



ORIGINAL KETTLE



E-4710
E-5710

RO

Ghidul de utilizare a grătarului cu mangal

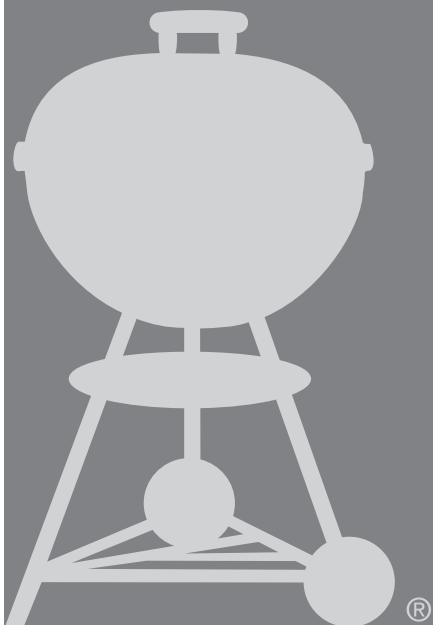
Nu-l aruncați. Acest ghid de utilizare prezintă pericole, avertizări și atenționări importante privitoare la produs. Pentru instrucțiuni de asamblare, consultați ghidul de asamblare. Nu folosiți grătarul în interior!

Vizitați www.weber.com, selectați țara dvs. de origine și înregistrați grătarul dvs. astăzi.

69157

RO

10/31/18

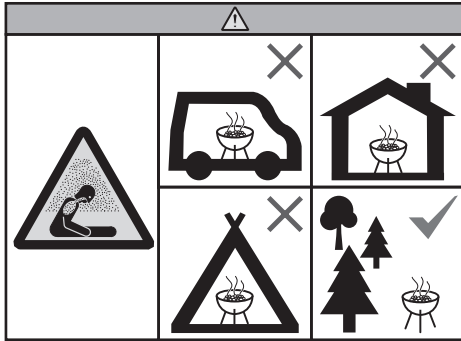




Nerespectarea acestor informații privind PERICOLE, AVERTIZĂRI și ATENȚIONĂRI conținute în acest ghid de utilizare poate cauza accidentări grave sau deces, sau incendii, sau explozii cauzatoare de daune materiale.

Citiți toate informațiile de siguranță conținute în acest Ghid de utilizare înainte de a folosi acest grătar.

- ⚠ **ATENȚIE!** A nu se utiliza în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon. Acest grătar este destinat folosirii în exterior, într-o zonă bine ventilată și nu este destinat pentru, și folosit niciodată ca încălzitor. Dacă este folosit în interior, fumul toxic se va acumula și va provoca accidentări grave sau deces.
- ⚠ **ATENȚIE!** După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o încălțată închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar.
- ⚠ **ATENȚIE!** Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!
- ⚠ **ATENȚIE!** Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere.
- ⚠ **ATENȚIE!** A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3
- ⚠ **ATENȚIE!** Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil.
- ⚠ **ATENȚIE!** Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau de locuit, de ex., case, corturi, rulote, case auto, bărci. Pericol de deces prin intoxicație cu monoxid de carbon.



PERICOLE

- ⚠ Nu-l folosiți în garaje, clădiri, coridoare sau orice alte zone închise.
- ⚠ Nu folosiți benzină, alcool sau alte lichide foarte volatile pentru a aprinde mangalul. Dacă folosiți un lichid de aprindere a mangalului (nerecomandat), îndepărtați lichidul care s-ar putea scurge prin orificiile de aerisire ale cuvei înainte de a aprinde mangalul.
- ⚠ Nu adăugați lichid de aprindere a mangalului sau mangal impregnat cu lichid de aprindere la mangalul fierbinte sau cald. Astupați vasul cu lichid de aprindere după utilizare și plasați-l la o distanță sigură față de grătar.
- ⚠ Feriți zona de gătit de vapori și lichide inflamabile precum benzina, alcoolul, etc., și de materiale combustibile.

AVERTIZĂRI

- ⚠ Nu folosiți acest grătar decât dacă toate piesele sunt la locul lor. Acest grătar trebuie asamblat corespunzător în conformitate cu instrucțiunile de montaj. Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă.
- ⚠ Nu folosiți niciodată grătarul fără colectorul de cenușă instalat.
- ⚠ Nu utilizați acest grătar sub nici o construcție combustibilă.
- ⚠ Consumul de alcool, medicamente pe bază de prescripție medicală sau a celor fără prescripție medicală poate afecta capacitatea consumatorului de a asambla corespunzător, sau de a folosi grătarul în condiții de siguranță.
- ⚠ Procedați cu atenție când folosiți grătarul. În timpul gătitului sau curățării acesta va fi fierbinte, și nu trebuie lăsat niciodată nesupravegheat.

- ⚠ Când aprindeți cu lichide, verificați întotdeauna colectorul de cenușă înainte de a aprinde. Lichidul se poate acumula și aprinde în colectorul de cenușă, rezultând un foc sub cuvă. Îndepărtați orice lichid de aprindere din colectorul de cenușă înainte de a aprinde mangalul.
- ⚠ Acest grătar nu este destinat instalării în, sau pe vehicule de agrement și/sau ambarcațiuni.
- ⚠ Nu folosiți acest grătar la mai puțin de 1,5 metri de orice fel de material combustibil. Materialele combustibile includ, fără a se limita la dușumele, curți interioare și verande din lemn sau lemn tratat.
- ⚠ Țineți grătarul permanent pe o suprafață sigură și orizontală, fără materiale combustibile.
- ⚠ Nu așezați grătarul pe sticlă, sau pe o suprafață combustibilă.
- ⚠ Nu folosiți grătarul în condiții de vânt puternic.
- ⚠ Nu purtați îmbrăcăminte cu mâneci largi în timp ce aprindeți sau folosiți grătarul.
- ⚠ Nu atingeți niciodată grătarul sau grila de mangal, cenușa, mangalul sau grătarul pentru a vedea dacă sunt fierbinți.
- ⚠ Stingeți mangalul la terminarea gătitului. Pentru a stinge, închideți orificiul de aerisire a cuvei și clapeta capacului, și plasați capacul pe cuvă.

- ⚠ Folosiți mănuși pentru grătar (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact) când gătiți, potriviți orificiile de aerisire (clapetele), adăugați mangal și manipulați termometrul sau capacul.
- ⚠ Folosiți ustensile adecvate, cu mânere lungi, rezistente la căldură.
- ⚠ Puneți mangalul întotdeauna pe grătarul de mangal (inferior). Nu puneți mangalul direct pe fundul cuvei.
- ⚠ Nu aruncați niciodată mangalul fierbinte în locuri în care se poate călca pe el, sau cu pericol de incendiu. Nu aruncați niciodată cenușa sau mangalul înainte de a fi complet stinse.
- ⚠ Nu puneți la păstrat grătarul până când cenușa și mangalul nu sunt complet stinse.
- ⚠ Nu scoateți cenușa până nu s-a ars complet și stins tot mangalul, și grătarul este rece.
- ⚠ Feriți cablurile și cordonatele electrice de suprafețele fierbinți ale grătarului și de zonele cu trafic ridicat.

ATENȚIONĂRI

- ⚠ Nu folosiți apă pentru a controla răbufnirile sau pentru a stinge mangalul.
- ⚠ Căptușirea cuvei cu folie de aluminiu va împiedica trecerea aerului. Utilizați în schimb o tavă de colectare pentru a prinde picăturile din carne când gătiți folosind metoda indirectă.
- ⚠ Periele de grătar trebuie verificate în mod regulat pentru peri căzuți și uzură excesivă. Înlocuiți peria dacă găsiți peri căzuți pe grila de gătit sau pe perie. Weber recomandă achiziționarea unei noi perii de sârmă din oțel inoxidabil pentru grătar la începutul fiecărei primăveri

AVERTIZĂRI SUPLIMENTARE

- ⚠ Nu atârnați capacul de mânerului cuvei.



GARANȚIA

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

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

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

GARANȚIA VOLUNTARĂ WEBER

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

RESPONSABILITĂȚILE PROPRIETARULUI CONFORM ACESTEI GARANȚII

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

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

GESTIONAREA GARANȚIEI/EXCLUDEREA GARANȚIEI

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

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

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

Folosirea și/sau montarea de piese care nu sunt originale WEBER pe produsul WEBER, va anula această garanție, și nici o daună rezultată dintre cele de mai sus nu este acoperită de această garanție.

PERIOADELE DE GARANȚIE ALE PRODUSULUI

Cuva, capacul și inelul central:
10 ani, perforare prin ruginire/ardere

Componentele din oțel inoxidabil:
5 ani, perforare prin ruginire/ardere

Sistemul de curățare ONE-TOUCH:
5 ani, perforare prin ruginire/ardere

Componente din material plastic:
5 ani, excluzând decolorarea

Toate celelalte piese:
2 ani

DECLINAREA RĂSPUNDERII

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

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

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

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

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

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

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

Consultați lista Unităților Internaționale de la sfârșitul acestui manual de utilizare pentru informații suplimentare de contact.

