

# LUMIN

## Barbecue elettrico



## Guida utente

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



### REGISTRATI OGGI STESSO.

Siamo lieti di darti il benvenuto nel meraviglioso mondo di Weber. Registrati e accedi alle divertenti e coinvolgenti informazioni di WEBER, tra cui utili consigli e suggerimenti che ti consentiranno di ottenere il massimo dal tuo barbecue.

**40893**

101022  
itIT - Italiano

## Importanti informazioni sulla sicurezza

Avvisi di **PERICOLO**, **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** sono utilizzati in tutto il presente manuale utente per evidenziare informazioni critiche e importanti. Leggere gli avvisi e attenersi alle indicazioni per un uso sicuro del barbecue e prevenire danni alle cose. Gli avvisi sono definiti di seguito.

- △ **PERICOLO:** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, causerà morte o lesioni gravi.
- △ **AVVERTENZA:** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare morte o lesioni gravi.
- △ **ATTENZIONE:** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare lesioni lievi o moderate.

△ Leggere tutte le istruzioni.

△ Solo per uso domestico.

### △ ATTENZIONE

△ Per assicurare una protezione continua contro il rischio di scosse elettriche, collegare solo a prese correttamente messe a terra.

△ Rischio di scosse elettriche, il cavo di prolunga deve essere mantenuto sempre asciutto e non a contatto con il terreno.

△ Superficie rovente.

### Installazione e assemblaggio

#### △ AVVERTENZA

△ Questo barbecue non deve essere installato su camper, roulotte o barche, né al loro interno.

△ Questo modello di barbecue è destinato esclusivamente all'uso in modalità indipendente.

△ Non utilizzare questo barbecue se tutte le parti non sono state montate e se il barbecue non è stato assemblato secondo le istruzioni di montaggio.

#### △ ATTENZIONE

△ Per minimizzare il rischio di danni alle cose e/o lesioni personali, non utilizzare una prolunga per il cavo di alimentazione, a meno che non sia conforme alle specifiche elencate in questo manuale.

- Se è necessario utilizzare un cavo di prolunga, questo deve essere collegato a una presa con messa a terra. Utilizzare solo un cavo con uno spessore minimo di 1,5 mm<sup>2</sup>, dotato di spina con messa a terra e idoneo per l'uso con apparecchiature da esterno. La lunghezza massima del cavo di prolunga è di 5 metri. Il cavo di prolunga deve essere il più corto possibile. Esaminare il cavo di prolunga prima di utilizzarlo e sostituirlo se danneggiato.
- Assicurarsi che il cavo non rappresenti un pericolo di inciampo.
- Mantenere tutti i collegamenti asciutti.
- Quando si utilizza questo apparecchio, attenersi a tutte le normative e ordinanze locali.

### Uso

#### △ PERICOLO

△ Utilizzare il barbecue solo all'aperto e in una zona ben ventilata. Non utilizzare in garage, edifici, passaggi coperti, tende e qualsiasi altra area chiusa o sotto strutture combustibili sopraelevate.

△ Non usare carbone, bricchetti, combustibile liquido o roccia lavica nel barbecue.

#### △ AVVERTENZA

△ Utilizzare questo barbecue solo come descritto in questo manuale. Un uso improprio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

△ Non utilizzare il barbecue se sono presenti parti danneggiate, difettose o modificate.

△ Questo apparecchio deve essere collegato solo a una presa messa a terra. Non utilizzare adattatori per spine.

△ L'apparecchio deve essere alimentato attraverso un interruttore differenziale (RCD) con una corrente di esercizio residua nominale non superiore a 30 mA.

△ Non utilizzare l'apparecchio se la presa elettrica è danneggiata.

△ Scollegare sempre rimuovendo manualmente la spina dalla presa. Non tirare il cavo.

△ Non modificare l'apparecchio. Le modifiche sono pericolose e annulleranno la garanzia.

△ Non utilizzare il barbecue a meno di 3,05 m di distanza da qualsiasi corpo d'acqua, per esempio una piscina o un laghetto.

△ Non utilizzare il barbecue a meno di 61 cm di distanza da materiali combustibili. Questo include la parte superiore, inferiore, posteriore e laterale del barbecue.

△ Mantenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcool ecc., e materiali infiammabili/combustibili.

△ Se il grasso dovesse incendiarsi, chiudere il coperchio, spegnere il barbecue con il pulsante di accensione/spegnimento, scollegarlo dalla presa elettrica e lasciare il coperchio chiuso fino all'estinzione delle fiamme. Non usare liquidi per estinguere fiamme.

△ Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

△ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

△ L'uso di alcool, farmaci da prescrizione, farmaci senza prescrizione o droghe illegali può compromettere la capacità del consumatore di montare, spostare, riporre o usare il barbecue in modo corretto e sicuro.

△ Non lasciare il barbecue incustodito durante il preriscaldamento o l'uso. Prestare attenzione quando si usa questo barbecue. L'intero braciere si arroventa durante l'uso.

△ Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

△ Tenere il cavo dell'alimentazione elettrica lontano da qualsiasi superficie calda. Seguire le istruzioni per l'instradamento del cavo.

△ Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione non si trovi in un punto di passaggio. Disporlo in modo che non possa essere d'intralcio o tirato inavvertitamente.

△ Non lasciar cadere il regolatore di temperatura e non sottoporlo a forti urti perché ciò potrebbe compromettere la funzionalità e/o la sicurezza dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio se è stato fatto cadere o presenta un qualsiasi malfunzionamento.

△ Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e la spina per verificare che non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.

△ Per prevenire scosse elettriche, non immergere il regolatore di temperatura, il cavo, le spine, le sonde o il barbecue in acqua o altri liquidi.

△ Utilizzare il barbecue solo su una superficie piana e resistente al calore.

△ Quando si usa il barbecue, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

#### △ ATTENZIONE

△ Collegare sempre il regolatore di temperatura al barbecue prima di inserire il cavo di alimentazione nella presa.

△ Quando si collega questo apparecchio all'alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione nominale riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

△ Non superare la potenza elettrica della presa.

△ Questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso domestico all'aperto. Non utilizzare al coperto o per la cucina professionale. Non utilizzare come riscaldatore.

△ Non utilizzare il barbecue in un veicolo o nell'area di carico di un veicolo. Ciò include, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, automobili, camion, station wagon, minivan, SUV, camper, roulotte e barche.

### Magazzinaggio e periodi di non utilizzo

#### △ ATTENZIONE

△ Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo, pulirlo o riporlo.

△ Il regolatore di temperatura deve essere rimosso dal barbecue e conservato al coperto quando il barbecue non è in uso.

△ Coprire il barbecue solo quando è freddo.

Conservare questo Manuale utente per riferimento futuro. Leggerlo attentamente, e in caso di domande, contattarci utilizzando le informazioni riportate sul retro di questo manuale.

## CIAO!

Siamo lieti di darti il benvenuto nel meraviglioso mondo di Weber. Ti preghiamo di leggere attentamente questo Manuale utente perché tu possa iniziare a usare il tuo barbecue rapidamente e in modo sicuro. Desideriamo accompagnarti nel tuo viaggio nel mondo di Weber per tutta la vita in servizio del tuo barbecue, quindi ti chiediamo gentilmente di registrare il tuo prodotto. Registrandoti per avere il tuo account Weber personale, riceverai contenuti speciali solo per te e il tuo barbecue.

Registrati e vieni a trovarci online, sul tuo dispositivo smart, oppure tieniti in contatto come preferisci.

Grazie per aver scelto WEBER.

Siamo contenti di averti nella nostra famiglia.

## INDICE

- 2 Benvenuto in WEBER  
Importanti misure di sicurezza
- 4 La promessa di WEBER
- 5 Montaggio  
Elenco parti
- 6 Utilizzo  
Operazioni preliminari  
Manutenzione fra un utilizzo e l'altro  
Preparazione per rosolatura a calore elevato  
Preparazione per cottura a vapore  
Preparazione per affumicatura  
Preparazione per riscaldamento cibi  
Preparazione per cottura di cibi surgelati  
Pulizia della vaschetta di vaporizzazione/affumicatura
- 10 Suggerimenti e consigli  
Cucina sulla griglia: cosa fare e cosa non fare
- 11 Cura del prodotto  
Pulizia e manutenzione
- 12 Risoluzione dei problemi
- 13 Parti di ricambio

Questo apparecchio è omologato per  
220 V-240 V - 50/60 Hz

Potenza in uscita (watt):  
2200 W-2300 W

Usare solo la spina per il regolatore  
di temperatura WEBER.

# La promessa di WEBER

Noi di WEBER siamo orgogliosi di due cose: creare barbecue che durano e offrire un eccellente servizio clienti, per tutta la vita.

Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") è orgogliosa di fornire un prodotto sicuro, durevole e affidabile.

