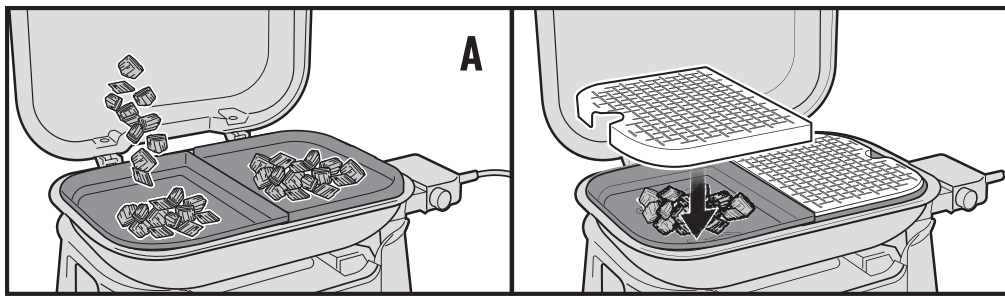




LUMIN

- | | |
|---|---|
| (EN) Versatility Expansion Kit | (PL) Zestaw uniwersalny |
| (ES) Kit multifunción | (RU) Комплект дополнительных аксессуаров |
| (FR) Kit polyvalent | (CS) Multifunkční rozšiřující sada |
| (DE) Multifunktions-Set | (SK) Súprava na flexibilné grilovanie |
| (FI) Monitoimiseti | (HU) Multifunkcionális készlet |
| (NO) Multi-sett | (RO) Set de versatilitate |
| (DA) Multi-kit | (SL) Vsestranski komplet |
| (SV) Mångsidighetspaket | (FR) Višenamjenski komplet |
| (NL) Veelzijdigheidsset | (ET) Universaalkomplekt |
| (IT) Kit di espansione multifunzionale | (LV) Multifunkcionāls komplekts |
| (PT) Flex Kit | (LT) Daugiafunkcis rinkinys |



EN Follow all **WARNING** and **CAUTION** statements provided in your Lumin Grill Owner's Guide.

⚠ **WARNING: Hot Surface.** Always wear heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

⚠ **WARNING: Do not move your Weber accessory until it is cool.**

⚠ **WARNING: Do not use your Weber accessory as a deep fryer.**

⚠ **WARNING: Do not add any type of alcohol to your Weber accessory.**

⚠ **CAUTION: If cooking with liquid, use care when moving to avoid spilling.**

⚠ **CAUTION: Do not set your Weber accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.**

Failure to follow these **WARNING** and **CAUTION** statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

Expand your steaming and smoking options:

Refer to your Lumin Grill Owner's Guide for steaming, smoking and warming details. If you do not have your Lumin Grill Owner's Guide, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.

Full-barbecue, low and slow cooking/smoking:

Smoke a brisket, ribs, or pork shoulder across the entire barbecuing surface.

- Set-up for smoking and add wood chips to both sides of barbecue (A).
- Pre-heat at high temperature setting until wood chips begin to smoulder. Adjust heat to low and add food according to desired recipe (B).

Steaming and serving:

Turn your barbecue into a full-size steamer or serve hot and ready food, 'banquet-style'.

- Set-up for steaming on both sides of barbecue (C).
- Pre-heat at high temperature setting for 10-15 minutes. Adjust heat to low. Add warm, precooked food to chafing dishes and allow guests to serve themselves (D).

Water Reservoir Capacity: Lumin Compact- 500 ml to rim/1.9 L maximum.
Lumin- 750 ml to rim/2.8 L maximum.

Caring For Your Accessory

- Clean after each use. Your accessory is dishwasher safe, however, hand washing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.
- Store accessory indoors.
- With usage, the colour of the stainless-steel surface will begin to change. This is completely normal and will not change the cooking results.
- Before each use, empty the reservoir of water and ash to allow proper air flow. Wash the reservoir and steam pan with warm soapy water. Then, thoroughly rinse.

Note: Smoking will leave a "smoke" residue on the surface of the steamer/smoker. This residue cannot be removed and will not affect the function of the steamer/smoker. To a lesser degree, a "smoke" residue will accumulate on the inside of your barbecue. This residue need not be removed and will not adversely affect the function of your barbecue. Do not submerge barbecue.

Note: Remove steamer/smoker from the barbecue if not in use.

Tips For Deep Cleaning

Over time your accessory may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the accessory as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the accessory. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse. If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com.

ES Respete todas las indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene la guía del propietario de su barbacoa Lumin.

⚠ **ADVERTENCIA: Superficie caliente.** Use siempre manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular un accesorio si está caliente.

⚠ **ADVERTENCIA: No mueva su accesorio WEBER hasta que esté frío.**

⚠ **ADVERTENCIA: No use su accesorio WEBER como freidora.**

⚠ **ADVERTENCIA: No use alcohol de ningún tipo en su accesorio WEBER.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Si va a cocinar con líquido, preste atención al moverlo para evitar que se vierta.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No coloque su accesorio WEBER sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.**

Ignorar estas indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

Amplíe sus opciones de cocción al vapor y ahumado:

Consulte la guía del propietario de su barbacoa Lumin para obtener más información sobre cómo cocinar al vapor, ahumar y calentar. Si ha perdido o extraviado la guía del propietario, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com.

Cocinar/ahumar low'n'slow en la barbacoa completa:

Ahúme pecho de ternera, costillas o paleta de cerdo en toda la superficie de cocción.

- Ponga astillas de madera en ambos lados de la barbacoa (A) después de prepararla para ahumar.
- Precaliente a alta temperatura hasta que las astillas comiencen a arder lentamente, sin llama. Ajuste el calor a nivel bajo y agregue los alimentos según la receta deseada (B).

Cocinar al vapor y servir:

Convierta su barbacoa en una vaporera de gran tamaño o sirva comida caliente y lista para tomar, al estilo de un espléndido bufé.

- Prepare la barbacoa para cocinar al vapor en ambos lados (C).
- Precaliente a alta temperatura durante 10-15 minutos. Ajuste el calor a nivel bajo. Coloque en calentaplatos los alimentos precocinados aún calientes y proponga a sus invitados que se sirvan ellos mismos (D).

Capacidad del depósito para agua: 500 ml hasta el reborde interior/1,9 l máximo (Lumin Compact).
750 ml hasta el reborde interior/2,8 l máximo (Lumin).

Cuidado del accesorio

- Límpielo después de cada uso. El accesorio es apto para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarlo a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos para prolongar la vida útil del producto.
- Séquelo bien antes de guardarlo.
- Almacene el accesorio en interiores.
- Con el uso, la superficie de acero inoxidable empezará a cambiar de color. Es completamente normal y no afectará a los resultados de la cocción.
- Antes de cada uso, vacíe el depósito de agua y ceniza para permitir la correcta circulación del aire. Lave el depósito y la bandeja para cocinar al vapor con agua tibia y jabón. A continuación, aclárelos bien.

Nota: El proceso de ahumado dejará un residuo en la superficie de la vaporera/ahumador. Este residuo no puede eliminarse y no afectará al funcionamiento de la vaporera/ahumador. El residuo se acumulará también en menor grado en el interior de su barbacoa. Este residuo no necesita eliminarse y no limitará en modo alguno el funcionamiento de su barbacoa. No sumerja en agua su barbacoa.

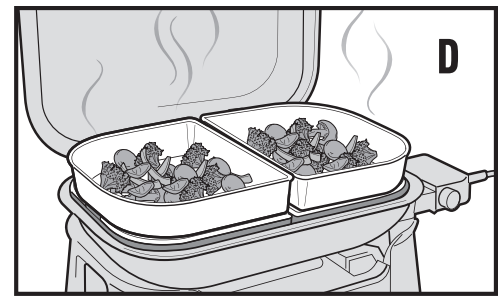
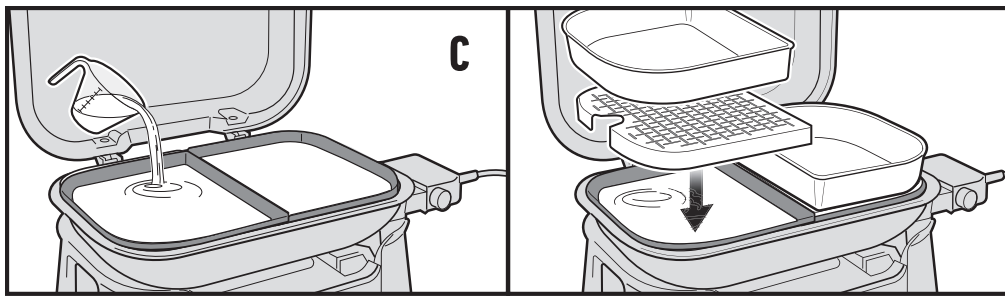
Nota: Retire la vaporera/ahumador de la barbacoa si no está en uso.

Consejos para una limpieza en profundidad

El accesorio puede acumular residuos de alimentos con el paso del tiempo. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos del accesorio.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplíquela generosamente la pasta en el accesorio. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirlo por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y frote con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Aclare y séquelo.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiar. Cuando deje de burbujear, siga frotando y aclare. Si tiene alguna duda, comuníquese con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.



FR Respectez tous les AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE présents dans le mode d'emploi de votre barbecue Lumin.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Surface brûlante. Portez toujours des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour manipuler un accessoire chaud.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez pas votre accessoire WEBER avant qu'il ne soit froid.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas votre accessoire WEBER comme friteuse.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'ajoutez aucun type d'alcool à votre accessoire WEBER.
 - ⚠ **MISE EN GARDE** : Si vous cuisinez avec des liquides, faites preuve de prudence lors du déplacement du barbecue pour éviter les projections.
 - ⚠ **MISE EN GARDE** : Ne déposez pas votre accessoire WEBER sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.
- Le non-respect de ces AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE pourrait provoquer des blessures corporelles graves ou bien un incendie ou une explosion, causant à leur tour des dommages matériels.

Élargissez vos possibilités de cuisson vapeur et de fumage :

Consultez le mode d'emploi de votre barbecue Lumin pour plus d'informations sur la cuisson vapeur, le fumage et le réchauffage. Si vous ne disposez pas du mode d'emploi de votre barbecue Lumin, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur weber.com.

Cuisson lente à basse température/fumage sur toute la surface du barbecue : Fumez une poitrine de bœuf, du travers ou une épaule de porc en utilisant toute la surface de cuisson.

- Préparez le barbecue pour le fumage et ajoutez des copeaux de bois des deux côtés du barbecue (A).
- Préchauffez à haute température jusqu'à ce que les copeaux de bois commencent à se consumer. Réglez la température sur feu doux et ajoutez les aliments selon la recette (B).

Cuisson vapeur et service :

Transformez votre barbecue en grand cuit-vapeur ou servez des plats chauds et cuisinés, à la façon d'un banquet.

- Préparez pour la cuisson à la vapeur des deux côtés du barbecue (C).
- Préchauffez à température élevée pendant 10 à 15 minutes. Réglez la température sur feu doux. Déposez des aliments chauds et précuits dans les plats-réchauds et laissez les convives se servir eux-mêmes (D).

Capacité du réservoir d'eau : Lumin Compact- 500 ml jusqu'au rebord de la plaque perforée/ 1,9 l maximum. Lumin- 750 ml jusqu'au rebord de la plaque perforée/2,8 l maximum.

Entretien de votre accessoire

- Nettoyez après chaque utilisation. Votre accessoire passe au lave-vaisselle. Toutefois, il est recommandé de le laver à la main à l'aide d'un détergent doux avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Rangez les accessoires à l'intérieur.
- Au fil des utilisations, la couleur de la surface en acier inoxydable commencera à changer. Ce phénomène est tout à fait normal et n'affectera en rien les résultats de cuisson.
- Avant chaque utilisation, videz le réservoir d'eau et les cendres pour permettre une bonne circulation de l'air. Nettoyez le réservoir et la plaque pour cuisson vapeur à l'eau chaude savonneuse. Rincez ensuite abondamment.

N. B. : Le fumage laissera un résidu de « fumée » à la surface des éléments pour cuisson vapeur/fumage. Il n'est pas possible d'éliminer ce résidu mais il n'aura aucune incidence sur la fonction cuisson vapeur/fumage. Dans une moindre mesure, un résidu de « fumée » s'accumulera à l'intérieur de votre barbecue. Il n'est pas nécessaire d'enlever ce résidu et il n'aura aucune incidence sur le fonctionnement de votre barbecue. N'immergez pas le barbecue dans l'eau.

N. B. : Retirez les éléments pour cuisson vapeur/fumage du barbecue s'ils ne sont pas utilisés.

Conseils pour un nettoyage approfondi

Les résidus d'aliments peuvent s'accumuler sur votre accessoire au fil du temps. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Retirez au maximum les résidus d'aliments de l'accessoire.
2. Mélangez trois volumes de bicarbonate de soude avec un volume d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur l'accessoire. Elle doit être suffisamment épaisse pour le recouvrir totalement.
4. Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Ajoutez davantage de bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

N. B. : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétilllement, puis continuez à frotter et rincez. Si vous avez des questions, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.

DE Alle Hinweise, die im Benutzerhandbuch deines Lumin Grills mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.

- ⚠ **WARNUNG**: Heiße Oberfläche. Trage beim Handhaben von heißen Zubehöerteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
 - ⚠ **WARNUNG**: Bewege dein WEBER Zubehör erst, wenn es abgekühlt ist.
 - ⚠ **WARNUNG**: Verwende dein WEBER Zubehör nicht als Fritteuse.
 - ⚠ **WARNUNG**: Verwende keine Art von Alkohol für dein Weber Zubehör.
 - ⚠ **VORSICHT**: Beim Kochen mit Flüssigkeit vorsichtig bewegen, um ein Verschütten zu vermeiden.
 - ⚠ **VORSICHT**: Dein WEBER Zubehör darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgelegt werden.
- Das Nichtbeachten der mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise kann ernsthafte Personenschäden oder Todesfälle nach sich ziehen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen.

