SPIRIT II

E-210 GBS • S-210 GBS • E-310 GBS

Manual de utilizare GPL

ÎNREGISTRAȚI *azi*

Descătușați bucuria preparării fripturii la grătar: înregistrați-vă grătarul cu gaz SPIRIT II și primiți un conținut special care vă va face eroul suprem al curții din spatele casei.

Înregistrarea este ușoară și vă punem doar câteva întrebări simple. În mai puțin de două minute vă activați WEBER-ID unic, și dobândiți accesul la cunoștințe și îndrumări WEBER pentru o viață. Fiți inspirat neîncetat.

TELEFON MOBIL E-MAIL ONLINE

41161
050118
ro - Romanian

Păstrați acest manual de utilizare pentru consultare ulterioară, citiți-l cu atenție, iar dacă aveți întrebări, contactați-ne încă azi.

bun venit în familie

Ne bucurăm că veniți cu noi în călătoria spre fericirea din curtea din spatele casei. Rezervați-vă timp pentru a citi acest manual de utilizare ca să vă puteți apuca de prepararea la grătar, rapid și ușor. Dorim să vă fim alături pe toată durata de viață a grătarului, deci vă rugăm să acordați câteva minute înregistrării grătarului. Vă promitem că nu vom divulga informațiile, și nu vă vom deranja cu e-mailuri inutile. Ceea ce promitem este că ne veți avea alături, la fiecare pas pe parcurs. În urma înscrierii pentru WEBER-ID ca parte a înregistrării, vă vom oferi un conținut special ca să vă puteți bucura din plin de noul grătar.

Deci veniți cu noi online, telefonic, sau în oricare alt mod în care doriți să fim în contact.

Vă mulțumim că ați ales WEBER. Ne bucurăm că sunteți aici.

Informații importante privind siguranța

Notificările de PERICOL, AVERTIZARE și ATENȚIE sunt utilizate în acest manual de exploatare pentru a accentua informații critice și importante. Citiți și urmați aceste notificări pentru a asigura siguranța în utilizare, prevenind pagubele materiale. Notificările sunt definite mai jos.

⚠ **PERICOL:** indică o situație periculoasă, care dacă nu este evitată, ***va avea drept rezultat decesul sau accidentarea gravă***.

⚠ **AVERTIZARE:** indică o situație periculoasă care dacă nu este evitată, ***poate avea drept rezultat decesul sau accidentarea gravă***.

⚠ **ATENȚIE:** indică o situație periculoasă care dacă nu este evitată, ***poate avea drept rezultat accidentarea ușoară sau moderată***.

⚠ PERICOL

Dacă simțiți miros de gaz:

- **Opriți alimentarea cu gaz a aparatului (grătar).**
- **Stingeți orice flacără deschisă.**
- **Deschideți capacul.**
- **Dacă mirosul persistă, îndepărtați-vă de aparat (grătar) și chemați imediat furnizorul de gaz sau unitatea locală de pompieri.**

⚠ AVERTIZARE

- **Nu depozitați și nu utilizați benzină sau alte lichide sau vapori inflamabili în apropierea acestui (grătar) sau a oricărui alt aparat.**
- **Butelia LPG neracordată pentru utilizare nu trebuie depozitată în apropierea acestui (grătar) sau a oricărui alt aparat.**

A SE UTILIZA NUMAI ÎN EXTERIOR.

A SE CITI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE.

NOTĂ PENTRU INSTALATOR: Aceste instrucțiuni trebuie lăsate la consumator.

NOTĂ PENTRU CONSUMATOR: Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.

CE :2531CS-0132
ID: 0845

Instalare și asamblare

⚠ **PERICOL: Acest grătar nu este destinat instalării în, sau pe vehicule de agrement sau ambarcațiuni.**

⚠ **AVERTIZARE: Nu folosiți acest grătar decât dacă toate piesele sunt la locul lor, și grătarul a fost asamblat corect conform instrucțiunilor de asamblare.**

⚠ **AVERTIZARE: Nu încorporați acest model de grătar în nicio construcție, cu integrare sau temporar.**

⚠ **AVERTIZARE: Nu modificați aparatul. Gazul PL (petrolier lichefiat) nu este gaz natural. Conversia sau tentativa de utilizare a gazului natural într-o unitate cu gaz PL, sau a gazului PL într-o unitate cu gaz natural este periculoasă și va anula garanția.**

- Nicio piesă sigilată de fabricant nu trebuie modificată de utilizator.

Exploatarea

⚠ **PERICOL: Utilizați grătarul numai în exterior, într-o zonă bine ventilată. Nu-l utilizați în garaje, clădiri, coridoare, corturi, alte zone închise, sau aflate sub construcții supraterane combustibile.**

⚠ **PERICOL: Nu folosiți grătarul în vehicule, și nici în compartimentul de depozitare sau de transport marfă al vehiculelor. Asta include, fără a se limita la, autoturisme, camioane, mașini combi, minifurgonete, vehicule sport-utilitare, vehicule de agrement și ambarcațiuni.**

⚠ **PERICOL: Nu utilizați grătarul la mai puțin de 61 cm de materiale inflamabile. Asta include partea de sus, de jos, din spate și părțile laterale ale grătarului.**

⚠ **PERICOL: Feriți zona de gătit de vapori inflamabili și lichide precum benzina, alcoolul, etc., și materiale combustibile.**

⚠ **PERICOL: Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile.**

⚠ **PERICOL: Nu puneți un capac de grătar sau ceva inflamabil pe, sau în zona de depozitare de sub grătar în timp ce acesta este în funcțiune sau este fierbinte.**

⚠ **PERICOL: În cazul aprinderii grăsimii, stingeți toate arzătoarele și lăsați capacul închis până se stinge focul.**

⚠ **ATENȚIE: Părțile accesibile pot fi calde. A se ține copiii mici departe.**

⚠ **AVERTIZARE: Când lucrați la grătar, utilizați mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).**

⚠ **AVERTIZARE: Consumul de alcool, medicamente prescrise, medicamente fără prescripție medicală, sau droguri ilegale poate afecta capacitatea consumatorului de a asambla, deplasa, depozita sau exploata grătarul în mod corespunzător și în condiții de siguranță.**

⚠ **AVERTIZARE: Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul preîncălzirii sau utilizării. Procedați cu atenție când utilizați acest grătar. Întreaga incintă pentru gătit devine fierbinte în timpul utilizării.**

⚠ **AVERTIZARE: A nu se deplasa aparatul în timpul utilizări.**

⚠ **AVERTIZARE: Feriți cablul de alimentare cu electricitate și furtunul de alimentare cu gaz de suprafețele încălzite.**

⚠ **ATENȚIE: Acest produs a fost testat pentru siguranță si este omologat pentru a fi utilizat numai într-o anumită țară. Vedeți denumirea țării de pe exteriorul cutiei.**

- Nu folosiți mangal, brichete sau rocă vulcanică în grătar.

Depozitarea și/sau nefolosirea

⚠ **AVERTIZARE: Închideți robinetul buteliei după utilizare.**

⚠ **AVERTIZARE: Buteliile cu GPL trebuie păstrate în exterior, ferite de accesul copiilor, și nu trebuie păstrate în clădiri, garaje sau alte spații închise.**

⚠ **AVERTIZARE: Înainte de folosirea după depozitare și/sau nefolosire, grătarul trebuie verificat pentru etanșeitate și eventuala înfundare a arzătoarelor.**

- Depozitarea grătarului în interior este permisă numai dacă butelia cu GPL este deconectată și îndepărtată de grătar.