Questa è una Garanzia volontaria di WEBER offerta all'utente senza alcun costo aggiuntivo. Contiene le informazioni necessarie perché il prodotto WEBER sia riparato nell'improbabile evenienza di un guasto o di un difetto.

**Ai sensi della normativa vigente, il cliente ha diversi diritti in caso di prodotto difettoso. Tali diritti includono prestazioni supplementari o sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. Nell'Unione europea, ad esempio, è prevista una garanzia legale di due anni a partire dalla data di consegna del prodotto. Questi e altri diritti di legge rimangono inalterati dalla presente clausola di garanzia. Questa garanzia concede al Proprietario diritti aggiuntivi indipendenti dalle clausole di garanzia di legge.**

## GARANZIA VOLONTARIA WEBER

WEBER garantisce all'acquirente del prodotto WEBER (o, nel caso di un regalo o di una promozione, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o articolo promozionale) che il prodotto WEBER è esente da difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo o i periodi di seguito specificati una volta assemblato e utilizzato conformemente al manuale utente in dotazione. (Nota: in caso di smarrimento del manuale utente WEBER, è disponibile una copia sostitutiva online all'indirizzo [www.weber.com](http://www.weber.com) o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario può essere reindirizzato.) Per il normale e privato uso e la manutenzione in un'abitazione familiare o appartamento, WEBER si impegna, nell'ambito della presente garanzia, a riparare o sostituire le parti difettose entro gli applicabili periodi di tempo, limitazioni ed esclusioni di seguito elencati. NELLA MISURA CONSENTITA DALLA LEGGE APPLICABILE, QUESTA GARANZIA È VALIDA SOLO PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON È TRASFERIBILE AI SUCCESSIVI PROPRIETARI, SE NON IN CASO DI DONO O ARTICOLI PROMOZIONALI, COME INDICATO IN PRECEDENZA.

## RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia senza problemi, è importante (ma non obbligatorio) registrare il prodotto WEBER online all'indirizzo [www.weber.com](http://www.weber.com) o sito web specifico per il paese al quale il proprietario può essere reindirizzato. Conservare inoltre la ricevuta e/o fattura di vendita originale. La registrazione del prodotto WEBER conferma la copertura della garanzia e offre un collegamento diretto tra l'utente e WEBER nel caso in cui sia necessario contattare l'utente.

La garanzia di cui sopra è applicabile solo se il Proprietario si prende ragionevolmente cura del prodotto WEBER seguendo tutte le istruzioni di assemblaggio, d'uso e di manutenzione preventiva, come indicato nel manuale utente in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto non dipendano dalla mancata osservanza degli obblighi di cui sopra. Se si risiede in una zona costiera, o il prodotto è posizionato nei pressi di una piscina, la manutenzione comprenderà il lavaggio e il risciacquo regolari delle superfici esterne, come illustrato nel Manuale utente in dotazione.

## ESECUZIONE DELLA GARANZIA/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

Se si ritiene di avere una parte coperta da questa Garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti di WEBER utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web ([www.weber.com](http://www.weber.com) o sito web specifico per il paese a cui il Proprietario può essere reindirizzato). Dopo aver eseguito le indagini del caso, WEBER riparerà o sostituirà (a sua discrezione) una parte difettosa coperta da questa Garanzia. Nel caso in cui la riparazione o la sostituzione non siano possibili, WEBER potrà scegliere (a sua discrezione) di sostituire il barbecue in questione con un nuovo barbecue dello stesso valore o di valore superiore. WEBER può chiedere di restituire le parti per l'ispezione; le spese di spedizione dovranno essere pre-pagate.

Questa GARANZIA decadrà in caso di danni, deterioramenti, scolorimento e/o ruggine per i quali WEBER non sia responsabile e causati da:

- Abuso, uso improprio, alterazione, modifica, applicazione errata, vandalismo, incuria, assemblaggio o installazione improprie ed esecuzione non corretta della manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Esposizione a salsedine e/o fonti di cloro come piscine e vasche di idromassaggio;
- Condizioni atmosferiche particolarmente avverse, quale grandine, uragani, terremoti, tsunami o ondate, tornado o forti tempeste.

L'uso e/o installazione sul prodotto WEBER di parti che non sono parti originali WEBER annulleranno questa garanzia, e qualsiasi danno derivante non sarà coperto dalla presente garanzia. Qualsiasi conversione di un barbecue a gas non autorizzata e non eseguita da un tecnico autorizzato Weber annullerà questa Garanzia.

## PERIODI DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Braciere:

5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione  
(2 anni per la vernice, esclusi sbiadimenti e scolorimenti)

Gruppo coperchio:

5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione  
(2 anni per la vernice, esclusi sbiadimenti e scolorimenti)

Griglie di cottura in ghisa smaltata:

5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in plastica:

5 anni, escluso sbiadimento o scolorimento

Tutte le parti rimanenti:

2anni

## LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

**OLTRE ALLA GARANZIA E ALLE ESCLUSIONI DESCRITTE IN QUESTA DICHIARAZIONE DI GARANZIA, NON SONO OFFERTE ALTRE GARANZIE O DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITÀ VOLONTARIE CHE VADANO OLTRE LE RESPONSABILITÀ DI LEGGE APPLICABILI A WEBER. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, INOLTRE, NON LIMITA O NON ESCLUDE SITUAZIONI O RIVENDICAZIONI IN CUI WEBER ABBAIA UNA RESPONSABILITÀ OBBLIGATORIA, COME PRESCRITTO DALLA LEGGE.**

**NESSUNA GARANZIA SARÀ APPLICABILE DOPO I PERIODI APPLICABILI DI QUESTA GARANZIA. WEBER NON SARÀ VINCOLATA DA NESSUN'ALTRA GARANZIA FORNITA DA UNA QUALSIASI PERSONA, INCLUSO UN RIVENDITORE O NEGOZIANTE, IN RELAZIONE A QUALSIASI PRODOTTO (COME UN'EVENTUALE "GARANZIA ESTESA"). IL RIMEDIO ESCLUSIVO DI QUESTA GARANZIA È LA RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DEL COMPONENTE O PRODOTTO.**

**IN NESSUN CASO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA VOLONTARIA UN RIMBORSO DI QUALSIASI TIPO SARÀ SUPERIORE ALL'IMPORTO DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.**

**L'UTENTE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ PER PERDITE, DANNI O LESIONI ALL'UTENTE STESSO E A PROPRIETÀ DELL'UTENTE E/O AD ALTRI E ALLA LORO PROPRIETÀ DERIVANTI DALL'USO IMPROPRIO O ABUSO DEL PRODOTTO O DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE UTENTE IN DOTAZIONE.**

**PARTI E ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER IL PERIODO O I PERIODI DI GARANZIA ORIGINALE RIMANENTI.**

**LA GARANZIA È APPLICABILE SOLO PER L'USO IN ABITAZIONI FAMILIARI O APPARTAMENTI PRIVATI E NON È APPLICABILE A BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN AMBIENTI COMMERCIALI, COMUNALI O MULTI-UNITÀ COME RISTORANTI, ALBERGHI, RESORT O PROPRIETÀ IN AFFITTO.**

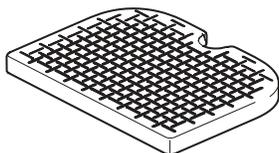
**WEBER PUÒ DI TANTO IN TANTO MODIFICARE IL DESIGN DEI SUOI PRODOTTI. NESSUNA PARTE DELLA PRESENTE GARANZIA DEVE ESSERE INTESA COME UN OBBLIGO PER WEBER A INCORPORARE TALI MODIFICHE AL DESIGN NEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE DEVONO ESSERE INTERPRETATE COME UN'AMMISSIONE DELLA NON IDONEITÀ DEI MODELLI PRECEDENTI.**

Vedere l'elenco delle Business Unit internazionali in fondo a questo manuale per le informazioni di contatto.

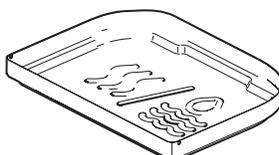
## Elenco parti



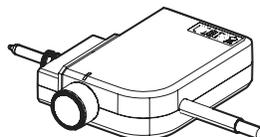
Griglie di cottura in ghisa smaltata



Cestello reversibile per vapore



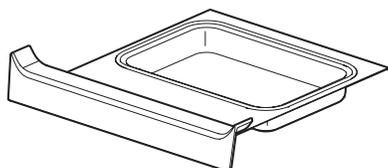
Vaschetta di vaporizzazione/  
affumicatura



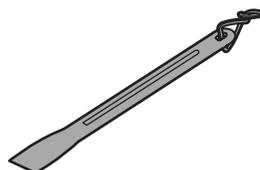
Regolatore di temperatura



Leccarda monouso



Vaschetta portaleccarda estraibile



Raschietto in plastica

## Montaggio

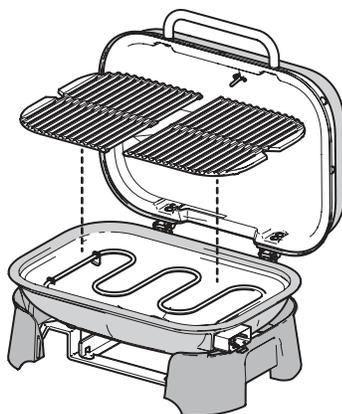
Queste istruzioni contengono i requisiti minimi per l'assemblaggio del barbecue elettrico WEBER. Un montaggio errato può essere pericoloso.