CUPRINS

- 2 Siguranța
- 3 Garanția
- 4 Sistemul de gătit
- 5 Funcționalități speciale
- 6 Înainte de a aprinde
 - Alegeți un amplasament corespunzător pentru grătar
 - Alegeți cât mangal folosiți
 - La prima punere în funcțiune a grătarului
 - Pregătirea grătarului pentru aprindere
- 7 Aprinderea mangalului
 - Configurarea grătarului pentru metoda de gătit la căldură directă
 - Configurarea grătarului pentru metoda de gătit la căldură indirectă
- 10 Metode de gătit
 - Căldură directă
- 11 Metode de gătit
 - Căldură indirectă
- 12 Ghid de preparare la grătar
- 13 Sfaturi și trucuri pentru succesul gătitului la grătar
- 14 Piese de schimb

Vizitați www.weber.com, selectați țara dvs. de origine și înregistrați grătarul dvs. astăzi.



SISTEMUL DE GĂTIT

Proiectarea grătarului dvs. cu mangal înglobează un studiu extensiv. Noi proiectăm grătarele pentru a vă scăpa de grija răbufnirilor, a punctelor fierbinți și reci, sau a mâncării arse. Vă puteți aștepta de fiecare dată la performanțe, control și rezultate excelente.

A Cuva și capacul

Fiecare grătar WEBER cu mangal este fabricat cu o cuvă și un capac din oțel acoperit cu email porțelan calcinat. Acest aspect este important, deoarece înseamnă că nu se va exfolia niciodată. Suprafața reflectorizantă asigură gătitul prin convecție, astfel încât căldura radiază în jurul alimentului ca într-un cuptor de interior, oferind rezultatele gătitului uniform.

B Clapetele și orificiile de aerisire

Un factor important la gătitul pe grătarul cu mangal este aerul. Cu cât permiteți mai mult aer în grătar, cu atât va fi mai fierbinte în interior, până ce combustibilul este maximizat. În timpul gătitului, puteți controla temperatura din interior a grătarului potrivit ușor clapetele capacului și cuvei. Pentru a asigura o temperatură ridicată în interiorul grătarului pentru metoda directă de gătit, asigurați-vă că orificiile de aerisire ale cuvei și capacului sunt complet deschise. Dacă intenționați să gătiți la căldură indirectă la temperaturi mai scăzute, puteți închide până la jumătate clapetele capacului și cuvei. Închiderea completă a clapetelor va opri fluxul de oxigen, stingând în cele din urmă cărbunii.

C Grila de gătit

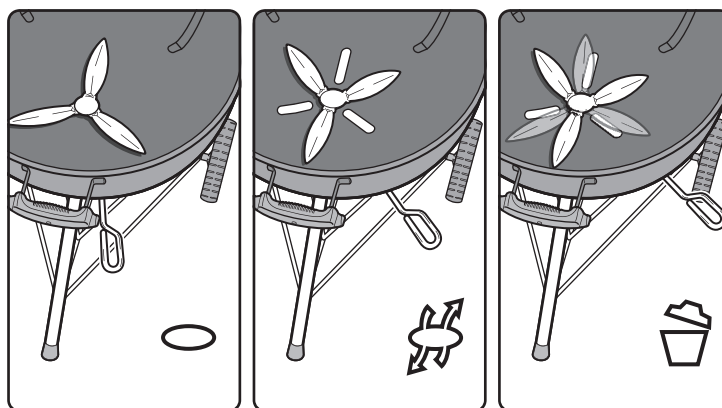
Fabricată din oțel placat pentru condiții grele, grila de gătit oferă o zonă amplă pentru a vă prepara toate mesele preferate.

D Grila de mangal

Grila de mangal are tot ce este necesar pentru a rezista la căldura oricărui foc cu mangal. Fabricată din oțel pentru condiții grele, această grilă durabilă nu se va strâmba sau arde. În plus, ea vă oferă spațiu suficient pentru gătit la căldură directă sau indirectă, asigurându-vă flexibilitatea gătitului după dorință.

E Sistemul de curățare ONE-TOUCH

Sistemul de curățare ONE-TOUCH face curățarea lipsită de griji. Pe măsură ce mișcați maneta înainte și înapoi, cele trei lame din cuvă trec cenușa de pe fundul grătarului în colectorul de cenușă. Aceleași orificii de aerisire acționează ca o clapetă de cuvă pentru a alimenta focul cu oxigen, sau pentru a permite stingerea cu ușurință a focului.





FUNCȚIONALITĂȚI SPECIALE

Modelul pe care l-ați cumpărat este echipat cu funcționalitățile descrise în această pagină.

A Termometru integrat

Un termometru durabil, integrat în capac, vă permite să monitorizați ușor temperatura interioară a grătarului.

B Cârligul capacului

În interiorul capacului grătarului este un cârlig înclinat pentru capac. Glisați pur și simplu capacul spre lateral, și atârnați capacul pe cuvă.

C Colectorul de cenușă

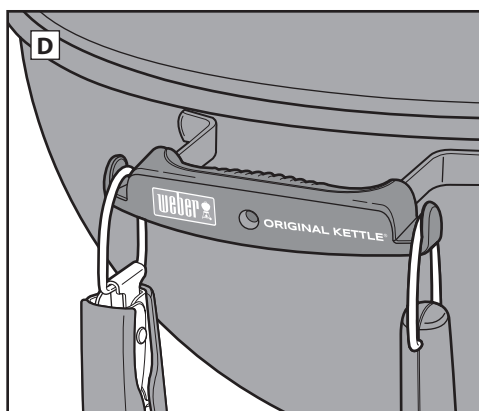
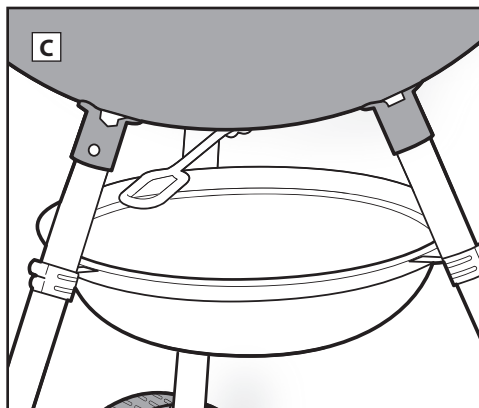
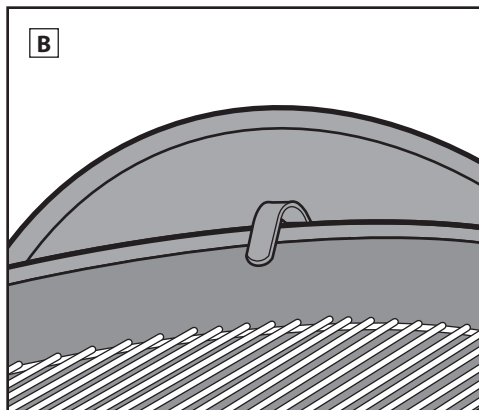
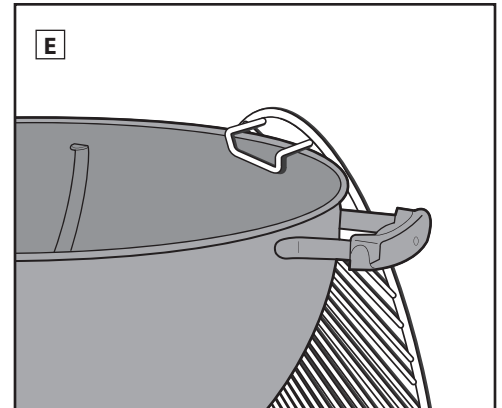
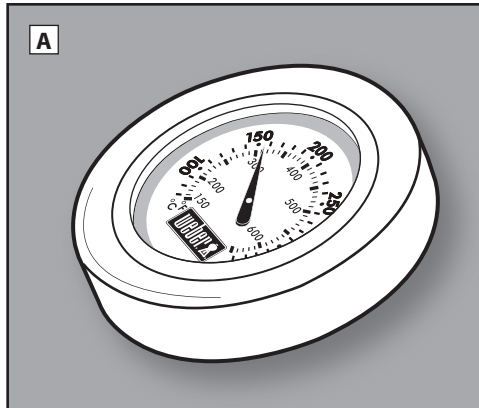
Colectorul de cenușă colectează cenușa din cuvă pentru o îndepărtare ușoară.

D Mânerul cu cârlige pentru ustensile

Mânerul are cârlige integrate, astfel că aveți un loc convenabil pentru a vă atârna ustensilele.

E Mânerele curbate ale grilei de gătit

Mânerele curbate ale grilei de gătit îi permit să fie agățată de partea laterală a cuvei.





ÎNAINTE DE A APRINDE

Alegeți un amplasament corespunzător pentru grătar

- Folosiți acest grătar numai în exterior, într-o zonă bine ventilată. Nu-l folosiți în garaje, clădiri, coridoare sau orice alte zone închise.
- Mențineți permanent grătarul pe o suprafață sigură, orizontală.
- Nu folosiți grătarul la mai puțin de 1,5 metri de orice fel de material combustibil. Materialele combustibile includ, fără a se limita la dușumele, curți interioare și verande din lemn sau lemn tratat.