Grătarele prezentate în acest manual de utilizare pot diferi ușor de modelul achiziționat.

CUPRINS

2 Bun venit la WEBER
Informații importante privind siguranța

4 Promisiunea WEBER
Garanția voluntară WEBER

5 Funcționalitățile produsului
Funcționalitățile SPIRIT II
Sistemul de grătare GS4

6 Sfaturi și sugestii
Flacăra - directă sau indirectă
Permise și interzise la grătar

8 Punerea în funcțiune
Informații importante despre racordurile de GPL și gaz
Dimensiunile orificiului ventilului arzătorului SPIRIT II și date de consum
Instalarea și proba de etanșeitate a buteliei cu GPL

12 Exploatarea
La prima punere în funcțiune a grătarului
De fiecare dată când folosiți grătarul
Aprinderea grătarului

14 Întreținerea produsului
Curățarea și întreținerea

16 Depanarea

18 Piese de schimb

20 Ghid de preparare la grătar

FOLOSIȚI MEREU CE E MAI NOU ȘI MAI BUN

Cea mai recentă versiune a acestui manual de utilizare poate fi găsită online.

Promisiunea WEBER (garanție voluntară de 10 ani EMEA)

La WEBER, ne mândrim cu două lucruri: fabricăm grătare care durează, și oferim service excelent pentru clienți pe toată durata de funcționare.

Vă mulțumim că ați cumpărat un produs WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 și unitățile sale internaționale (specificate la sfârșitul acestui manual) („WEBER") ne mândrim 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 sau înlocuirea produsului WEBER în cazul puțin probabil al unui defect sau al unei defecțiuni.

În conformitate cu legislația în vigoare, proprietarul 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 unele țări din Uniunea Europeană, de exemplu, aceasta 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 voluntară. De fapt, această garanție voluntară acordă proprietarului drepturi suplimentare, independente de prevederile legale.

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) („Proprietar"), că produsul este lipsit de defecte materiale și de fabricație pentru zece (10) ani de la data cumpărării 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 online la www.weber.com) Garanția este aplicabilă în Europa, Orientul Mijlociu și Africa (EMEA). WEBER este de acord să repare sau să înlocuiască piesa cu defecte materiale sau de fabricație cu limitările, declinarea răspunderii și excepțiile prezentate 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.

WEBER își susține produsele și are plăcerea de a asigura garanția voluntară descrisă pentru defectele materiale ale grătarului sau componentelor sale relevante, cu excepția uzurii normale.

- 'Uzura normală' include deteriorările superficiale și neînsemnate care pot apărea în timpul deținerii grătarului, precum rugina de suprafață, urmele de lovituri/zgârieturi etc.

Totuși, WEBER va onora această Garanție voluntară pentru grătar sau componentele sale relevante, dacă deteriorarea sau disfuncționalitatea rezultă în urma unui defect material.

- 'Defectele materiale' includ perforarea prin ruginire sau ardere a anumitor piese, sau alte deteriorări sau defecțiuni care împiedică utilizarea grătarului în siguranță/în mod corespunzător.

Responsabilitățile proprietarului în baza acestei garanții voluntare/excluderi a garanției

Pentru a asigura acoperirea fără probleme a garanției, este important (dar nu obligatoriu) să vă înregistrați produsul WEBER online la www.weber.com. Vă rugăm de asemenea să păstrați chitanța și/sau factura originală de la cumpărare întrucât dovada cumpărării este obligatorie pentru acoperirea garanției. WEBER va solicita, de asemenea, fotografii ale oricărui defect pretins și seria grătarului dvs., înainte de a procesa o pretenție de garanție. Înregistrarea produsului WEBER confirmă acoperirea garanției și asigură o legătură directă între dumneavoastră și WEBER, în caz că trebuie să vă contactăm.

Garanția voluntară 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 material 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.

Garanția voluntară este anulată dacă există daune, deteriorări, decolorări și/sau rugină de 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;
- Insecte (precum păianjeni) și rozătoare (precum veverițe), inclusiv, dar fără a se limita la deteriorarea furtunurilor de gaz;
- 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.
- Ploi acide și alți factori de mediu.

Utilizarea și/sau montarea de piese care nu sunt piese originale WEBER pe produsul WEBER, va anula această garanție voluntară, și nicio daună rezultată din cele de mai sus nu este acoperită de această garanție voluntară. Orice conversie a unui grătar cu gaz neautorizată de WEBER și neefectuată de un tehnician de service autorizat WEBER va anula această garanție voluntară.

Procesarea garanției

Dacă credeți că aveți o piesă acoperită de această garanție voluntară, vă rugăm să contactați distribuitorul. Dacă doriți, puteți contacta și reprezentantul Serviciului pentru Clienți WEBER, folosind datele de contact de pe site-ul nostru (www.weber.com). În urma investigării, WEBER va repara sau înlocui (la alegerea sa) o piesă defectă care este acoperită de această garanție voluntară. 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 de proprietar. Taxele de expediere vor fi rambursate Proprietarului în cazul în care defectul este acoperit de Garanție.

Când contactați distribuitorul, vă rugăm să aveți la dispoziție următoarele informații:

- Dovada de cumpărării
- Fotografii ale defectului presupus
- Seria produsului

Declinarea răspunderii

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

DUPĂ PERIOADA DE ZECE (10) ANI A ACESTEI GARANȚII VOLUNTARE NU SE MAI APLICĂ NICIO GARANȚIE. NICIO ALTĂ GARANȚIE DATĂ DE ORICE PERSOANĂ, INCLUSIV UN DISTRIBUITOR SAU DETAILIST, CU PRIVIRE LA ORICARE PRODUS (CUM AR FI ORICE „GARANȚII EXTINSE"), NU VA FI OBLIGATORIE PENTRU WEBER. REMEDIUL EXCLUSIV CONFORM ACESTEI GARANȚII VOLUNTARE 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.

PIESELE ȘI ACCESORIILE ÎNLOCUITE CONFORM ACESTEI GARANȚII VOLUNTARE SUNT GARANTATE NUMAI PÂNĂ LA EXPIRAREA PERIOADEI DE GARANȚIE VOLUNTARĂ DE ZECE (10) MENȚIONATE MAI SUS.

ACEASTĂ LIMITARE NU SE APLICĂ ÎN CAZURI DE NERESPECTARE INTENȚIONATĂ ȘI NEGLIJENȚĂ GRAVĂ, ȘI ÎN CAZURI DE LEZĂRI ALE VIEȚII UMANE SAU SĂNĂTĂȚII, SAU DE ACCIDENTĂRI, INDIFERENT DACĂ PREJUDICIUL A FOST DIN VINA WEBER SAU A REPREZENTANȚILOR LEGALI SAU AGENȚILOR SĂI.

