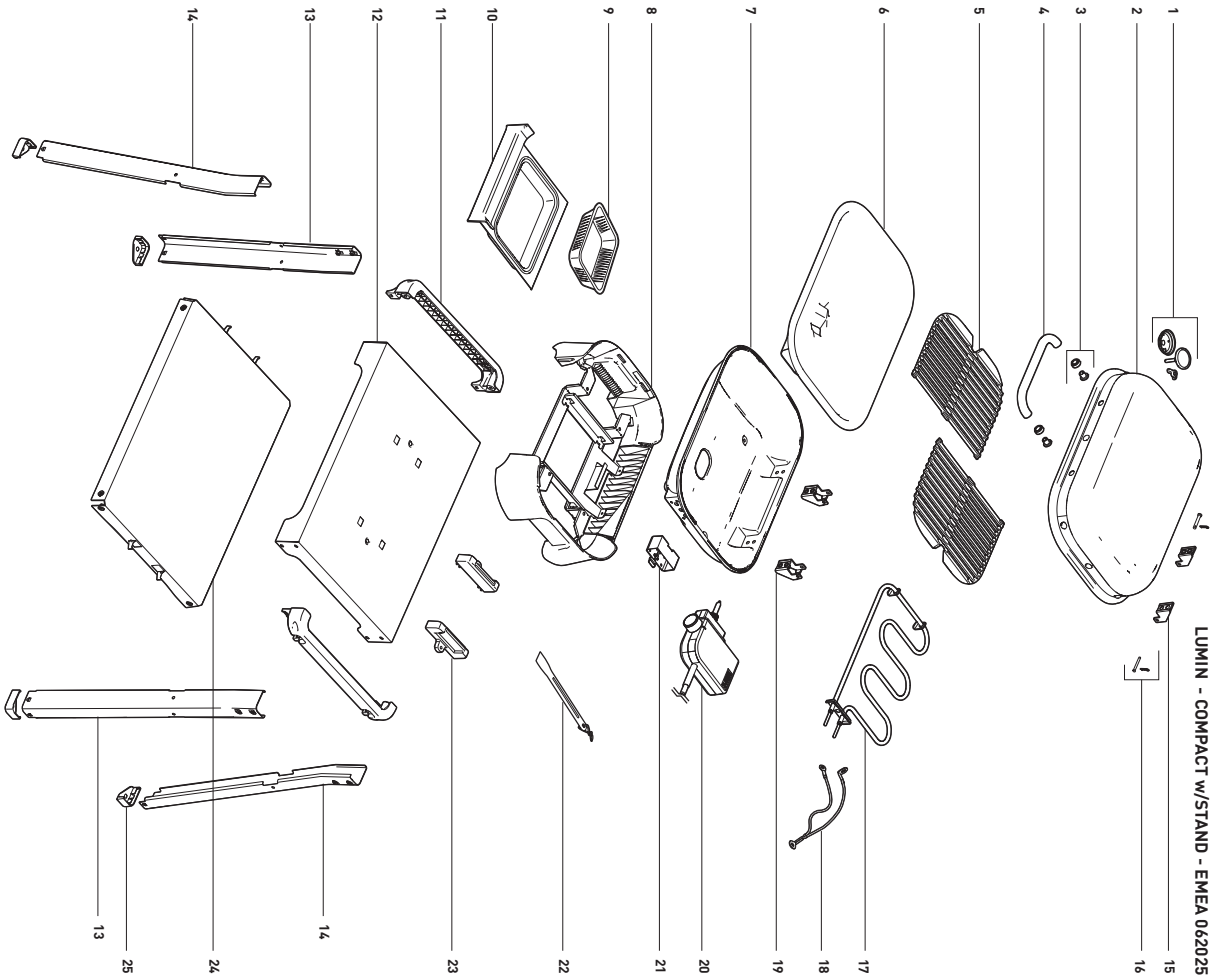


Peças de substituição

LUMIN COM SUPORTE



LUMIN COMPACT COM SUPORTE





A Weber-Stephen Products LLC declara que o tipo de equipamento especificado está em conformidade com todas as diretivas aplicáveis. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço de Internet:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

PROBLEMAS? DÚVIDAS?

Não devolva o produto à loja.

Nós podemos ajudar.

Caso tenha dúvidas sobre a montagem, utilização ou manutenção do seu grelhador ou se precisar de peças de substituição, entre em contacto com o Apoio ao Cliente da Weber. Pode encontrar o número de série e o número do modelo na capa do seu manual do utilizador: estes serão necessários para todas as chamadas de assistência.

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.
+420 228 882 385
service-cz@weber.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 130120
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.

NÚMERO DE SÉRIE

Anote o número de série do seu grelhador na caixa acima para referência futura. O número de série encontra-se na etiqueta de dados localizada na parte de trás da estrutura do grelhador.

weber.com