Erweitere deine Möglichkeiten beim Dünsten und Räuchern:

Weitere Informationen zum Dünsten, Räuchern und Erwärmen findest du im Benutzerhandbuch deines Lumin Grills. Falls dir das Benutzerhandbuch für den Lumin Grill nicht vorliegt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Logge dich auf www.weber.com ein.

Normal grillen, langsam grillen auf niedriger Hitze und räuchern:

Räuchere eine Rinderbrust, Rippchen oder Schweineschulter auf der gesamten Grillfläche.

- Für das Räuchern vorbereiten und Räucherchips auf beiden Seiten des Grills verteilen (A).
- Bei hoher Temperatur vorheizen, bis die Räucherchips zu schwelen beginnen. Die Hitze auf niedrig einstellen und das Grillgut gemäß dem gewünschten Rezept auflegen (B).

Dünsten und servieren:

Verwandle deinen Grill in einen Dampfgarer oder serviere heißes und fertiges Grillgut als Buffet.

- Den Grill auf beiden Seiten zum Dünsten einrichten (C).
- Bei hoher Temperatureinstellung 10 bis 15 Minuten vorheizen. Hitze auf niedrig einstellen. Warme, vorgegarte Speisen auf Auslegeschaalen geben und die Gäste sich selbst bedienen lassen (D).

Fassungsvermögen Wasserbehälter: Lumin Compact – 500 ml bis Kante/max. 1,9 l. Lumin – 750 ml bis Kante/max. 2,8 l.

Pflege deines Zubehörs

- Nach jedem Gebrauch reinigen. Dein Zubehör ist spülmaschinenfest. Dennoch empfehlen wir ein Spülen per Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einer nicht scheuernden Nylonbürste oder einem Schwamm, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Vor dem Wegstellen zur Aufbewahrung gründlich trocknen.
- Zubehör in Innenräumen aufbewahren.
- Durch Gebrauch kommt es auf der Edelstahloberfläche zu einer Verfärbung. Das ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht das Grillergebnis.
- Entleere vor jedem Gebrauch Wasser und Asche aus dem Behälter, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom zu gewährleisten. Wasche Behälter und Dampfgarpfanne mit warmem Seifenwasser ab. Spüle sie anschließend gründlich ab.

Hinweis: Beim Räuchern bilden sich Rauchrückstände auf der Oberfläche des Dampfgarers/Smokers. Diese Rückstände können nicht entfernt werden und beeinträchtigen die Funktion des Dampfgarers/Räucherofens nicht. In geringerem Umfang lagern sich Rauchrückstände auf der Innenseite deines Grills ab. Diese Rückstände brauchen nicht entfernt zu werden und beeinträchtigen nicht die Funktion deines Grills. Tauche den Grill nicht in Wasser.

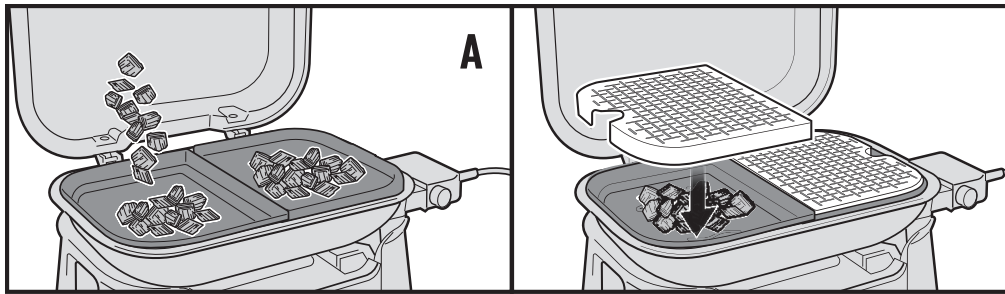
Hinweis: Den Dampfgarer/Smoker vom Grill nehmen, wenn er nicht verwendet wird.

Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

In deinem Zubehör können sich mit der Zeit Speisereste ablagern. Hier ist eine effektive Methode, um diese zu beseitigen:

1. Beseitige so viele Lebensmittelreste wie möglich vom Zubehör.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf dem Zubehör auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung einige Stunden lang oder über Nacht einwirken. Gib weiteres Backpulver darüber und schrubbe mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm ab.
5. Abspülen und trocknen lassen.

HINWEIS: Bei besonders hartnäckigen Rückständen schütte Essig über die Paste, bevor du sie entfernst. Wenn die zischende Reaktion nachlässt, schrubbe und spüle weiter. Wenn du Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf www.weber.com an.



FI Noudata kaikkia Lumin-grillin käyttöoppaassa olevia VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

- ⚠ **VAROITUS:** Kuuma pinta. Käytä kuumien osien käsittelyyn aina kuumuutta kestäviä grillikintaita tai -käsineitä (standardin EN 407 mukaisia, kontaktilämmön taso 2 tai korkeampi).
- ⚠ **VAROITUS:** Siirrä Weber-lisävaruste vasta, kun se on jäähtynyt.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä Weber-lisävarustetta friteerauskeittimenä.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä lisää lainkaan alkoholia Weber-lisävarusteeseen.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Kun käytät grillaamiseen nestettä, ole varovainen välttääksesi roiskeet.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Älä aseta Weber-lisävarustetta lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.

Näiden VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin, tulipaloon tai räjähdykseen ja aiheuttaa omaisuusvahinkoja.

Laajenna höyrytys- ja savustusvaihtoehtoja:

Lisätietoja höyryttämisestä, savustamisesta ja lämmittämisestä on Lumin-grillin omistajan oppaassa. Jos sinulla ei ole Lumin-grillin omistajan opasta, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun verkkosivuiltamme olevien yhteystietojen avulla. Mene osoitteeseen weber.com.

Grillaaminen ja kypsytäminen hitaasti alhaisella lämmöllä / savustaminen: Savusta rintapaisti, grillikyljet tai porsaaneläin koko grillialueella.

- Valmistele grilli savustamista varten lisäämällä savustuslastuja sen molemmille puolille (A).
- Kuumenna grilliä korkealla lämmöllä, kunnes savustuslastut alkavat kyteä. Säädä lämpötila matalaksi ja lisää ruokaa käyttäessäsi ohjeen (B) mukaisesti.

Höyrytys ja tarjoilu:

Muuta grilli täysikokoiseksi höyrykeittimeksi tai tarjoile kuumia ja valmiita grilliruokia buffet-tyyliin.

- Valmistele höyrytys grillin molemmille puolille (C).
- Kuumenna grilliä korkealla lämpötilalla 10–15 minuuttia. Säädä lämpötila matalaksi. Lisää lämmin, kypsennetty ruoka lämmitysastioihin ja anna vieraiden hakea ruokaa itse (D).

Vesisäiliön tilavuus: Lumin Compact – 500 ml hyllylinjaan / (enintään 1,9 L). Lumin – 750 ml hyllylinjaan / enintään 2,8 L.

Varusteen huolto

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen. Lisävaruste on konepestävä, mutta tuotteen käyttöä voidaan pidentää pesemällä se käsin miedolla pesuaineella, hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen säilytystä.
- Säilytä varustetta sisätiloissa.
- Ruostumattoman teräksen väri alkaa muuttua käytön myötä. Tämä on täysin normaalia eikä vaikuta grillaustuloksiin.
- Tyhjennä vesisäiliö vedestä ja tuhasta ennen jokaista käyttökertaa, jotta ilma pääsee virtaamaan kunnolla. Pese säiliö ja höyrypannu lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee sitten huolellisesti.

Huomaa: Savustuksesta jää savujäämiä höyryttimen/savustimen pintaan. Näitä jäämiä ei voi poistaa, eivätkä ne vaikuta höyryttimen/savustimen toimintaan. Savua kertyy myös grillin sisäpintoihin. Näitä jäämiä ei tarvitse poistaa, eivätkä ne heikennä grillin toimintaa. Grilliä ei saa upottaa nesteeseen.

Huomaa: Poista höyrytin/savustin grillistä, jos sitä ei käytetä.

Vinkkejä syväpuhdistukseen

Lisävarusteeseen voi ajan mittaan kertyä ruokajäämiä. Näin ne voi poistaa tehokkaasti:

1. Poista varusteesta mahdollisimman paljon ruokajäämiä.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnaa.
3. Levitä tahnaa runsaasti lisävarusteen pinnalle. Peitä pinta kauttaaltaan tahnalla.
4. Jätä tahna pinnalle muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada ritilälle lisää ruokasoodaa ja puhdista hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen pinnatynnet tahrat saa irtoamaan kaatamalla etikkaa tahnan päälle juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee. Kysymyksiksi vastaa alueesi asiakaspalvelu, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Kirjautu osoitteeseen www.weber.com.

NO Følg alle ADVARSEL- og FORSIKTIGHETS-regler i brukerveiledningen for Lumin-grillen.

- ⚠ **ADVARSEL:** Varm overflate. Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, klassifiseringsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du håndterer varmt tilbehør.
 - ⚠ **ADVARSEL:** Ikke flytt på WEBER-tilbehøret før det er avkjølt.
 - ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk WEBER-tilbehøret som frytkoker.
 - ⚠ **ADVARSEL:** Ikke tilsett alkohol, uansett type, i WEBER-tilbehøret.
 - ⚠ **FORSIKTIG:** Hvis du tilbereder retter som inneholder væske, må du være forsiktig når du flytter på dem for å unngå søl.
 - ⚠ **FORSIKTIG:** Du må ikke plassere WEBER-tilbehøret på en brennbar overflate, på glass eller en overflate som ikke tåler varme.
- Hvis du ikke følger ADVARSEL- og FORSIKTIG-reglene, kan det forårsake alvorlig personskade, forårsake brann eller eksplosjon som fører til materiell skade.

Flere alternativer for damping og røking:

Se brukerveiledningen for din Lumin-grill for informasjon om damping, røking og oppvarming. Hvis du ikke har brukerveiledningen til Lumin-grillen, ta kontakt med kundeservice i ditt område via kontaktinformasjonen på nettstedet vårt. Gå til weber.com.

Helgrilling, langtidssteking/-røking:

Røk en brisjet, spareribs eller svinenakke over hele grillflaten.

- Klargjør for røking og legg til treflis på begge sider av grillen (A).
- Forvarm på høy temperatur til flisene begynner å ulme. Juster til lav varme og tilsett maten i henhold til oppskriften (B).

Damping og servering:

Forvandle grillen til en dampkoker i full størrelse, eller server varm, ferdig mat i "bankettstil".

- Klargjør for damping på begge sider av grillen (C).
- Forvarm på høy temperatur i 10–15 minutter. Juster til lav varme. Legg til varm, forhåndstilberedt mat i vannbad og la gjestene forsyne seg selv (D).

Vanntankens kapasitet: Lumin Compact – 500 ml opp til hyllelinjen / maks 1,9 L. Lumin – 750 ml opp til hyllelinjen / maks 2,8 L.

Ta vare på tilbehøret ditt

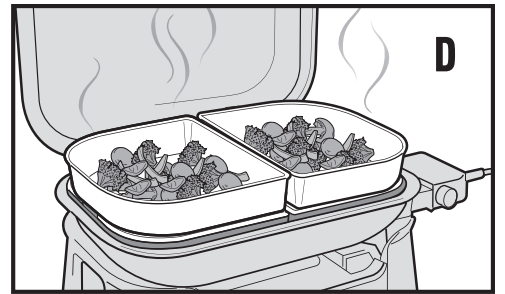
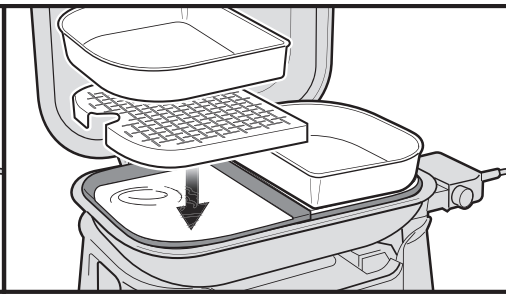
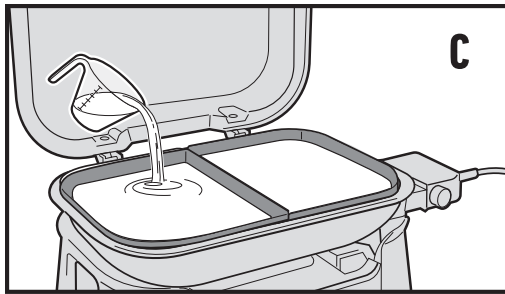
- Rengjøres etter hver bruk. Tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin, men det anbefales å bruke et mildt vaskemiddel med en ikke-slipende nylonbørste eller svamp for å forlenge produktets levetid.
 - Må tørkes godt før oppbevaring.
 - Oppbevar tilbehøret innendørs.
 - Ved bruk vil fargen på den rustfrie stålcoverflaten endre seg etter hvert. Dette er helt normalt, og det vil ikke påvirke matlagingsresultatet.
 - Tøm vanntanken for vann og aske før hver bruk for å sikre god luftgjennomstrømning. Vask beholderen og damppannen med varmt såpevann. Skyll deretter grundig.
- Merk:** Røking vil etterlate «røkrester» på røkerens overflate. Slike rester kan ikke fjernes, og påvirker ikke røkerens funksjon. I mindre grad vil det samle seg et røkerester på innsiden av grillen. Disse restene trenger ikke å fjernes, og påvirker ikke grillens funksjon negativt. Ikke legg grillen i vann.
- Merk:** Fjern damperen/røkeboksen fra grillen når den ikke er i bruk.