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

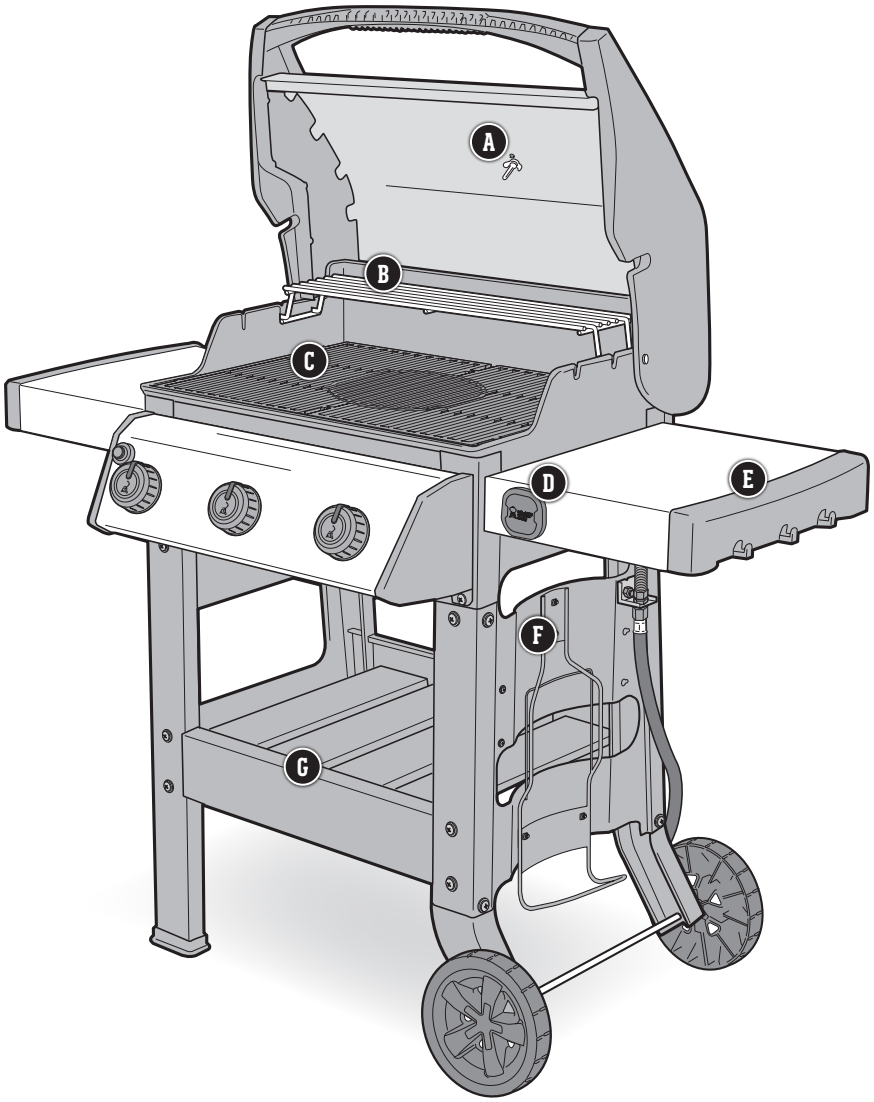
DIN TIMP ÎN TIMP WEBER POATE MODIFICA DESIGNUL PRODUSELOR SALE. NIMIC DIN CONȚINUTUL ACESTEI GARANȚII VOLUNTARE NU VA FI INTERPRETAT CA OBLIGAȚIE PENTRU WEBER DE A ÎNCORPORA ACESTE MODIFICĂRI DE DESIGN ÎN PRODUSELE FABRICATE ANTERIOR, ȘI ACESTE MODIFICĂRI NU VOR FI NICIODATĂ INTERPRETATE CA RECUNOAȘTERE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

Pentru informații de contact suplimentare, consultați lista unităților internaționale de la sfârșitul acestui manual de utilizare.

PROTEJAȚI-VĂ INVESTIȚIA

Protejați-vă grătarul față de intemperii cu un capac de grătar premium pentru condiții grele.

FUNCȚIONALITĂȚILE **SPIRIT II**



A Termometru integrat

Cunoscând temperatura din interiorul grătarului, puteți regla căldura după necesități.

B Raft de încălzire

Raftul de încălzire menține alimentele calde sau prăjește chiflele de hamburger, în timp ce felul principal continuă să se coacă dedesubt.

C SISTEMUL GOURMET BBQ, Grile de gătit

Scoateți inserția circulară a grilei și transformați-vă grătarul într-o tavă, un prăjitor de carne de pasăre, o piatră de pizza sau în oricare dintre opțiunile SISTEMULUI GOURMET BBQ, care se pot alege.

D Compatibil iGRILL 3

Termometrul conectat prin aplicația iGRILL 3 monitorizează mâncarea de la început până la sfârșit, afișând temperatura în timp real pe dispozitivul mobil. După ce ați descărcat aplicația WEBER iGRILL, conectați iGRILL la dispozitiv și folosiți până la patru sonde de termometru de la grătar la mâncare. (vândut separat.)

E Mese laterale cu cârlige de ustensile integrate

Folosiți mesele laterale pentru a avea la îndemână platourile, condimentele și ustensilele. Atârnați pe cârlige ustensilele esențiale pentru grătar având acces și organizare ușoară a spațiului de lucru din spatele casei. Masa laterală din stânga se pliază în jos pentru a încăpea în spații mai mici.

F Acces ușor la butelia de gaz

Montarea buteliei de gaz în exteriorul grătarului ușurează accesul și demontarea buteliei; sporind de asemenea spațiul de depozitare în cărucior.

G Design de cărucior deschis

Designul elegant de cărucior deschis oferă spațiu suplimentar și acces ușor la ustensilele pentru grătar.

SISTEMUL DE GRĂTAR **GS4**

Sistemul de grătar GS4 stabilește un nou standard în arta culinară din curtea din spatele casei. Acest sistem inovator de grătar se bazează pe mai mult de 30 de ani de experiență, competență culinară și cel mai important, pe urmărirea avidă a dorințelor și nevoilor celor care contează cel mai mult - comunitatea utilizatorilor de grătare.

Fiecare componentă GS4 a fost proiectată special pentru a ușura utilizarea, și pentru a oferi o satisfacție neegalată experienței lucrului la grătar în curtea din spatele casei. Arzătoare promițătoare care asigură aprinderea de fiecare dată, alimente îmbibate cu aromă de fum care se coc uniform și constant, indiferent unde se află pe grila de gătit, și curățare fără bătaie de cap; vă puteți concentra pe ceea ce contează cu adevărat - să adunați oamenii în jurul grătarului..

Sistemul de grătar GS4 constă din patru componente cheie: aprinderea INFINITY Crossover, arzătoarele, barele FLAVORIZER și sistemul de gestionare a grăsimii. Aceste componente asigură ca fiecare aspect al experienței lucrului la grătar să fie ușor și sigur; din momentul aprinderii arzătoarelor și până la întreținerea generală a grătarului. Iar împreună, creează o puternică mașină de preparat grătare în fiecare grătar SPIRIT II.

❶ Aprinderea INFINITY Crossover

Aprinderea INFINITY Crossover asigură aprinderea de fiecare dată. Susținut de o garanție generoasă, puteți fi sigur că veți utiliza cu succes grătarul încă de prima dată, și de fiecare dată.

