



Ghidul proprietarului pentru grătar cu cărbuni

Performer / Performer Premium 22 in/57cm

Păstrați acest Ghid al proprietarului pentru consultare ulterioară, citiți-l cu atenție în întregime, iar dacă aveți întrebări, contactați-ne.

Nu aruncați acest document. Acest Ghid al proprietarului conține informații importante despre pericole, avertismente și atenționări referitoare la produs. Pentru instrucțiunile de asamblare, consultați ghidul de asamblare. Nu utilizați grătarul în interior!

Accesați weber.com, selectați țara de origine și înregistrați-vă grătarul.

SIGURANȚĂ

Nerespectarea PERICOLELOR, AVERTISEMENTELOR și ATENȚIONĂRILOR din acest Ghid al proprietarului poate duce la vătămări corporale grave sau deces ori poate provoca un incendiu sau o explozie, cu pagube materiale. Citiți toate informațiile de siguranță din acest Ghid al proprietarului înainte de a utiliza grătarul.

⚠ **AVERTISMENT!** Nu utilizați în interior! Acest grătar este conceput pentru utilizare în exterior, într-o zonă bine ventilată, și nu este destinat și nu trebuie utilizat niciodată ca aparat de încălzire. Dacă este utilizat în interior, se vor acumula gaze toxice care pot provoca vătămări corporale grave sau deces.

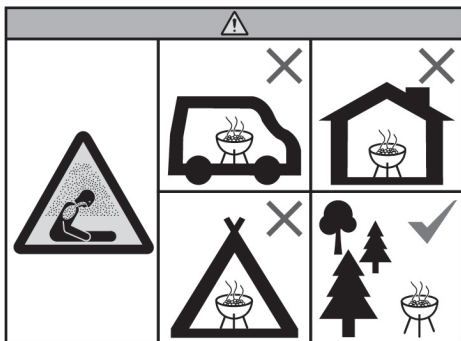
⚠ **AVERTISMENT!** Acest grătar devine foarte fierbinte; nu îl deplasați în timpul utilizării.

⚠ **AVERTISMENT!** Țineți copiii și animalele de companie la distanță.

⚠ **AVERTISMENT!** Nu utilizați alcool denaturat sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați numai aprinzătoare conforme cu EN 1860-3!

⚠ **AVERTISMENT!** Nu gătiți înainte ca combustibilul să fie acoperit cu un strat de cenușă.

⚠ **AVERTISMENT!** Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de exemplu case, corturi, rulote, autorulote sau ambarcațiuni. Pericol de intoxicație mortală cu monoxid de carbon.



PERICOLE

⚠ Nu utilizați grătarul într-un garaj, într-o clădire, într-un pasaj acoperit sau în orice alt spațiu închis.

⚠ Nu adăugați lichid de aprindere pentru cărbuni sau cărbuni impregnați cu lichid de aprindere peste cărbuni fierbinți sau calzi. Puneți capacul la loc pe recipientul cu lichid de aprindere după utilizare și păstrați-l la o distanță sigură de grătar.

⚠ Păstrați zona de gătit liberă de vapori și lichide inflamabile, precum benzină, alcool etc., precum și de materiale combustibile.

AVERTISEMENTE

⚠ Nu utilizați acest grătar dacă toate componentele nu sunt montate. Grătarul trebuie asamblat corect, conform instrucțiunilor de asamblare. Asamblarea incorectă poate fi periculoasă.

⚠ Nu utilizați niciodată acest grătar fără colectorul de cenușă montat.

⚠ Nu utilizați grătarul sub structuri suspendate realizate din materiale combustibile.

⚠ Consumul de alcool sau utilizarea medicamentelor eliberate cu sau fără prescripție poate afecta capacitatea utilizatorului de a asambla corect sau de a utiliza în siguranță grătarul.

⚠ Fiți prudent în timpul utilizării grătarului. Acesta se încinge în timpul gătirii sau curățării și nu trebuie lăsat niciodată nesupravegheat.

⚠ Nu utilizați benzină, alcool sau alte lichide foarte volatile pentru aprinderea cărbunilor. Dacă utilizați lichid de aprindere pentru cărbuni (nerecomandat), rețineți că acesta se poate acumula în colectorul de cenușă și se poate aprinde, provocând un incendiu sub cuvă. Îndepărtați lichidul de aprindere din colectorul de cenușă înainte de aprinderea cărbunilor.

⚠ Acest grătar nu este destinat instalării în sau pe vehicule de agrement și/sau ambarcațiuni.

⚠ Nu utilizați acest grătar la mai puțin de 60 cm (2 ft) de orice material combustibil. Materialele combustibile includ, fără a se limita la acestea, terase din lemn sau lemn tratat, platforme, verande, plăci din vinil și uși de terasă.

⚠ Mențineți permanent grătarul pe o suprafață sigură și plană, fără materiale combustibile în apropiere.

⚠ Nu așezați grătarul pe sticlă sau pe o suprafață combustibilă.

⚠ Nu utilizați grătarul în condiții de vânt puternic.

⚠ Nu purtați îmbrăcăminte cu mâneci largi și libere atunci când aprindeți sau utilizați grătarul.

⚠ Nu atingeți niciodată grila de gătit sau grila pentru cărbuni, cenușa, cărbunii ori grătarul pentru a verifica dacă sunt fierbinți.

⚠ Stingeți cărbunii după terminarea gătirii. Pentru stingere, închideți orificiul de aerisire al cuvei și clapeta capacului și așezați capacul pe cuvă.

⚠ Utilizați mănuși de grătar rezistente la căldură (conforme cu EN 407, nivel de protecție la căldură de contact 2 sau mai mare) în timpul gătirii, reglării orificiilor de aerisire (clapetelor), adăugării de cărbuni și manipulării termometrilor sau capacului.

⚠ Utilizați ustensile adecvate, cu mâner lungi și rezistente la căldură.

⚠ Așezați întotdeauna cărbunii pe grila pentru cărbuni (inferioară). Nu așezați cărbunii direct pe fundul cuvei.

⚠ Nu aruncați niciodată cărbuni fierbinți în locuri unde pot fi călcați sau pot reprezenta un pericol de incendiu. Nu aruncați niciodată cenușa sau cărbunii înainte ca aceștia să fie complet stinși.

⚠ Nu depozitați grătarul înainte ca cenușa și cărbunii să fie complet stinși.

⚠ Nu îndepărtați cenușa până când toți cărbunii nu sunt complet arși și stinși, iar grătarul nu s-a răcit.

⚠ Țineți firele și cablurile electrice departe de suprafețele fierbinți ale grătarului și de zonele cu trafic intens.

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori fără experiență și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

ATENȚIONĂRI

⚠ Nu utilizați apă pentru a controla flăcările bruste sau pentru a stinge cărbunii.

⚠ Căptușirea cuvei cu folie de aluminiu va împiedica circulația aerului. Folosiți în schimb o tavă de colectare pentru a aduna scurgerile de la carne atunci când gătiți prin metoda indirectă.

⚠ Perile pentru grătar trebuie verificate periodic pentru peri slăbiți și uzură excesivă. Înlocuiți peria dacă găsiți peri slăbiți pe grila de gătit sau pe perie. WEBER recomandă achiziționarea unei perii noi pentru grătar, cu peri din oțel inoxidabil, la începutul fiecărei primăveri.

⚠ Nu agățați capacul de mânerul cuvei.

AVERTISEMENTE SUPPLEMENTARE

⚠ Nu utilizați suportul pentru capac TUCK-AWAY ca mâner pentru ridicarea sau deplasarea grătarului.

GARANȚIE

Vă mulțumim pentru achiziționarea unui produs WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, SUA („WEBER”) se mândrește cu furnizarea unui produs sigur, durabil și fiabil.

Aceasta este Garanția voluntară WEBER, oferită fără costuri suplimentare. Ea conține informațiile necesare pentru repararea produsului WEBER în cazul puțin probabil al unei defecțiuni sau al unui defect.

În conformitate cu legislația aplicabilă, clientul are mai multe drepturi în cazul în care produsul este defect. Aceste drepturi includ repararea sau înlocuirea, reducerea prețului de achiziție și despăgubiri. În Uniunea Europeană, de exemplu, garanția legală este de doi ani de la data predării produsului. Aceste drepturi legale și alte drepturi nu sunt afectate de prezenta garanție. În fapt, această Garanție acordă Proprietarului drepturi suplimentare, independente de prevederile garanției legale.