Tips til dyppengjøring

Matrester kan samle seg opp over tid. Her er en effektiv metode for å gjøre den ren:

1. Fjern så mye matrester som mulig fra tilbehøret.
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann. Det dannes en pasta.
3. Påfør rikelig med pasta på tilbehøret. Den skal være tykk nok til å dekke helt.
4. La blandingen stå i noen timer eller over natten. Tilsett mer bakepulver, og børst med en skånsom nylonbørste eller svamp.
5. Skyll og tørk.

MERK: Ekstra vanskelige rester kan fjernes ved å helle eddik over pastaen like før rengjøring. Fortsett å skrubbe når det har sluttet å boble og frese, og skyll til slutt. Ta kontakt med din lokale kundeservicerepresentant hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Logg deg på www.weber.com.



DA Følg alle anvisningerne markeret med **ADVARSEL** OG **FORSIGTIG** i brugervejledningen til din Lumin-grill.

- ▲ **ADVARSEL:** Overfladen er varm. Brug altid varmeafvisende grillhandsker (i henhold til EN 407, kontaktvarme - niveau 2 eller højere), når du håndterer varmt tilbehør.
- ▲ **ADVARSEL:** Flyt ikke WEBER-tilbehøret, før det er afkølet.
- ▲ **ADVARSEL:** Brug ikke WEBER-tilbehøret som en frituregryde.
- ▲ **ADVARSEL:** Hæld ingen former for alkohol i WEBER-tilbehøret.
- ▲ **FORSIGTIG:** Hvis du tilbereder væske, skal du være forsigtig, når du flytter den, så du ikke spilder.
- ▲ **FORSIGTIG:** Stil ikke WEBER-tilbehøret på en brændbar overflade, glas eller andre overflader, der kan beskadiges af varme.

Hvis du ikke følger anvisninger markeret med **ADVARSEL** OG **FORSIGTIG**, kan det medføre alvorlige personskader, eller det kan resultere i en brand eller eksplosion, som kan forårsage materielle skader.

Få flere muligheder for at dampe og røge din mad:

Se brugervejledningen til din Lumin-grill for at få mere at vide om dampning, røgning og opvarmning. Hvis du ikke har en brugervejledning til din Lumin-grill, kan du kontakte din lokale kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Log på weber.com.

Almindelig grillning, langtidstilberedning-/røgning:

Røg spidsbryst, spareribs eller svinebov på hele grillens overflade.

- Klargør grillen til røgning, og læg røgflis på begge sider af grillen (A).
- Forvarm ved høj temperatur, indtil røgflisen begynder at ulme. Juster varmen til lav, og læg maden på i henhold til opskriften (B).

Dampning og servering:

Gør grillen til en dampkoger i fuld størrelse, eller servér varm og færdiglavet tag selv-mad.

- Klargør til dampning på begge sider af grillen (C).
- Forvarm ved høj temperatur i 10-15 minutter. Juster varmen til lav. Læg varm, fortilberedt mad i fyrfade, og lad selv gæsterne tage for sig af retterne (D).

Vandbeholderkapacitet: Lumin Compact – 500 ml til indsatskant/maks. 1,9 l.
Lumin – 750 ml til indsatskant/maks. 2,8 l.

Vedligeholdelse af dit tilbehør

- Rengøres efter hver brug. Tilbehøret tåler opvaskemaskine, men det anbefales at vaske det i hånden med et skånsomt opvaskemiddel og en ikke-slibende nylonbørste eller svamp for at forlænge produktets levetid.
- Aftør det grundigt, før det sættes til opbevaring.
- Opbevar tilbehøret indendørs.
- Ved brug vil farven på den rustfrie stålcoverflade ændre sig. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på maden.
- Tøm altid vand- og askebeholderen før brug for at sikre korrekt luftgennemstrømning. Vask beholderen og dampbakken i varmt sæbevand. Skyl dem derefter grundigt.

Bemærk: Røgning vil efterlade en "røgest" på dampkogerens/smokerens overflade. Denne rest kan ikke fjernes og vil ikke påvirke dampkogerens/smokerens funktion. I mindre grad vil der ophobe sig en "røgest" på indersiden af din grill. Det er ikke nødvendigt at fjerne disse rester, og de vil ikke påvirke din grills funktion negativt. Undlad at nedsænke grillen i vand.

Bemærk: Tag dampkokeren/smokeren af grillen, hvis den ikke er i brug.

Tips til grundig rengøring

Der kan ophobe sig madrester i dit tilbehør over tid. Her er en effektiv metode til at fjerne det:

1. Fjern så mange madrester fra tilbehøret som muligt.
2. Bland tre dele natron med én del vand. Rør rundt, indtil du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på tilbehøret. Det skal være tykt nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en ikke-slibende nylonbørste eller svamp.
5. Skyl af og tør.

BEMÆRK: Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrube og skylle. Kontakt din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Gå ind på www.weber.com.

SV Följ all information om **VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER** i bruksanvisningen till din Lumin-grill.

- ▲ **VARNING:** Het yta. Använd alltid värmemetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med SS-EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar varma tillbehör.
- ▲ **VARNING:** Flytta inte ditt WEBER-tillbehör innan det har svalnat.
- ▲ **VARNING:** Använd inte WEBER-tillbehøret som fritös.
- ▲ **VARNING:** Tillsätt inte någon form av alkohol i WEBER-tillbehøret.
- ▲ **VAR FÖRSIKTIG!** Var försiktig när du tillagar med vätska, så att du inte spiller ut het vätska.
- ▲ **VAR FÖRSIKTIG!** Lägg inte ifrån dig WEBER-tillbehøret på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av varmen.

Om du inte följer all information om **VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER** finns risk för allvarliga personskador, brand eller explosion som kan leda till egendomsskador.

Fler alternativ för ångkokning och rökning:

Läs bruksanvisningen till din Lumin-grill för information om ångkokning, rökning och värming. Om du inte har bruksanvisningen till din Lumin grill, kontakta närmaste lokala kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats. Logga in på weber.com.

Full grillning, "low and slow"/rökning:

Rök bringa, revbensspjäll eller fläskkarré över hela grillytan.

- Förbered för rökning och tillsätt rökräta på båda sidor av grillen (A).
- Förvarm med hög temperatur tills rökräta börjar pyra. Ställ in varmen på låg nivå och lägg in maten enligt önskat recept (B).

Ångkoka och servera:

Förvandla grillen till en fullstor ångkokare eller servera varm och färdig mat i "bankettstil".

- Förbered för ångkokning på båda sidor av grillen (C).
- Förvarm på hög temperatur i 10-15 minuter. Justera varmen till låg nivå. Lägg på varm, förkokt mat som plockrätter och låt gästerna servera sig själva (D).

Volym vattenbehållare: Lumin Compact – 500 ml till hyllspår/1,9 l max. Lumin – 750 ml till hyllspår/2,8 l max.

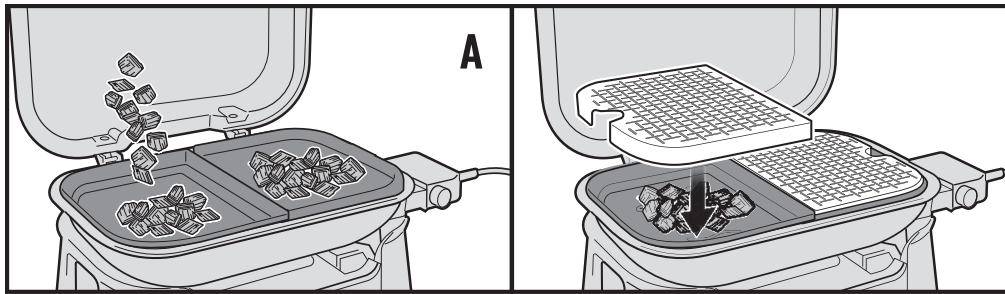
Skötsel av tillbehör

- Rengör efter varje användning. Tillbehøret tål maskindisk, men vi rekommenderar handdisk med ett mildt rengöringsmedel och en mjuk borste eller svamp som inte repar för att förlänga produktens livslängd.
- Torka av helt och hållet innan förvaring.
- Förvara tillbehøret inomhus.
- Efter användning kommer färgen på den rostfria ytan att börja ändras. Detta är helt normalt och påverkar inte hur maten tillagas eller hur den smakar.
- Töm behållaren på vatten och aska före varje användningstillfälle så att luftflödet blir tillräckligt. Rengör behållaren och ångpannan med varmt vatten och diskmedel. Skölj sedan noga.
- Obs!** Rökning ger "rökrester" på ång-/rökinsatsens yta. Dessa rester kan inte avlägsnas och påverkar inte ång-/rökinsatsens funktion. Det kommer även att samlas rökrester, i mindre utsträckning, på insidan av din grill. Dessa rester behöver inte avlägsnas och har ingen negativ inverkan på din grills funktion. Sänk aldrig ner grillen i vatten.
- Obs!** Ta bort ång-/rökinsatsen från grillen om den inte används.

Tips för djuprengöring

- Med tiden kan matrester fastna på tillbehøret. Så här avlägsnar du dem på ett effektivt sätt:
1. Ta bort så mycket matrester som möjligt från tillbehøret.
 2. Blanda sedan tre delar bikarbonat med en del vatten. Blanda tills du får en tjock smet.
 3. Applicera ett rikligt lager av smeten på tillbehøret. Det ska vara tillräckligt mycket för att täcka det helt.
 4. Låt smeten verka i några timmar, eller till och med över natten. Häll på mer bikarbonat och skrubba med en skonsam tvättsvamp eller en vanlig diskborste i nylon.
 5. Skölj av och torka.

OBS! Om du har extra tuffa rester kan du hälla vinäger över smeten innan du börjar skrubba. När det slutar bubbla kan du fortsätta skrubba och skölja av. Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktoppgifter finns på vår webbplats. Logga in på www.weber.com.



NL Volg alle aanwijzingen met betrekking tot WAARSCHUWING en PAS OP in de gebruikershandleiding van je Lumin-barbecue.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het oppervlak wordt heet. Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het oppakken van een heet accessoire.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verplaats het WEBER-accessoire pas als dit is afgekoeld.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik het WEBER-accessoire niet als frituurpan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Doe geen alcohol van welke soort dan ook in het WEBER-accessoire.
- ⚠ **PAS OP:** Pas tijdens het koken met vloeistoffen op dat je niet morst wanneer je het gerecht verplaatst.
- ⚠ **PAS OP:** Plaats het WEBER-accessoire niet op een brandbaar oppervlak, glazen oppervlak of door hitte beschadigbaar oppervlak.

Wanneer je de aanwijzingen met betrekking tot WAARSCHUWING en PAS OP niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel, brand of een explosie met schade aan eigendommen.

Breid je opties voor stomen en roken uit:

Raadpleeg de gebruikershandleiding van je Lumin-barbecue voor meer informatie over het stomen, roken en verwarmen. Als je geen gebruikershandleiding van je Lumin-barbecue hebt, neem dan contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor jouw regio via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.

Volledige barbecue met low-en-slow garen/roken:

Rook een brisket of varkensschouder op het hele grilloppervlak.

- Bereid je voor op roken en voeg houtsnippers toe aan beide kanten van de barbecue (A).
- Verwarm op hoge temperatuur tot de houtsnippers beginnen te smeulen. Verlaag de temperatuur en voeg het voedsel toe volgens het gewenste recept (B).

Stomen en serveren:

Maak van je barbecue een full-size stoomkoker of serveer warm en gegaard voedsel in 'banketstijl'.

- Bereid je voor op het stomen aan beide zijden van de barbecue (C).
- Verwarm 10-15 minuten voor op een hoge temperatuur. Stel de warmte in op laag. Voeg warm, voorgekookt voedsel toe aan warmhoudbakken en laat de gasten zichzelf bedienen (D).

Capaciteit waterreservoir: Lumin Compact – 500 ml tot de rand voor omgekeerde stoompan/ maximaal 1,9 l. Lumin – 750 ml tot de rand voor omgekeerde stoompan/maximaal 2,8 l.

Je accessoire onderhouden

- Reinig na elk gebruik. Je accessoire is vaatwasserbestendig, maar het wordt aanbevolen om het met de hand af te wassen met een mild reinigingsmiddel en een niet-schurende nylon borstel of spons om de levensduur van het product te verlengen.
- Droog goed af voordat je het opbergt.
- Berg accessoire binnen op.
- De kleur van het roestvrijstalen oppervlak zal veranderen naarmate het product vaker gebruikt wordt. Dit is een natuurlijk proces en heeft geen invloed op de stoom- en bakresultaten.
- Haal voor elk gebruik het water en as uit het reservoir zodat de lucht goed kan stromen. Was het reservoir en de stoompan met warm zeepwater. Daarna grondig naspoelen

Let op: Roken laat een 'rokerig' residu achter op het oppervlak van de stomer/smoker. Dit residu kan niet worden verwijderd en heeft geen invloed op de werking van de stomer/smoker. In mindere mate zal er zich een 'rokerig' residu ophopen aan de binnenkant van je barbecue. Deze resten hoeven niet te worden verwijderd en hebben geen nadelige invloed op de werking van je barbecue. Dompel de barbecue niet onder in water.

Let op: Haal de stomer/roker van de barbecue als je hem niet gebruikt.