❷ Arzătoarele

Arzătoarele rezistente din oțel inoxidabil au fost construite să dureze mult și să asigure o distribuire uniformă a căldurii pentru grilele de gătit.

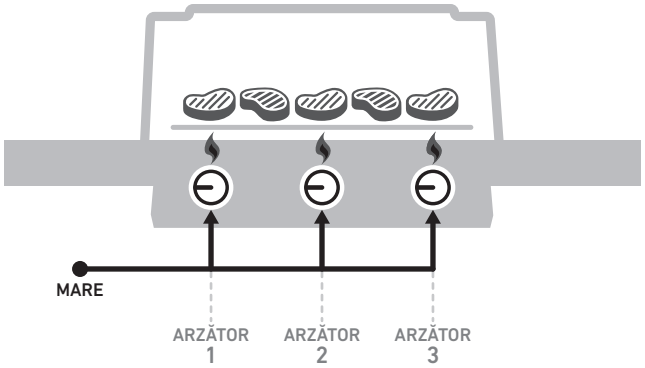
❸ Barele FLAVORIZER

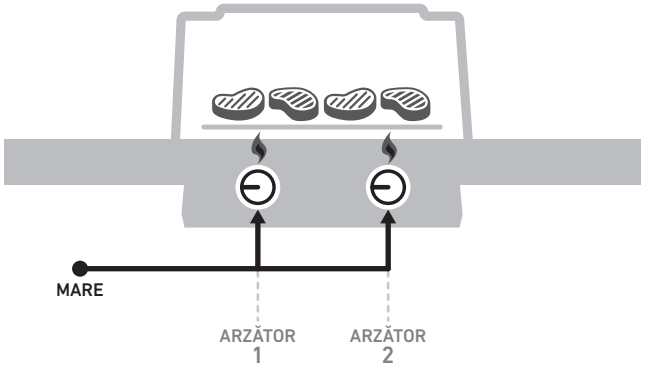
Clasicele bare WEBER® FLAVORIZER sunt înclinate la unghiul corect pentru a prinde picăturile ce fumegă și sfârâie, adăugând acea irezistibilă aromă de fum pe care o știm și ne place tuturor la mâncarea noastră. Tot ce picură fără a fi vaporizat urmează panta și este canalizat departe de arzătoare, jos, în sistemul de gestionare a grăsimii.

❹ Sistemul de gestionare a grăsimii

Sistemul de gestionare a grăsimii ajută la eliminarea grăsimii, reducând în același timp riscul de răbufniri. Picăturile care nu sunt vaporizate de barele FLAVORIZER sunt canalizate departe de arzătoare, în tava de scurgere de unică folosință plasată în interiorul tăvii de captare, sub incinta pentru gătit. Scoateți tava de captare și înlocuiți tava de scurgere după caz.

Flacăra - directă sau indirectă

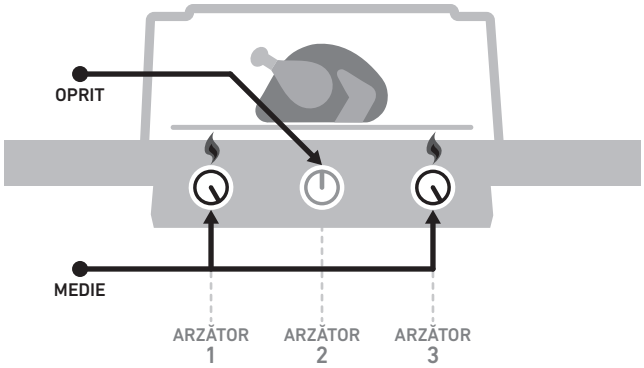


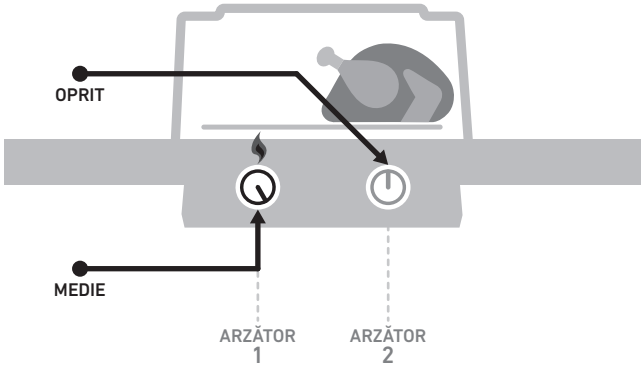


CĂLDURĂ DIRECTĂ
MOD DE UTILIZARE

Folosiți metoda directă pentru bucăți mici, fragede de aliment care necesită mai puțin de 20 de minute pentru gătit, cum ar fi: hamburgeri, fripturi, cotlete, kebab, carne de pui fără os, file de pește, crustacee și legume tăiate felii.

Cu căldură directă, focul este chiar sub aliment. Ea prăjește suprafețele alimentelor, dezvoltând arome, textură, și o caramelizare delicioasă în timp alimentul se coace spre centru.

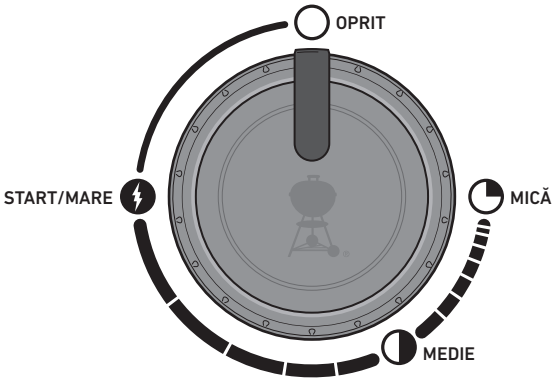




CĂLDURĂ INDIRECTĂ
MOD DE UTILIZARE

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 pârli, precum: fripturi, carne de pasăre cu os, pești întregi, fileuri delicate de pește, pui întregi, curcani și 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.

Căldura indirectă este pe ambele părți ale grătarului, sau doar pe o parte a grătarului. Alimentul stă deasupra părții neaprinse pe grila de gătit.



Permise și interzise la grătar

Preîncălziți de fiecare dată.

Dacă grilele de gătit nu sunt suficient de fierbinți, alimentele se vor lipi, și probabil că nu se vor putea prăji corespunzător, lipsindu-le acele frumoase semne de prăjeală. Chiar dacă o rețetă cere căldură medie sau redusă, preîncălziți întotdeauna grătarul mai întâi la gradația cea mai mare. Deschideți capacul, porniți încălzirea, închideți capacul, și apoi lăsați grila de gătit să se încingă timp de circa zece minute, sau până când termometrul de pe capac indică 260 °C.

Nu preparați mâncarea pe grile murdare.

Așezarea alimentelor pe grila de gătit înainte ca aceasta să fi fie curățată nu este în niciun caz o idee bună. Rămășițele de pe grile acționează precum cleiul, lipindu-se de grilă și de alimentele proaspete. Pentru a evita ca prânzul de azi să aibă gustul cinei de ieri, aveți grijă să lucrați pe o suprafață curată. După ce grilele au fost preîncălzite, folosiți o perie de sârmă din oțel inoxidabil pentru a obține o suprafață curată și netedă.

Fiți prezent în timpul procesului.