GARANȚIA VOLUNTARĂ WEBER

WEBER garantează cumpărătorului produsului WEBER (sau, în cazul unui cadou ori al unei promoții, persoanei pentru care produsul a fost cumpărat ca dar sau articol promoțional) că produsul WEBER nu prezintă defecte de materiale și de fabricație pe perioada/perioadele specificate mai jos, dacă este asamblat și utilizat conform Ghidului proprietarului furnizat. (Notă: dacă pierdeți sau rătați Ghidul proprietarului WEBER, un exemplar poate fi obținut online la weber.com sau pe site-ul specific țării către care puteți fi redirecționat.) În condiții normale de utilizare și întreținere într-o locuință privată unifamilială sau într-un apartament, WEBER se angajează, în cadrul acestei Garanții,

să repare sau să înlocuiască piesele defecte în termenele, limitele și cu excluderile aplicabile menționate mai jos. ÎN MĂSURA PERMISĂ DE LEGISLAȚIA APLICABILĂ, ACEASTĂ GARANȚIE SE ACORDĂ NUMAI CUMPĂRĂTORULUI ÎNȚĂL ȘI NU POATE FI TRANSFERATĂ PROPRIETĂRILOR ULTERIORI, CU EXCEȚIA CADOURILOR ȘI A ARTICOLELOR PROMOȚIONALE MENȚIONATE MAI SUS.

RESPONSABILITĂȚILE PROPRIETĂRULUI ÎN CADRUL ACESTEI GARANȚII

Pentru o aplicare fără probleme a garanției, este important (dar nu obligatoriu) să vă înregistrați produsul WEBER online la weber.com sau pe site-ul specific țării către care puteți fi redirecționat. Păstrați, de asemenea, bonul fiscal și/sau factura originală. Înregistrarea produsului WEBER confirmă acoperirea în garanție și creează o legătură directă între dumneavoastră și WEBER în cazul în care trebuie să vă contactăm.

Garanția de mai sus se aplică numai dacă Proprietarul îngrijește în mod rezonabil produsul WEBER, respectând toate instrucțiunile de asamblare, instrucțiunile de utilizare și întreținerea preventivă descrise în Ghidul proprietarului furnizat, cu excepția cazului în care Proprietarul poate demonstra că defectul sau defecțiunea nu are legătură cu nerespectarea obligațiilor de mai sus. Dacă locuiți într-o zonă de coastă sau produsul este amplasat lângă o piscină, întreținerea include spălarea și clătirea periodică a suprafețelor exterioare, conform Ghidului proprietarului furnizat.

GESTIONAREA GARANȚIEI / EXCLUDEREA GARANȚIEI

Dacă considerați că aveți o piesă acoperită de această Garanție, contactați Serviciul clienți WEBER folosind datele de contact de pe site-ul nostru (weber.com sau site-ul specific țării către care puteți fi redirecționat). În urma verificării, WEBER va repara sau va înlocui (la alegerea sa) o piesă defectă acoperită de această Garanție. Dacă repararea sau înlocuirea nu sunt posibile, WEBER poate alege să înlocuiască grătarul respectiv cu unul nou, de valoare egală sau mai mare. WEBER vă poate solicita să returnați piesele pentru inspecție, cu taxele de expediere achitate în avans.

Această Garanție își pierde valabilitatea în cazul deteriorărilor, degradării, decolorării și/sau ruginii pentru care WEBER nu este responsabilă, provocate de:

- utilizare abuzivă, utilizare necorespunzătoare, alterare, modificare, folosire improprie, vandalism, neglijență, asamblare sau instalare incorectă ori neefectuarea corespunzătoare a întreținerii normale și periodice;

- insecte și rozătoare;

- expunerea la aer salin și/sau la surse de clor, precum piscinele și căzile cu hidromasaj/spa;

- condiții meteorologice severe, precum grindină, uragane, cutremure, tsunami sau valuri de furtună, tornade ori furtuni puternice.

Utilizarea și/sau instalarea pe produsul WEBER a unor piese care nu sunt piese originale WEBER anulează această Garanție, iar orice deteriorare rezultată nu este acoperită de Garanție.

PERIOADELE DE GARANȚIE ALE PRODUSULUI

Cuvă și capac:
10 ani, împotriva perforării prin ruginire/ardere

Componente din oțel inoxidabil:
5 ani, împotriva perforării prin ruginire/ardere

Sistem de curățare ONE-TOUCH:
5 ani, împotriva perforării prin ruginire/ardere

Componente din plastic:
5 ani, cu excepția decolorării sau pierderii culorii

Toate celelalte piese:
2 ani

Număr de serie

Scrieți numărul de serie al grătarului în caseta de mai sus pentru consultare ulterioară. Numărul de serie se află pe eticheta cu date a grătarului.

8659413

enGB

02/02/26

ÎN AFARA GARANȚIEI ȘI A DECLINĂRIILOR DE RESPONSABILITATE
DESCRISE ÎN PREZENTA DECLARAȚIE DE GARANȚIE, NU SE ACORDĂ ÎN
MOD EXPRES ALTE GARANȚII SAU DECLARAȚII VOLUNTARE DE
RĂSPUNDERE CARE SĂ DEPĂȘEASCĂ RĂSPUNDEREA LEGALĂ APLICABILĂ
WEBER. PREZENTA DECLARAȚIE DE GARANȚIE NU LIMITEAZĂ ȘI NU
EXCLUDE NICI SITUAȚIILE SAU PRETENȚIILE ÎN CARE WEBER ARE O
RĂSPUNDERE OBLIGATORIE PREVĂZUTĂ DE LEGE.

DUPĂ EXPIRAREA PERIOADELOR APLICABILE ALE ACESTEI GARANȚII NU
SE MAI APLICĂ NICIO GARANȚIE. NICIO ALTĂ GARANȚIE OFERITĂ DE O
PERSONĂ, INCLUSIV DE UN DISTRIBUTOR SAU COMERCIANT, CU
PRIVIRE LA ORICE PRODUS (DE EXEMPLU, ORICE „GARANȚIE EXTINSĂ”) NU
VA OBLIGA WEBER. REMEDIUL EXCLUSIV ÎN CADRUL ACESTEI
GARANȚII ESTE REPARAREA SAU ÎNLOCUIREA PIESEI ORI A
PRODUSULUI.

ÎN NICIO SITUAȚIE, ÎN CADRUL ACESTEI GARANȚII VOLUNTARE,
DESPĂGUBIREA DE ORICE NATURĂ NU POATE DEPĂȘI PREȚUL DE
ACHIZIȚIE AL PRODUSULUI WEBER VÂNDUT.

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

BELGIA
Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

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

REPUBLICA CEHĂ
Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

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

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

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

ISLANDA
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

VĂ ASUMĂȚI RISCUL ȘI RĂSPUNDEREA PENTRU ORICE PIERDERE, PAGUBĂ
SAU VĂTĂMARE SUFERITĂ DE DUMNEAVOASTRĂ ȘI DE BUNURILE
DUMNEAVOASTRĂ ȘI SAU DE ALTE PERSOANE ȘI BUNURILE ACESTORA,
REZULTATĂ DIN UTILIZAREA NECORESPUNZĂTOARE SAU ABUZIVĂ A
PRODUSULUI ORI DIN NERESPCTAREA INSTRUCȚIUNILOR FURNIZATE DE
WEBER ÎN GHIDUL PROPRIETARULUI.

PIESELE ȘI ACCESORIILE ÎNLOCUIȚE ÎN CADRUL ACESTEI GARANȚII SUNT
GARANTATE NUMAI PENTRU PERIOADA RĂMASĂ DIN PERIOADA/
PERIOADELE ÎNȚĂLĂ DE GARANȚIE MENȚIONATE MAI SUS.

ACEASTĂ GARANȚIE SE APLICĂ NUMAI UTILIZĂRII PRIVATE ÎN
LOCUINȚE UNIFAMILIALE SAU APARTAMENTE ȘI NU SE APLICĂ
GRĂTARELOR WEBER UTILIZATE ÎN MEDII COMERCIALE, COMUNE SAU
CU MAI MULTE UNITĂȚI, PRECUM RESTAURANTE, HOTELURI,
COMPLEXURI TURISTICE SAU PROPRIETĂȚI ÎNCHIRIATE.

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

ITALIA
Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

ȚĂRILE DE JOS
Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

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

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

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

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

WEBER POATE MODIFICA PERIODIC DESIGNUL PRODUSELOR SALE.
NIMIC DIN PREZENTA GARANȚIE NU VA FI INTERPRETAT CA OBLIGĂND
WEBER SĂ ÎNCORPOREZE ASTFEL DE MODIFICĂRI DE DESIGN ÎN
PRODUSELE FABRICATE ANTERIOR ȘI NICI ASTFEL DE MODIFICĂRI NU
VOR FI INTERPRETATE CA O RECUNOAȘTERE A FAPTULUI CĂ
DESIGNURILE ANTERIOARE ERAU DEFECTUOASE.