Tips voor een grondige reiniging

Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op het accessoire ophopen. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

1. Verwijder zoveel mogelijk voedselresten van het accessoire.
2. Meng drie delen baksoda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op het accessoire. Deze moet dik genoeg zijn om het oppervlak volledig te bedekken.
4. Laat de pasta een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer soda toe en boen met een niet-schurende nylon borstel of spons schoon.
5. Spoel af en maak droog.

LET OP: Voor extra hardnekkige resten giet je wat azijn over de pasta voor je gaat schoonmaken. Zodra de bruisende reactie is gestopt, ga je door met schrobben en spoelen. Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.

IT Attenersi sempre a tutti i messaggi di AVVERTENZA e ATTENZIONE riportati nel Manuale utente del barbecue Lumin.

- ⚠ **AVVERTENZA:** superficie molto calda. Quando si usa un accessorio caldo, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
 - ⚠ **AVVERTENZA:** non rimuovere l'accessorio Weber prima che si sia raffreddato.
 - ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare l'accessorio Weber come friggitrice.
 - ⚠ **AVVERTENZA:** non aggiungere alcun tipo di alcol all'accessorio Weber.
 - ⚠ **ATTENZIONE:** se si cucina con liquidi, fare attenzione quando si sposta il cibo per evitare versamenti.
 - ⚠ **ATTENZIONE:** non posizionare l'accessorio Weber su una superficie combustibile, vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.
- Il mancato rispetto di questi messaggi di AVVERTENZA e ATTENZIONE può causare gravi lesioni personali, incendi o esplosioni, e danni materiali.

Amplia le tue opzioni di cottura al vapore e affumicata:

Per i dettagli relativi alla cottura a vapore, all'affumicatura e al riscaldamento, fare riferimento al Manuale utente del barbecue Lumin. Se non si dispone del Manuale utente del barbecue Lumin, contattare il Servizio Clienti della propria zona utilizzando le informazioni di contatto presenti sul nostro sito web. Accedi a weber.com.

Cottura/affumicatura "low and slow" su tutto il barbecue:

Affumica una punta di petto, costolette o una spalla di maiale su tutta la superficie di cottura.

- Prepara il barbecue per l'affumicatura e aggiungi le chips per affumicatura su entrambi i lati del barbecue (A).
- Preriscalda il barbecue ad alta temperatura fino a quando le chips non iniziano a bruciare. Imposta il calore sulla temperatura bassa e aggiungi il cibo in base alla ricetta (B).

Come cuocere il cibo al vapore e servirlo:

Usa il barbecue per cucinare tante prelibatezze al vapore oppure servi pietanze calde e pronte al consumo in stile buffet.

- Prepara il barbecue per la cottura a vapore su entrambi i lati della griglia (C).
- Preriscalda il barbecue ad alta temperatura per 10-15 minuti. Regola il calore su basso. Aggiungi gli alimenti caldi, precedentemente cotti, agli scaldavivande e lascia che gli ospiti si servano da soli (D).

Capacità vaschetta dell'acqua: Lumin Compact – 500 ml fino al bordo di appoggio del cestello di cottura/1,9 l massimo. Lumin – 750 ml fino al bordo di appoggio del cestello di cottura/2,8 l massimo.

Cura dell'accessorio

- Pulire dopo ogni utilizzo. L'accessorio è lavabile in lavastoviglie; tuttavia, per prolungare la durata del prodotto si consiglia di lavarlo a mano con un detergente delicato e una spazzola di nylon o una spugna non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Conservare l'accessorio al chiuso.
- Con l'uso, il colore della superficie in acciaio inox inizierà a cambiare. Questo è del tutto normale e non influirà sui risultati della cottura.
- Prima di ogni utilizzo, svuotare la vaschetta dell'acqua e della cenere per permettere un corretto flusso d'aria. Lavare la vaschetta e il cestello per la cottura a 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'affumicatore. 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.

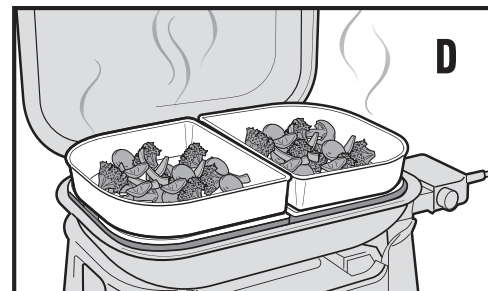
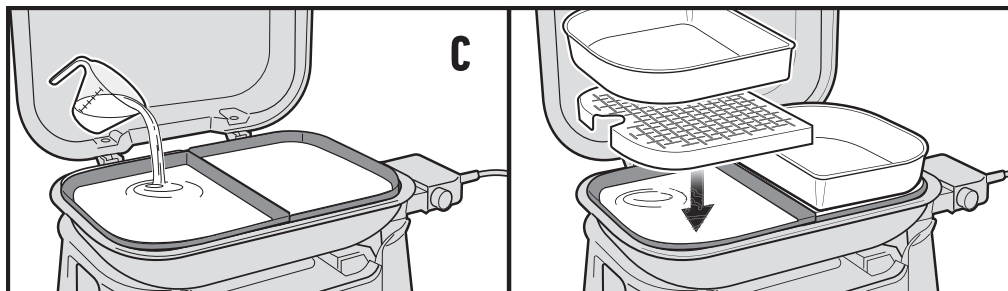
Nota: rimuovere l'accessorio per la cottura al vapore/affumicatura dal barbecue se non in uso.

Consigli per una pulizia approfondita

Con il tempo, sull'accessorio possono accumularsi residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

1. Rimuovere dall'accessorio quanti più residui di cibo possibile.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare sull'accessorio un'abbondante quantità di pasta. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciare agire il composto per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola di nylon non abrasiva o una spugna.
5. Risciacquare e asciugare.

NOTA: per i residui più ostinati, versare dell'aceto sulla pasta appena prima della pulizia. Al termine della reazione, continuare a strofinare e risciacquare. In caso di domande, rivolgersi al Servizio Clienti della propria area utilizzando le informazioni di contatto presenti sul nostro sito web. Accedi al sito www.weber.com.



PT Respeite todas as indicações de AVISO e CUIDADO apresentadas no Manual do Proprietário do seu Grelhador Lumin.

- ▲ **AVISO:** Superfície quente. Use sempre luvas termorresistentes para grelhador (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear um acessório quente.
 - ▲ **AVISO:** Não desloque o seu acessório WEBER até estar frio.
 - ▲ **AVISO:** Não utilize o seu acessório WEBER como fritadeira.
 - ▲ **AVISO:** Não adicione qualquer tipo de álcool ao seu acessório WEBER.
 - ▲ **CUIDADO:** Se estiver a cozinhar com líquidos, tenha cuidado ao mexer para evitar salpicos.
 - ▲ **CUIDADO:** Não coloque o seu acessório WEBER sobre uma superfície combustível, de vidro ou numa superfície que possa sofrer danos devido ao calor.
- A inobservância das indicações de AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos ou morte ou pode resultar em incêndio ou explosão, provocando danos materiais.

Amplie as suas opções para cozinhar a vapor e defumar:

Consulte o Manual do Proprietário do seu Grelhador Lumin para mais informações sobre como cozinhar a vapor, defumar e aquecer. Caso não possua o Manual do Proprietário do Grelhador Lumin, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a weber.com/pt.

Cozinhar ao estilo "low and slow"/defumar, tudo no grelhador:

defume um peito, costelas ou cacheco de porco em toda a área de cozedura.

- Regule para defumar e adicione aparas de madeira de ambos os lados do grelhador (A).
- Pré-aqueça a alta temperatura até as aparas de madeira começarem a fumar. Regule o calor para baixo e adicione os alimentos de acordo com a receita pretendida (B).

Cozinhar a vapor e servir:

Transforme o seu grelhador num acessório para cozer a vapor ou para servir alimentos quentes prontos, tipo buffet.

- Regule para cozinhar a vapor de ambos os lados do grelhador (C).
- Pré-aqueça a uma temperatura alta durante 10 a 15 minutos. Regule o calor para baixo. Coloque os alimentos quentes, previamente cozinhados, no "rechaud" e deixe que os convidados se sirvam (D).

Capacidade do reservatório de água: Lumin Compact- 500 ml para zona onde assenta a bandeja/1,9 l no máximo. Lumin- 750 ml para zona onde assenta a bandeja/2,8 l no máximo.

Conservação dos seus acessórios

- Limpar após cada utilização. Os seus acessórios são adequados para a máquina de lavar loiça; no entanto, recomendamos lavar à mão com um detergente suave e uma escova ou esponja de nylon não abrasiva para prolongar a vida útil do produto.
- Secar bem antes de guardar.
- Guardar os acessórios no interior.
- Com a utilização, a cor da superfície em aço inoxidável começa a mudar. Isto é totalmente normal e não influencia os resultados nos alimentos.
- Antes de cada utilização, 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 acessório para vapor/defumador do grelhador se não estiver a ser utilizado.

Dicas para uma limpeza profunda

Ao longo do tempo, o seu acessório pode acumular resíduos de alimentos. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

1. Remova o máximo possível de resíduos do acessório.
2. Misture três partes de bicarbonato de sódio e uma parte de água. Irá formar-se uma pasta.
3. Aplique uma quantidade generosa de pasta no acessório. Deve ser uma camada espessa o suficiente para revestir na totalidade.
4. Deixe a mistura atuar durante algumas horas ou de um dia para o outro. Acrescente mais bicarbonato de sódio e esfregue com uma escova ou esponja não abrasiva.
5. Enxague e seque.

NOTA: No caso de resíduos mais persistentes, verta vinagre sobre a pasta mesmo antes de limpar. Quando a efervescência começar, continue a esfregar e enxague. Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a www.weber.com.

PL Należy postępować zgodnie ze wszystkimi OSTRZEŻENIAMI I ZASADAMI OSTROŻNOŚCI zamieszczonymi w podręczniku użytkownika grilla Lumin.

- ▲ **OSTRZEŻENIE:** Gorąca powierzchnia. Podczas korzystania z gorących akcesoriów należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).
 - ▲ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy przenosić akcesorium marki WEBER, zanim nie ostygnie.
 - ▲ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać akcesorium marki WEBER jako frytkownicy.
 - ▲ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy polewać akcesorium marki WEBER alkoholem.
 - ▲ **OSTROŻNIE:** W przypadku przyrządzania potrawy zawierającej płyny należy zachować ostrożność podczas przenoszenia, tak aby uniknąć ich rozlania.
 - ▲ **OSTROŻNIE:** Nie należy umieszczać gorącego akcesorium marki WEBER na łatwopalnych powierzchniach, szkle oraz powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.
- Zignorowanie OSTRZEŻEŃ I ZASAD OSTROŻNOŚCI może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci bądź spowodować pożar lub wybuch skutkujące zniszczeniem mienia.

Rozszerz możliwości gotowania na parze i wędzenia:

Szczegóły dotyczące gotowania na parze, wędzenia i podgrzewania można znaleźć w podręczniku użytkownika grilla Lumin. Jeśli nie dysponujesz podręcznikiem użytkownika grilla Lumin, skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z informacji kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie weber.com.

Wybieraj pomiędzy zwykłym grillowaniem, długim przyrządzaniem na wolnym ogniu oraz wędzeniem:

Uwędź mostek, żeberka lub łopatkę wieprzową na całej powierzchni grillowania.

- Przygotuj grill pod kątem wędzenia i dodaj wióry drzewne po obu stronach grilla (A).
- Rozgrzej grill w wysokiej temperaturze do momentu, w którym wióry zaczną się tlić. Ustaw niską temperaturę i dodaj produkty zgodnie z wybranym przepisem (B).

Gotowanie na parze i podawanie:

Przekształć swój grill w pełnowymiarowe naczynie do gotowania na parze lub podawaj gorące gotowe potrawy w stylu bankietowym.

- Przygotuj grill z obu stron pod kątem gotowania na parze (C).
- Rozgrzej grill przez 10–15 minut w wysokiej temperaturze. Ustaw niską temperaturę. W podgrzewaczu umieść ciepłą wstępnie ugotowaną potrawę i pozwól, by goście samodzielnie nakładali ją na talerze (D).

Pojemność zbiornika na wodę: Lumin Compact – 500 ml do poziomu osadzenia płyty perforowanej/1,9 l maksymalnie. Lumin – 750 ml do poziomu osadzenia płyty perforowanej/2,8 l maksymalnie.

Pielęgnacja akcesorium

- Po każdym użyciu wyczyść akcesorium. Akcesorium można myć w zmywarce do naczyń, jednak w celu wydłużenia jego żywotności zalecane jest mycie ręczne przy użyciu łagodnego detergentu oraz miękkiej nylonowej szczoteczki lub gąbki.
- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania akcesorium należy dokładnie osuszyć.
- Przechowuj akcesorium w pomieszczeniu.
- Z czasem kolor powierzchni stali nierdzewnej zacznie się zmieniać. To całkiem normalne zjawisko, które nie wpływa na rezultaty przyrządzania.
- Przed każdym użyciem opróżnij zbiornik z wody i popiołu, aby uzyskać prawidłowy przepływ powietrza. Umij zbiornik i koszyk do gotowania na parze ciepłą wodą z mydłem. Następnie dokładnie optucz.

Uwaga: wędzenie pozostawia ślady dymu na powierzchni koszyka do gotowania na parze/wędzenia. Pozostałości te nie dadzą się usunąć, ale nie mają wpływu na przydatność koszyka do gotowania na parze/wędzenia. W mniejszym stopniu ślady dymu pozostają na wewnętrznych powierzchniach grilla. Pozostałości te nie muszą być usuwane i nie wpływają one negatywnie na działanie grilla. Nie zanurzaj grilla w wodzie.