⚠ **AVVERTENZA:** non modificare l'apparecchio. Le modifiche sono pericolose e annulleranno la garanzia.

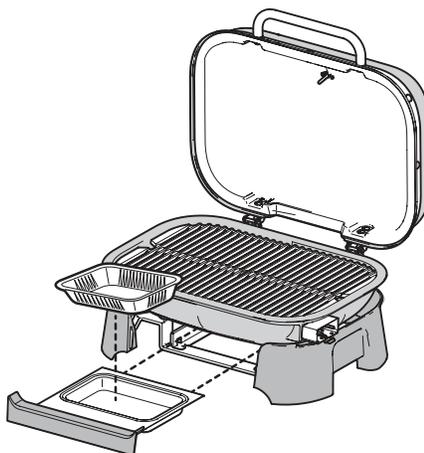
⚠ **Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e la pellicola protettiva prima di utilizzare il barbecue.**

- Le parti sigillate dal produttore non devono essere aperte o modificate dall'utente.
- Non coprire nessuna parte del barbecue con fogli di alluminio. Può impattare negativamente sulle prestazioni del barbecue.

### 1 Installazione delle griglie

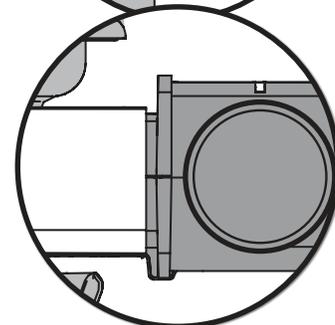
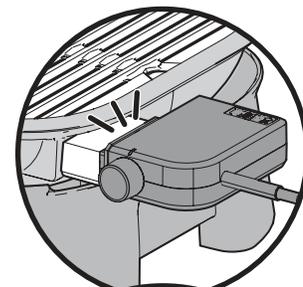
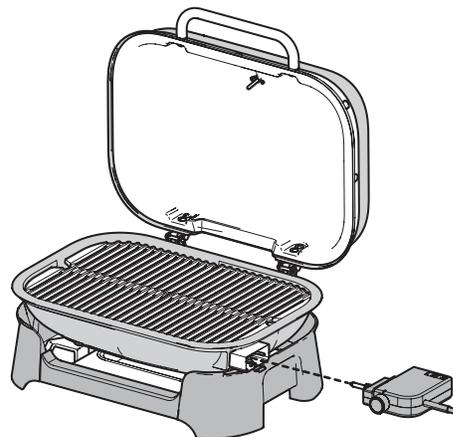


### 2 Installazione della vaschetta del grasso



### 3 Collegamento del regolatore di temperatura

Per il corretto collegamento del regolatore di temperatura, consultare la sezione "Operazioni preliminari".

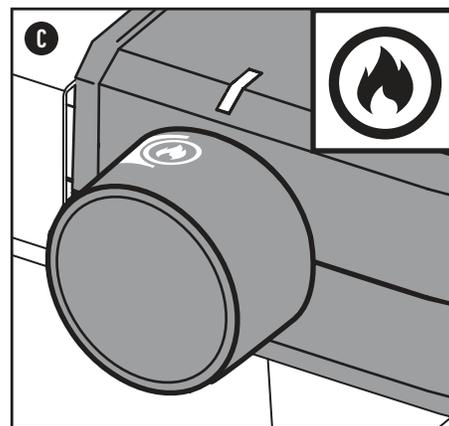
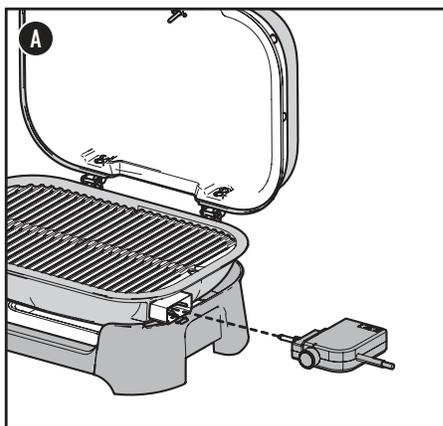


Il barbecue illustrato in questo manuale utente può variare leggermente dal modello acquistato.

## Operazioni preliminari

### Collegamento del regolatore di temperatura

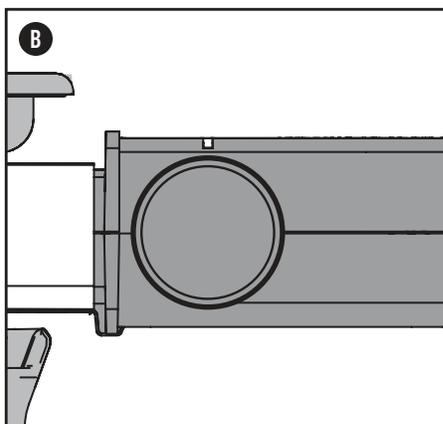
- 1) Collegare il regolatore di temperatura al barbecue spingendolo direttamente sulla staffa di montaggio (A) fin quando il regolatore non scatta in posizione e non è posizionato orizzontalmente sulla staffa di montaggio. Assicurarsi che i perni della resistenza siano allineati con il regolatore di temperatura per un montaggio corretto (B).
- 2) Instradare il cavo di alimentazione dietro il barbecue, lontano da superfici riscaldate. Avvolgere il cavo in eccesso con l'avvolgicavo.
- 3) Inserire il cavo di alimentazione in una presa dotata di messa a terra.



### Preriscaldare il barbecue

Il preriscaldamento del barbecue è fondamentale per sfruttare al meglio tutte le sue caratteristiche, tra cui la cottura alla griglia, al vapore, l'affumicatura e la conservazione del cibo al caldo. Il preriscaldamento aiuta a prevenire che il cibo si attacchi alla griglia e riscalda sufficientemente la griglia per cucinare il cibo correttamente. Brucia anche i residui di una precedente cottura.

- 1) Preriscaldare il barbecue con la manopola di regolazione nella posizione di fiamma alta (C). La spia a LED si accende a indicare che il barbecue è acceso.
- 2) Quando la temperatura raggiunge i 260 °C, il barbecue è preriscaldato. Questo richiederà circa 15-20 minuti, a seconda delle condizioni ambientali.
- 3) Per cucinare a una temperatura inferiore: preriscaldare come descritto sopra. Ruotare la manopola in senso antiorario fino all'impostazione desiderata. Iniziare a grigliare.



### Condizioni ambientali

L'uso del barbecue in climi freddi o ad alta quota prolungherà il tempo di cottura. La temperatura interna del barbecue diminuirà in presenza di forte vento. Posizionare il barbecue in modo che il vento soffi contro la parte anteriore.

#### ▲ AVVERTENZA

- ▲ Utilizzare guanti resistenti al calore quando si utilizza il barbecue.
- ▲ Se il grasso dovesse incendiarsi, chiudere il coperchio, scollegare il barbecue dalla presa elettrica e lasciare il coperchio chiuso fino all'estinzione delle fiamme. Non usare liquidi per estinguere fiamme.
- ▲ Non aprire di scatto il coperchio e non forzarlo oltre il normale grado di apertura.
- ▲ Il regolatore di temperatura non è una maniglia. Non sollevare il barbecue tenendolo per il regolatore di temperatura.
- ▲ Non collocare né riporre oggetti sul regolatore di temperatura.

## Effettuare un'accensione di prova

Prima di grigliare per la prima volta, riscaldare il barbecue alla massima temperatura, con il coperchio chiuso, per almeno venti minuti.

## Manutenzione fra un utilizzo e l'altro

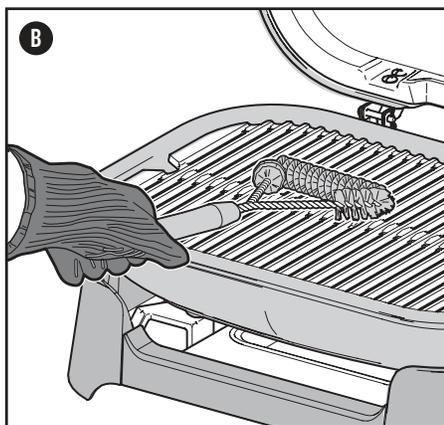
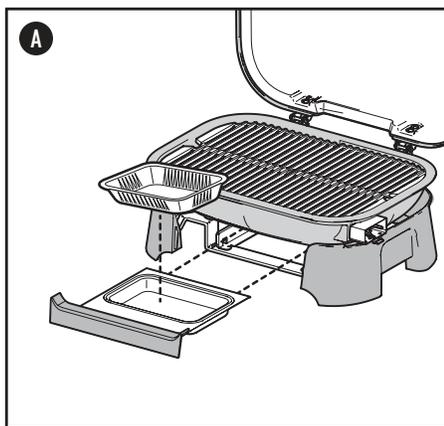
### Pulire

Sporco e grasso possono ridurre le prestazioni del barbecue. Fattori come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna possono influenzare i tempi di cottura.