Înainte de a aprinde grătarul, asigurați-vă că aveți la îndemână tot ce vă trebuie. Nu uitați de ustensilele esențiale pentru grătar, de alimentele unse cu ulei și date cu condimente, de glazuri sau sosuri, și de platourile curate pentru alimentele gătite. Drumurile la bucătărie nu numai că vă lipsesc de plăcerea procesului, dar pot eventual cauza și arderea mâncării. Bucătarii francezi numesc asta „mise en place" (adică, „puse la loc"). Noi îi zicem, a fi prezent.

Creați un mic spațiu de manevră.

Îngrămădirea de prea multe alimente pe grilele de gătit vă limitează flexibilitatea. Lăsați liber cel puțin un sfert de pe grilele de gătit, cu spațiu din belșug între fiecare aliment, ca să aveți acces cu cleștele, și să mișcați cu ușurință alimentele. Uneori, lucrul la grătar implică decizii de fracțiuni de secundă, și capacitatea de a muta alimentele dintr-o zonă în alta. Deci, lăsați-vă suficient spațiu pentru a acționa.

Nu lucrați la nivelul maxim.

Capacul de pe grătar nu este numai pentru a proteja față de ploaie. Cel mai important rol al său este să prevină intrarea unei cantități prea mari de aer, și să limiteze ieșirea căldurii și fumului. Când capacul este închis, grilele de gătit sunt mai fierbinți, coacerea este mai rapidă, aroma de fum este mai puternică, iar răbufnirile sunt mai rare. Deci, puneți-i capacul!

Întoarceți numai o dată.

Ce poate fi mai bun decât o friptură suculentă, cu urme adânci de prăjeală și bucăți frumos caramelizate din belșug? Cheia obținerii unor astfel de rezultate este menținerea alimentelor pe loc. Avem uneori tendința de a întoarce alimentul înainte ca acesta să ajungă la nivelul dorit de culoare și aromă. În aproape toate cazurile, trebui să întoarceți mâncarea doar o dată. Dacă umblați la ea de mai multe ori, probabil că deschideți de asemenea capacul prea mult, ceea ce creează în sine o serie de probleme. Deci relaxați-vă și aveți încredere în grătar.

Să știm când să îmblânzim flacăra.

Când prepari un grătar, uneori cel mai important lucru este să știi când să te oprești. Cel mai sigur mod de a testa gradul de coacere a alimentelor este prin a investi într-un termometru cu citire instantanee. Această mică bijuterie vă va ajuta să stabiliți precis momentul critic când mâncarea este cea mai bună.

Nu vă fie frică să experimentați.

Prin anii `50, a face un grătar însemna un singur lucru: carne (și numai carne) friptă pe foc deschis. Maestrul bucătar modern din curtea din spatele casei nu are nevoie de o bucătărie pentru a pregăti o masă completă cu toate felurile. Folosiți-vă grătarul pentru a prepara aperitive, garnituri și chiar deserturi la grătar. Înregistrați-vă grătarul pentru a primi un conținut special care vă va oferi mereu inspirație. Ne-ar face plăcere să vă fim alături în aventura preparării la grătar.

USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI

MĂNUȘI PENTRU GRĂTAR

Când nu sunteți sigur, purtați-le. Cele bune sunt izolate și protejează atât mâna cât și antebrațul.

USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI

SPATULĂ

Căutați o spatulă cu coadă lungă și gât curbat(îndoit), astfel ca lama să fie sub axul mânerului. Este ușurată astfel ridicarea alimentului de pe grilele de gătit.

USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI

TEMPORIZATOR

Evitați decepția mâncării arse prin simpla reglare a unui temporizator. Nu e nevoie de ceva sofisticat - doar unul fiabil și ușor de folosit.

Informații importante despre racordurile de gaz PL și gaz

Ce este GPL?

Gazul petrolier lichefiat, numit și GPL sau gaz PL, este un produs inflamabil pe bază de petrol, utilizat pentru a alimenta grătarul. Este gaz la temperaturi și presiuni moderate, când nu este îmbuteliat. Însă la o presiune moderată, într-un recipient, precum o butelie, GPL este lichid. Odată cu eliberarea presiunii din butelie, lichidul se evaporă rapid și devine gaz.

Sugestii pentru manipularea în condiții de siguranță a buteliilor cu GPL

- O butelie cu GPL cu urme de lovituri sau ruginită poate fi periculoasă și trebuie verificată de furnizorul de gaz PL. Nu utilizați o butelie cu ventilul deteriorat.
- Deși butelia dvs. cu GPL poate părea goală, mai poate conține gaz, și butelia trebuie transportată și depozitată corespunzător.
- Butelia cu GPL trebuie instalată, transportată și depozitată în poziție verticală, stabilă. Buteliile nu trebuie lăsate să cadă sau manipulate brutal.
- Nu depozitați sau transportați butelia cu GPL unde temperaturile pot ajunge la 50 °C (butelia devine prea fierbinte pentru a fi manipulată cu mâna).

Cerințe pentru butelia cu GPL

- Utilizați butelii cu capacitatea minimă de 3 kg și maximă de 13 kg.

Ce este regulatorul?

Grătarul cu gaz este echipat cu un regulator de presiune, un dispozitiv care controlează și menține constantă presiunea gazului furnizat de butelia cu GPL.

Cerințe pentru regulator și furtun

- În Marea Britanie, acest grătar trebuie să fie echipat cu un regulator conform BS 3016, având o presiune nominală de ieșire de 37 milibari.
- Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1,5 metri.
- Evitați răsucirea furtunului.
- Ansamblurile regulator și furtun de schimb trebuie să fie conform specificațiilor Weber-Stephen Products LLC.

Dimensiunile orificiului ventilului arzătorului SPIRIT® II și date de consum

		DIMENSIUNILE ORIFICIULUI VENTILULUI ARZĂTORULUI	
Țara	Categoria de gaz	Modele cu 2 arzătoare	Modele cu 3 arzătoare
China, Cipru, Republica Cehă, Danemarca, Estonia, Finlanda, Hong Kong, Ungaria, Islanda, India, Israel, Japonia, Coreea, Letonia, Lituania, Malta, Olanda, Norvegia, România, Rusia, Singapore, Republica Slovacă, Slovenia, Africa de Sud, Suedia, Turcia	**$I_{3B/P}$ (30 mbar sau 2,8 kPa)**	Arzătoare principale 1,02 mm	Arzătoare principale 0,87 mm
Belgia, Franța, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburg, Portugalia, Spania, Elveția, Marea Britanie	**I_{3+} (28-30/37 mbar)**	Arzătoare principale 0,96 mm	Arzătoare principale 0,83 mm
Polonia	**I_{3P} (37 mbar)**	Arzătoare principale 0,96 mm	Arzătoare principale 0,83 mm
Austria, Germania	**$I_{3B/P}$ (50 mbar)**	Arzătoare principale 0,89 mm	Arzătoare principale 0,75 mm

	DATE DESPRE CONSUM	
Categoria de gaz	Modele cu 2 arzătoare	Modele cu 3 arzătoare
$I_{3B/P}$ (30 mbar sau 2,8 kPa)	7,9 kW propan 8,9 kW butan 565 g/h propan 649 g/h butan	8,6 kW propan 9,7 kW butan 615 g/h propan 707 g/h butan
I_{3+} (28-30/37 mbar)	7,9 kW propan 7,9 kW butan 565 g/h propan 576 g/h butan	8,6 kW propan 8,6 kW butan 615 g/h propan 627 g/h butan
I_{3P} (37 mbar)	7,9 kW propan 7,9 kW butan 565 g/h propan 576 g/h butan	8,6 kW propan 8,6 kW butan 615 g/h propan 627 g/h butan
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	7,9 kW propan 8,9 kW butan 565 g/h propan 649 g/h butan	8,6 kW propan 9,7 kW butan 615 g/h propan 707 g/h butan

⚠ IMPORTANT: Vă recomandăm să înlocuiți ansamblul furtunului de gaz al grătarului cu gaz la fiecare cinci ani. Unele țări pot avea reglementări ca furtunul de gaz să fie înlocuit în mai puțin de cinci ani, caz în care reglementările respective au prioritate.