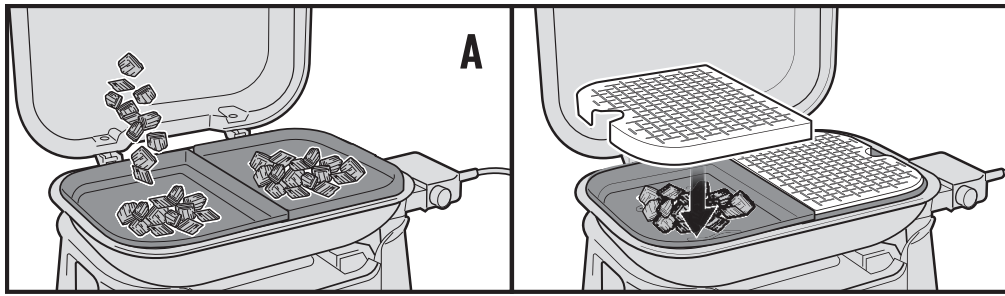
Uwaga: wyjmij z grilla koszyk do gotowania na parze/wędzenia, jeśli nie jest używany.

Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia

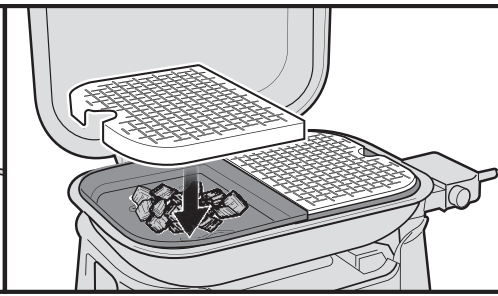
Na akcesorium mogą z czasem osadzać się resztki jedzenia. Oto efektywna metoda usuwania resztek:

1. Usuń z akcesorium jak najwięcej resztek jedzenia.
2. Przygotuj roztwór złożony z trzech części sody i jednej części wody. Utworzy się pasta.
3. Nałóż obficie pastę na powierzchnię akcesorium. Gruba warstwa powinna ją całkowicie pokryć.
4. Pozostaw pastę na kilka godzin lub na noc. Dodaj więcej sody i wyczyść powierzchnię delikatną szczoteczka lub gąbką.
5. Optucz i wysusz powierzchnię.

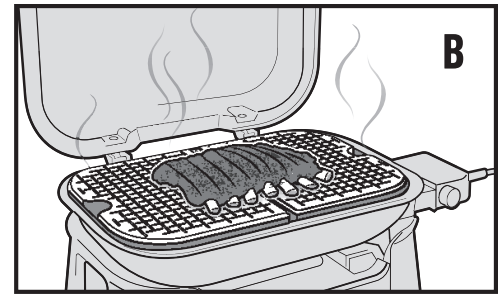
UWAGA: W przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można pociąć octem. Gdy skończy się myślenie, wyczyść i optucz powierzchnię. W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie www.weber.com.



A



B



(RU) Соблюдайте все указания с пометками «ВНИМАНИЕ» и «ОСТОРОЖНО», приведенные в Руководстве пользователя гриля Lumin.

- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Горячая поверхность. При обращении с горячим аксессуаром необходимо всегда надевать жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Защита от контактного нагрева», уровень 2 или выше).
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не перемещайте ваш аксессуар WEBER, пока он не остынет.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте аксессуар WEBER в качестве фритюрницы.
- ▲ **ВНИМАНИЕ!** Не применяйте никакие спиртосодержащие жидкости с аксессуаром WEBER.
- ▲ **ОСТОРОЖНО!** При приготовлении жидкой пищи передвигайтесь с осторожностью, чтобы не пролить жидкость.
- ▲ **ОСТОРОЖНО!** Не ставьте аксессуары WEBER на легковоспламеняющуюся поверхность, стекло или любую другую поверхность, которую можно повредить нагревом.

Несоблюдение указаний с пометками «ВНИМАНИЕ» и «ОСТОРОЖНО» может стать причиной тяжелых травм, пожара или взрыва, привести к повреждению имущества.

Расширьте возможности копчения и приготовления на пару:

Подробную информацию о приготовлении на пару, копчении и подогреве см. в Руководстве пользователя гриля Lumin. Если у вас отсутствует Руководство пользователя гриля Lumin, обратитесь к представителю отдела по работе с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на сайте weber.com. Войдите в вашу учетную запись на веб-сайте weber.com.

Обжарка на гриле, приготовление в режиме «low-and-slow» и копчение: закопите brisket, ребрышки или свиную шею, используя всю поверхность гриля.

- Настройте гриль для копчения и добавьте щепу с обеих сторон (A).
- Предварительно нагрейте на сильном жаре, пока щепы не начнут тлеть. Измените нагрев на слабый жар и добавьте продукты в соответствии с рецептом (B).

Приготовление на пару и сервировка: превратите свой гриль в полноразмерную пароварку или подавайте горячие и готовые блюда как на банкете.

- Настройте гриль на приготовление на пару с обеих сторон (C).
- Предварительно нагрейте на сильном жаре в течение 10-15 минут. Измените нагрев на слабый жар. Наложите теплые, предварительно приготовленные блюда в подогреваемые емкости на столе и позвольте гостям обслужить самих себя (D).

Вместимость поддона для воды: Lumin Compact — 500 мл до линии выступа / максимум 1,9 л. Lumin — 750 мл до линии выступа / максимум 2,8 л.

Уход за аксессуаром

- Очищайте после каждого использования. Ваш аксессуар можно мыть в посудомоечной машине, но чтобы продлить срок службы аксессуара, мы рекомендуем мыть его вручную неабразивной нейлоновой щеткой или губкой с использованием мягкого моющего средства.
 - Перед хранением тщательно просушите.
 - Храните аксессуар в помещении.
 - По мере использования цвет поверхности из нержавеющей стали будет меняться. Это абсолютно нормально и никак не влияет на вид и вкус готовых блюд.
 - Перед каждым использованием сливайте воду и выбрасывайте золу из поддона для приготовления на пару/копчения, чтобы обеспечить достаточный поток воздуха. Вымойте поддон и вставку для приготовления на пару теплой мыльной водой. Затем тщательно ополосните.
- Примечание.** Копчение образует на поверхности системы для приготовления на пару/копчения «дымный» налет. Этот налет удалить нельзя, но он не влияет на работу системы для приготовления на пару/копчения. «Дымный» налет будет накапливаться и на внутренней поверхности гриля, но в меньшей степени. Этот налет удалять не нужно, он никак не повлияет на работу вашего гриля. Не погружайте гриль в воду.
- Примечание.** Снимайте компоненты системы для приготовления на пару/копчения с гриля, если они не используются.

Советы по тщательной очистке

Со временем на вашем аксессуаре могут накапливаться налиплие остатки еды. Для их удаления воспользуйтесь этим эффективным способом:

1. Удалите как можно больше загрязнений с аксессуара.
2. Смешайте три части пищевой соды с одной частью воды. Смесь приобретет консистенцию пасты.
3. Обильно нанесите пасту на аксессуар. Слой должен быть достаточно толстым, чтобы покрыть поверхность полностью.
4. Оставьте смесь на несколько часов или на ночь. Добавьте еще пищевой соды и потрите неабразивной нейлоновой щеткой или губкой.
5. Тщательно ополосните и высушите аксессуар.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для удаления особо стойких загрязнений полейте пасту уксусом непосредственно перед очисткой. Как только пенообразование прекратится, продолжите очистку и ополосните аксессуар. Если у вас имеются какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в вашу учетную запись на веб-сайте www.weber.com.

(CS) Прочтите si všechna VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ, která najdete v příručce uživatele grilu Lumin.

- ▲ **VAROVÁNÍ:** Horký povrch. Při práci s rozpáleným příslušenstvím vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).
 - ▲ **VAROVÁNÍ:** S příslušenstvím značky WEBER nijak nemanipulujte, dokud nevychladne.
 - ▲ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte příslušenství značky WEBER na fritování.
 - ▲ **VAROVÁNÍ:** Na příslušenství značky WEBER neaplikujte žádný druh alkoholu.
 - ▲ **UPOZORNĚNÍ:** Pokud při grilování používáte tekutiny, při manipulaci postupujte opatrně, aby nedošlo k rozlití.
 - ▲ **UPOZORNĚNÍ:** Nikdy příslušenství značky WEBER nepokládejte na hořlavý povrch.
- Pokud se nebudete řídit těmito VAROVÁNÍMI a UPOZORNĚNÍMI, můžete si způsobit vážná zranění. Nedodržení může mít také za následek vznik požáru či výbuchu, které by mohly vést ke škodám na majetku.

Rozšiřte své možnosti vaření v páře a uzení:

Podrobné informace o vaření v páře, uzení a ohřívání najdete v příručce uživatele grilu Lumin. Pokud příručku uživatele grilu Lumin nemáte, kontaktujte pracovníky lokálního zákaznického servisu prostřednictvím kontaktních údajů, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky weber.com.

Pravé grilování, pomalé grilování/uzení při nízké teplotě:

- **Brisket, žebra a vepřové ramínko udte po celé grilovací ploše.**
- Nastavte gril na uzení a přidejte udicí lupinky na obě strany grilu (A).
- Předehřívejte při vysoké teplotě, dokud udicí lupinky nezačnou doutnat. Stáhněte teplotu na nízkou hodnotu a přidávejte jídlo podle vybrané receptury (B).

Vaření v páře a podávání:

Proměňte svůj gril v plnohodnotný parní hrniec nebo podávejte horké a hotové pokrmy v „banketovém“ stylu.

- Nastavte gril na vaření v páře na obou stranách grilu (C).
- Předehřívejte po dobu 10–15 minut při vysoké teplotě. Nastavte teplotu na nízkou hodnotu. Přidejte teplé, předvařené jídlo do misek a nechte hosty, aby se obsloužili sami (D).

Objem nádrčky na vodu: Lumin Compact – 500 ml po hranu pro usazení perforované přihrádky / max. 1,9 l. Lumin – 750 ml po hranu pro usazení perforované přihrádky / max. 2,8 l.

Pěče o příslušenství

- Po každém použití výrobek vyčistěte. Vaše příslušenství je vhodné do myčky na nádobi, nicméně k prodloužení životnosti výrobku doporučujeme ruční mytí šetrným čisticím prostředkem a neabrazivním nylonovým kartáčem nebo houbičkou.
- Před uskladněním příslušenství důkladně osušte.
- Příslušenství skladujte ve vnitřních prostorách.
- Během používání dochází k zabarvení nerezového povrchu. To je zcela normální jev, který neovlivní výsledky grilování.
- Před každým použitím vyprázdněte nádrčku na vodu a popelník, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu. Omyjte nádrčku a napařovač teplou mýdlovou vodou. Poté je důkladně opláchněte.

Poznámka: Uzení zanechá na povrchu napařovače/udírny zbytky usazenin z kouře. Tyto nánosy nelze odstranit, to však neovlivní funkci napařovače/udírny. Zbytky usazenin z kouře se v menší míře hromadí na vnitřní straně grilu. Tyto nánosy nemusíte odstraňovat, neboť nemají negativní vliv na funkci grilu. Gril nenofte do vody.

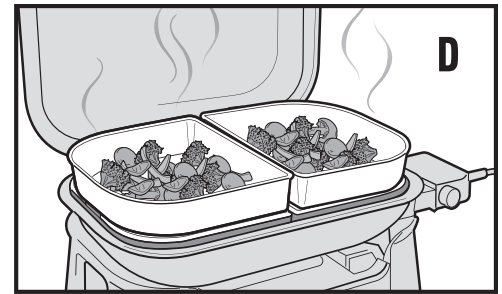
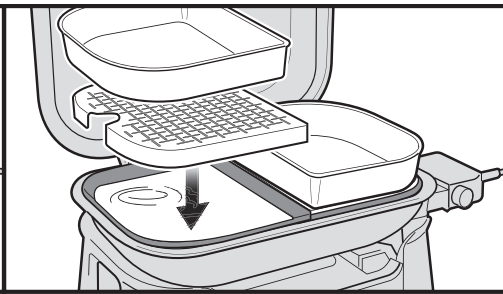
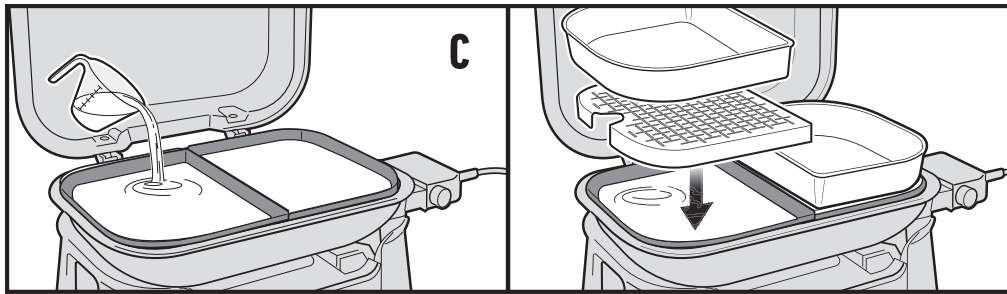
Poznámka: Pokud napařovač/udírnu nepoužíváte, sejměte je z grilu.

Tipy pro důkladné čištění

Na příslušenství se mohou časem hromadit usazeniny z jídla. Niže uvádíme účinný způsob jejich odstranění:

1. Z příslušenství odstraňte co nejvíce usazenin z jídla.
2. Smíchejte tři díly jedlé sody s jedním dílem vody. Vytvoří se čisticí pasta.
3. Tuto pastu naneste v hojném množství na příslušenství. Vrstva pasty musí příslušenství zcela pokrývat.
4. Směs nechte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a povrch vydrhněte neabrazivním nylonovým kartáčem nebo houbičkou.
5. Opláchněte čistou vodou a osušte.