### Prima di ogni cottura, controllare se nel barbecue vi è presenza di grasso

Il barbecue è dotato di un sistema di gestione del grasso che trasporta il grasso lontano dagli alimenti e lo raccoglie in un vaschetta usa e getta. Mentre si cucina, il grasso viene incanalato nella leccarda raccogligrasso estraibile e in una vaschetta monouso che ricopre la leccarda. Questo sistema deve essere pulito ogni volta che si utilizza il barbecue per prevenire incendi.

- 1) Controllare che il barbecue sia spento e freddo.
- 2) Rimuovere la leccarda estraibile tirandola in avanti (A).
- 3) Verificare la presenza di grasso nella vaschetta monouso contenuta nella leccarda. Se necessario, scartare la vaschetta monouso e sostituirla con una nuova.
- 4) Reinstallare tutti i componenti.



### Pulizia della griglia di cottura dopo il preriscaldamento

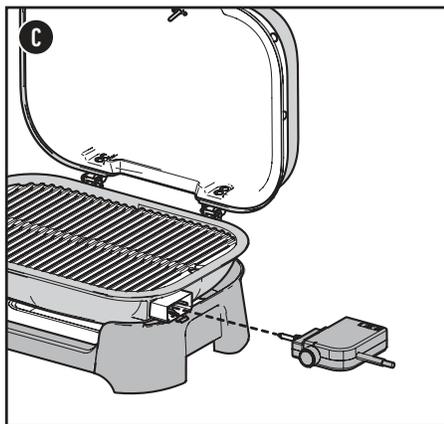
Dopo il preriscaldamento, eventuali pezzi di cibo o detriti ancora presenti potranno essere rimossi più facilmente. Una griglia pulita consente inoltre di evitare che il cibo si attacchi alla sua superficie.

- 1) Pulire la griglia con una spazzola per barbecue dotata di setole in acciaio inox (venduta separatamente) subito dopo il preriscaldamento (B).

### Pulizia e magazzinaggio del regolatore di temperatura

Al termine della cottura e quando il barbecue è spento, lasciar raffreddare il regolatore di temperatura prima di pulirlo.

- 1) Scollegare e rimuovere il regolatore di temperatura tirandolo lateralmente fin quando non si sblocca dalla staffa di montaggio (C).
- 2) Pulire il regolatore di temperatura con un panno in microfibra inumidito con acqua e lasciarlo asciugare completamente. Non utilizzare detersivi o spazzole per non graffiare la superficie. Non usare mai detersivi per il vetro sulla plastica. Danneggerà la superficie. Non immergere in acqua.
- 3) Conservare il regolatore di temperatura al coperto, fuori dalla portata dei bambini.



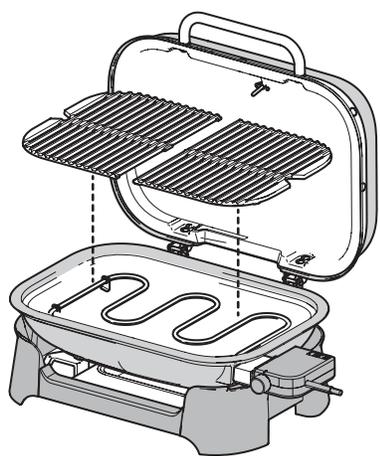
#### △ AVVERTENZA

- △ Il barbecue deve essere pulito accuratamente a cadenza regolare.
- △ Non mettere fogli di alluminio nella leccarda estraibile né in nessuna parte del barbecue.
- △ Prestare attenzione quando si estrae la leccarda e si rimuove il grasso caldo.
- △ Controllare la leccarda estraibile per accertare un'eventuale presenza di grasso accumulato prima di ogni utilizzo. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare fiammate.
- △ Le spazzole per il barbecue devono essere regolarmente controllate per rilevare la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se sono presenti setole sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate. Weber consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.

#### △ ATTENZIONE

- △ Quando il barbecue non è in uso, il regolatore di temperatura deve essere rimosso e conservato al coperto, fuori dalla portata dei bambini.

# Versatilità 5 in 1



## Preparazione per rosolatura a calore elevato



Utilizzando solo le griglie di cottura smaltate, ruotare la manopola di regolazione sull'impostazione "alta" e preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso ad almeno 260

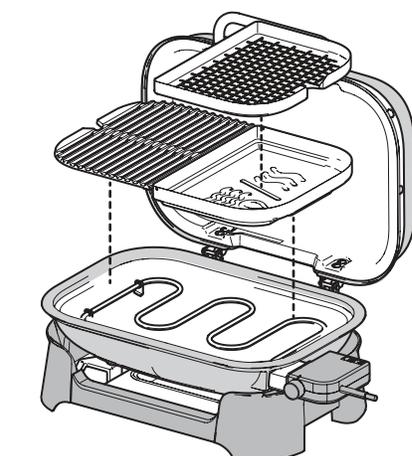
°C. Temperature di preriscaldamento più elevate assicurano i migliori risultati di rosolatura. Pulire le griglie con una spazzola per barbecue dotata di setole in acciaio inox.

Posizionare il cibo sulle griglie e chiudere il coperchio. Girare il cibo solo una volta durante il tempo di cottura. Sollevare il coperchio solo per girare il cibo o controllare il grado di cottura al termine del tempo di cottura consigliato.

## Tabella di affumicatura Firespice

Aggiungi sapore al tuo cibo con l'autentico gusto della cottura sulla legna. Sperimenta aggiungendo chips aromatizzate per rendere l'affumicatura e la cottura sulla griglia ancora più gustose. Chips per affumicatura Firespice vendute separatamente

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



## Preparazione per cottura a vapore



Potente e pronto per la cottura a vapore in 10 minuti.

A barbecue SPENTO e freddo, rimuovere una griglia di cottura.

Posizionare la vaschetta nel braciere e riempirla d'acqua fino al livello del ripiano. Posizionare il cestello reversibile per vapore sulla vaschetta dell'acqua verificando che le pareti del cestello si estendano verso l'alto per fungere da cestello per verdure o altri cibi di piccole dimensioni.

Richiudere il coperchio. Ruotare la manopola di regolazione sull'impostazione "alta" e preriscaldare il barbecue per 10-15 minuti. Pulire le griglie con una spazzola per barbecue dotata di setole in acciaio inox.

Ridurre il calore ruotando la manopola di regolazione sull'impostazione "vapore".

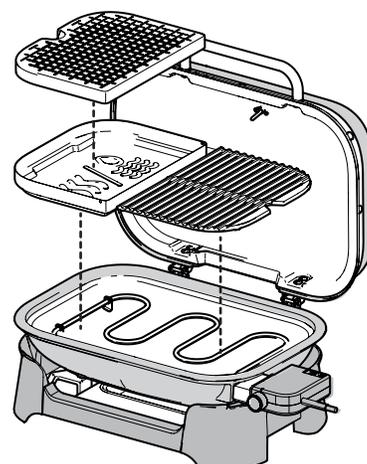
Mettere gli alimenti delicati nel cestello per il vapore.

Chiudere il coperchio e cuocere il cibo al grado di cottura desiderato. Per risultati ottimali, tenere il coperchio chiuso il più possibile durante la cottura a vapore.

*Nota: Se si cucina contemporaneamente sul lato barbecue e sul lato vapore, impostare il barbecue alla temperatura migliore per i cibi al barbecue.*

*Nota: Per prestazioni ottimali, utilizzare la vaschetta del vapore sul lato destro del barbecue.*

*Nota: Il termometro sul coperchio non indica temperature precise con il sistema di vapore in posizione.*



## Preparazione per affumicatura



A barbecue SPENTO e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare la vaschetta asciutta nel braciere e riempirla con una manciata di chips. Non aggiungere

acqua. Posizionare il cestello reversibile per vapore sulla vaschetta verificando che le pareti del cestello si estendano verso il basso facendo in modo che la sua superficie superiore sia piana.

Ruotare la manopola di regolazione sull'impostazione "alta" e preriscaldare il barbecue per 5-10 minuti finché non si nota la formazione di fumo. Pulire le griglie con una spazzola per barbecue dotata di setole in acciaio inox.

Ridurre il calore ruotando la manopola di regolazione sull'impostazione "affumicatura".