Pentru furtunul, regulatorul și ansamblurile de ventile de schimb, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți în zona dumneavoastră, folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați weber.com.

Instalarea și proba de etanșeitate a buteliei cu GPL

Racordați regulatorul la butelie

1) Verificați ca toate butoanele de control ale arzătoarelor să fie în poziția ○ oprit. Verificați apăsând și rotind butoanele în sensul acelor de ceasornic.
2) Identificați tipul regulatorului și racordați regulatorul la butelia cu GPL urmând instrucțiunile corespunzătoare de racordare.
   Notă: Verificați ca ventilul buteliei cu GPL sau maneta regulatorului să fie închise înainte de racordare.

   Racordați rotind în sensul acelor de ceasornic (A)
   Înșurubați regulatorul pe butelie rotind armătura în sensul acelor de ceasornic **(a)**. Poziționați regulatorul astfel încât orificiul de aerisire **(b)** să fie îndreptat în jos.

   Racordați rotind în sens opus acelor de ceasornic (B) Înșurubați regulatorul pe butelie rotind armătura în sens opus acelor de ceasornic.

   Racordați rotind maneta și fixând-o în poziție (C)
   Rotiți maneta regulatorului **(a)** în sensul acelor de ceasornic până la poziția oprit. Împingeți regulatorul în jos pe ventilul buteliei, până ce regulatorul se fixează în poziție **(b)**.

   Racordați glisând manșonul (D)
   Asigurați-vă că maneta regulatorului este în poziția oprit **(a)**. Glisați în sus manșonul regulatorului **(b)**. Împingeți regulatorul jos pe ventilul buteliei și mențineți apăsarea. Glisați maneta în jos pentru a închide **(c)**. Dacă regulatorul nu se fixează, repetați procedura.

Notă: Imaginile regulatoarelor prezentate în acest manual pot să nu fie similare cu regulatorul pe care îl folosiți la grătar din cauza reglementărilor naționale sau regionale diferite.

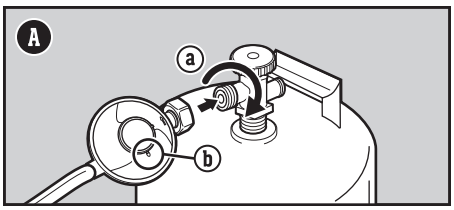
Amplasarea buteliei cu GPL

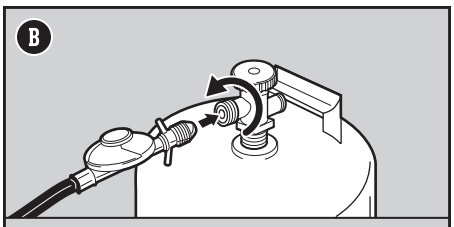
Mărimea și forma buteliei impun amplasarea buteliei pe rastelul de butelie sau pe sol.

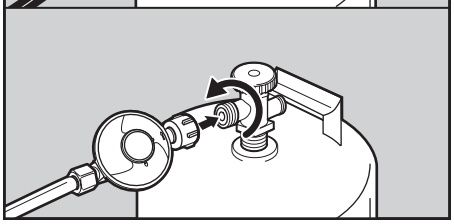
1) Identificați tipul buteliei dvs. cu GPL și urmați instrucțiunile de amplasare adecvate.

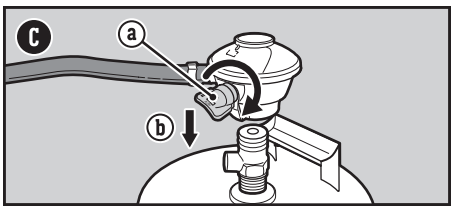
   Amplasarea pe rastel (E)
   Întoarceți butelia astfel încât deschiderea ventilului să fie îndreptată spre partea din față a grătarului. Ridicați și puneți butelia pe rastel. Potriviți cureaua astfel încât să fie strânsă pe butelie.

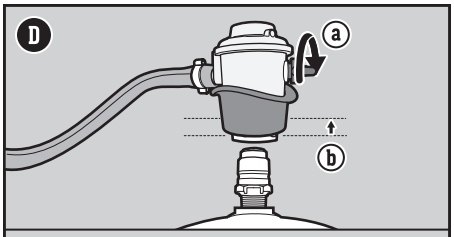
   Amplasarea pe sol (F)
   Puneți butelia pe sol în afara dulapului de bază, pe partea dreaptă a grătarului. Întoarceți butelia astfel încât deschiderea ventilului să fie îndreptată spre partea din față a grătarului.