Alegeți cât mangal folosiți

Alegerea cantității de mangal depinde de alimentul preparat și de dimensiunile grătarului. Dacă gătiți bucăți mici de alimente, care necesită mai puțin de 20 de minute, consultați diagrama **Măsurarea și dozarea mangalului pentru căldură directă**. Dacă intenționați să coaceți sau să afumați bucăți mai mari de carne, care necesită 20 de minute sau mai mult, sau alimente delicate, consultați diagrama **Măsurarea și dozarea mangalului pentru căldură indirectă**. Utilizați cupa pentru mangal furnizată împreună cu grătarul pentru a măsura cantitatea corespunzătoare de mangal. Pentru mai multe detalii despre diferența dintre gătitul la căldură directă și indirectă/afumare, consultați secțiunile **METODE DE GĂTIT**.

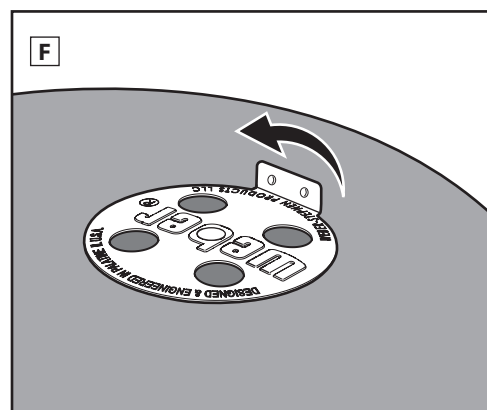
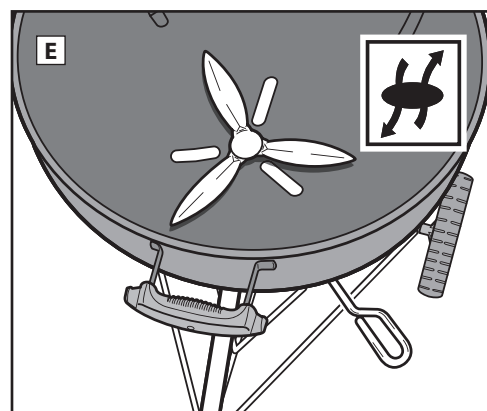
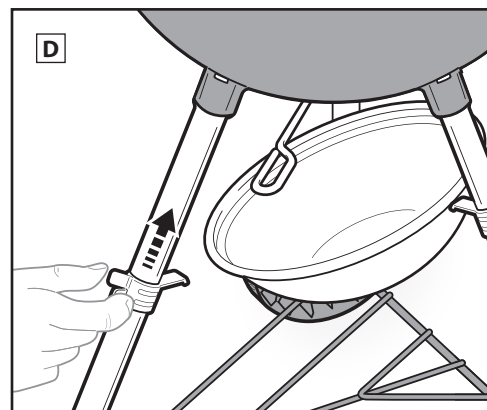
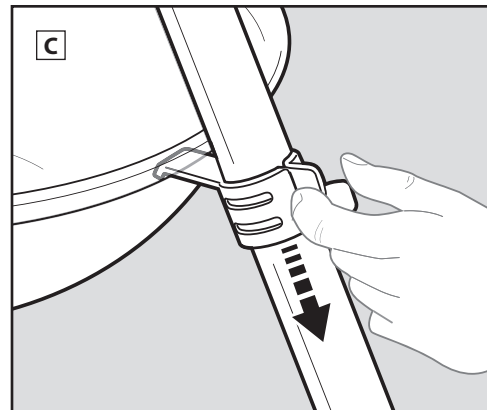
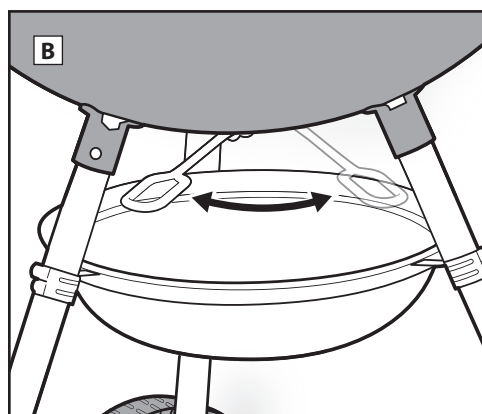
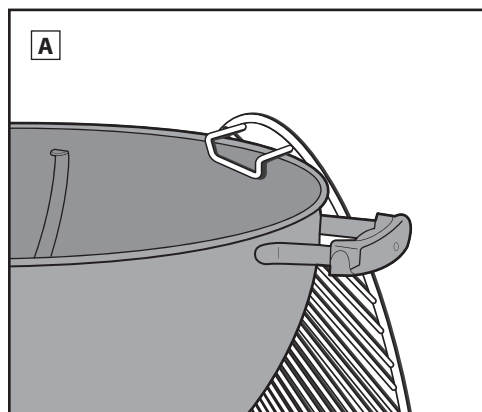
La prima punere în funcțiune a grătarului

Înainte de prima folosire, pentru a elimina reziduurile de la fabricație se recomandă încălzirea grătarului și menținerea incandescentă a combustibilului cu capacul pus cel puțin 30 de minute.

Pregătirea grătarului pentru aprindere

1. Scoateți capacul, glisându-l și agățându-l de cârligul capacului.
2. Scoateți grila de gătit din grătar. Mănerle curbate ale grilei de gătit îi permit să fie agățată de partea laterală a cuvei (A).
3. Scoateți grila de mangal (de fund) și îndepărtați cenușa sau bucățile de mangal vechi de pe fundul cuvei folosind sistemul de curățare ONE-TOUCH. Mangalul are nevoie de oxigen pentru a arde, deci aveți grijă ca nimic să nu obtuzeze orificiile de aerisire. Mișcați înainte și înapoi maneta pentru a trece cenușa de pe fundul grătarului în colectorul de cenușă (B).
4. Strângeți clemele picioarelor pentru a glisa în jos picioarele și scoateți colectorul de cenușă (C). Eliminați cenușa și reinstalați colectorul de cenușă glisând înapoi în sus clemele picioarelor în poziție (D).
5. Deschideți orificiile de aerisire ale cuvei, trecând maneta lamei clapetei ONE-TOUCH în poziția complet deschis (E).
6. Puneți la loc grila de mangal (de fund).
7. Deschideți orificiile de aerisire ale capacului, deplasând clapeta capacului în poziția complet deschis (F).

Notă: Instrucțiunile pentru utilizarea lichidelor de aprindere au fost omise intenționat din acest ghid de utilizare. Lichidul de aprindere este neplăcut și poate transmite un gust de chimicale alimentelor dvs., ceea ce nu este cazul la cuburile de aprindere (vândute separat). Dacă optați să folosiți un lichid de aprindere, urmați instrucțiunile producătorului și nu adăugați NICIODATĂ lichid de aprindere la un foc care arde.





APRINDEREA MANGALULUI

Înainte de a aprinde mangalul, determinați metoda de gătit pe care o veți folosi.

Configurarea grătarului pentru metoda de gătit la căldură directă

Aprinderea mangalului folosind un cămin de aprindere

Cea mai simplă și cea mai temeinică metodă de a aprinde orice fel de mangal este folosirea unui cămin de aprindere; în special căminul de aprindere WEBER RAPIDFIRE (vândut separat). Consultați atenționările și avertizările incluse cu căminul de aprindere RAPIDFIRE înainte de a aprinde mangalul.

1. Puneți câteva foi de ziar mototolite pe fundul căminului de aprindere și așezați căminul de aprindere pe grila de mangal (de fund) (A); sau puneți câteva cuburi de aprindere în centrul grilei de mangal și plasați căminul de aprindere peste ele (B).

2. Umpleți căminul de aprindere cu mangal (C).

3. Aprindeți cuburile de aprindere sau ziarul cu o brichetă sau cu un băț de chibrit lung prin găurile din partea inferioară a căminului de aprindere (D).

4. Mențineți căminul de aprindere în poziție până se aprinde mangalul. Veți ști că mangalul s-a aprins complet, când se acoperă cu un strat de cenușă albă.

Notă: Cuburile de aprindere trebuie să se consume complet, iar mangalul să fie acoperit cu cenușă înainte de a pune alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca mangalul să fie acoperit cu un strat de cenușă.

5. După ce mangalul s-a aprins complet, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind gătitul conform metodei de gătit dorite.