Il cibo può essere posizionato sulla griglia di cottura o direttamente sulla superficie della vaschetta per infondere sapore affumicato al cibo. Non coprire tutti i fori della vaschetta.

Grigliare sempre con il coperchio chiuso per consentire al fumo di penetrare completamente nel cibo.

Al termine dell'affumicatura, spegnere la manopola di regolazione e chiudere il coperchio del barbecue fin quando le chips non si sono spente.

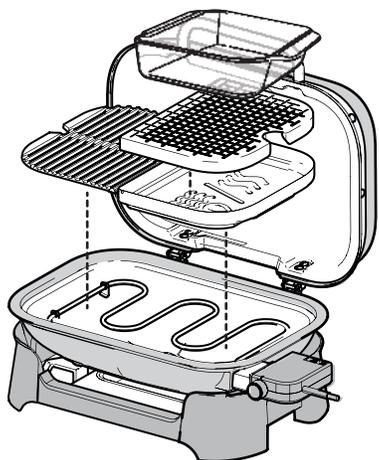
*Nota: Per un'infusione ottimale del fumo, utilizzare la vaschetta asciutta con le chips sul lato sinistro del barbecue. Le chips per affumicatura possono essere pre-imbevute secondo le istruzioni del produttore.*

### ⚠ PERICOLO

⚠ Non utilizzare liquidi infiammabili o prodotti combustibili nell'affumicatore per accendere le chips. Ciò può causare gravi lesioni fisiche.

### ⚠ AVVERTENZA

- ⚠ Non utilizzare mai pellet o polvere per affumicatura nell'affumicatore.
- ⚠ Non utilizzare mai legno trattato o esposto a sostanze chimiche.
- ⚠ Evitare sempre i legni teneri e resinosi come il pino, il cedro e il pioppo tremulo.



### Preparazione per riscaldamento cibi



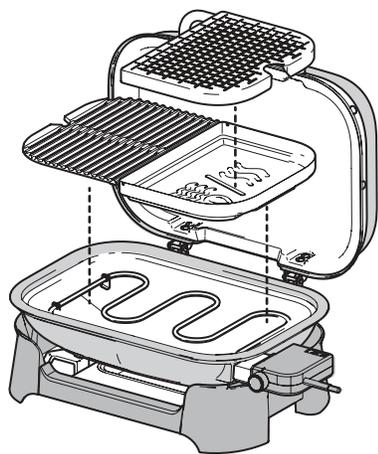
A barbecue SPENTO e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare la vaschetta nel braciere e riempirla d'acqua fino al livello del ripiano. Posizionare il cestello per il vapore sulla vaschetta dell'acqua verificando che le pareti del cestello si estendano verso il basso facendo in modo che la sua superficie superiore sia piana.

Ruotare la manopola di regolazione sull'impostazione "bassa".

Posizionare una teglia da forno di dimensioni massime 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (venduta separatamente) sul cestello per il vapore. L'acqua nella vaschetta manterrà il cibo caldo e umido evitando che bruci.

Controllare il livello dell'acqua nel cestello per il vapore ogni 30-60 minuti e aggiungere altra acqua se necessario.

Per grigliare mantenendo caldi i cibi, regolare il regolatore di temperatura su "alta" durante la cottura, quindi ruotare la manopola di regolazione su "riscaldamento cibi" mentre questi vengono serviti.



### Preparazione per cottura di cibi surgelati



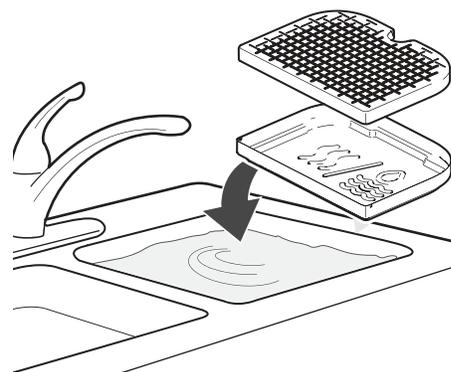
A barbecue SPENTO e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare la vaschetta nel braciere e versarvi dentro 250 ml di acqua. Posizionare il cestello per il vapore sulla vaschetta dell'acqua

con un lato rivolto verso l'alto, quindi mettere il cibo surgelato sul cestello per il vapore nel barbecue FREDDO.

Ruotare la manopola di regolazione sull'impostazione "alta" e preriscaldare il barbecue per 15 minuti. Pulire le griglie con una spazzola per barbecue dotata di setole in acciaio inox.

Controllare se dopo 15 minuti il cibo si è scongelato o aggiungere altro tempo se necessario.

Una volta scongelato, spostare il cibo sulla griglia di cottura per cuocerlo al grado di cottura desiderato.



### Pulizia della vaschetta di vaporizzazione/affumicatura

Dopo ogni utilizzo lasciar raffreddare i componenti, e svuotare la vaschetta dall'acqua e dalla cenere per permettere un corretto flusso d'aria. Lavare la vaschetta e il cestello per il vapore con acqua calda e sapone. Quindi risciacquare accuratamente.

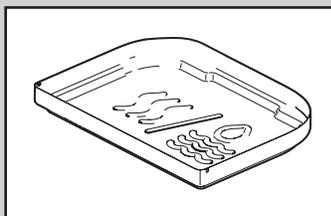
*Nota: L'affumicatura lascia residui di "fumo" sulla superficie dell'accessorio per la cottura al vapore/affumicatura. Tali residui non possono essere rimossi e non influiscono sul funzionamento del cestello o dell'affumicatoio. In misura minore, residui di "fumo" si accumulano anche all'interno del barbecue. Non è necessario rimuovere tali residui, che non influiscono negativamente sul funzionamento del barbecue. Non immergere il barbecue in acqua.*

*Nota: Se non viene utilizzata, rimuovere la vaschetta di vaporizzazione/affumicatura dal barbecue.*

### Impostazioni del regolatore di temperatura:



### Capacità vaschetta dell'acqua:



#### LUMIN

750 ml fino al bordo di appoggio del cestello di cottura/2,8 l massimo

#### LUMIN COMPACT

500 ml fino al bordo di appoggio del cestello di cottura/1,9 l massimo

#### ⚠ AVVERTENZA

- ⚠ Utilizzare guanti resistenti al calore quando si utilizza il barbecue.
- ⚠ Non rimuovere i componenti roventi dal barbecue durante l'uso.

## Cucina sulla griglia: cosa fare e cosa non fare

### Preriscalda sempre il barbecue.

Se le griglie di cottura non sono abbastanza calde, il cibo si attaccherà, non sarà rosolato correttamente e non si otterranno le caratteristiche striature della cottura sulla griglia. Anche se la ricetta richiede la cottura a calore medio o basso, preriscaldare sempre il barbecue sull'impostazione più alta.

### Non cucinare su griglie sporche.

Collocare il cibo sulle griglie di cottura prima che siano state pulite non è mai una buona idea. I residui di cibo sulle griglie sono come colla che si lega alle griglie e agli alimenti che stai cucinando. Per evitare di mangiare la cena della sera precedente, assicurati che la griglia sia sempre pulita. Una volta che le griglie sono state preriscaldate, utilizzare una spazzola con setole in acciaio inox per pulire la superficie.

### Essere sempre presenti durante la cottura.

Prima di accendere il barbecue, assicurati di avere tutto a portata di mano. Non dimenticare gli utensili essenziali: cibo oliato e insaporito, glasse e salse e vassoi puliti per i cibi cotti. Dover tornare in cucina non significa solo rinunciare al divertimento, ma il cibo potrebbe bruciarsi. Gli chef francesi chiamano questa preparazione "mise en place". Noi la chiamiamo "essere sempre presenti".

### Crea un po' di spazio.

Mettere troppo cibo sulla griglia di cottura limita la flessibilità. Lascia almeno un quarto della griglia di cottura libera, con abbastanza spazio tra ogni alimento per poter spostare il cibo con le pinze. A volte, quando si cucina sulla griglia, bisogna prendere una decisione in una frazione di secondo per spostare il cibo da una zona del barbecue all'altra. Crea quindi abbastanza spazio per poter cucinare in piena libertà.

### Prova a non guardare.

Il coperchio del barbecue non serve solo a proteggere la griglia dalla pioggia. Il suo scopo principale è evitare che una quantità di aria eccessiva penetri all'interno del barbecue e che troppo fumo ne fuoriesca. Quando il coperchio è chiuso, le griglie di cottura sono più calde, i tempi di cottura sono più veloci e il sapore è più affumicato.

### Gira il cibo solo una volta.

Cosa c'è di meglio di una bistecca ben grigliata e caramellata? La chiave è non spostare continuamente il cibo. A volte tendiamo a girare il cibo prima che abbia acquisito il colore e il sapore ottimale. Nella maggior parte dei casi, il cibo va girato solo una volta. Se si interviene troppo spesso, si aprirà il coperchio continuamente e questo causerà una serie di problemi. Quindi lascia che sia il barbecue a fare il suo lavoro.