POZNÁMKA: Úporné nečistoty odstraní přidáním octa k nanesené pastě bezprostředně před čištěním. Jakmile proběhne reakce a přestane se vytvářet pěna, pokračujte v čištění a pak povrch opláchněte. Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na pracovníky lokálního zákaznického servisu pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.



(SK) Dodržujte všetky oznámenia označené ako **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE**, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu grilu Lumin.

- ▲ **VAROVANIE:** Horúci povrch. Pri manipulácii s horúcim príslušenstvom vždy použite žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s normou EN 407, hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).
 - ▲ **VAROVANIE:** Kým príslušenstvo WEBER nevychladne, nepremiestňujte ho.
 - ▲ **VAROVANIE:** Príslušenstvo WEBER nepoužívajte na fritovanie.
 - ▲ **VAROVANIE:** Do príslušenstva WEBER neвлиevajte žiaden alkohol.
 - ▲ **UPOZORNENIE:** Ak varíte pokrm aj s tekutinou, buďte opatrní, aby sa nevyliata.
 - ▲ **UPOZORNENIE:** Príslušenstvo WEBER nenechávajte na horľavom povrchu, skle alebo na ploche, ktorá by sa mohla vplyvom tepla poškodiť.
- Nedodržanie týchto oznámení označených ako **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE** môže viesť k vážnym zraneniam alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch, a tým poškodenie majetku.

Rozšírite možnosti prípravy na pare a údenia:

Viac informácií o príprave na pare, údení a ohrievaní nájdete v návode na obsluhu grilu Lumin. Ak nemáte návod na obsluhu grilu Lumin, kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke weber.com.

Grilovanie naplno, pomalé pečenie pri nízkej teplote/údenie:

- Údiť môžete brisket, rebrá alebo bravčové pliecko na celom grilovacom povrchu.
- Nastavte gril na údenie a pridajte drevené lupienky na obe strany grilu (A).
- Predhrejte gril pri vysokej teplote, kým drevené lupienky začnú tlieť. Teplotu nastavte na nízku teplotu a podľa receptu pridajte jedlo (B).

Príprava na pare a servírovanie:

Premeňte svoj gril na plnohodnotný naparovač alebo servírujte hotové teplé jedlo v banketovom štýle.

- Nastavte gril na prípravu na pare na oboch stranách grilu (C).
- Predhrievajte gril na vysokej teplote po dobu 10 až 15 minút. Teplotu nastavte na nízku hodnotu. Teplé predvarené jedlo vložte do ohrievacích nádob, aby sa hostia mohli obslúžiť (D).

Objem zásobníka vody: Lumin Compact – 500 ml po mieste na podnos/maximálne 1,9 l.
Lumin – 750 ml po mieste na podnos/maximálne 2,8 l.

Starostlivosť o príslušenstvo

- Po každom použití ho vyčistíte. Príslušenstvo je vhodné do umývačky riadu. Na predĺženie životnosti produktu sa však odporúča ručné umývanie s jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
- Pred uskladnením produkt vysušte.
- Príslušenstvo skladujte v interiéri.
- Používaním sa farba povrchu z nehrdzavejúcej ocele začne meniť. Je to normálne a nezmení to účinnosť pri grilovaní.
- Pred každým použitím vyprázdňte zásobník na vodu a popol, aby mohol vzduch správne prúdiť. Zásobník a nádobu na paru umyte teplou mydlovou vodou. Potom ich dôkladne opláchnite.

Poznámka: Údenie zanechá na povrchu naparovača/údiaceho boxu nečistoty. Tieto nečistoty sa nedajú odstrániť a neovplyvňujú funkciu naparovača/údiaceho boxu. Vnútri grilu sa tiež nahromadia menšie nečistoty z údenia. Tieto nečistoty nie je potrebné odstraňovať a neovplyvňujú nepriaznivo fungovanie grilu. Neponárajte gril do vody.

Poznámka: Naparovač/údiaci box vyberte z grilu, ak ho nepoužívate.

Tipy na dôkladné čistenie

Na príslušenstve sa môžu časom nahromadiť zvyšky jedál. Účinný spôsob, ako ich odstrániť:

1. Z príslušenstva odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Na príslušenstvo naneste výdatné množstvo pasty. Pasta by mala byť dostatočne hustá, aby úplne pokryla povrch.
4. Zmes nechajte pôsobiť niekoľko hodín alebo cez noc. Pridajte viac jedlej sódy a vydrhnite neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
5. Opláchnite a vysušte.

POZNÁMKA: Pri odolných zvyškoch nalejte pred čistením na pastu ocot. Keď prestane peniť, povrch vydrhnite a opláchnite. Ak máte otázky, kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na www.weber.com.

(HU) Tartsa be a Lumin grill útmutatójának **FIGYELMEZTETÉS** és **VIGYÁZAT** részeiben foglalt összes utasítást.

- ▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Forró felület. A forró tartozék kezelése során mindig használjon hőálló grillkesztyűt vagy fogókesztyűt (amely megfelel az EN 407 szabvány szerinti kontakthővel szembeni 2-es vagy magasabb védelmi szintnek).
- ▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne mozgassa a WEBER-tartozékokat, amíg az le nem hűlt.
- ▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon WEBER-tartozékokat olajsütőként.
- ▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Semmilyen alkoholt ne öntsön a WEBER-tartozékba.
- ▲ **VIGYÁZAT:** Ha a sütéshez folyadékot használ, óvatosan járjon el a mozgatásakor, nehogy az kilöttyenjen.
- ▲ **VIGYÁZAT:** Ne helyezzen WEBER-tartozékokat éghető, üveg vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.

A FIGYELMEZTETÉS és a VIGYÁZAT részben foglalt utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléshez vezethet, illetve tüzet vagy robbanást okozhat, amelynek anyagi kár lehet a következménye.

Bővítse gőzölési és füstölési lehetőségeit:

A gőzölés, a füstölés és a melegítés részleteivel kapcsolatban olvassa el a Lumin Grill útmutatóját. Ha a Lumin grill készülék útmutatója nem áll rendelkezésére, vegye fel a kapcsolatot a területileg illetékes Weber vevőszolgálat képviselőjével a honlapunkon található elérhetőségeken. Jelentkezzen be honlapunkra: www.weber.com.

Teljes grillezés, alacsony és lassú fokozaton történő sütés/füstölés:

- Füstöljön szegyet, rostélyost vagy sertéslapockát az egész grillfelületen.
- Készítse elő a füstölést, és tegyen faforgácsot a grill mindkét oldalára (A).
- Melegítse elő a grillezőt magas hőmérsékleten, amíg a faforgács izzani nem kezd. Állítsa be a hőmérsékletet alacsony fokozatra, majd adja hozzá az ételt a kívánt recept leírása szerint (B).

Párolás és tálalás:

Változtassa grillésütőjét teljes mértékben párolóvá vagy tálalja fel forrón az elkészült ételeket „bankett stílusban”.

- Állítsa be a grillt pároláshoz annak mindkét oldalán (C).
- Melegítse elő magas hőmérsékleten 10–15 percig. Állítsa alacsonyra a hőfokot. Adjon meleg, elősütött ételeket a melegen tartó edényekhez, hogy a vendégek kiszolgálhassák magukat (D).

Víztartály kapacitása: Lumin Compact – 500 ml a polcvonalig/1,9 L maximum.
Lumin – 750 ml a polcvonalig/2,8 L maximum.

A tartozék ápolása

- Minden használat után tisztítsa meg. A tartozék mosogatógépben mosható, a termék élettartamának meghosszabbítása érdekében azonban javasolt kézzel, kímélő tisztítószerrel, nem súroló hatású nejlonkefével vagy szivaccsal tisztítani.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.
- A tartozékokat tárolja beltéren.
- A használat során a rozsdamentes acél felület színe megváltozik. Ez teljességgel természetes jelenség, amely a sütési eredményt nem befolyásolja.
- Minden használat előtt ürítse ki a víztartályt és a hamut, hogy a levegő megfelelően áramolhasson. Mossa el a tartályt és a gőztálcát meleg, szappanos vízzel. Ezután alaposan öblítse le.

Megjegyzés: A füstölés „füstmaradványokat” hagy maga után a pároló/füstölő felületen. Ez a maradvány nem távolítható el, és nem befolyásolja a pároló/füstölő működését. Kisebb mértékben „füstmaradvány” halmozódik fel a grill belsejében is. Ezt a maradványt sem kell eltávolítani, és nem befolyásolja hátrányosan a grill működését. Ne merítse vízbe a grillt.

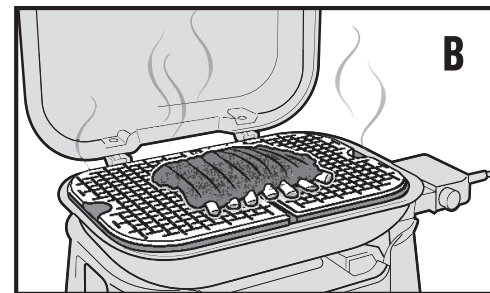
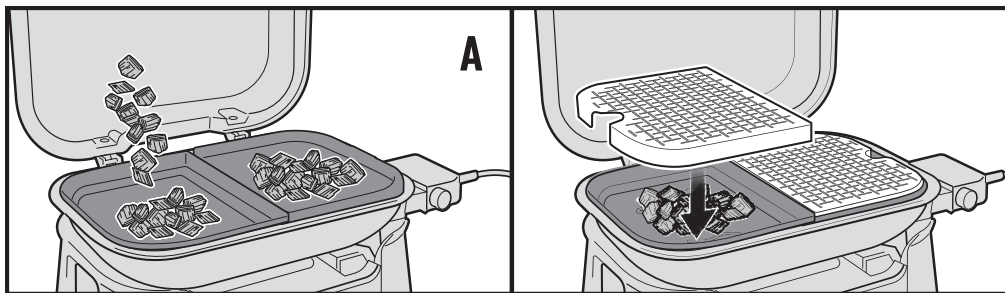
Megjegyzés: Ha nem használja, vegye le a párolót/füstölőt a grillről.

Tippek az alapos tisztításhoz

A tartozékon idővel ételmaradékok rakódhatnak le. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el ezeket a lerakódásokat:

1. Távolítsa el az ételmaradékok nagy részét a tartozékról.
2. Keverjen össze három rész szódbikarbónát egy rész vízzel. Ekkor súrolópaszta képződik az összetevőkből.
3. Vastagon vigye fel a pasztát a tartozékra. A felvitt réteg elég vastag kell legyen ahhoz, hogy teljesen befedje a tartozékokat.
4. Néhány óráig vagy egész éjszakán át hagyja hatni a keveréket. További szódbikarbóna felvitelével dörzsölje át a felületet egy nem súroló hatású nejlonkefe vagy szivacs segítségével.
5. Öblítse tisztára, és szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Rendkívül makacs ételmaradványok esetén a tisztítás előtt öntsön ecetet a pasztára. A pezsgéssel járó reakció lecsillapodása után folytassa dörzsöléssel és öblítéssel a műveletet. Bármely kérdés esetén forduljon a területileg illetékes vevőszolgálat képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségeken. Jelentkezzen be honlapunkra: www.weber.com.



(RO) Respectați toate notificările de AVERTIZARE și ATENȚIE din Ghidul de utilizare a grătarului Lumin.

- ▲ AVERTIZARE: Suprafață fierbinte. Când lucrați cu un accesoriu fierbinte, purtați întotdeauna mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).
- ▲ AVERTIZARE: Nu deplasați accesoriul WEBER decât după ce s-a răcit.
- ▲ AVERTIZARE: Nu folosiți accesoriul WEBER ca friteuză cu baie de ulei.
- ▲ AVERTIZARE: Nu adăugați niciun tip de alcool în accesoriul WEBER.
- ▲ ATENȚIE: Dacă gătiți cu lichid, aveți grijă când vă mișcați, pentru a evita deversarea.
- ▲ ATENȚIE: Nu așezați accesoriul WEBER pe o suprafață combustibilă, sticlă sau o suprafață care poate fi deteriorată de căldură.

Nerespectarea acestor notificări de AVERTIZARE și ATENȚIE poate cauza accidenteări grave sau poate provoca incendii sau explozii cauzatoare de daune materiale.

Extindeți-vă opțiunile pentru prepararea la aburi și afumare:

Consultați Ghidul de utilizare a grătarului Lumin pentru detalii despre gătitul la abur, afumare și încălzire. Dacă nu aveți ghidul de utilizare a grătarului Lumin, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dumneavoastră, folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.

Frigere completă la grătar, gătire/afumare la foc mic și încet:

Afumați capul de piept, coastele sau ceafa de porc pe întreaga suprafață de gătit la grătar.

- Pregătiți pentru afumare și adăugați așchii de lemn pe ambele părți ale grătarului (A).
- Preîncălziți la treapta de temperatură ridicată până când așchii de lemn încep să ardă mocnit. Reglați căldura la temperatură mică și adăugați alimentele conform rețetei dorite (B).

Gătire la abur și servire:

Transformați-vă grătarul într-un aburitor de mărime maximă sau serviți alimente fierbinți și gata preparate, pentru un număr mare de persoane.

- Reglați pentru prepararea la abur pe ambele părți ale grătarului (C).
- Preîncălziți la o setare de temperatură ridicată timp de 10-15 minute. Reglați căldura la temperatură mică. Adăugați alimente calde, gătite în prealabil, în vase pentru menținere la cald și lăsați-i pe invitați să se auto-servească (D).