Aprinderea mangalului fără cămin de aprindere

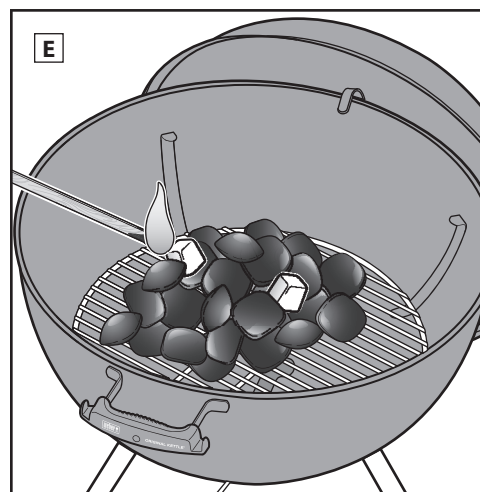
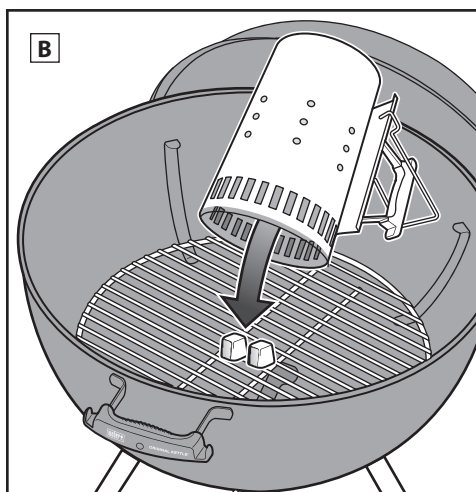
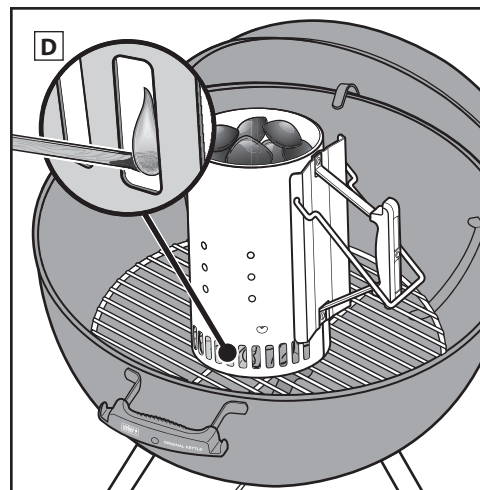
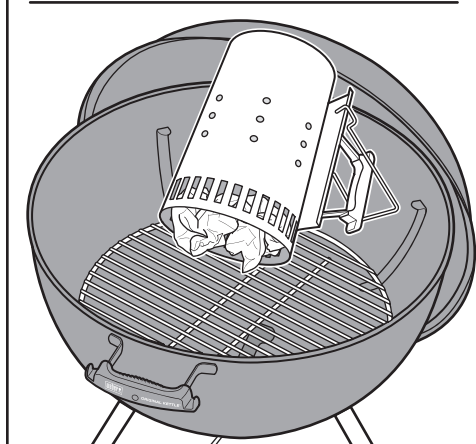
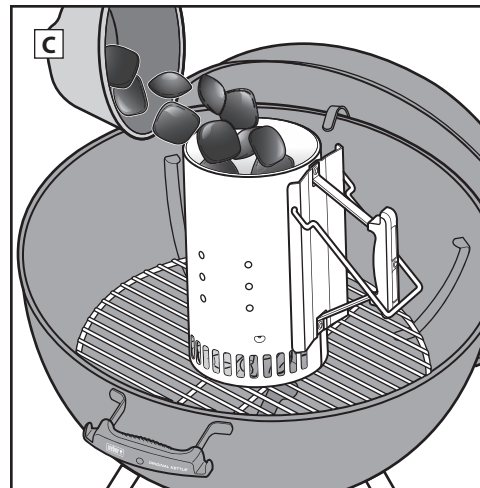
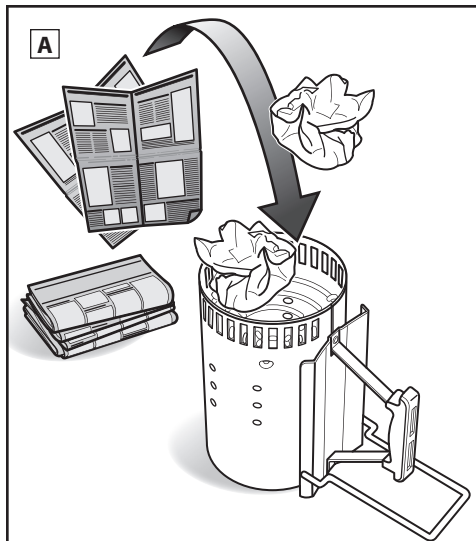
1. Construiți o piramidă de mangal în centrul grilei de mangal (de fund) și introduceți două cuburi de aprindere (vândute separat) în interiorul piramidei.

2. Aprindeți cuburile de aprindere cu o brichetă sau cu un băț de chibrit lung. Cuburile de aprindere vor aprinde mangalul (E).

3. Așteptați ca mangalul să se aprindă complet. Veți ști că mangalul s-a aprins complet, când se acoperă cu un strat de cenușă albă.

Notă: Cuburile de aprindere trebuie să se consume complet, iar mangalul să fie acoperit cu cenușă înainte de a pune alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca mangalul să fie acoperit cu un strat de cenușă.

4. După ce mangalul s-a aprins complet, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind gătitul conform metodei de gătit dorite.





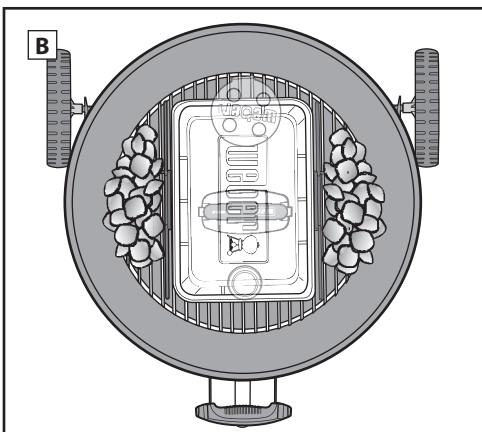
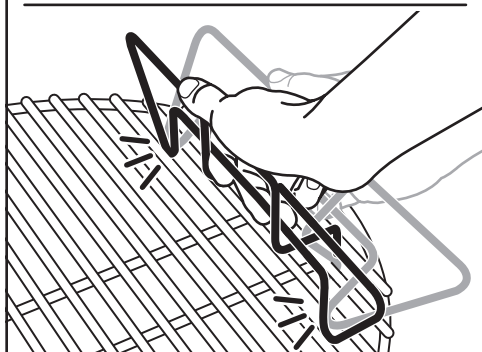
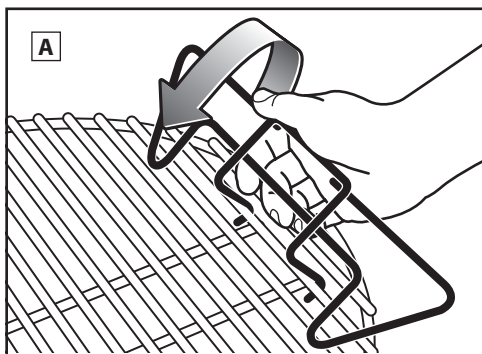
APRINDEREA MANGALULUI

Configurarea grătarului pentru metoda de gătit la căldură indirectă

Când folosiți metoda de gătit la căldură indirectă, aveți opțiunea de a răspândi cărbunii direct pe grila pentru mangal (de fund) pe fețele opuse bolului, sau de a folosi gardurile pentru mangal WEBER.

⚠ Când folosiți gardurile pentru mangal, ele trebuie mai întâi agățate de grila de mangal (de fund) înainte de a aprinde mangalul (A).

⚠ Evitați plasarea mangalului lângă capac și mânerul cuvei sau direct sub termometru și clapeta capacului (B).



Aprinderea mangalului folosind un cămin de aprindere

Cea mai simplă și cea mai temeinică metodă de a aprinde orice fel de mangal este folosirea unui cămin de aprindere; în special căminul de aprindere WEBER RAPIDFIRE (vândut separat). Consultați atenționările și avertizările incluse cu căminul de aprindere RAPIDFIRE înainte de a aprinde mangalul.

1. Puneți câteva foi de ziar mototolite pe fundul căminului de aprindere și așezați căminul de aprindere pe grila de mangal (de fund) între CHAR-BASKETS, dacă folosiți (C); sau puneți câteva cuburi de aprindere în centrul grilei de mangal (de fund) și plasați căminul de aprindere peste ele (D).

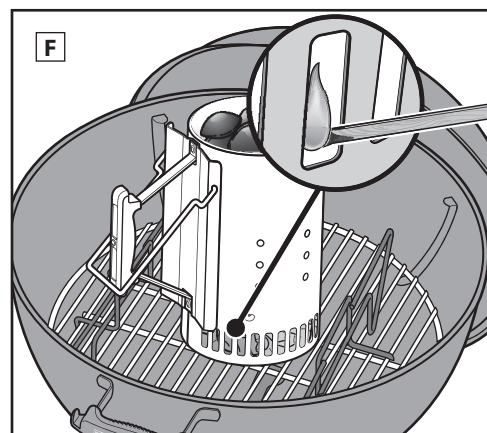
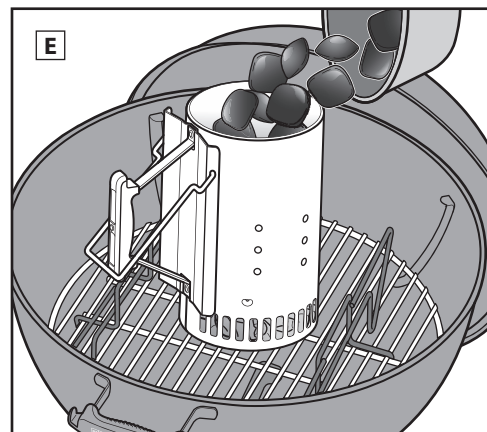
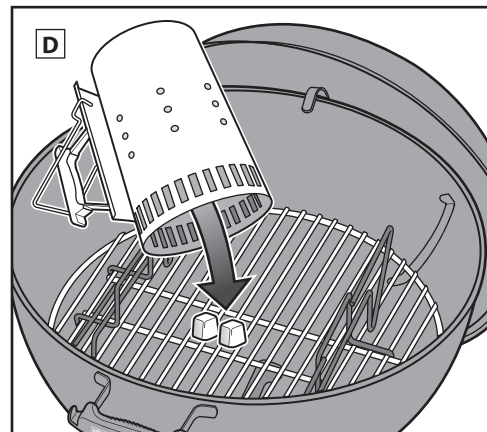
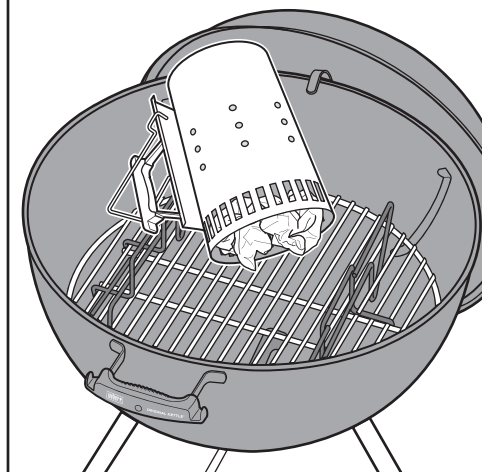
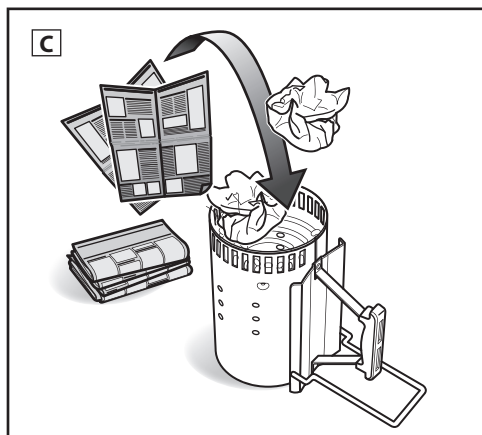
2. Umpleți căminul de aprindere cu mangal (E).