Consultați lista unităților internaționale de afaceri de la sfârșitul
acestui Ghid al proprietarului pentru date de contact suplimentare.

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

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

REGATUL UNIT
Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
Customerserviceuk@weberstephen.com

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

Pentru Republica Irlanda, contactați: Weber-
Stephen Products (U.K.) Limited.

Pentru alte țări din Europa de Est, precum ROMÂNIA, SLOVENIA,
CROAȚIA sau GRECIA, contactați: Weber-Stephen Deutschland
GmbH.

Pentru statele baltice, contactați:
Weber-Stephen Nordic ApS.

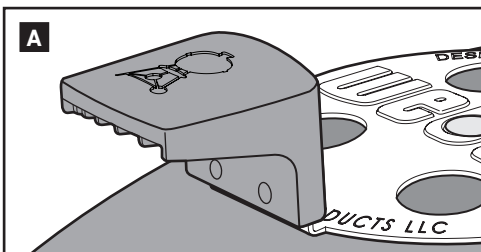
weber.com

SISTEM DE GĂTIRE

La proiectarea grătarului dumneavoastră WEBER cu cărbuni s-a acordat o atenție
deosebită fiecărui detaliu. Proiectăm grătarele pentru performanță, astfel încât să nu
trebuiească să vă faceți griji pentru flăcări bruște, zone prea fierbinți sau prea reci ori
alimente arse. Vă puteți aștepta de fiecare dată la performanță, control și rezultate
excelente.

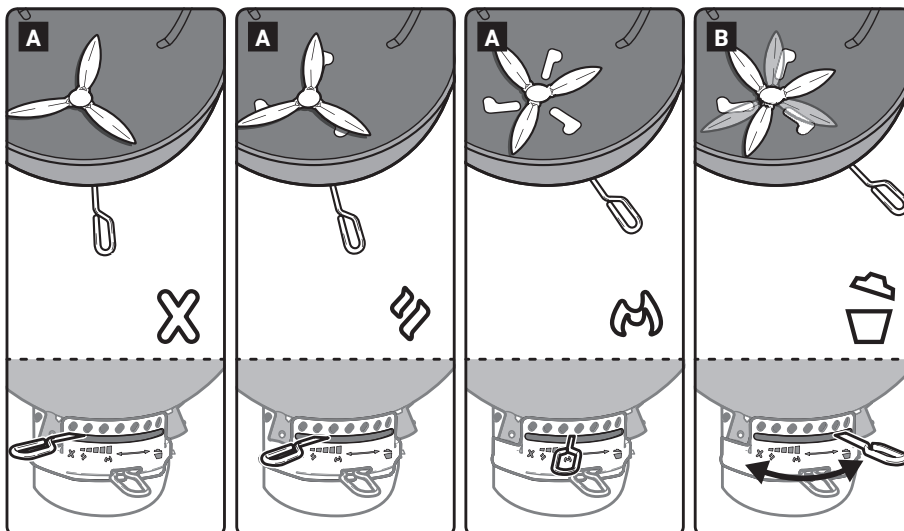
A Clapete și orificii de aerisire

Un factor esențial la gătitul pe cărbuni este aerul. Cu cât permiteți
pătrunderea unei cantități mai mari de aer în grătar, cu atât temperatura din
interior va crește, până la atingerea potențialului maxim al combustibilului.
În timpul gătirii puteți controla ușor temperatura internă prin reglarea
clapetelor capacului și cuvei. Pentru o temperatură internă ridicată, necesară
gătirii directe, asigurați-vă că orificiile de aerisire ale cuvei și capacului sunt
complet deschise. Dacă doriți să gătiți indirect, la temperaturi mai scăzute,
puteți închide clapetele capacului și cuvei până la jumătate. Închiderea
completă a clapetelor întrerupe fluxul de oxigen și, în cele din urmă, stinge
cărbunii.



B Sistem de curățare ONE-TOUCH

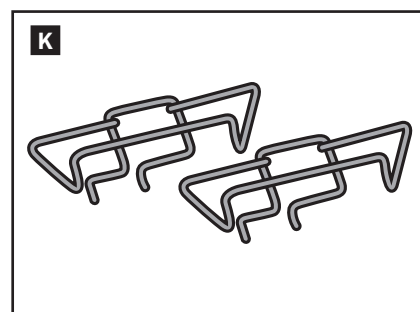
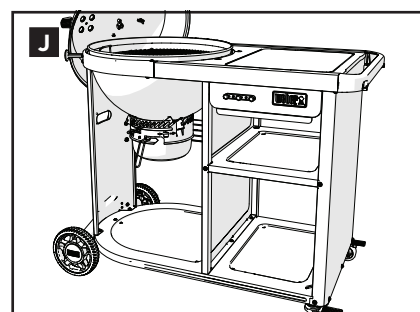
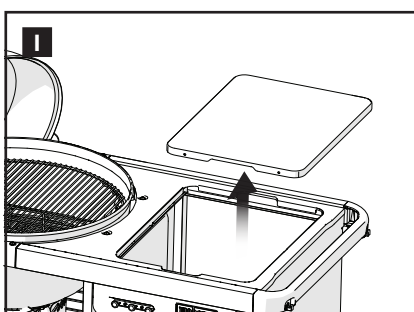
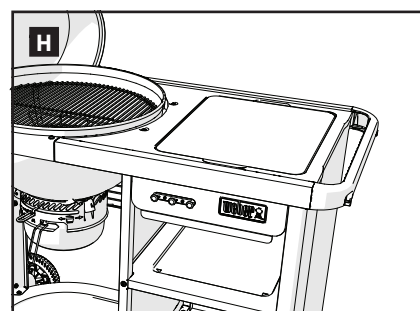
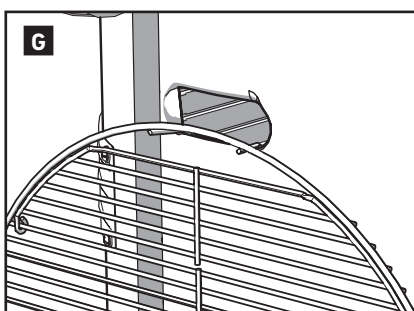
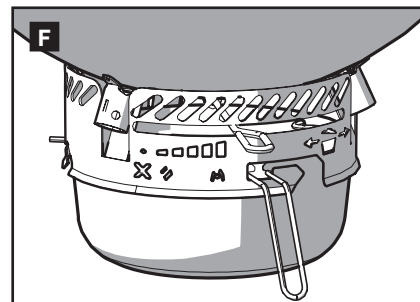
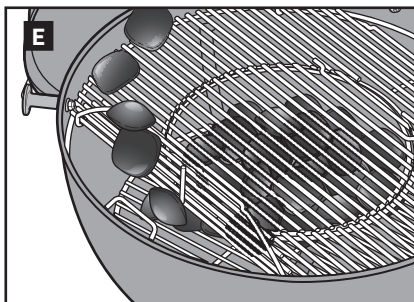
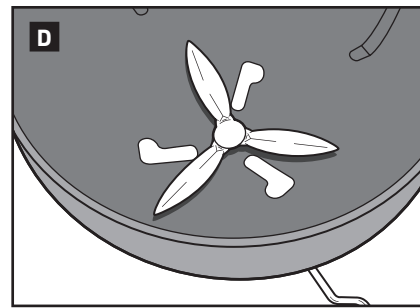
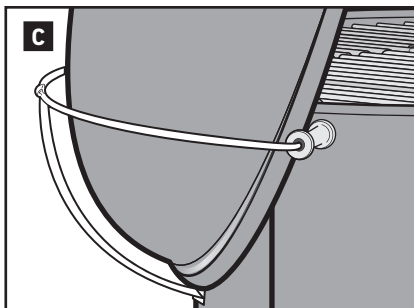
Sistemul de curățare ONE-TOUCH simplifică curățarea. Pe măsură ce mișcați mânerul înainte și înapoi, cele trei lame din cuvă împing cenușa acumulată pe
fundul grătarului prin orificii, în colectorul de cenușă. Aceleași orificii funcționează și ca reglaj al aerului pentru cuvă, ajutând la alimentarea focului cu oxigen
sau la stingerea ușoară a acestuia.



CARACTERISTICI SPECIALE

În funcție de modelul achiziționat, grătarul dumneavoastră poate avea sau nu caracteristicile descrise pe această pagină.