Capacitatea rezervorului de apă: Lumin Compact - 500 ml până la marginea de susținere a tăvii perforate/1,9 L maximum. Lumin - 750 ml până la marginea de susținere a tăvii perforate/2,8 L maximum.

Îngrijirea accesoriului

- Curățați după fiecare utilizare. Accesoriul poate fi spălat în mașina de spălat vase; totuși, se recomandă spălarea manuală cu un detergent neutru, cu o perie de nylon neabrazivă sau un burete, pentru a prelungi durata de viață a produsului.
- Uscați bine înainte de depozitare.
- Depozitați accesoriul în interior.
- În timpul utilizării, culoarea suprafeței din oțel inoxidabil va începe să se modifice. Acest lucru este perfect normal și nu va modifica rezultatele gătitului.
- Înainte de fiecare utilizare, goliiți rezervorul de apă și de cenușă pentru a permite un flux de aer corespunzător. Spălați cu apă caldă cu săpun rezervorul și vasul de gătit la abur. Apoi, clătiți bine.

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

Notă: Scoateți aburitorul/afumătoarea de pe grătar dacă nu îl/o folosiți.

Sfaturi pentru curățare în profunzime

În timp, accesoriul dvs. poate acumula reziduuri alimentare. Iată o metodă eficientă prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri de alimente de pe accesoriu.
2. Combinați trei părți de bicarbonat de sodiu cu o parte apă. Se va forma o pastă.
3. Aplicați un strat generos de pastă pe accesoriu. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a acoperi complet produsul.
4. Lăsați amestecul să acționeze câteva ore sau peste noapte. Mai adăugați bicarbonat de sodiu și frecuați cu o perie de nylon sau un burete neabraziv.
5. Clătiți și uscați.

NOTĂ: Pentru reziduuri deosebit de persistente, turnați oțet pe pastă chiar înainte de a curăța. După terminarea reacției efervescente, continuați să frecăți și să clătiți. Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.

(SL) Upošteвайте vse navedbe OPOZORILO in POZOR v svojem uporabniškem priročniku za žar Lumin.

- ▲ OPOZORILO: Vročna površina. Pri delu z vročim dodatkom si vedno nadenite rokavice za žar, odporne proti vročini (in skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).
 - ▲ OPOZORILO: Dodatka WEBER ne premikajte, dokler se ne ohladi.
 - ▲ OPOZORILO: Dodatka WEBER ne uporabljajte kot cvrtnika.
 - ▲ OPOZORILO: Dodatku WEBER ne dodajajte nobene vrste alkohola.
 - ▲ POZOR: Pri kuhanju s tekočinami bodite previdni pri premikanju posode, da preprečite polivanje.
 - ▲ POZOR: Dodatka WEBER ne postavljajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo lahko poškoduje vročina.
- Če ne upošteвате navedb OPOZORILO in POZOR, lahko to vodi v hude telesne poškodbe ali povzroči požar oziroma eksplozijo ter poškodbe premoženja.

Razširite možnosti kuhanja v sopari in dimljenja:

Za podrobnosti o kuhanju v sopari, dimljenju in segrevanju glejte uporabniški priročnik za žar Lumin. Če nimate uporabniškega priročnika za žar Lumin, se obrnite na predstavnika službe za podporo strankam na vašem območju. Podatke za stik najdete na našem spletnem mestu. Prijavite se na [weber.com](http://www.weber.com).

Počasna peka pri nizki temperaturi/dimljenje na celotni površini žara:

Dimite goveje prsi, rebra ali svinjsko pleče na celotni površini za peko na žaru.

- Pripravite vse za dimljenje in na obe strani žara dodajte lesne sekance (A).
- Predhodno segrevajte pri visoki temperaturi, dokler lesni sekanci ne začnejo tleti. Nastavite na nizko temperaturo in dodajte hrano v skladu z želenim receptom (B).

Kuhanje v sopari in serviranje:

Spremenite svoj žar v soparnik polne velikosti ali pa postrezite vročo in pripravljeno hrano v slogu slavnostne pogostitve.

- Pripravite vse za kuhanje v sopari na obeh straneh žara (C).
- Predhodno segrevajte pri visoki temperaturi 10–15 minut. Nastavite na nizko temperaturo. Dodajte toplo, vnaprej pripravljeno hrano v grelne posode in povabite goste, da si postrežejo sami (D).

Prostornina posode za vodo: Lumin Compact – 500 ml do naslonskega roba/največ 1,9 l. Lumin – 750 ml do naslonskega roba/največ 2,8 l.

Vzdrževanje dodatka

- Očistite ga po vsaki uporabi. Dodatek je sicer primeren za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar boste z ročnim pranjem z blagim detergentom in neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona podaljšali njegovo življenjsko dobo.
- Pred shranjevanjem dodatek temeljito posušite.
- Dodatek hranite v zaprtih prostorih.
- Med uporabo se bo začela spreminjati barva površine iz nerjavnega jekla. To je popolnoma običajno in ne bo vplivalo na pripravo hrane.
- Pred vsako uporabo izpraznite posodo za vodo in očistite pepel, da omogočite ustrezen pretok zraka. Posodo za vodo in pladenj za kuhanje v sopari operite s toplo milnico. Nato ju temeljito sperite.

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

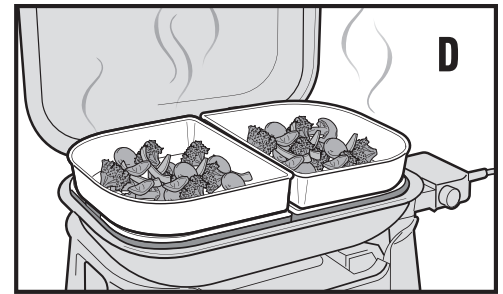
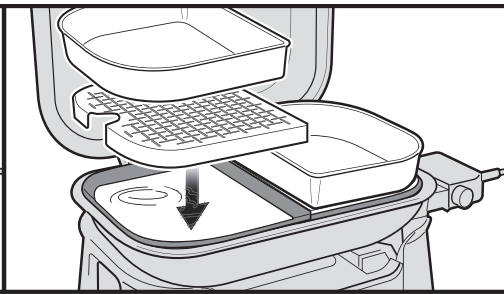
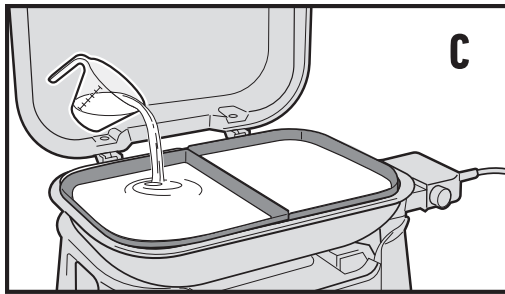
Opomba: Če soparnika/posode za dimljenje ne uporabljate, ga/jo odstranite iz žara.

Nasveti za temeljito čiščenje

Na dodatku se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanki hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

1. Z dodatka odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3 : 1. Nastala bo pasta.
3. Debelo plast paste nanesite na dodatek. Sloj mora biti dovolj debel, da ga povsem prekrije.
4. Mešanico pustite na dodatku nekaj ur ali čez noč. Dodajte še več sode bikarbono in zdrgnite z neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona.
5. Temeljito sperite in osušite.

OPOMBA: Pri izjemno trdovratnih ostankih tik pred čiščenjem prek paste polijte kis. Ko penasta reakcija pojenja, nadaljujte postopek čiščenja in spiranja. Če imate kakršna koli vprašanja, se obrnite na predstavnika službe za podporo strankam na vašem območju. Podatki za stik so na našem spletnem mestu. Prijavite se na www.weber.com.



FR Pridržavajte se svih napomena o **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** navedenima u korisničkom priručniku za roštilj Lumin.

- ▲ **UPOZORENJE!** Vruća površina. Pri rukovanju vrućim priborom uvijek nosite zaštitne rukavice za roštilj otporne na toplinu (u skladu s normom EN 407, razine otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili više).
- ▲ **UPOZORENJE!** Nemojte pomicati svoj WEBER pribor dok se ne ohladi.
- ▲ **UPOZORENJE!** Svoj WEBER pribor nemojte upotrebljavati za duboko prženje.
- ▲ **UPOZORENJE!** Na svoj WEBER pribor nemojte stavljati nikakve vrste alkohola.
- ▲ **OPREZ!** Ako kuhate uz pomoć tekućina, pripazite kod pomicanja kako biste izbjegli protijevanje.
- ▲ **OPREZ!** Svoj WEBER pribor nemojte stavljati na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti toplinom.

Zanemarivanje ovih napomena o **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** može rezultirati teškim tjelesnim ozljedama, požarom ili eksplozijom uz materijalne štete.

Proširite mogućnosti kuhanja na pari i dimljenja:

Pojednosti o kuhanju na pari, dimljenju i zagrijavanju potražite u korisničkom priručniku za roštilj Lumin. Ako nemate korisnički priručnik za roštilj Lumin, obratite se lokalnom predstavniku službe za korisnike s pomoću informacija za kontakt na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na weber.com.

Pun roštilj, polagano pečenje/dimljenje na niskoj temperaturi:

Dimite goveđa prsa, rebra ili svinjsku lopaticu preko cijele površine za pečenje.

- Namjestite postavke roštilja na dimljenje i dodajte aromatični čips s obje strane roštilja (A).
- Zagrijte ga na visokoj temperaturi dok aromatični čips ne počne gorjeti. Podesite temperaturu na nisku temperaturu i dodajte namirnice prema odabranom receptu (B).

Kuhanje na pari i posluživanje:

Pretvorite svoj roštilj u posudu za kuhanje na pari u punoj veličini ili poslužite još vruće i svježe pripremljene namirnice u stilu švedskog stola.

- Postavite postavke za kuhanje na pari na obje strane roštilja (C).
- Zagrijte roštilj na visokoj temperaturi 10 do 15 minuta. Podesite temperaturu na nisku temperaturu. Premjestite još toplu zgotovljenu hranu u posude za posluživanje koje zadržavaju toplinu i pustite goste da se sami posluže (D).

Kapacitet spremnika za vodu: Lumin Compact – 500 ml do ruba na koji se postavlja perforirani pladanj / maksimalno 1,9 l. Lumin – 750 ml do ruba na koji se postavlja perforirani pladanj / maksimalno 2,8 l.

Održavanje pribora

- Očistite nakon svake upotrebe. Pribor se može prati u perilici posuda, no preporučujemo ručno pranje blagim deterdžentom i neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom radi produljenja vijeka trajanja proizvoda.
- Pribor temeljito osušite prije skladištenja.
- Pribor skladištite u zatvorenom prostoru.
- Boja površine od nehrđajućeg čelika počet će se mijenjati prilikom upotrebe. To je sasvim uobičajena pojava i neće utjecati na rezultate pečenja.
- Prije svake upotrebe ispraznite spremnik s vodom i pepelom kako biste omogućili pravilan protok zraka. Operite spremnik i posudu za paru toplom sapunicom. Zatim temeljito isperite.

Napomena! Dimljenje će ostaviti tragove „dima“ na površini posude za kuhanje na pari / dimljenje. Ti se ostaci ne mogu ukloniti i neće utjecati na rad posude za kuhanje na pari / dimljenje. U manjoj mjeri tako će se nakupljati i talog od „dima“ unutar vašeg roštilja. Ti se ostaci ne trebaju uklanjati i neće štetno utjecati na rad vašeg roštilja. Roštilj nemojte uranjati u tekućinu.

Napomena! Kada je ne upotrebljavate, posudu za kuhanje na pari / dimljenje skinite s roštilja.

Savjeti za dubinsko čišćenje

Na vašem bi se priboru s vremenom mogli nakupiti ostaci hrane. Predlažemo primjenu jedne vrlo učinkovite metode za njihovo uklanjanje:

1. S pribora uklonite što je moguće više ostataka hrane.
2. Napravite smjesu od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit ćete gustu pastu.
3. Pastu obilno nanesite na pribor. Pasta treba biti dovoljno gusta da prekrije cijelu površinu.
4. Pustite da tako nanesena smjesa odstoji nekoliko sati ili preko noći. Potom dodajte još sode bikarbone i oribajte neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom.
5. Dobro isperite i osušite.

NAPOMENA! Za posebno tvrdokorne naslage, prije samog čišćenja nanesenu pastu dodatno prelijte octom. Nakon što se smiri reakcija i prštanje, nastavite s ribanjem i potom isperite. Ako imate pitanja, obratite se lokalnom predstavniku službe za korisnike pomoću informacija za kontakt dostupnih na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na www.weber.com.

ET Järgige kõiki Lumini grilli kasutusjuhendis antud ohutusjuhiseid märgistusega **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST**.

- ▲ **HOIATUS.** Kuum pind. Kandke kuuma seadme kasutamise ajal alati kuumakindlaid grillimislappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).
 - ▲ **HOIATUS.** Ärge teisaldage WEBERI tarvikut enne, kui see on maha jahtunud.
 - ▲ **HOIATUS.** Ärge kasutage WEBERI tarvikut fritüürina.
 - ▲ **HOIATUS.** Ärge lisage WEBERI tarvikusse mitte mingisugust alkoholi.
 - ▲ **ETTEVAATUST.** Mahavalgumise vältimiseks olge vedelikega küpsetamisel liikudes ettevaatlik.
 - ▲ **ETTEVAATUST.** Ärge asetage WEBERI tarvikut süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvaltele pinnale.
- Kui ignoreerite märksõnadega **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST** tähistatud lauseid, võivad tagajärjeks olla rasked kehavigastused või võib tekkida tulekahju või plahvatus, mis põhjustab varalist kahju.