3. Aprindeți cuburile de aprindere sau ziarul cu o brichetă sau cu un băț de chibrit lung prin găurile din partea inferioară a căminului de aprindere (F).

4. Mențineți căminul de aprindere în poziție până se aprinde mangalul. Veți ști că mangalul s-a aprins complet, când se acoperă cu un strat de cenușă albă.

Notă: Cuburile de aprindere trebuie să se consume complet, iar mangalul să fie acoperit cu cenușă înainte de a pune alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca mangalul să fie acoperit cu un strat de cenușă.

5. După ce mangalul s-a aprins complet, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind gătitul conform metodei de gătit dorite.





APRINDEREA MANGALULUI

Aprinderea mangalului fără cămin de aprindere

⚠ Când folosiți gardurile pentru mangal, ele trebuie mai întâi agățate de grila de mangal (de fund) înainte de a aprinde mangalul (A).

⚠ Evitați plasarea mangalului lângă capac și mânerul cuvei sau direct sub termometru și clapeta capacului (B).

1. Agățați gardurile pentru mangal pe grila de mangal (de fund) pe părțile opuse ale cuvei.
2. Umpleți gardurile pentru mangal cu mangalul preferat (C).

3. Introduceți două cuburi de aprindere (vândute separat) în mangal.

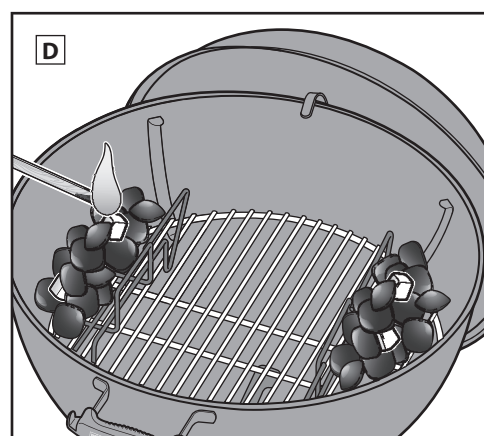
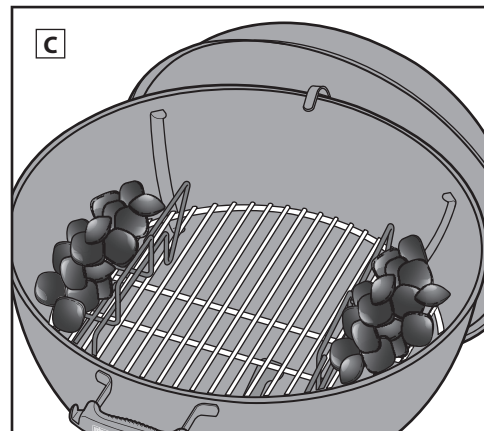
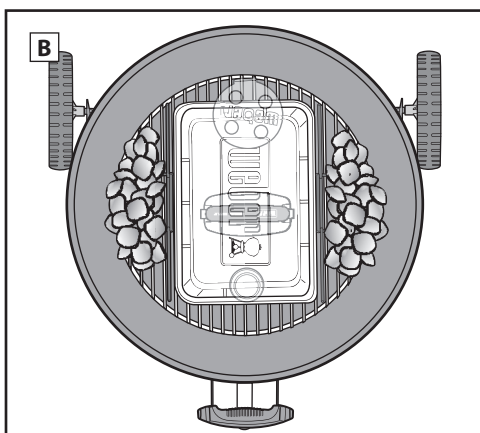
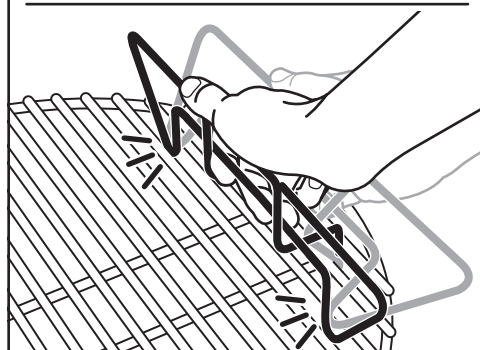
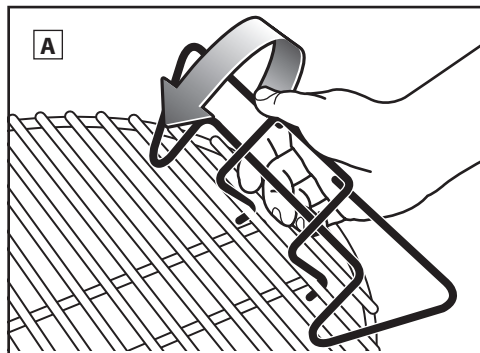
Notă: Aveți grijă să le îngropați ușor în partea de sus a brichetelor de mangal.

4. Aprindeți cuburile de aprindere cu o brichetă sau cu un băț de chibrit lung (D). Cuburile de aprindere vor aprinde mangalul.

5. Așteptați ca mangalul să se aprindă complet. Veți ști că mangalul s-a aprins complet, când se acoperă cu un strat de cenușă albă.

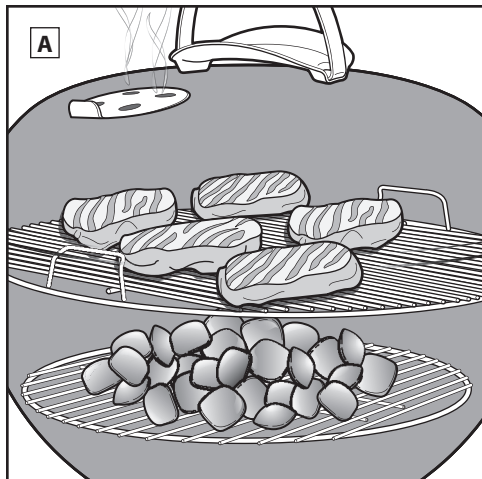
Notă: Cuburile de aprindere trebuie să se consume complet, iar mangalul să fie acoperit cu cenușă înainte de a pune alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca mangalul să fie acoperit cu un strat de cenușă.

6. După ce mangalul s-a aprins complet, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind gătitul conform metodei de gătit dorite.





METODE DE GĂTIT-CĂLDURĂ DIRECTĂ



Gătirea la căldură directă

Folosiți metoda directă pentru bucăți mici, fragede de aliment care necesită mai puțin de 20 de minute pentru gătit, precum:

- Hamburgere
- Fripturi
- Cotelete
- Kebaburi
- Carne de pui fără os
- Fileuri de pește
- Crustacee
- Legume feliate

La căldura directă, focul este chiar sub aliment (A). Ea perpelește sau rumenește suprafețele alimentelor, dezvoltând arome, textură, și o caramelizare delicioasă în timp ce alimentul se coace complet până în mijloc.

Focul direct creează căldură atât radiantă, cât și conductivă. Căldura radiantă de la mangel coace rapid suprafața alimentului aflat cel mai aproape. În același timp, focul încălzește vergelele grilei de gătit, care conduce căldura direct pe suprafața alimentului și creează acele inconfundabile și încântătoare semne de grătar.

Aranjarea mangelului pentru căldură directă

1. Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar conform EN 407, căldură de contact de nivel 2 sau mai mare, când folosiți grătarul cu mangel.

Notă: Grătarul, inclusiv mânerul și manetele clapetei/orificiilor de aerisire, se vor înfierbânta. Aveți grijă să purtați mănuși pentru grătar pentru a nu vă arde mâinile.