- C** Suport pentru capac TUCK-AWAY
Suportul TUCK-AWAY permite mutarea ușoară a capacului în lateral pentru a verifica preparatele sau pentru a adăuga cărbuni.
- D** Orificii de aerisire ale cuvei pentru gătire la temperatură joasă
Forma acestor orificii permite debitul optim de aer pentru gătirea la temperatură joasă.
- E** Grilă de gătit articulată
Grila de gătit articulată are pe ambele părți zone care se ridică, pentru a putea adăuga ușor combustibil.
- F** Colector de cenușă de mare capacitate
Colectorul de cenușă complet închis împiedică împrăștierea cenușii și se detașează ușor pentru o golire rapidă și curată.
- G** Mânere curbate ale grilei de gătit
Mânerele curbate ale grilei de gătit permit agățarea grilei de panoul lateral al grătarului.
- Notă: insertiile de gătit WEBER CRAFTED trebuie îndepărtate înainte de a agăța grila de partea laterală a grătarului.
- H** Blat
Blatul oferă o suprafață de lucru practică și o zonă pentru pregătirea alimentelor.
- I** Masă WEBER WORKS
Acest grătar este compatibil cu sistemul WEBER WORKS Prep, Cook and Store. Puteți adăuga diverse accesorii (vândute separat) pentru a avea consumabilele la îndemână, a transporta obiecte din bucătărie, a transforma masa laterală într-o stație de pregătire, a depozita echipamente și altele. Această funcție este inclusă numai la anumite modele.
- J** Dulap de depozitare
Grătar integrat într-un dulap de depozitare. Păstrați accesorii și ustensilele aproape.
Raft suplimentar inclus numai la anumite modele.
- K** Șine pentru cărbuni
Aranjați cărbunii pentru gătirea indirectă.



ÎNAINTE DE APRINDERE

Alegeți un loc potrivit pentru grătar

- Utilizați acest grătar numai în exterior, într-o zonă bine ventilată. Nu îl utilizați într-un garaj, într-o clădire, într-un pasaj acoperit sau în orice alt spațiu închis.
- Mențineți permanent grătarul pe o suprafață fermă și plană.
- Nu utilizați grătarul la mai puțin de 60 cm (2 ft) de orice material combustibil. Materialele combustibile includ, fără a se limita la acestea, terase din lemn sau lemn tratat, platforme și verande.

Alegeți cantitatea de cărbuni

Cantitatea de cărbuni depinde de ceea ce gătiți și de dimensiunea grătarului. Dacă gătiți bucăți mici și fragede, care necesită mai puțin de 20 de minute, consultați tabelul Măsurarea și adăugarea cărbunilor pentru căldură directă. Dacă intenționați să gătiți sau să afumați bucăți mai mari de carne, care necesită 20 de minute sau mai mult, ori alimente delicate, consultați tabelul Măsurarea și adăugarea cărbunilor pentru căldură indirectă. Pentru mai multe detalii despre diferența dintre gătitul direct și cea indirectă, consultați secțiunile METODE DE GĂTIRE.

Prima utilizare a grătarului

Înainte de prima gătire, se recomandă încălzirea grătarului, cu capacul pus, menținând combustibilul încins timp de cel puțin 30 de minute, pentru arderea eventualelor reziduuri de fabricație.

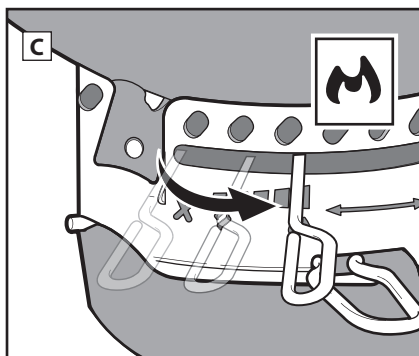
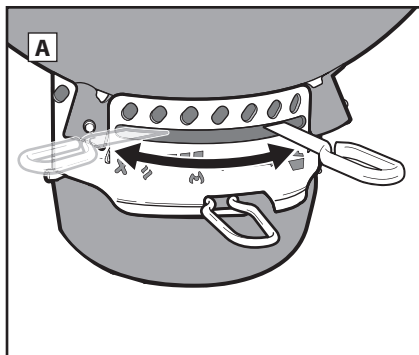
Pregătirea grătarului pentru aprindere

1. Gisiți capacul în poziția deschisă, în suportul pentru capac TUCK-AWAY.

2. Scoateți complet grila de gătit din grătar.

3. Scoateți grila pentru cărbuni (inferioară) și îndepărtați cenușa sau bucățile de cărbuni vechi de pe fundul cuvei folosind sistemul de curățare ONE-TOUCH. Cărbunii au nevoie de oxigen pentru a arde, așadar asigurați-vă că orificiile de aerisire nu sunt blocate. Mișcați mânerul înainte și înapoi pentru a deplasa cenușa și resturile de pe fundul grătarului în colectorul de cenușă (A).

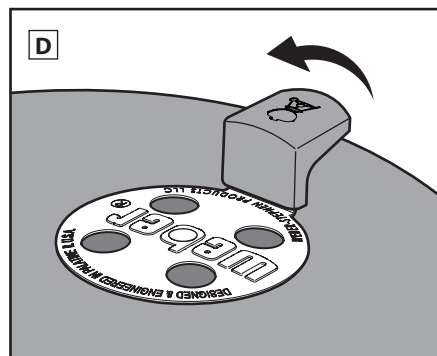
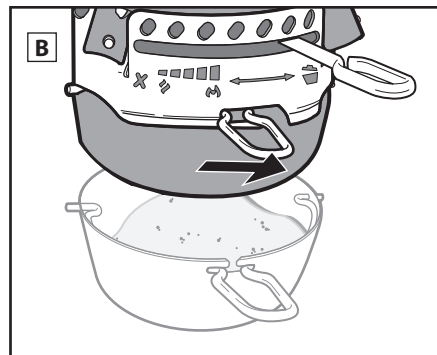
4. Pentru a scoate colectorul de cenușă de mare capacitate și a elimina cenușa, ridicați și rotiți mânerul colectorului spre dreapta pentru a-l elibera de pe grătar (B).



5. Deschideți orificiile de aerisire ale cuvei deplasând mânerul clapetei ONE-TOUCH în poziția complet deschisă (C).

6. Montați la loc grila pentru cărbuni (inferioară).

7. Deschideți orificiile de aerisire ale capacului deplasând clapeta capacului în poziția complet deschisă (D).



Notă: instrucțiunile pentru utilizarea lichidului de aprindere au fost omise intenționat din acest Ghid al proprietarului. Lichidul de aprindere este murdar și poate transmite alimentelor un gust chimic, în timp ce cuburile de aprindere (vândute separat) nu fac acest lucru. Dacă alegeți să utilizați lichid de aprindere, urmați instrucțiunile producătorului și NU adăugați NICIODATĂ lichid de aprindere peste un foc aprins.

APRINDEREA CĂRBUNILOR

Înainte de aprinderea cărbunilor, stabiliți metoda de gătire pe care o veți utiliza. În funcție de modelul achiziționat, grătarul dumneavoastră poate avea sau nu caracteristicile descrise în paginile următoare.

Pregătirea grătarului pentru metoda de gătire directă

Aprinderea cărbunilor cu un coș de aprindere

Cea mai simplă și completă metodă de aprindere a oricărui tip de cărbuni este utilizarea unui coș de aprindere, în special a coșului de aprindere WEBER RAPIDFIRE (vândut separat). Înainte de aprinderea cărbunilor, consultați atenționările și avertismentele furnizate împreună cu coșul de aprindere RAPIDFIRE.

1. Puneți câteva foi de ziar mototolite în partea de jos a coșului de aprindere și așezați coșul pe grila pentru cărbuni (inferioară) (A); alternativ, puneți câteva cuburi de aprindere (vândute separat) în centrul grilei pentru cărbuni și așezați coșul de aprindere deasupra lor (B).

2. Umpleți coșul de aprindere cu cărbuni (C).

3. Cu o brichetă lungă sau un chibrit, aprindeți cuburile de aprindere sau ziarul prin orificiile din jurul bazei coșului de aprindere (B).

4. Lăsați coșul de aprindere pe loc până când cărbunii sunt complet aprinși. Cărbunii sunt complet aprinși atunci când sunt acoperiți cu un strat de cenușă albă.

Notă: cuburile de aprindere trebuie să fie consumate complet, iar cărbunii trebuie să fie acoperiți cu cenușă înainte de a așeza alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca pe cărbuni să se formeze un strat de cenușă.

5. După aprinderea completă a cărbunilor, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind aranjarea cărbunilor și începerea gătirii conform metodei dorite.