## Pulizia e manutenzione

### PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE

Nel corso del tempo, le prestazioni del barbecue possono diminuire se non è stato sottoposto a una manutenzione corretta.

Temperature basse, calore non uniforme e cibo che si attacca alla griglia di cottura sono tutti segni che il barbecue deve essere pulito e sottoposto a manutenzione. Quando il barbecue è spento e freddo, cominciare a pulire l'interno, dall'alto verso il basso. Una pulizia accurata è consigliata dopo cinque utilizzi. Un uso intenso può richiedere una pulizia più frequente.

### Pulizia del coperchio

Di tanto in tanto si può notare un fenomeno simile allo "spellamento" della vernice sulla parte interna del coperchio. Durante l'uso, il grasso e il fumo si trasformano lentamente in carbonio e depositi sulla parte interna del coperchio del barbecue. Questi depositi finiranno per staccarsi dalla superficie, in un processo simile allo spellamento della vernice. Questi depositi non sono tossici, ma potrebbero cadere sul cibo se il coperchio non viene pulito regolarmente.

- 1) Utilizzare un raschietto di plastica per rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio (A).

### Pulizia delle griglie di cottura

Se le griglie di cottura sono state pulite come raccomandato, i detriti sulle griglie saranno minimi.

- 1) Con le griglie installate, rimuovere i detriti dalla griglia di cottura con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (venduta separatamente) (B).
- 2) Rimuovere le griglie e metterle da parte.

*Nota: Le griglie di cottura sono lavabili in lavastoviglie.*

### Pulizia del rivestimento del braciere e del braciere

Controllare l'interno del braciere per un eventuale accumulo di grasso o avanzi di cibo. Un accumulo eccessivo può causare un incendio.

Si raccomanda di indossare guanti quando si rimuove la resistenza.

**Non utilizzare spazzole di metallo per pulire la resistenza.**

- 1) Rimozione del regolatore di temperatura.
- 2) Rimuovere la resistenza togliendo le due viti sulla staffa di montaggio finché la resistenza non si sblocca (C).
- 3) Far scorrere la resistenza verso il lato sinistro della griglia. Facendo attenzione a non piegare la resistenza, inclinarla verso l'alto e rimuoverla.
- 4) Utilizzare un raschietto in plastica per rimuovere i detriti sui lati e sul fondo del rivestimento del braciere e farli cadere nell'apertura alla base del braciere (D). Questa apertura convoglia i detriti nella leccarda estraibile.
- 5) Rimuovere e pulire la leccarda estraibile. Consultare la sezione "Manutenzione fra un utilizzo e l'altro" (E).

Il rivestimento inferiore può essere rimosso e lavato con acqua calda e sapone. Fare attenzione a non piegare il rivestimento.

Dopo la pulizia, rimontare il rivestimento del braciere. Non utilizzare il barbecue senza il rivestimento del braciere.

Per reinstallare le resistenze, inserirle nei fori corrispondenti nella parte anteriore del barbecue. Fissare ruotando le viti verso destra. Non stringere eccessivamente.

Pulire le resistenze consentendo ai residui di cibo di bruciare.

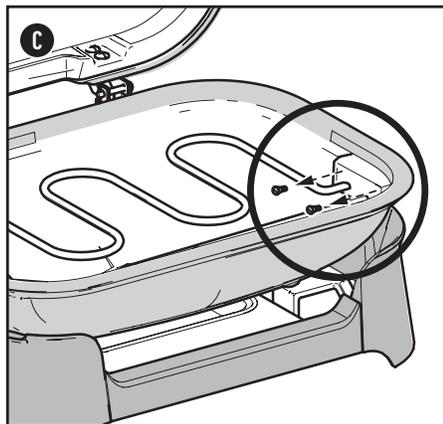
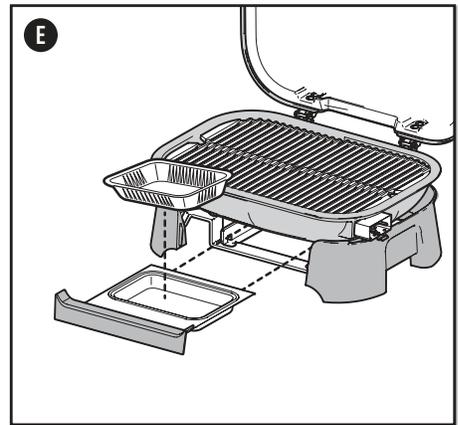
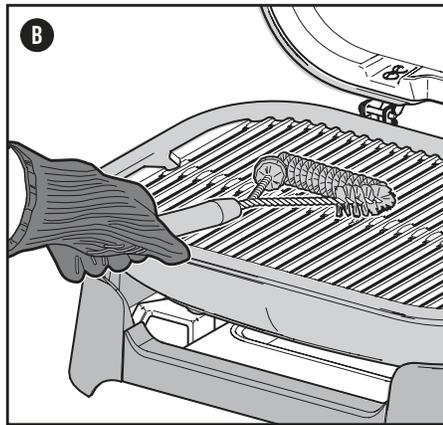
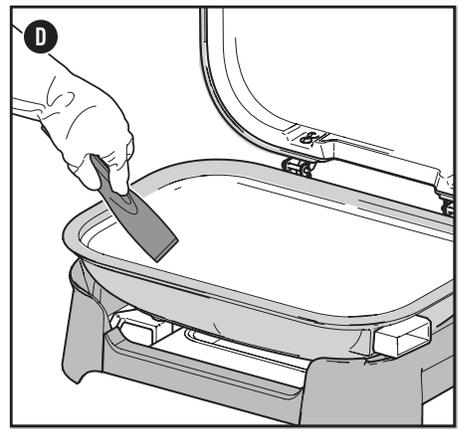
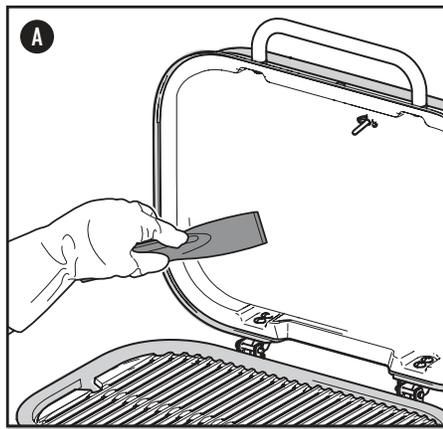
### PULIZIA DELL'ESTERNO DEL BARBECUE

L'esterno del barbecue può includere superfici in alluminio, acciaio inox e plastica.

WEBER consiglia i seguenti metodi a seconda del tipo di superficie:

#### Pulizia delle superfici in acciaio inox

Pulire l'acciaio inox con un detergente sgrassante. Utilizzare un panno in microfibra per pulire nella direzione della lucidatura dell'acciaio inox. Sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Non utilizzare carta cucina. Non utilizzare candeggianti o prodotti di pulizia clorurati sull'acciaio inox.



*Nota: non rischiare di graffiare l'acciaio inox con paste abrasive. Le paste non puliscono o lucidano. Cambiano il colore del metallo rimuovendo la pellicola di rivestimento in ossido di cromo.*

#### Pulizia di superfici verniciate e componenti in plastica

Pulire i componenti verniciati e in plastica con un detergente sgrassante. Sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.

#### Pulizia dell'esterno di barbecue esposti a condizioni ambientali avverse

Se il barbecue è esposto a condizioni ambientali particolarmente avverse, sarà necessario pulirne la parte esterna più spesso. Pioggia acida, prodotti chimici per piscine e salsedine potrebbero far arrugginire la superficie. Pulire l'esterno del barbecue con acqua tiepida e sapone. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Si consiglia inoltre di applicare settimanalmente un detergente lucidante sulle parti in acciaio inox per prevenire la formazione di ruggine sulla superficie.

#### ▲ AVVERTENZA

▲ Spegner il barbecue e attendere che si raffreddi prima di pulirlo a fondo.

▲ Non spruzzare liquidi sulla resistenza o sul regolatore.

▲ Non immergere in acqua durante la pulizia.

#### ▲ ATTENZIONE

▲ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il regolatore di temperatura prima di eseguire operazioni di pulizia e manutenzione.

▲ Non utilizzare i seguenti prodotti per pulire il barbecue: lucidi o vernici per acciaio inox abrasivi, detersivi contenenti acido, acquaragia o xilene, detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

▲ Non utilizzare spazzole di metallo per pulire la resistenza. Attendere che i residui di cibo brucino durante il preriscaldamento.

**⚠ AVVERTENZA**

- ⚠ Non tentare di riparare componenti elettrici o strutturali senza contattare il Servizio Clienti di Weber-Stephen Products LLC.
- ⚠ Il mancato utilizzo di ricambi originali Weber-Stephen per qualsiasi riparazione o sostituzione invaliderà la garanzia.