2. Când mangelul s-a aprins complet, folosind mănuși pentru grătar și clești lungi, împrăștiați uniform mangelul pe grila de mangel (de fund) cu o greblă de mangel sau cu clești lungi (B). Aveți grijă să purtați mănuși pentru grătar.

3. Asigurați-vă că maneta sistemului de curățare ONE-TOUCH și clapeta capacului sunt în poziția complet deschis (C), (D).

4. După ce mangelul s-a acoperit cu cenușă, puneți la loc grila de gătit în interiorul cuvei.

5. Puneți capacul, glisându-l.

6. Preîncălziți grila de gătit aproximativ 10-15 minute.

7. După ce grila de gătit a fost preîncălzită, scoateți capacul, glisându-l și atârnați-l pe partea laterală a cuvei folosind cârligul capacului. Curățați grila de gătit frecând-o cu perie de grătar (E).

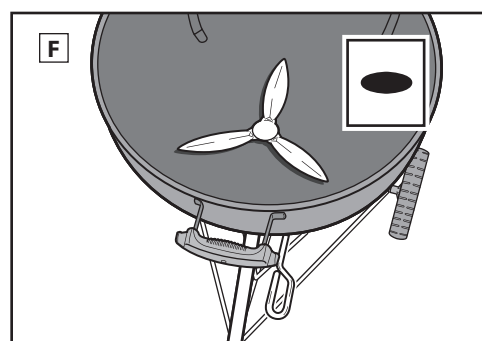
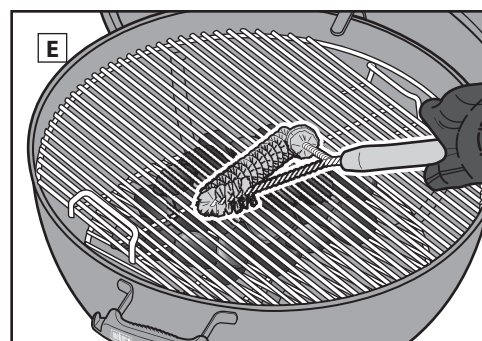
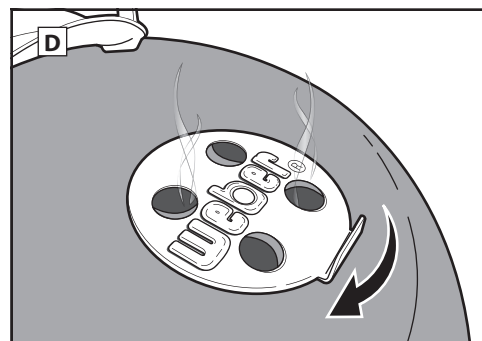
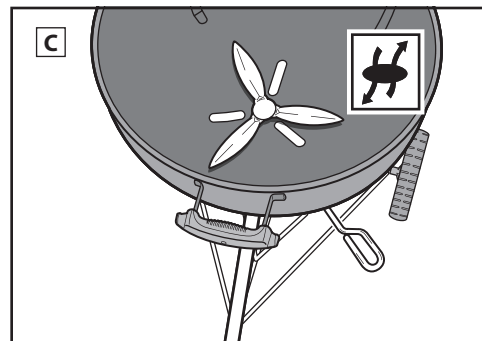
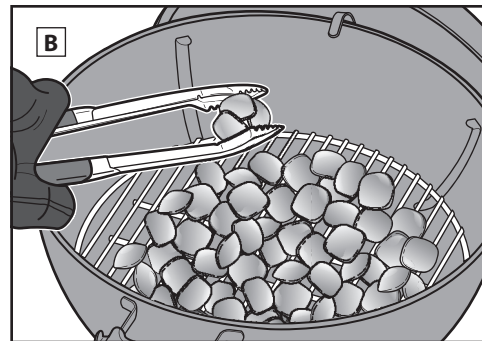
Notă: Când folosiți o perie de grătar cu peri din oțel inoxidabil, înlocuiți peria dacă pe grila de gătit sau pe perie găsiți peri căzuți.

8. Așezați alimentele pe grila de gătit.

9. Puneți capacul, glisându-l și consultați rețeta pentru timpii de gătit recomandați.

La terminarea gătitului...

Închideți clapeta capacului și orificiile de aerisire ale cuvei pentru a stinge mangelul (F).



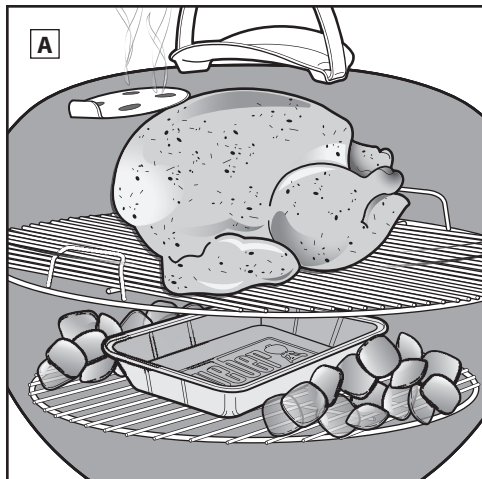
Măsurarea și dozarea mangelului pentru căldură directă

*Când măsurați mangelul în vrac, folosiți cupa de măsurare a mangelului, furnizată cu grătarul.

Diametru grătar	Brichete de mangel WEBER	Brichete de mangel	Mangel din fag în vrac*	Mangel din lemn amestecat în vrac*
47 cm	25 brichete	30 brichete	1 cupă (0,56 kg)	¾ cupă
57 cm	30 brichete	40 brichete	1¾ cupe (0,98 kg)	1¼ cupe



METODE DE GĂTIT-CĂLDURĂ INDIRECTĂ



Aranjarea mangalului pentru căldură indirectă

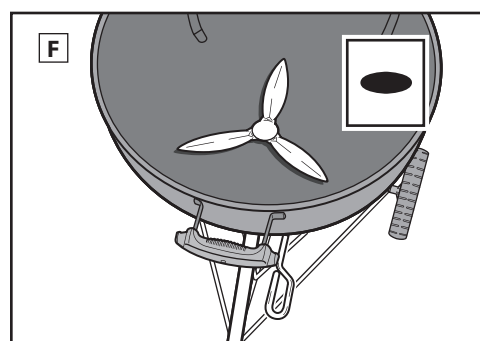
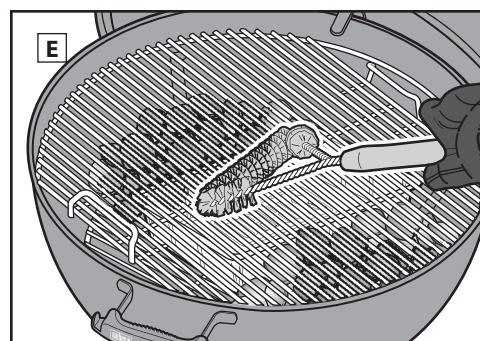
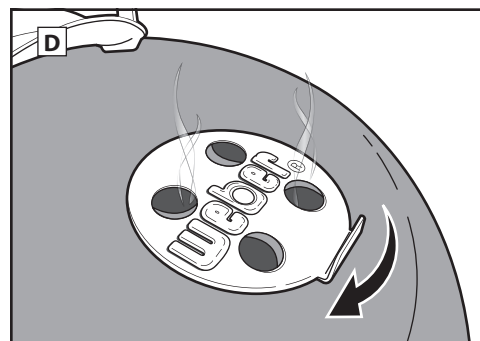
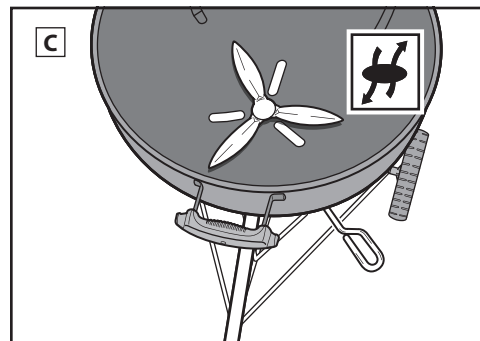
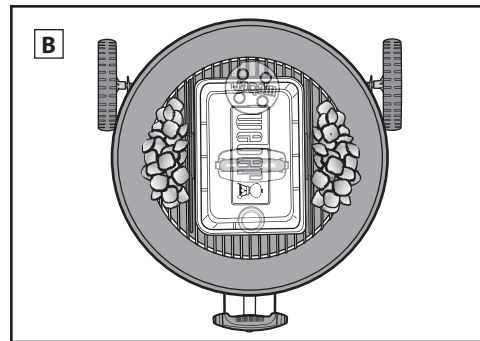
1. Când folosiți grătarul cu mangal, folosiți mănuși pentru grătar, conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact.
Notă: Grătarul, inclusiv mânerul, clapeta capacului și orificiile de aerisire ale cuvei se vor înfierbânta. Aveți grijă să purtați mănuși pentru grătar pentru a nu vă arde mâinile.
2. Asigurați-vă că gardurile pentru mangal sunt poziționate pe părțile laterale ale cuvei, departe de termometru și de mânerul cuvei (B). Între bucățile de mangal poate fi plasată o tavă de colectare pentru a colecta scurgerile.
3. Asigurați-vă că maneta sistemului de curățare ONE-TOUCH și clapeta capacului sunt în poziția complet deschis (C), (D).
4. Puneți la loc grila de gătit.
5. Puneți capacul, glisându-l.
6. Preîncălziți grila aproximativ 10-15 minute.
7. După ce grila de gătit a fost preîncălzită, scoateți capacul, glisându-l și atârnați-l pe partea laterală a cuvei folosind cârligul capacului. Curățați grila de gătit frecând-o cu o perie de grătar (E).