Aprinderea cărbunilor fără coș de aprindere

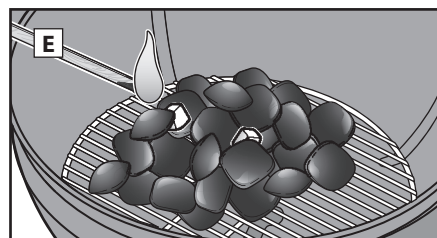
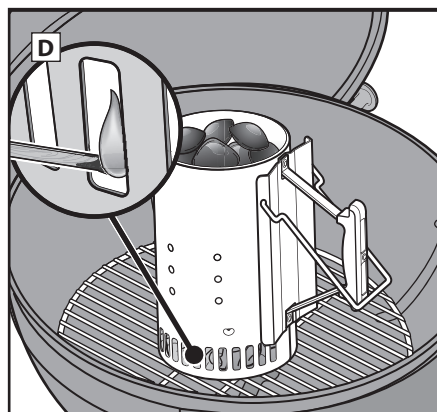
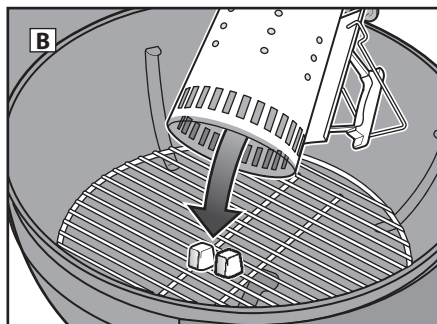
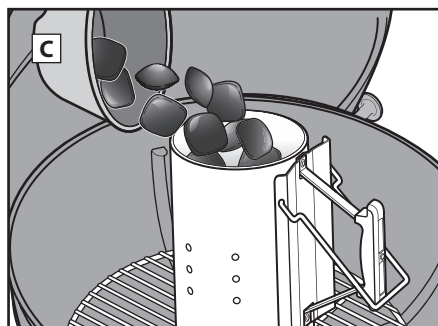
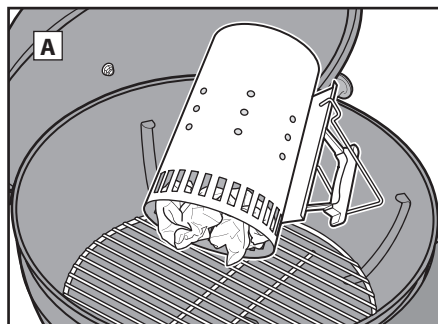
1. Formați o piramidă din cărbuni în centrul grilei pentru cărbuni (inferioară) și introduceți în piramidă câteva cuburi de aprindere (vândute separat).

2. Cu o brichetă lungă sau un chibrit, aprindeți cuburile de aprindere. Cuburile vor aprinde apoi cărbunii (E).

3. Așteptați până când cărbunii sunt complet aprinși. Cărbunii sunt complet aprinși atunci când sunt acoperiți cu un strat de cenușă albă.

Notă: cuburile de aprindere trebuie să fie consumate complet, iar cărbunii trebuie să fie acoperiți cu cenușă înainte de a așeza alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca pe cărbuni să se formeze un strat de cenușă.

4. După aprinderea completă a cărbunilor, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind aranjarea cărbunilor și începerea gătirii conform metodei dorite.



APRINDEREA CĂRBUNILOR

Pregătirea grătarului pentru metoda de gătire indirectă

Atunci când utilizați metoda de gătire indirectă, puteți distribui cărbunii direct pe grila pentru cărbuni (inferioară), pe părțile opuse ale cuvei, sau puteți utiliza suporturile pentru combustibil WEBER CHAR-RAILS ori CHAR-BASKET (vândute separat).

⚠ Evitați poziționarea cărbunilor direct sub termometru și clapeta capacului.

⚠ Când utilizați suporturile pentru combustibil CHAR-RAILS sau CHAR-BASKET, acestea trebuie așezate mai întâi în cuva grătarului, pe grila pentru cărbuni (inferioară), înainte de aprinderea cărbunilor.

Pentru montarea CHAR-RAILS, agățați-le de barele exterioare ale grilei pentru cărbuni (A) și apăsați partea din față a CHAR-RAILS în jos. Partea din față a CHAR-RAILS trebuie să treacă peste a patra bară a grilei pentru cărbuni și să se fixeze în poziție (B).

Aprinderea cărbunilor cu un coș de aprindere

Cea mai simplă și completă metodă de aprindere a oricărui tip de cărbuni este utilizarea unui coș de aprindere, în special a coșului de aprindere WEBER RAPIDFIRE (vândut separat). Înainte de aprinderea cărbunilor, consultați atenționările și avertismentele furnizate împreună cu coșul de aprindere RAPIDFIRE.

1. Puneți câteva foi de ziar mototolite în partea de jos a coșului de aprindere și așezați coșul pe grila pentru cărbuni (inferioară), între suporturile CHAR-RAILS sau CHAR-BASKET, dacă sunt utilizate. Alternativ, puteți pune câteva cuburi de aprindere (vândute separat) în centrul grilei pentru cărbuni (inferioară). Așezați coșul de aprindere peste cuburile de aprindere și umpleți-l cu cărbuni (C).

2. Cu o brichetă lungă sau un chibrit, aprindeți cuburile de aprindere sau ziarul prin orificiile din jurul bazei coșului de aprindere (D).

3. Lăsați coșul de aprindere pe loc până când cărbunii sunt complet aprinși. Cărbunii sunt complet aprinși atunci când sunt acoperiți cu un strat de cenușă albă.

Notă: cuburile de aprindere trebuie să fie consumate complet, iar cărbunii trebuie să fie acoperiți cu cenușă înainte de a așeza alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca pe cărbuni să se formeze un strat de cenușă.

4. După aprinderea completă a cărbunilor, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind aranjarea cărbunilor și începerea gătirii conform metodei dorite.

Aprinderea cărbunilor fără coș de aprindere

⚠ Evitați poziționarea cărbunilor direct sub termometru și clapeta capacului.

⚠ Când utilizați suporturile pentru combustibil CHAR-RAILS sau CHAR-BASKET, acestea trebuie așezate mai întâi în cuva grătarului, pe grila pentru cărbuni (inferioară), înainte de aprinderea cărbunilor.

1. Așezați suporturile pentru combustibil CHAR-RAILS sau CHAR-BASKET pe grila pentru cărbuni (inferioară), pe părțile opuse ale cuvei.

2. Umpleți fiecare suport CHAR-RAIL sau CHAR-BASKET cu tipul de cărbuni ales. Evitați poziționarea cărbunilor direct sub termometru și clapeta capacului (E). Între cărbuni poate fi așezată o tavă de colectare pentru a aduna scurgerile de la alimente.

3. Introduceți câteva cuburi de aprindere (vândute separat) printre cărbuni.

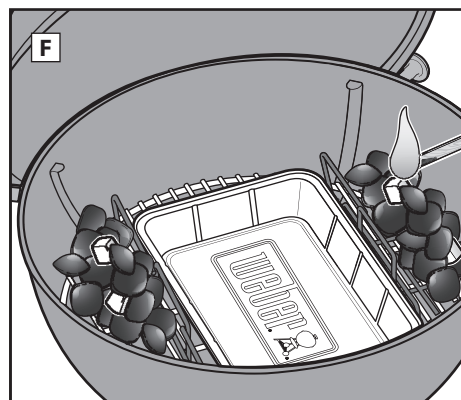
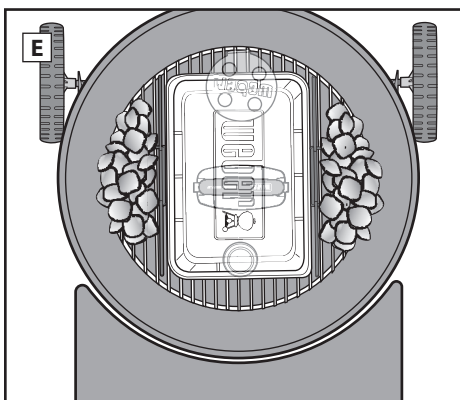
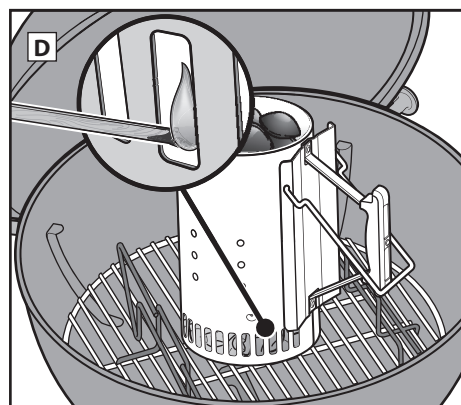
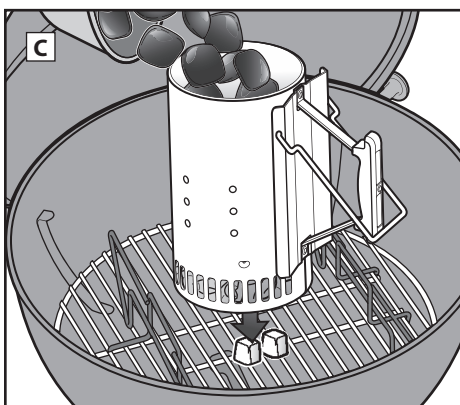
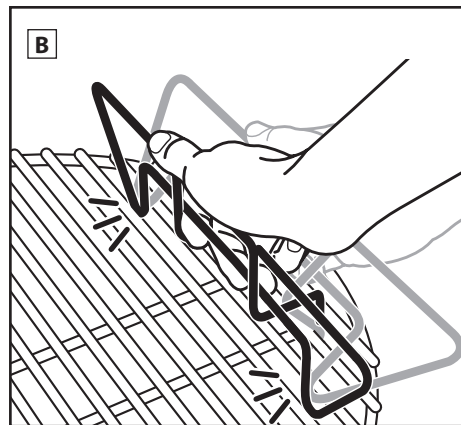
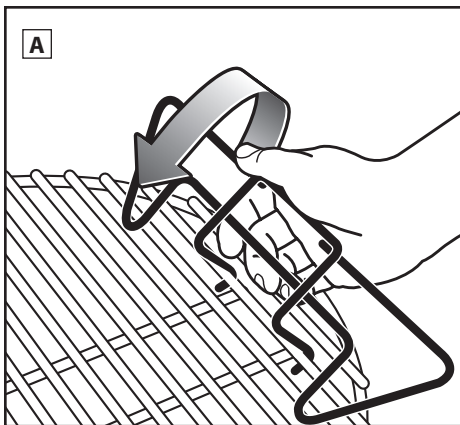
Notă: asigurați-vă că le îngropați ușor în partea superioară a brichetelor de cărbune.