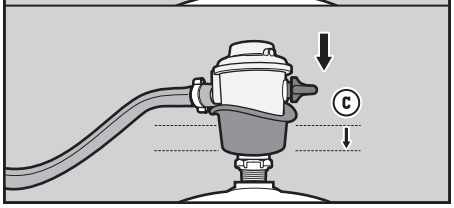


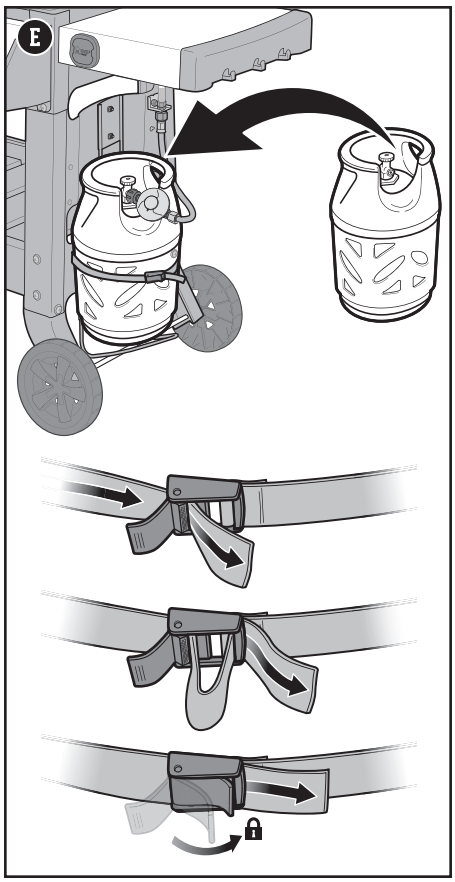


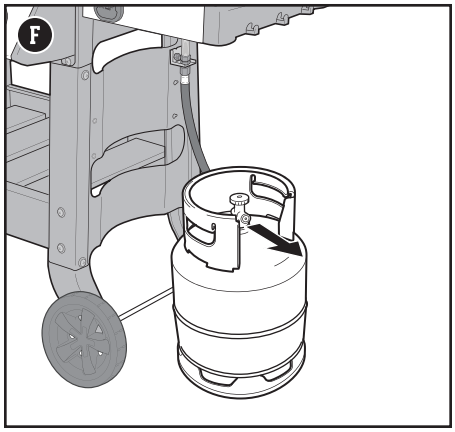












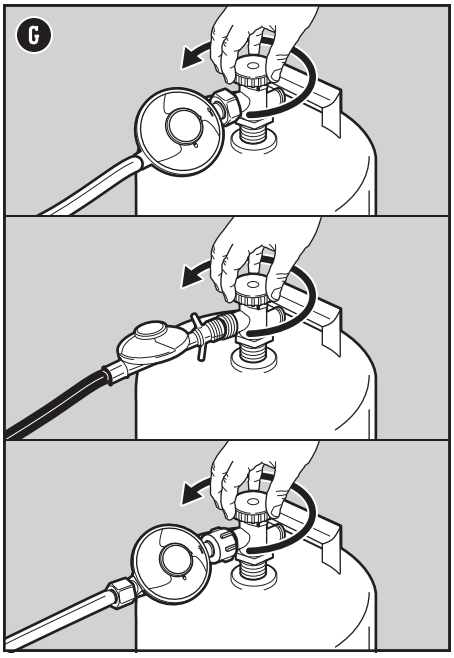
Ce este proba de etanșeitate?

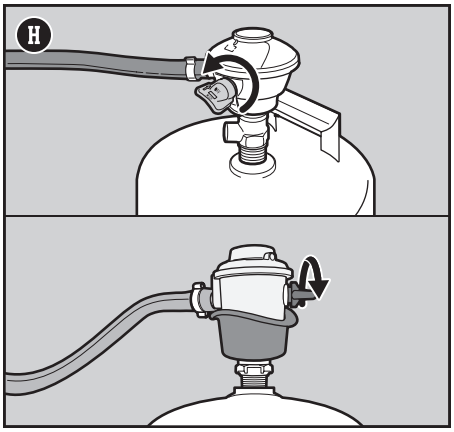
După ce butelia cu GPL este instalată corect, trebuie efectuată proba de etanșeitate. Proba de etanșeitate este un mod sigur de a vă convinge că nu sunt scurgeri de gaz după ce ați racordat butelia. Următoarele armături trebuie testate de fiecare dată când o butelie este umplută și instalată:

- Unde regulatorul se racordează la butelie
- Unde furtunul de gaz se racordează la consola de susținere.
- Unde consola de susținere se racordează la linia de gaz gofrată.

Proba de etanșeitate

1) Umeziți armăturile la butelie și regulator cu o soluție de apă și săpun, folosind un flacon pulverizator, o pensulă sau o cârpă. Vă puteți prepara soluția de apă cu săpun amestecând 20 % săpun lichid, cu 80 % apă; sau, puteți achiziționa soluția de verificare a etanșeității la raionul de instalații sanitare din oricare magazin de specialitate.
2) Identificați tipul de regulator. Porniți alimentarea cu gaz rotind ventilul buteliei în sens opus acelor de ceasornic **(G)** sau trecând maneta regulatorului în poziția pornit **(H)**.





⚠ PERICOL: Nu folosiți o flacără deschisă pentru proba de etanșeitate. Aveți grijă ca zona să fie lipsită de scântei sau flăcări deschise în timpul probei de etanșeitate.

⚠ PERICOL: Scăpările de gaz pot cauza incendii sau explozii.

⚠ PERICOL: Nu folosiți grătarul când există scăpări de gaz.

⚠ PERICOL: Dacă vedeți, mirosiți, sau auziți șuierând gazul care scapă din butelia de GPL:
1. Îndepărtați-vă de butelia de GPL.
2. Nu încercați să remediați singur problema.
3. Chemați unitatea locală de pompieri.

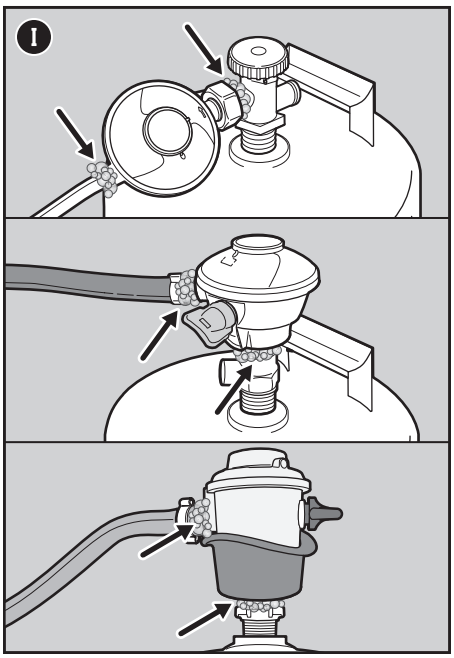
⚠ PERICOL: Închideți întotdeauna ventilul buteliei înainte de a deconecta regulatorul. Nu încercați să deconectați ansamblul regulator de gaz - furtun, sau orice armături de gaz în timpul funcționării grătarului.

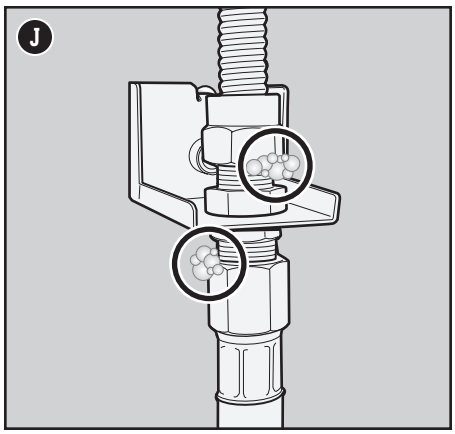
⚠ PERICOL: Nu depozitați butelii de rezervă cu GPL sub, sau în apropierea acestui grătar. Nu umpleți niciodată butelia peste 80 %. Neurmarea acestor notificări poate avea drept rezultat un incendiu cauzator de deces sau accidentare gravă.

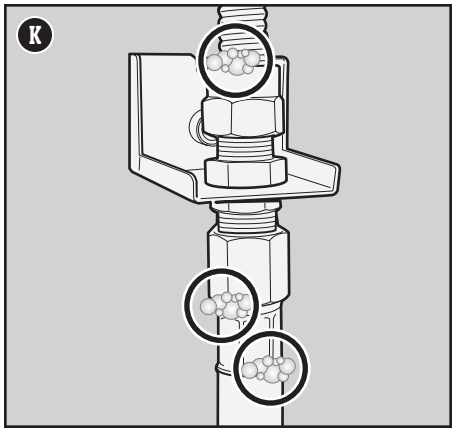
3) Dacă apar bule, există o scurgere:
   a) Dacă scurgerea este la racordul regulator-butelie sau la racordul furtun-regulator **(I)**, opriți alimentarea cu gaz. NU PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE GRĂTARUL. Contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru.
   b) Dacă scurgerea este la una dintre următoarele armături indicate în ilustrație **(J)**, strângeți din nou armătura cu o cheie și reverificați pentru a depista scurgerile cu soluție de apă cu săpun. Dacă scurgerea persistă, opriți alimentarea cu gaz. NU PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE GRĂTARUL.
   c) Dacă scurgerea este la oricare dintre armăturile indicate în ilustrație **(K)**, opriți alimentarea cu gaz. NU PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE GRĂTARUL.