Notă: Când folosiți o perie de grătar cu peri din oțel inoxidabil, înlocuiți peria dacă pe grila de gătit sau pe perie găsiți peri căzuți.

8. Așezați mâncarea în centrul grilei de gătit, deasupra unei tăvi de colectare, dacă utilizați una.
9. Puneți capacul, glisându-l. Poziționați întotdeauna capacul astfel încât termometrul să nu fie deasupra mangalului, unde va fi expusă căldurii directe. Potriviiți clapetele capacului și cuvei pentru a coborî temperatura din interiorul grătarului dacă este necesar. Consultați rețeta pentru timpii de gătit recomandați.

La terminarea gătitului...

Închideți clapeta capacului și orificiile de aerisire ale cuvei pentru a stinge mangalul (F).



Gătirea la căldură indirectă

Folosiți metoda indirectă pentru bucăți mai mari de carne care au nevoie de 20 de minute sau mai mult pentru coacere, sau pentru alimente delicate, care expuse direct la căldură s-ar usca sau părli, precum:

- Bucăți de carne
- Carne de pui cu os
- Fileuri delicate de pește
- Pui întregi
- Curcani întregi
- Coaste

Căldura indirectă poate fi de asemenea folosită la finalizarea alimentelor mai groase sau a cărnurilor cu os, care au fost mai întâi prăjite sau rumenite la căldură directă. La căldură indirectă și afumare, căldura este pe o parte, sau pe ambele părți ale grătarului. Alimentul stă pe porțiunea grilei de gătit fără mangal direct sub el (A).

Căldura radiantă și conductivă rămân factori, dar nu sunt la fel de intense la gătirea la căldură indirectă. Totuși, când capacul grătarului este pus, așa cum trebuie să fie, există un alt tip de căldură generată: căldura convectivă. Căldura se ridică, este reflectată de capac și suprafețele interioare ale grătarului, și circulă pentru a coace încet și uniform alimentele pe toate fețele.

Căldura convectivă nu perpelește sau rumenește suprafața alimentelor, așa cum fac căldura radiantă și conductivă. Ea coace alimentele mai delicat, până la mijloc, precum căldura dintr-un cuptor.

Măsurarea și dozarea mangalului pentru căldură indirectă

*Când măsurați mangalul în vrac, folosiți cupa de măsurare a mangalului, furnizată cu grătarul.

Diametru grătar	Brichete de mangal WEBER		Brichete de mangal		Mangal din fag în vrac*		Mangal din lemn amestecat în vrac*	
	Brichete pentru prima oră (pe parte)	Brichete de adăugat pentru fiecare oră suplimentară (pe parte)	Brichete pentru prima oră (pe parte)	Brichete de adăugat pentru fiecare oră suplimentară (pe parte)	Mangal pentru prima oră (pe parte)	Mangal de adăugat pentru fiecare oră suplimentară (pe parte)	Mangal pentru prima oră (pe parte)	Mangal de adăugat pentru fiecare oră suplimentară (pe parte)
47 cm	10 brichete	4 brichete	15 brichete	7 brichete	½ cupă (0,30 kg)	1 pumn	½ ceașcă	1 pumn
57 cm	15 brichete	4 brichete	20 brichete	7 brichete	½ cupă (0,30 kg)	1 pumn	½ ceașcă	1 pumn



GHID DE PREPARARE LA GRĂȚAR

Dacă nu se specifică altfel, timpii de gătit pentru carnea de vită și miel se bazează pe definiția Departamentului Agriculturii al Statelor Unite pentru gradul de coacere mediu. Porțiile, grosimile, greutatea, și timpii de coacere de mai sus au caracter orientativ. Factori precum altitudinea, vântul, și temperatura mediului pot afecta timpii de gătit.

Vizitați www.weber.com pentru rețete și sfaturi pentru grătar.

	Grosime/Greutate	Timp total aproximativ de coacere	
CARNE ROȘIE	Friptură: Vrăbioară, porterhouse, antricot, T-bone, și file mignon (mușchi file)	2 cm grosime 2,5 cm grosime 5 cm grosime	4-6 minute căldură directă mare 6-8 minute căldură directă mare 14-18 minute rumenire 6-8 minute la căldură directă mare, și frigere 8-10 minute la căldură indirectă mare
	Friptură de coastă	0,7 kg până la 1 kg, 2 cm grosime	8-10 minute căldură directă medie
	Turtiță din carne de vită tocată	2 cm grosime	8-10 minute căldură directă medie
	Mușchi	1,4-1,8 kg	45-60 de minute 15 minute căldură directă medie, și frigere 30-45 de minute căldură indirectă medie
	Cârnați de porc: proaspeți	Cârnat de 85 g	20-25 de minute căldură directă redusă
PORC	Cotlet: fără os sau cu os	2 cm grosime 3-4 cm grosime	6-8 minute căldură directă mare 10-12 minute rumenire 6 minute la căldură directă mare, și frigere 4-6 minute la căldură indirectă mare
	Coaste: costiță de cotlet, garf	1,4-1,8 kg	1½-2 ore căldură indirectă medie
	Coaste: țărănești, cu os	1,4-1,8 kg	1½-2 ore căldură indirectă medie
	Mușchi	0,5 kg	30 de minute rumenire 5 minute la căldură directă mare, și frigere 25 de minute la căldură indirectă medie
	Piept de pui: dezodat, fără piele	170-227 g	8-12 minute căldură directă medie
CARNE DE PUI	Pulpă superioară de pui: dezodat, fără piele	113 g	8-10 minute căldură directă medie
	Bucăți de carne de pui: cu os, asortate	85-170 g	36-40 de minute 6-10 minute la căldură directă redusă, 30 de minute căldură indirectă medie
	Pui: întreg	1,8-2,25 kg	1-1½ ore căldură indirectă medie
	Pui broiler	0,7-0,9 kg	60-70 de minute căldură indirectă medie
	Curcan: întreg, fără umplutură	4,5-5,5 kg	2-2½ ore căldură indirectă medie
	Pește, file, sau fript: halibut, snapper roșu, somon, biban de mare, pește-spadă, ton	0,6-1,25 cm grosime 2,5-3 cm grosime	3-5 minute căldură directă medie 10-12 minute căldură directă medie
FRUCTE DE MARE	Pește: întreg	0,5 kg 1,4 kg	15-20 de minute căldură indirectă medie 30-45 de minute căldură indirectă medie
	Creveți	14 g	2-4 minute căldură directă mare
	Sparanghel	1,25 cm diametru	6-8 minute căldură directă medie
	Porumb	În pănușă Despănușat	25-30 de minute căldură directă medie 10-15 minute căldură directă medie
LEGUME	Ciuperci	Shiitake sau șampinion Portobello	8-10 minute căldură directă medie 10-15 minute căldură directă medie
	Ceapă	Tăiată în două Felii de 1,25 cm	35-40 de minute căldură indirectă medie 8-12 minute căldură directă medie
	Cartof	Întreg Felii de 1,25 cm	45-60 de minute căldură indirectă medie 9-11 minute opărire 3 minute, și frigere 6-8 minute la căldură directă medie

Asigurați-vă că alimentele încap pe grătarul cu capacul pus, rămânând aproximativ 2,5 cm distanță între aliment și capac.

Sfaturi pentru gătit

- Biftecurile la grătar, fileul de pește, carnea de pui fără os, și legumele folosesc metoda directă pentru durata dată de tabel (sau la gradul dorit de coacere), întorcând alimentul o dată la jumătatea timpului de preparare.
- Fripturile la grătar, păsările întregi, bucățile de carne de pui cu os, peștele întreg, și bucățile mai groase, folosesc metoda indirectă pe durata dată în tabel (sau până ce termometrul cu citire instantanee înregistrează temperatura internă dorită).
- Înainte de tranșare, lăsați fripturile, bucățile mari de carne, și cotletele groase și biftecurile să stea 5-10 minute după gătit. Temperatura internă a cărnii va crește în această perioadă cu 5-10 grade.
- Pentru aroma suplimentară de fum, luați în considerare adăugarea de surcele sau bucăți din lemn de esență tare (înmuiate în apă cel puțin 30 de minute, și scurse) sau ierburi proaspete umezite precum rozmarin, cimbru sau frunze de dafin. Așezați lemnul sau ierburile umede direct pe cărbuni înainte de a începe gătitul.
- Dezghețați alimentele înainte de a le prepara pe grătar. Dacă nu, lăsați o perioadă mai lungă dacă gătiți alimente congelate.

Sfaturi privind siguranța alimentară

- Nu dezghețați carnea, peștele sau carnea de pui la temperatura camerei. Dezghețați în frigider.
- Spălați-vă bine mâinile cu apă caldă cu săpun înainte de a începe prepararea oricărei mâncări, și după manipularea cărnii proaspete, a peștelui și cărnii de pui.
- Nu puneți niciodată mâncăruri gătite și alimente crude pe aceeași farfurie.
- Spălați cu apă fierbinte cu săpun, și clătiți toate farfuriile și ustensilele de gătit care au intrat în contact cu carnea sau peștele crud.