4. Cu o brichetă lungă sau un chibrit, aprindeți cuburile de aprindere (F). Cuburile vor aprinde apoi cărbunii.

5. Așteptați până când cărbunii sunt complet aprinși. Cărbunii sunt complet aprinși atunci când sunt acoperiți cu un strat de cenușă albă.

Notă: cuburile de aprindere trebuie să fie consumate complet, iar cărbunii trebuie să fie acoperiți cu cenușă înainte de a așeza alimentele pe grila de gătit. Nu gătiți înainte ca pe cărbuni să se formeze un strat de cenușă.

6. După aprinderea completă a cărbunilor, continuați cu paginile următoare pentru instrucțiuni privind aranjarea cărbunilor și începerea gătirii conform metodei dorite.



Utilizați numai cărbuni conformi cu EN 1860-2.

Măsurarea și adăugarea cărbunilor pentru căldură directă

Diametrul grătarului	Brichete de cărbune	Cărbune de lemn mixt*
47cm	30 brichete	0.68kg
57cm	40 brichete	0.87kg
67cm	60 brichete	1.91kg

Măsurarea și adăugarea cărbunilor pentru căldură indirectă

Diametrul grătarului	Brichete de cărbune		Cărbune de lemn mixt*	
	Brichete pentru prima oră (pe parte)	Brichete de adăugat la fiecare oră (pe parte)	Cărbune pentru prima oră (pe parte)	Cărbune de adăugat la fiecare oră (pe parte)
47cm	15 brichete	7 brichete	0.36kg	0.12kg
57cm	20 brichete	7 brichete	0.36kg	0.12kg
67cm	30 brichete	8 brichete	0.55kg	0.12kg

METODE DE GĂTIRE - CĂLDURĂ DIRECTĂ

Aranjarea cărbunilor pentru căldură directă

1. Puneți mănușile de grătar.

ATENȚIE: grătarul, inclusiv mânerul și mânerul clapetelor/orificiilor de aerisire, se vor încălzi. Asigurați-vă că purtați mănuși de grătar pentru a evita arsurile la mâini.

2. După ce cărbunii sunt complet aprinși, distribuiți uniform brichetele pe grila pentru cărbuni cu un clește cu mâner lung (A) sau cu o greblă pentru cărbuni WEBER (vândută separat).

3. Asigurați-vă că mânerul sistemului de curățare ONE-TOUCH și clapeta capacului sunt în poziția complet deschisă (B), (C).

4. După ce cărbunii s-au acoperit cu cenușă, montați la loc grila de gătit în cuvă.

5. Glisați capacul în poziția închisă pe grătar.

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

7. După preîncălzirea grilei de gătit, glisați capacul în poziția deschisă. Curățați grila de gătit cu o perie pentru grătar.

Notă: când utilizați o perie pentru grătar cu peri din oțel inoxidabil, înlocuiți peria dacă găsiți peri slăbiți pe grila de gătit sau pe perie.

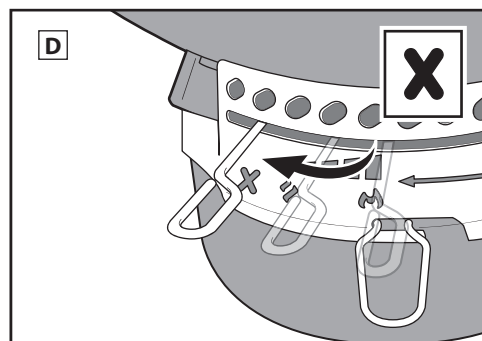
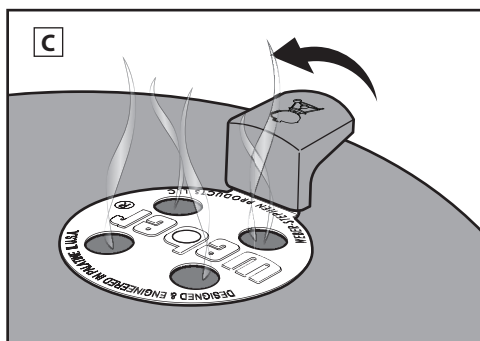
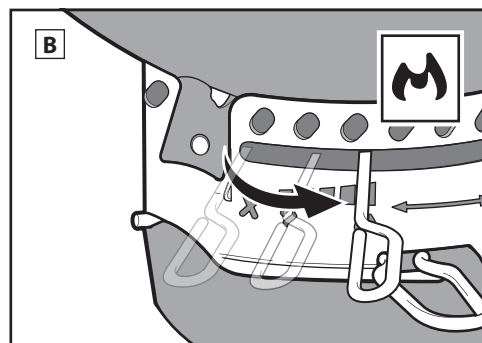
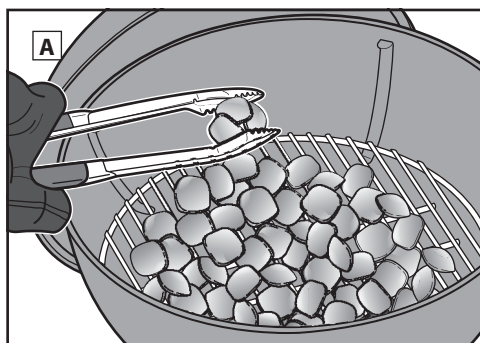
8. Așezați alimentele pe grila de gătit.

Notă: atunci când scoateți capacul grătarului în timpul gătirii, glisați-l în lateral, nu îl ridicați vertical. Ridicarea verticală a capacului poate crea suucțiune și poate antrena cenușa pe alimente.

9. Glisați capacul în poziția închisă și consultați rețeta pentru timpul de gătire recomandat.

La terminarea gătirii...

Închideți clapeta capacului și orificiile de aerisire ale cuvei pentru a stinge cărbunii (D).



METODE DE GĂTIRE - CĂLDURĂ INDIRECTĂ

Aranjarea cărbunilor pentru căldură indirectă

1. Puneți mănușile de grătar.

ATENȚIE: grătarul, inclusiv mânerul, clapeta capacului și orificiile de aerisire ale cuvei, se vor încălzi. Asigurați-vă că purtați mănuși de grătar pentru a evita arsurile la mâini.

2. După ce cărbunii sunt complet aprinși folosind metoda preferată de gătire indirectă (consultați secțiunea „Aprinderea cărbunilor”), purtând mănuși de grătar și folosind un clește cu mâner lung, asigurați-vă că aceștia sunt poziționați corect pe părțile opuse ale cuvei. Evitați poziționarea cărbunilor lângă mânerul cuvei sau direct sub termometru și clapeta capacului (A). Între cărbuni poate fi așezată o tavă de colectare pentru scurgerile de la alimente.

3. Asigurați-vă că mânerul sistemului de curățare ONE-TOUCH și clapeta capacului sunt în poziția complet deschisă (B), (C).

4. După ce cărbunii s-au acoperit cu cenușă, montați la loc grila de gătit în cuvă. Dacă grila de gătit are laturi articulate, asigurați-vă că acestea se află direct deasupra cărbunilor din cuvă. Astfel veți putea adăuga ușor cărbuni, dacă este necesar.