**IL BARBECUE ELETTRICO NON SI ACCENDE**

SINTOMO

- La resistenza non si scalda quando si seguono le istruzioni nella sezione "Uso" di questo manuale utente.

CAUSA

Il regolatore di temperatura potrebbe non essere inserito correttamente nell'alloggiamento.

C'è un problema di alimentazione elettrica. L'interruttore automatico potrebbe essere scattato e aver provocato la caduta dell'alimentazione durante l'uso.

Il circuito di limitazione della corrente incorporato nel regolatore di temperatura potrebbe aver interrotto l'alimentazione elettrica al barbecue.

SOLUZIONE

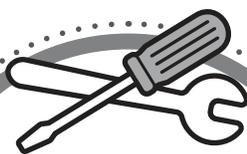
Rimuovere e reinstallare il regolatore di temperatura. Collegare sempre il regolatore di temperatura al barbecue prima di inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Verificare se altri dispositivi elettrici hanno subito anch'essi una perdita di alimentazione. Scollegare questi dispositivi durante l'utilizzo del barbecue. Controllare se sono disponibili prese elettriche diverse. Se è necessario usare prolunghe, consultare prima la sezione "Importanti misure di sicurezza". Se durante l'utilizzo l'interruttore automatico continua a scattare, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Se la spia di stato della temperatura non è accesa, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa per "resettare" il circuito di limitazione della corrente. Attendere 30 secondi, quindi reinserire il cavo di alimentazione nella presa.

**CHIAMA  
IL SERVIZIO  
CLIENTI**

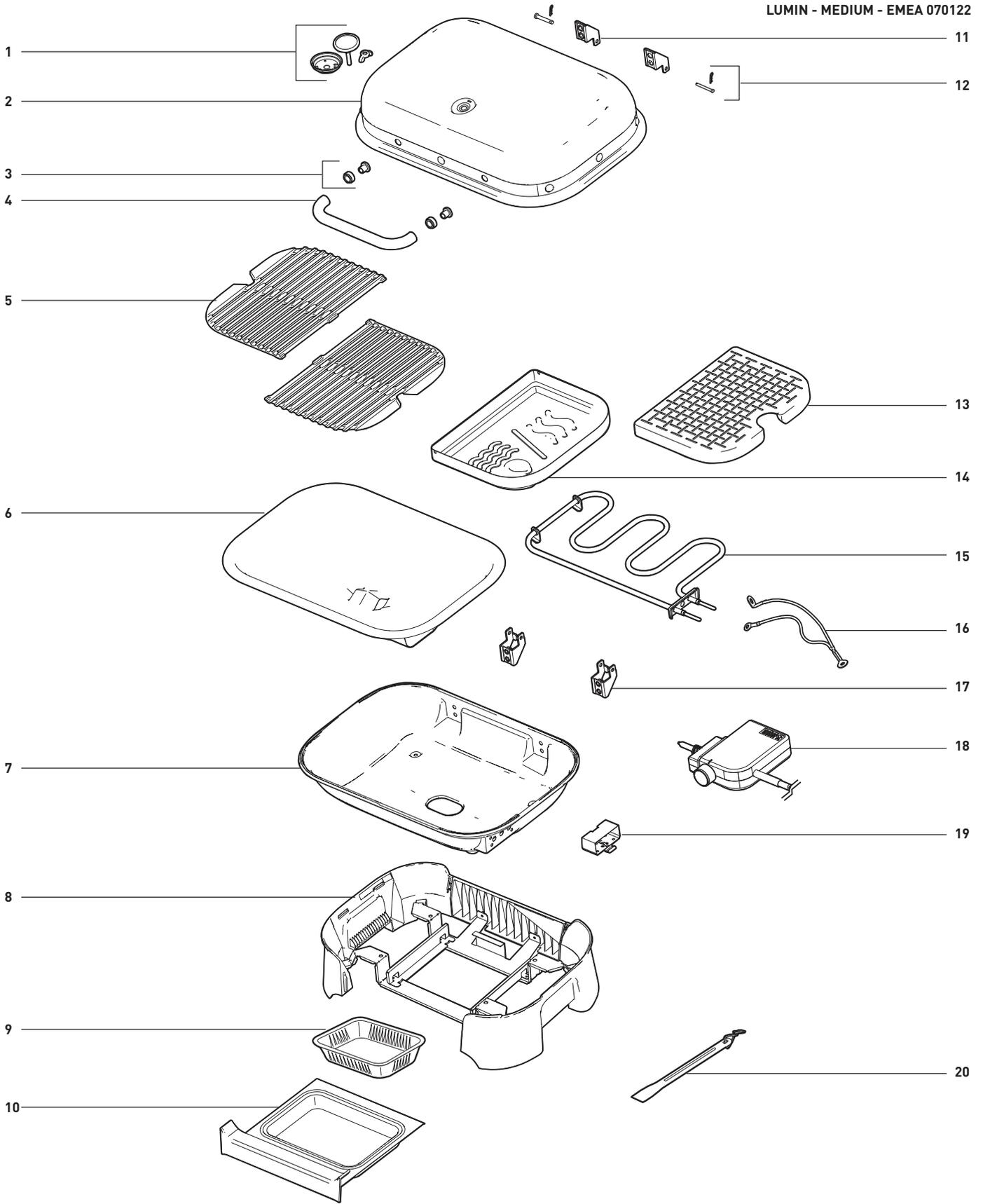
Se il problema persiste, contattare il Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto presenti su [weber.com](http://weber.com).



**PARTI  
DI RICAMBIO**

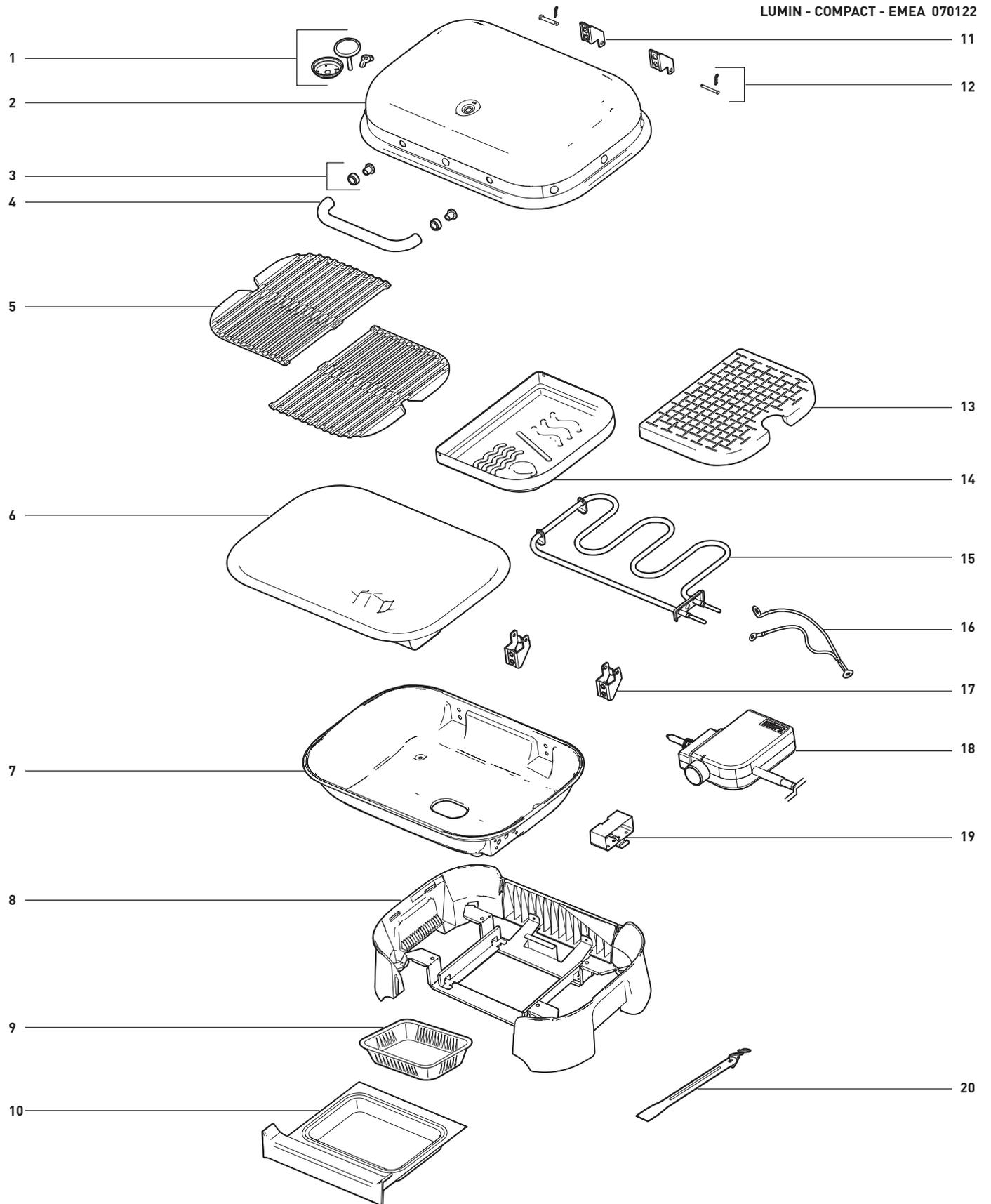
Per richiedere parti di ricambio, rivolgersi al Servizio Clienti utilizzando le informazioni di contatto presenti su [weber.com](http://weber.com).