Purtați mănuși

Când folosiți grătarul cu mangal, folosiți mănuși pentru grătar, conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact. Orificiile de aerisire, clapetele, mânerul și cuva se înfierbântă în timpul gătitului, deci aveți grijă să aveți mâinile și antebrațele protejate.

Uitați de lichidul de aprindere

Evitați utilizarea lichidelor de aprindere, deoarece pot da un gust de chimicale alimentelor. Căminele de aprindere (vândute separat) și cuburile de aprindere (vândute separat) sunt modalități mult mai curate și mai eficiente pentru aprinderea mangelului.

Preîncălziți grătarul

Preîncălzirea grătarului cu capacul închis timp de 10 până la 15 minute pregătește grila de gătit. Cu tot mangelul ajuns la incandescență, temperatura sub capac trebuie să ajungă la 260 °C (500 °F). Căldura slăbește toate bucățile de aliment care atârână de grilă, ușurând desprinderea lor prin frecarea cu perie de grătar cu peri din oțel inoxidabil. Preîncălzirea grătarului înfierbântă suficient grila pentru a perpelii sau rumeni corespunzător și previne de asemenea lipirea alimentelor de grilă.

Notă: Folosiți o perie de grătar cu peri din oțel inoxidabil. Înlocuiți peria dacă găsiți peri căzuți pe grila de gătit sau pe perie.

Ungeți cu ulei alimentele, nu grila

Uleiul previne lipirea alimentelor și de asemenea, adaugă aromă și umiditate. Ungerea ușoară sau pulverizarea alimentelor cu ulei funcționează mai bine decât perierea grilei.

Mențineți circulația aerului

Arderea mangelului necesită aer. Capacul trebuie să fie închis cât mai mult posibil, dar trebuie să mențineți deschise clapeta capacului și orificiile de aerisire a cuvei. Scoateți în mod regulat cenușa de pe fundul grătarului pentru a împiedica blocarea orificiilor de aerisire.

Puneți-i capacul

Patru motive importante pentru a avea capacul pus cât mai mult posibil.

1. Menține grila suficient de fierbinte pentru a perpelii sau rumeni alimentul.
2. Îmbunătățește timpul de gătit și împiedică uscarea alimentelor.
3. Captează atmosfera de fum care se dezvoltă când grăsimea și sucurile se evaporă în grătar.
4. Împiedică răbufnirile prin limitarea oxigenului.

Îmblânziți flacăra

Răbufnirile se întâmplă, ceea ce este bun pentru că perpelesc sau rumenesc suprafața alimentului preparat la grătar; totuși, prea multe răbufniri vă pot arde mâncarea. Mențineți capacul pus cât mai mult posibil. Acest lucru limitează cantitatea de oxigen din interiorul grătarului, ceea ce ajută la stingerea eventualelor răbufniri. Dacă flăcările scapă controlului, treceți temporar alimentele la căldură indirectă, până se sting.

Urmăriți timpul și temperatura

Dacă preparați la grătar într-un climat mai rece sau la o altitudine mai mare, timpii de gătit vor fi mai lungi. Dacă vântul suflă intens, temperatura grătarului cu mangal se va ridica, așa că stați mereu aproape de grătar și nu uitați să mențineți capacul pus cât mai mult posibil, astfel încât căldura să nu scape.

Congelate sau proaspete

Indiferent dacă gătiți alimente congelate sau proaspete, urmați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj și gătiți-le întotdeauna la temperatura internă recomandată. Prepararea la grătar a alimentelor congelate va dura mai mult și poate necesita mai mult combustibil, în funcție de tipul alimentului.

Păstrarea curățeniei

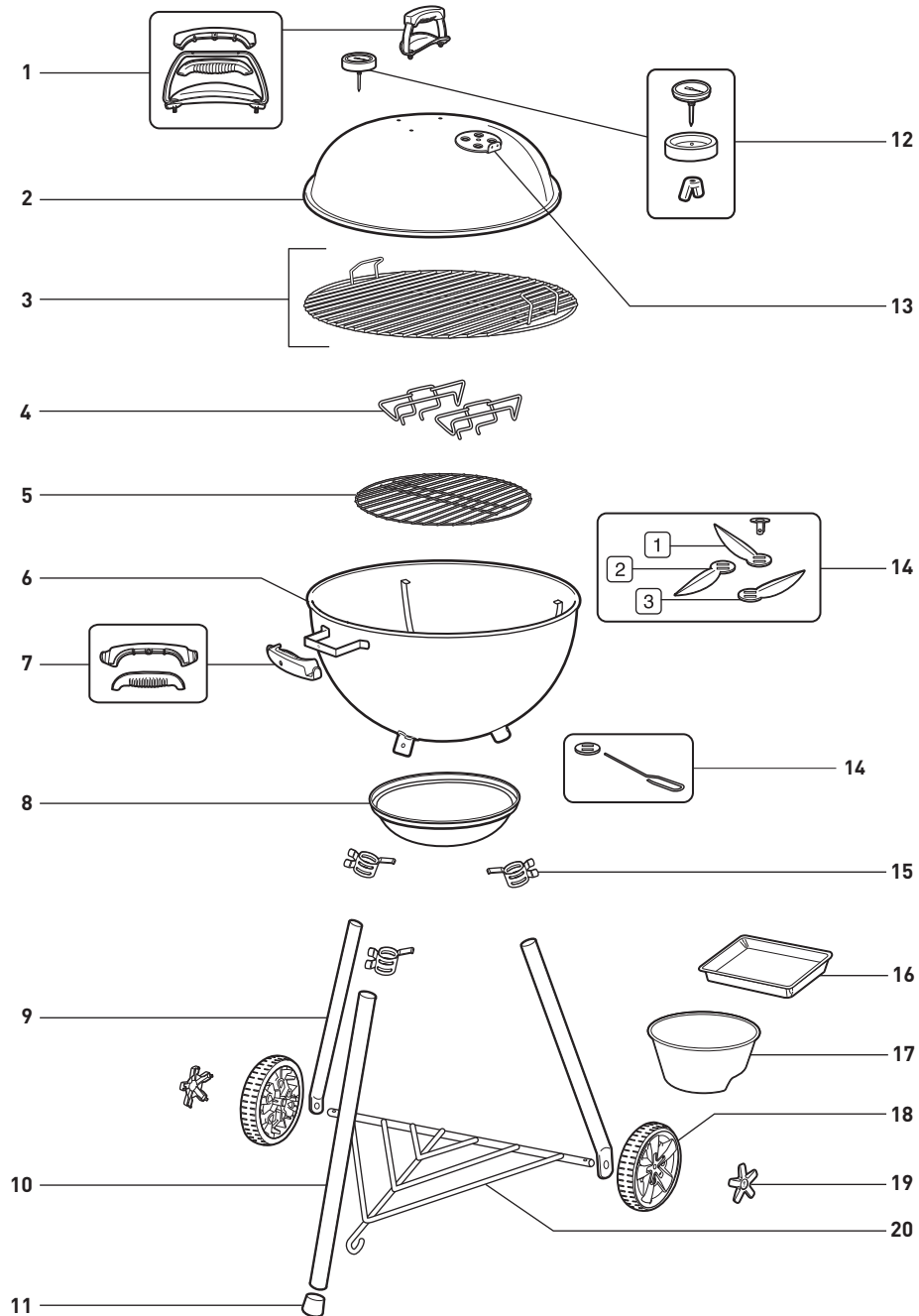
Urmați câteva instrucțiuni de întreținere de bază pentru ca grătarul să arate și să funcționeze mai bine în anii ce vin!

- Pentru un flux adecvat de aer și performanțe mai bune, îndepărtați cenușa acumulată și mangelul vechi de pe fundul cuvei și din colectorul de cenușă înainte de folosire. Asigurați-vă că tot mangelul este complet stins și grătarul este rece înainte de a face asta.
- Este posibil să observați fulgi „ca de vopsea” pe interiorul capacului. În timpul folosirii, grăsimea și vaporii de fum se oxidează încet și se depun pe interiorul capacului. Periați grăsimea carbonizată din interiorul capacului cu o perie de grătar cu peri din oțel inoxidabil. Pentru a minimiza acumularea în continuare, interiorul capacului poate fi șters după utilizare cu un prosop de hârtie, cât încă grătarul este cald (nu fierbinte).
- Dacă grătarul se află într-un mediu deosebit de neprielnic, va trebui să curățați mai des exteriorul. Ploile acide, substanțele chimice și apa sărată pot cauza apariția ruginii pe suprafață. WEBER recomandă ștergerea exteriorului grătarului cu apă caldă și săpun. Continuați cu o clătire și apoi uscați temeinic.
- Nu folosiți obiecte ascuțite sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța suprafețele grătarului.



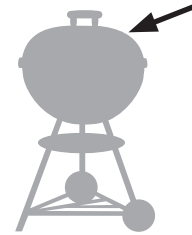
PIESE DE SCHIMB

47cm / 57cm_Original_Kettle_E-4710 / E-5710_XV_EU_080118





Seria



Scrieți seria grătarului dvs. în caseta de mai sus pentru consultare ulterioară. Seria este pe clapeta capacului de pe capac.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

TURKEY

Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com