5. Glisați capacul în poziția închisă pe grătar.

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

7. După preîncălzirea grilei de gătit, glisați capacul în poziția deschisă. Curățați grila de gătit cu o perie pentru grătar.

Notă: când utilizați o perie pentru grătar cu peri din oțel inoxidabil, înlocuiți peria dacă găsiți peri slăbiți pe grila de gătit sau pe perie.

8. Așezați alimentele în centrul grilei de gătit, deasupra unei tăvi de colectare, dacă utilizați una.

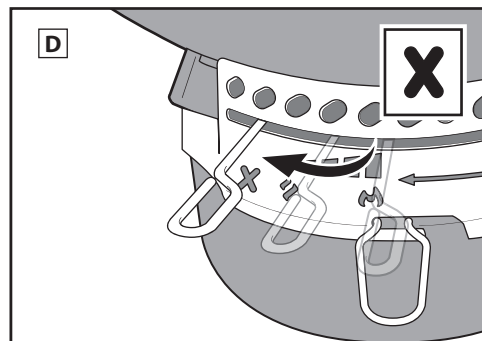
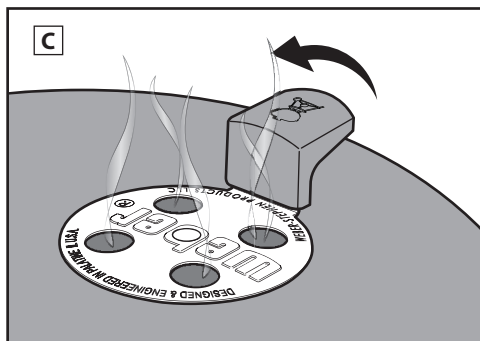
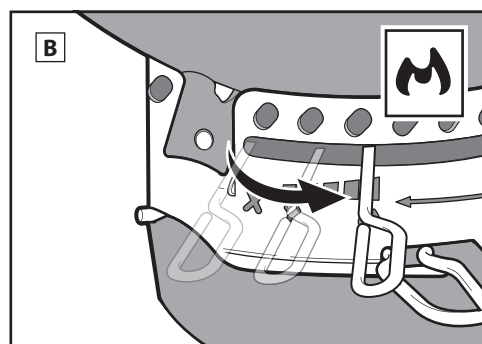
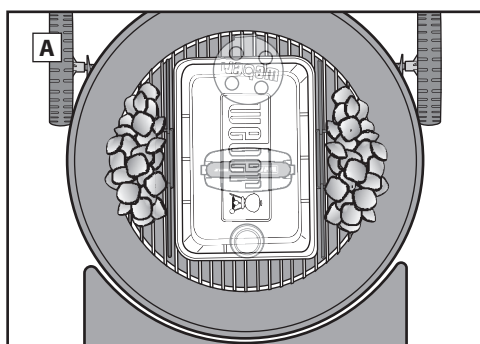
Notă: atunci când scoateți capacul grătarului în timpul gătirii, glisați-l în lateral, nu îl ridicați vertical. Ridicarea verticală a capacului poate crea suucțiune și poate antrena cenușa pe alimente.

9. Glisați capacul în poziția închisă. Poziționați întotdeauna capacul astfel încât termometrul să nu fie deasupra cărbunilor, unde ar fi expus direct la căldură. Consultați rețeta pentru timpul de gătire recomandat. Dacă este necesar, reglați poziția clapetei capacului și a orificiilor de aerisire ale cuvei pentru a reduce temperatura din interiorul grătarului.

Notă: rotiți clapeta capacului în poziția complet deschisă pentru a crește temperatura și închideți-o mai mult pentru a reduce temperatura.

La terminarea gătirii...

Închideți clapeta capacului și orificiile de aerisire ale cuvei pentru a stinge cărbunii (D).



Purtați mănuși

Purtați întotdeauna una sau două mănuși de grătar atunci când utilizați grătarul cu cărbuni. Orificiile de aerisire, clapetele, mânerele și cuva se vor încălzi în timpul gătirii, așadar protejați-vă mâinile și antebrățele.

Evitați lichidul de aprindere

Evitați utilizarea lichidului de aprindere, deoarece poate transmite alimentelor un gust chimic. Coșurile de aprindere (vândute separat) și cuburile de aprindere (vândute separat) sunt metode mult mai curate și mai eficiente pentru aprinderea cărbunilor.

Preîncălziți grătarul

Preîncălzirea grătarului cu capacul închis timp de 10-15 minute pregătește grila de gătit. Când toți cărbunii sunt incandescenti, temperatura sub capac trebuie să ajungă la 260 °C (500 °F). Căldura desprinde resturile de alimente lipite de grilă, astfel încât acestea pot fi îndepărtate ușor cu o perie pentru grătar cu peri din oțel inoxidabil. Preîncălzirea încălzește grila suficient pentru rumenire și ajută, de asemenea, la prevenirea lipirii alimentelor.

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

Ungeți alimentele, nu grila

Uleiul împiedică lipirea alimentelor și adaugă aromă și umiditate. Ungerea ușoară sau pulverizarea alimentelor cu ulei este mai eficientă decât ungerea grilei.

Mențineți circulația aerului

Focul pe cărbuni are nevoie de aer. Capacul trebuie ținut închis cât mai mult posibil, dar clapeta capacului și orificiul de aerisire al cuvei trebuie să rămână deschise. Îndepărtați periodic cenușa de pe fundul grătarului pentru a evita blocarea orificiilor de aerisire.

Țineți capacul pus

Din patru motive importante, capacul trebuie ținut închis cât mai mult posibil:

- 1. Menține grila suficient de fierbinte pentru rumenirea alimentelor.
- 2. Reduce timpul de gătire și împiedică uscarea alimentelor.
- 3. Reține aroma de fum care se formează atunci când grăsimea și sucurile se vaporizează în grătar.
- 4. Previne flăcările bruște prin limitarea oxigenului.

Controlați flacăra

Flăcările bruște apar în mod normal și sunt utile deoarece rumenesc suprafața alimentelor; totuși, prea multe flăcări pot arde mâncarea. Țineți capacul pus cât mai mult posibil. Astfel limitați cantitatea de oxigen din grătar și ajutați la stingerea flăcărilor bruște. Dacă flăcările scapă de sub control, mutați temporar alimentele pe zona de căldură indirectă, până când se reduc.

Congelat sau proaspăt

Indiferent dacă gătiți alimente congelate sau proaspete, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj și gătiți întotdeauna alimentele până la temperatura internă recomandată. Alimentele congelate necesită mai mult timp și, în funcție de tipul lor, poate fi necesară adăugarea unei cantități suplimentare de combustibil.

Păstrați grătarul curat

Respectați câteva instrucțiuni de întreținere de bază pentru ca grătarul să arate bine și să funcționeze eficient mulți ani.

• Pentru o circulație corectă a aerului și o gătire mai bună, îndepărtați cenușa acumulată și cărbunii vechi de pe fundul cuvei și din colectorul de cenușă înainte de utilizare. Înainte de aceasta, asigurați-vă că toți cărbunii sunt complet stinși și că grătarul s-a răcit.

• Este posibil să observați în interiorul capacului fulgi cu aspect de „vopsea”. În timpul utilizării, vaporii de grăsime și fum se oxidează lent, formând depuneri de carbon pe interiorul capacului. Îndepărtați grăsimea carbonizată din interiorul capacului cu o perie pentru grătar cu peri din oțel inoxidabil. Pentru a reduce acumulările ulterioare, interiorul capacului poate fi șters cu un prosop de hârtie după gătire, cât timp grătarul este încă cald (nu fierbinte).

• Curățați suprafețele exterioare vopsite, emailate cu porțelan și din plastic cu apă caldă cu săpun și o lavetă neabrazivă.

• Dacă grătarul este expus unui mediu deosebit de agresiv, curățați exteriorul mai des. Ploaia acidă, substanțele chimice și apa sărată pot provoca apariția ruginii superficiale. WEBER recomandă ștergerea exteriorului grătarului cu apă caldă cu săpun, urmată de clătire și uscare completă.

• Nu utilizați pentru curățarea grătarului: produse sau vopsele abrazive pentru oțel inoxidabil, produse de curățare care conțin acizi, white-spirit sau xilen, soluții pentru curățarea cuptorului, detergenți abrazivi (pentru bucătărie) și bureți abrazivi.

Sfaturi pentru siguranța alimentară

- Nu decongeलाți carnea, peștele sau carnea de pasăre la temperatura camerei. Decongeलाți în frigider.
- Spălați-vă bine mâinile cu apă caldă și săpun înainte de a începe pregătirea mesei și după manipularea cârnii, peștelui și cârnii de pasăre crude.
- Nu așezați niciodată alimentele gătite pe aceeași farfurie pe care au fost alimente crude.
- Spălați cu apă caldă și săpun și clătiți toate farfuriile și ustensilele de gătit care au intrat în contact cu carne sau pește crud.