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122

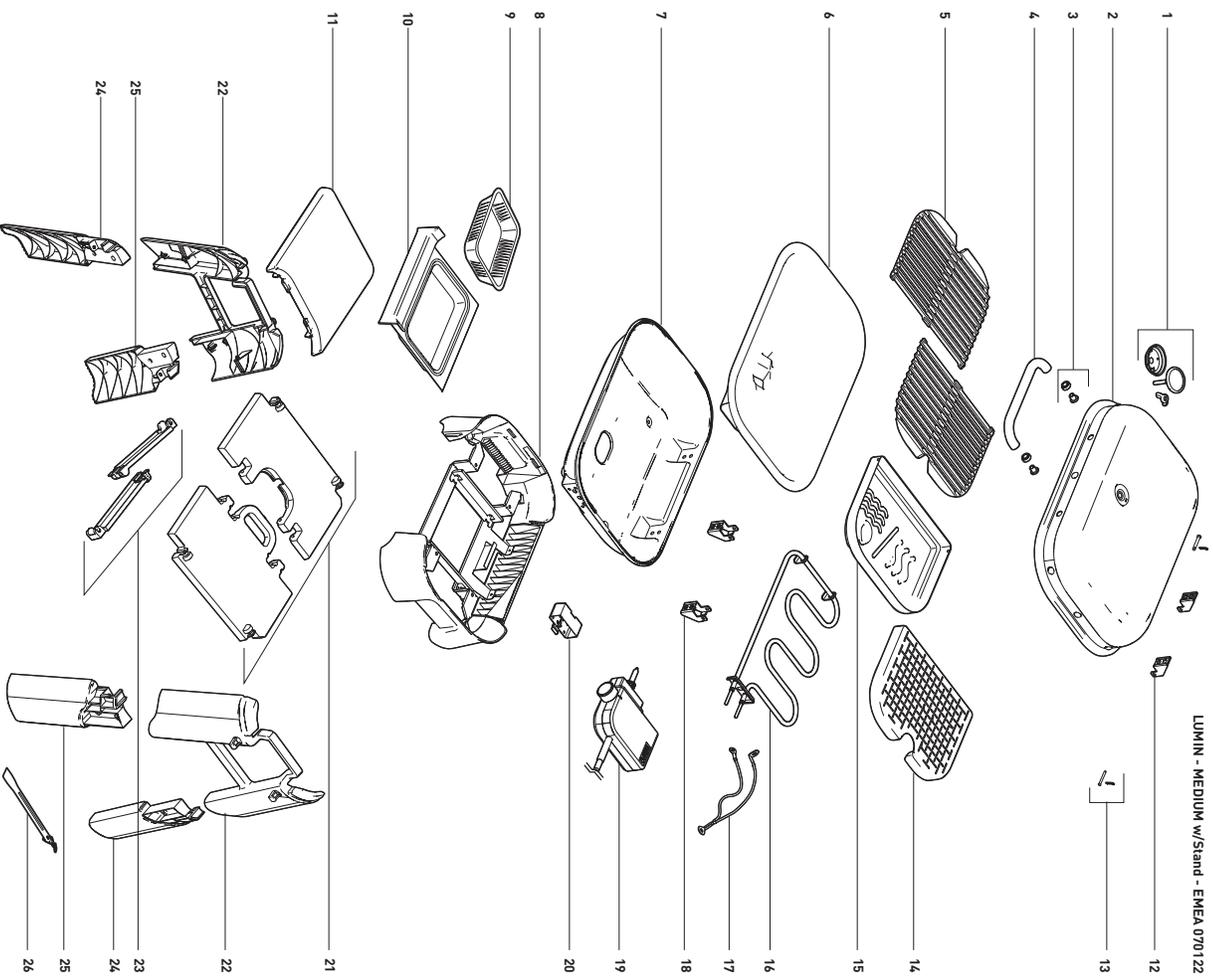


LUMIN COMPACT

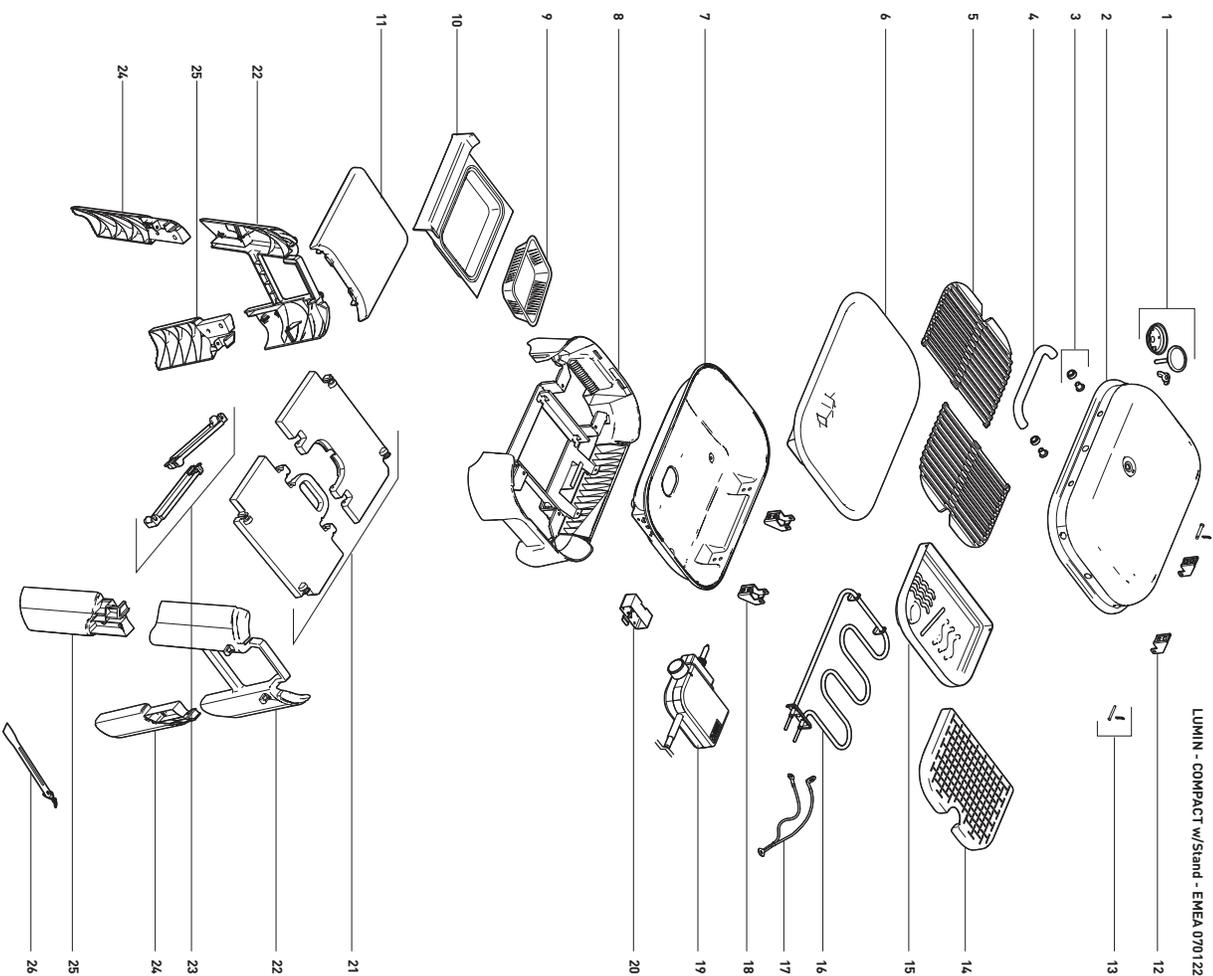
LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



## LUMIN CON SUPPORTO



## LUMIN COMPACT CON SUPPORTO





Produttore:

**Weber-Stephen Products LLC**

1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
Stati Uniti

Importatore:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**

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

NUMERO DI SERIE

Scrivere il numero di serie del barbecue nel riquadro sopra per riferimento futuro. Il numero di serie si trova sulla targhetta affissa sul retro del telaio del barbecue.

**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