Laiendage oma aurutamise ja suitsutamise võimalusi.

Vaadake aurutamise, suitsutamise ja soojendamise üksikasju Lumini grilli kasutusjuhendist. Kui teil Lumini grilli kasutusjuhendit ei ole, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebisaidil toodud kontaktandmeid. Logige sisse aadressil weber.com.

Täisgrill, madalal temperatuuril ja aeglane küpsetamine/suitsutamine:

saate suitsutada rinnatükki, ribisid või võrksinki kogu grillipinna peal.

- Tehke ettevalmistused suitsutamiseks ja lisage puidulaaste grilli mõlemale küljele (A).
- Eelkuumutage kõrgel temperatuuril, kuni puidulaastud hakkavad hõõguma. Reguleerige kuumus madalaks ja lisage toitu vastavalt soovitud retseptile (B).

Aurutamine ja serveerimine.

Saate muuta oma grilli täissuuruses aurutajaks või serveerida kuuma, pidulikus laadis valmis toitu.

- Tehke mõlemal grillipoolel aurutamiseks ettevalmistused (C).
- Eelkuumutage kõrgel temperatuuril 10–15 minutit. Reguleerige kuumus madalaks. Lisage soojendusnõudesse soojad eelküpsutatud toidud ja laske külalistel endale ise serveerida (D).

Veemahuti maht. Lumin Compact – 500 ml kuni riuli alguseni / 1,9 l maksimaalselt. Lumin – 750 ml kuni riuli alguseni / 2,8 l maksimaalselt.

Tarviku hooldamine

- Puhastage pärast iga kasutuskorda. Tarvikut võib pesta nõudepesumasinas, kuid toote kasutusaja pikendamiseks on soovitatav pesta käsitsi, kasutades pehmetoimetist puhastusvahendit koos mitteabratsiivse nailonharja või käsnaaga.
 - Enne hoiustamist kuivatage põhjalikult.
 - Hoidke tarvikut sisetingimustes.
 - Kasutamisel hakkab roostevabast terasest pinna värv muutuma. See on täiesti normaalne ega mõjuta mingil moel küpsetamistulemusi.
 - Enne iga kasutuskorda tühjendage mahuti veest ja tuhasta, et tagada nõuetekohane õhuvool. Peske mahutit ja aurupanni sooja seebiveega. Seejärel loputage põhjalikult.
- Märkus.** Suitsutamine jätab auruti/suitsutuskasti pinnale suitsujäägid. Neid jääke ei saa eemaldada ja need ei mõjuta auruti/suitsutuskasti toimivust. Väheimal määral koguneb suitsujääke ka grilli sisemusse. Neid jääke ei ole vaja eemaldada ning need ei mõjuta grilli toimivust. Ärge kastke grilli vette.
- Märkus.** Kui te aurutit/suitsutuskasti ei kasuta, eemaldage need grillilt.

Näpunäited sügavpuhastuseks

Tarvikule võib aja jooksul koguneda toidujääke. Selle eemaldamiseks on tõhus meetod:

1. Eemaldage tarvikult võimalikult palju toidujääke.
2. Segage kokku kolm osa söögisoodat ja üks osa vett. Segades moodustub sellest pasta.
3. Kandke tarvikule rohkest pastat. See peaks olema piisavalt paks, et pind täielikult katta.
4. Jätke segu mõneks tunniks või üleöö seisma. Lisage veel söögisoodat ja küürige mitteabratsiivse nailonharja või käsnaaga.
5. Loputage puhtaks ja kuivatage.

MÄRKUS: Eriti tõrksate jääkide korral valage pastale vahetult enne puhastamist äädikat. Kui mullitav reaktsioon lõpeb, jätkake hõõrumise ja loputamise. Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse www.weber.com.

LV Ievērojiet visus paziņojumus "BRĪDINĀJUMS" un "UZMANĪBU" Lumin grila lietotāja rokasgrāmatā.

- ▲ **BRĪDINĀJUMS.** Karsta virsma. Rīkojoties ar karstu piederumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).
 - ▲ **BRĪDINĀJUMS.** Nepārvietojiet WEBER piederumu, kamēr tas nav atdzisis.
 - ▲ **BRĪDINĀJUMS.** Neizmantojiet WEBER piederumu kā fritētāju.
 - ▲ **BRĪDINĀJUMS.** Nelieciet uz WEBER piederuma nekāda veida alkoholu.
 - ▲ **UZMANĪBU!** Ja gatavošanā tiek izmantots šķidrums, pārvietojiet to piesardzīgi, lai šķidrums neizšļakstītos.
 - ▲ **UZMANĪBU!** Nenovietojiet WEBER piederumu uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai tādas virsmas, kuru karstums var sabojāt.
- Neievērojot paziņojumus "BRĪDINĀJUMS" un "UZMANĪBU", var tikt izraisīti smagi miesas bojājumi, var izcelties ugunsgrēks vai sprādziens, kas savukārt var radīt īpašuma bojājumus.

Izmantojiet plašākas tvaicēšanas un kūpināšanas iespējas:

Informāciju par tvaicēšanu, kūpināšanu un sildīšanu skatiet Lumin grila īpašnieka rokasgrāmatā. Ja jūsu rīcībā nav Lumin grila īpašnieka rokasgrāmatas, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē norādīto kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē weber.com.

Pilna grilēšana, lēna gatavošana/kūpināšana uz mazas liesmas:

Kūpiniet krūtiņu, ribiņas vai cūkgaļas pleca karbonādes uz visas grilēšanas virsmas.

- Sagatavojiet grilu kūpināšanai un abās grila pusēs sabēriet koksnes šķeldu (A).
- Uzkaršējiet grilu augstā temperatūrā, līdz šķelda sāk gruzdēt. Samaziniet liesmu un uzlieciet uz grila virsmas receptē norādītos produktus (B).

Tvaicēšana un pasniegšana:

Pārvērtiet savu grilu par pilna izmēra tvaicētāju vai pasniedziet karstus un gatavus ēdienus kā banketā.

- Sagatavojiet tvaicēšanai abās grila pusēs (C).
- Uzkaršējiet grilu augstā temperatūrā 10–15 minūtes. Samaziniet liesmu. Uzlieciet siltus, iepriekš pagatavotus ēdienus un ļaujiet viesiem pašapkalpoties (D).

Ūdens tvertnes ietilpība: Lumin Compact – 500 ml līdz paplātes līnijai/ne vairāk kā 1,9 l. Lumini – 750 ml līdz paplātes līnijai/ne vairāk kā 2,8 l.

Piederuma kopšana

- Notīriet pēc katras lietošanas reizes. Piederumu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, taču, lai pagarinātu tā kalpošanas ilgumu, ieteicams to mazgāt ar rokām, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli un neabrazīvu neilona birsti vai sūkli.
- Kārtīgi nožāvējiet pirms novietošanas glabāšanai.
- Glabājiet piederumu telpās.
- Lietošanas gaitā nerūsējošā tērauda virsmas krāsa sāks mainīties. Tas ir gluži normāli un neietekmēs gatavošanas rezultātus.
- Pirms katras lietošanas reizes iztukšojiet ūdens un pelnu tvertni, lai nodrošinātu pareizu gaisa plūsmu. Nomazgājiet tvertni un tvaika katlu ar siltu ziepjūdeni. Pēc tam rūpīgi noskalojiet.

Piezīme. Pēc kūpināšanas uz kūpinātavas paliks dūmu nosēdumi. Tie nav noņemami un neietekmēs kūpinātavas darbību. Nosēdumi uzkrāsies arī grila iekšpusē, bet mazākā mērā. Tie nav noņemami un neatstās negatīvu ietekmi uz grilu. Neiegremdējiet grilu.

Piezīme. Ja tvaicētājs netiek lietots, noņemiet to no grila.

Intensīvās tīrīšanas padomi

Laika gaitā piederumā var uzkrāties ēdiena paliekas. Lūk, efektīvas metodes to notīrīšanai.

1. Noņemiet no piederuma pēc iespējas vairāk ēdiena paliekas.
2. Samaisiet trīs daļas dzeramās sodas ar vienu daļu ūdens. Izveidosies pasta.
3. Šo pastu bagātīgā kārtā uzklājiet uz piederuma. Tai ir jābūt pietiekami biezi, lai pilnībā pārklātu virsmu.
4. Ļaujiet maisījumam iedarboties dažas stundas vai visu nakti. Pievienojiet vēl dzeramo sodu un notīriet virsmu ar neabrazīvu neilona birsti vai sūkli.
5. Noskalojiet un nožāvējiet.

PIEZĪME. Īpaši grūti notīrāmu ēdiena paliekas gadījumā tieši pirms tīrīšanas uzlejiet uz pastas etiķi. Kad beigsies putošanas reakcija, turpiniet tīrīt un pēc tam noskalojiet. Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē atrodamo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

LT Laikykities visų „Lumin“ kepsninės savininko vadove pateiktų ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymų.

- ▲ **ĮSPĖJIMAS:** Karštas paviršius. Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiu atsparias grilio pirštines arba pirštines (atitinkančias standartą EN 407, 2 ar aukštesnio lygio kontaktinio karščio klasę)*.
 - ▲ **ĮSPĖJIMAS:** Nejudinkite WEBER priedo, kol jis atvės.
 - ▲ **ĮSPĖJIMAS:** Nenaudokite WEBER priedo virti taukuose.
 - ▲ **ĮSPĖJIMAS:** Į WEBER priedą nepilkite alkoholio.
 - ▲ **PERSPĖJIMAS.** Jei verdate su skysčiu, judėdami būkite atsargūs, kad neišsilietų.
 - ▲ **PERSPĖJIMAS.** Nestatykite WEBER priedo ant degaus paviršiaus, stiklo ar paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.
- Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO teiginijų gali būti sunkiai sužaloti žmonės arba kilti gaisras ar sprogimas, dėl kurio gali būti sugadintas turtas.

Išplėskite garinimo ir rūkymo galimybes:

Išsamios informacijos apie garinimą, rūkymą ir šildymą ieškokite „Lumin“ kepsninės savininko vadove. Jei neturite „Lumin“ kepsninės savininko vadovo, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite prie svetainės weber.com.

Kepimas ant grotelių, lėtas virimas / rūkymas:

Parūkykite krūtinėlę, šonkauliuok ar kiaulienos mentę per visą kepimo paviršių.

- Nustatykite rūkyti ir pridėkite medienos drožlių abiejose kepsninės pusėse (A).
- Įkaitinkite aukštoje temperatūroje, kol medžio drožlės ims rūkti. Nustatykite žemą karštį ir dėkite maistą pagal pageidaujimą receptą (B).

Garinimas ir patiekimas:

Paverskite kepsninę garintuvu arba patiekite karštą ir paruoštą maistą banketiniu stiliumi.

- Nustatykite garinti abiejose kepsninės pusėse (C).
- Įkaitinkite kepsninę 10–15 minučių aukštoje temperatūroje. Nustatykite žemą kaitinimo lygį. Į indus įpilkite šilto, iš anksto paruošto maisto ir leiskite svečiams apsitarnauti patiems (D).

Vandens indo talpa: „Lumin Compact“ – 500 ml iki lentynos išgaubtos linijos / daugiausia 1,9 l. „Lumin Compact“ – 750 ml iki lentynos išgaubtos linijos / daugiausia 2,8 l.

Jūsų priedais

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite. Priedus galima plauti indaplovėje, tačiau, norint prailginti gaminio naudojimo laiką, rekomenduojama plauti rankomis naudojant švelnų ploviklį su neabrazvyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
- Prieš laikydami kruopščiai išdžiovinkite.
- Priedą laikykite patalpoje.
- Naudojant nerūdijančiojo plieno paviršiaus spalvos pradės keistis. Tai visiškai normalu ir nekeičia maisto gaminimo rezultatų.
- Prieš kiekvieną naudojimą ištuštinkite indo nuo vandeniui ir pelenų, kad būtų užtikrintas tinkamas oro srautas. Plaukite rezervuarą ir garų indą šiltu muilotu vandeniu. Tada kruopščiai nuskalaukite.

Pastaba. Rūkant ant rūkyklos / garintuvo paviršiaus lieka dūmų likučių. Šių likučių negalima pašalinti ir jie neturi įtakos rūkyklos / garintuvo veikimui. Kiek mažiau dūmų likučiai kaupiasi kepsninės viduje. Šių likučių šalinti nereikia ir jie neturi neigiamos įtakos kepsninės veikimui. Nenardinkite kepsninės.

Pastaba. Jei nenaudojate, išimkite rūkyklą / garintuvą iš kepsninės.

Nuodugnaus valymo patarimai

Laikui bėgant ant jūsų priedo gali susikaupti apnašų. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

1. Pašalinkite kuo daugiau apnašų nuo priedų.
2. Sumaišykite tris dalis valgomosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Gausiai užtepkite pastos ant priedo. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad visiškai pasidengtų.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įpilkite dar sodos ir nušveikite neabrazvyviniu nailoniniu šepetiu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

PASTABA. Jei liko itin įsisenėjusių apnašų, prieš pat valymą ant pastos užpilkite acto. Kai šnypštimo reakcija nurims, toliau šveikite ir nuskalaukite. Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite www.weber.com.

Importado y Distribuido en México por:

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.

ANATOLE FRANCE 139-139A

Colonia. POLANCO III SECCION

Del. MIGUEL HIDALGO

CIUDAD DE MEXICO

C.P. 11540

RFC: WPRO30919-ND4

Teléfono: 01800-00-WEBER (93237)



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2022 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.