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

GHID DE GĂTIRE

Tempii de gătire pentru vită și miel folosesc definiția USDA pentru gradul de gătire mediu, dacă nu este indicat altfel. Tipurile de tăieturi, grosimile, greutatea și tempii de gătire sunt orientativi. Factori precum altitudinea, vântul și temperatura exterioară pot influența tempii de gătire.

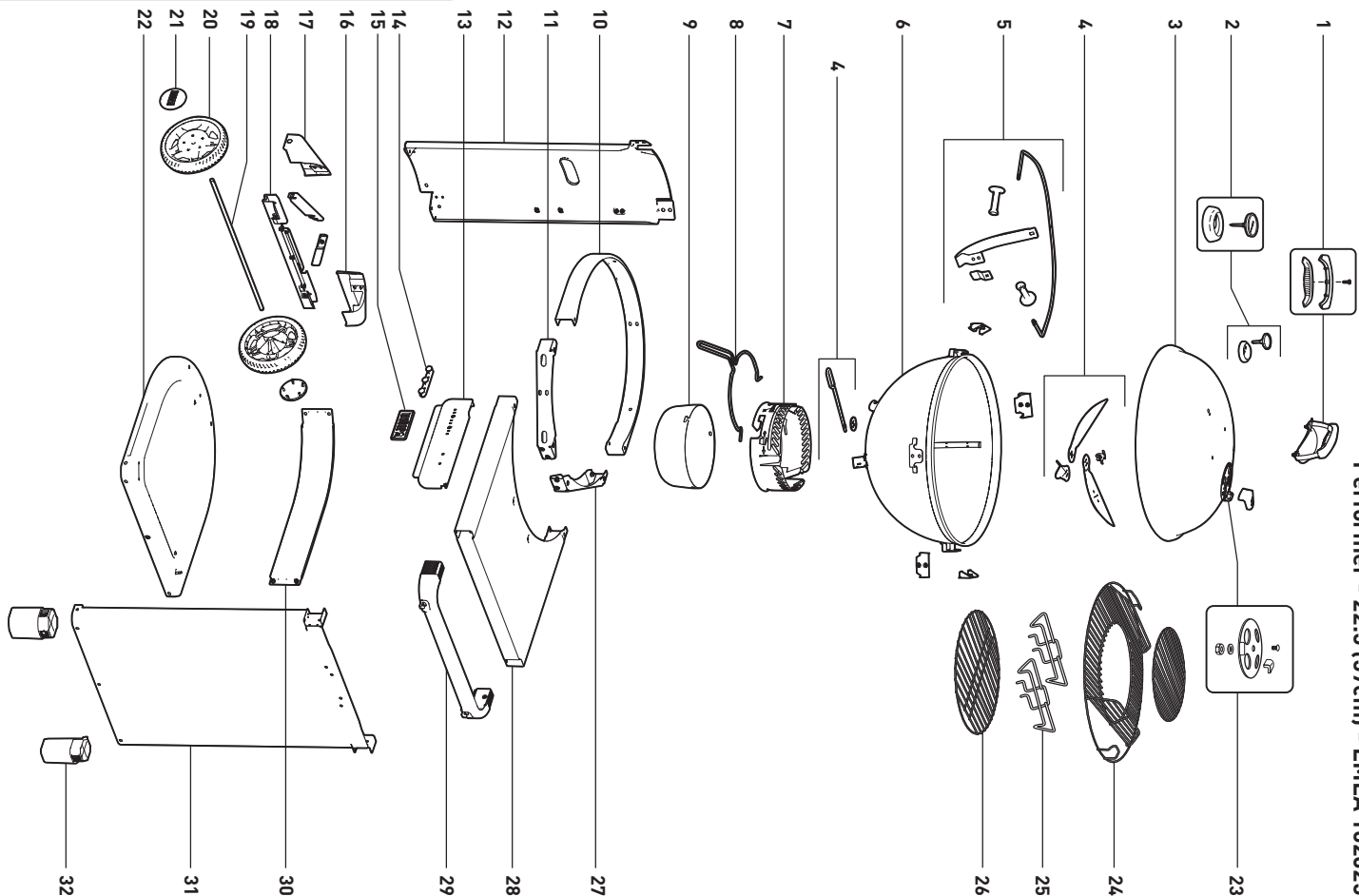
Vizitați www.weber.com pentru rețete și sfaturi pentru gătit la grătar.

		Grosime/Greutate	Timp total aproximativ de gătire
CARNE ROȘIE	Friptură: vrăbioară, Porterhouse, ribeye, T-bone și mușchi de vită (tenderloin)	1.9cm (¾ in) grosime	4-6 minute căldură directă ridicată
		2.5cm (1 in) grosime	6-8 minute căldură directă ridicată
		5cm (2 in) grosime	14-18 minute rumeniți 6-8 minute la căldură directă ridicată, apoi gătiți 8-10 minute la căldură indirectă ridicată
	Fleică de vită	680g-907g (1½ lb-2 lb), 1.9cm (¾ in) grosime	8-10 minute căldură directă medie
	Chiftea din carne tocată de vită	1.9cm (¾ in) grosime	8-10 minute căldură directă medie
PORC	Mușchi de vită întreg	1.36kg-1.81kg (3 lb-4 lb)	45-60 minute: 15 minute la căldură directă medie, apoi 30-45 minute la căldură indirectă medie
	Bratwurst: proaspăt	85g (3 oz) bucata	20-25 minute căldură directă joasă
	Cotlet: fără os sau cu os	1.9cm (¾ in) grosime	6-8 minute căldură directă ridicată
		3.17cm-3.81cm (1¼ in-1½ in) grosime	10-12 minute rumeniți 6 minute la căldură directă ridicată, apoi gătiți 4-6 minute la căldură indirectă ridicată
	Coaste: baby back, spare-ribs	1.36kg-1.81kg (3 lb-4 lb)	1½-2 ore căldură indirectă medie
PASĂRE	Coaste: stil country, cu os	1.36kg-1.81kg (3 lb-4 lb)	1½-2 ore căldură indirectă medie
	Mușchi de vită întreg	453g (1 lb)	30 minute: rumeniți 5 minute la căldură directă ridicată, apoi gătiți 25 minute la căldură indirectă medie
	Piept de pui: fără os, fără piele	170g-226g (6 oz-8 oz)	8-12 minute căldură directă medie
	Pulpă de pui: fără os, fără piele	113g (4 oz)	8-10 minute căldură directă medie
	Bucăți de pui: cu os, diverse	85g-170g (3 oz-6 oz)	36-40 minute: 6-10 minute la căldură directă joasă, 30 minute la căldură indirectă medie
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Pui: întreg	1.81kg (4 lb)-2.26kg (5 lb)	1-1¼ ore căldură indirectă medie
	Găinușă Cornish	680g (1½ lb)-907g (2 lb)	60-70 minute căldură indirectă medie
	Curcan: întreg, neumplut	4.53kg (10 lb)-5.44kg (12 lb)	2-2½ ore căldură indirectă medie
	Pește, file sau felie: halibut, snapper roșu, somon, biban de mare, pește-spadă, ton	0.63cm-1.27cm (¼ in-½ in) grosime	3-5 minute căldură directă medie
		2.54cm-3.17cm (1 in-1¼ in) grosime	10-12 minute căldură directă medie
LEGUME	Pește: întreg	453g (1 lb)	15-20 minute căldură indirectă medie
	Crevete	1.36kg (3 lb)	30-45 minute căldură indirectă medie
		28g (1½ oz)	2-4 minute căldură directă ridicată
	Sparanghel	1.27cm (½ in) diametru	6-8 minute căldură directă medie
	Porumb dulce	în foi	25-30 minute căldură directă medie
		fără foi	10-15 minute căldură directă medie
	Ciuperci	shiitake sau champignon	8-10 minute căldură directă medie
	Ceapă	portobello	10-15 minute căldură directă medie
		jumătăți	35-40 minute căldură indirectă medie
	Cartofi	felii de 1.27cm (½ in)	8-12 minute căldură directă medie
		întregi	45-60 minute căldură indirectă medie
		felii de 1.27cm (½ in)	9-11 minute: preferați 3 minute, apoi gătiți 6-8 minute la căldură directă medie

Asigurați-vă că alimentele încap pe grătar cu capacul coborât, lăsând aproximativ 2.54cm (1 inch) spațiu între alimente și capac.

PIESE DE SCHIMB

Performer - 22.5 (57cm) - EMEA 102025



Performer Premium - 22.5 (57cm) - EMEA 102025