   Dacă există o scurgere, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru.
4) Dacă nu apar bule, proba de etanșeitate este finalizată:
   a) Opriți alimentarea cu gaz și clătiți racordurile cu apă.

NOTĂ: Întrucât unele soluții pentru proba de etanșeitate, inclusiv apa și săpunul, pot fi ușor corosive, toate racordurile trebuie clătite cu apă după proba de etanșeitate.







Măsuri de precauție suplimentare pentru asigurarea etanșeității

Următoarele armături trebuie testate pentru scurgeri de gaz de fiecare dată când un rezervor este umplut și instalat:

- La regulator și unde regulatorul se racordează la butelie **(I)**.

Urmați instrucțiunile de la „Proba de etanșeitate".

Deconectați regulatorul de butelie

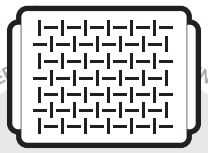
1) Verificați ca ventilul buteliei cu GPL sau maneta regulatorului să fie complet închise.
2) Deconectați regulatorul.

CLEȘTE

Considerați-l ca prelungire a mâinii. Cel mai bun clește trebuie să aibă un mecanism de tensionare fără efort, mânere confortabile, și un închizător pentru a-l păstra strâns.

PENSULĂ ȘI PĂMĂTUF

Căutați o pensulă de uns cu fibre din silicon rezistente la căldură și mâner lung, și un pămătuf cu fire lungi de bumbac care să absoarbă sosurile mai subțiri pe bază de oțet.



TAVA GRĂTARULUI

Destinată alimentelor prea mici sau prea delicate pentru grilele de gătit, tava perforată a grătarului menține alimentele acolo unde trebuie să stea - pe, și nu în grătar.

La prima punere în funcțiune a grătarului

Efectuați o ardere inițială

Încălziți grătarul la gradația cea mai mare, cu capacul închis, cel puțin 20 de minute înainte de prima utilizare.

De fiecare dată când folosiți grătarul

Întreținerea între utilizări

Planul de întreținere între utilizări include următorii pași simpli, dar importanți, care trebuie efectuați întotdeauna înainte de lucrul cu grătarul.

Controlați pentru grăsime

Grătarul a fost construit cu un sistem de gestionare a grăsimii care îndepărtează grăsimea de aliment, conducând-o într-un recipient de unică folosință. Pe măsură ce gătiți, grăsimea este canalizată spre tava glisantă de captare, și într-o tavă de scurgere de unică folosință care căptușește tava de captare. Acest sistem trebuie curățat de fiecare dată când folosiți grătarul pentru a preveni incendiile.

1) Verificați ca grătarul să fie oprit și rece.
2) Scoateți tava glisantă de captare trăgând-o înainte **(A)**.
3) Verificați să nu existe cantități excesive de grăsime în tava de scurgere de unică folosință care căptușește tava glisantă de captare. Debarasați-vă de tava de scurgere de unică folosință când e cazul și înlocuiți-o cu alta nouă.
4) Instalați la loc toate componentele.

Controlați furtunul

Este necesar controlul de rutină al furtunului.

1) Verificați ca grătarul să fie oprit și rece.
2) Verificați furtunul pentru semne de fisuri, abraziuni sau tăieturi **(B)**. Dacă se constată că furtunul este deteriorat, nu folosiți în nici un caz grătarul.

Preîncălziți grătarul

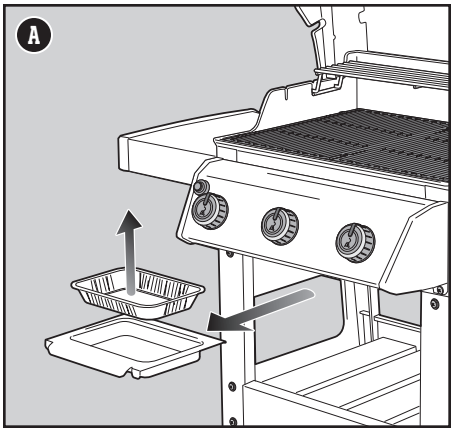
Preîncălzirea grătarului are o importanță critică pentru prepararea cu succes la grătar. Preîncălzirea ajută la prevenirea lipirii alimentelor de grilă și face grila suficient de fierbinte pentru a prăji corespunzător. De asemenea, arde reziduurile alimentelor gătite anterior.

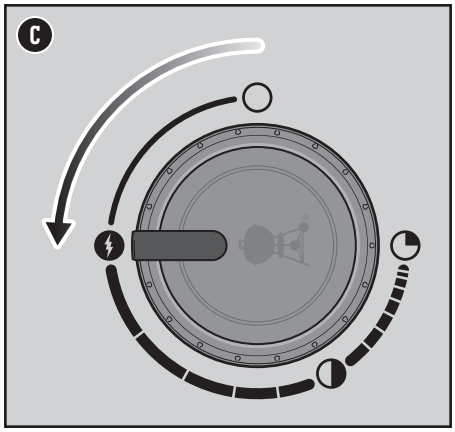
1) Deschideți capacul grătarului.
2) Aprindeți grătarul în conformitate cu instrucțiunile de aprindere din acest manual.
3) Închideți capacul.
4) Preîncălziți grătarul cu toate arzătoare în poziția start/mare timp de 10-15 minute, sau până când termometrul indică 260 °C **(C)**.

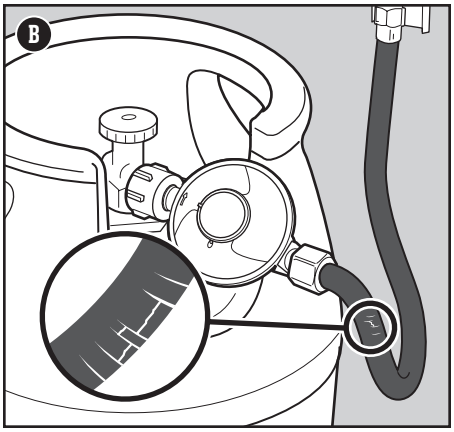
Curățați grila de gătit

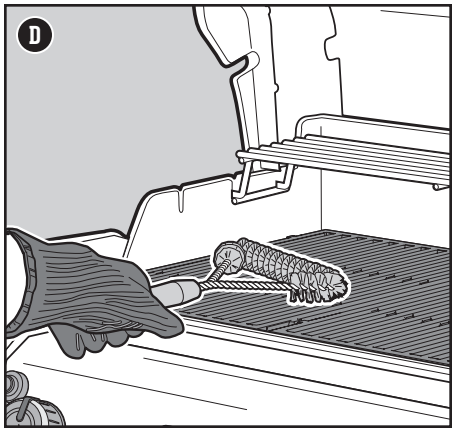
După preîncălzire, orice bucată de aliment sau reziduu rămas de la folosirea anterioară va fi mai ușor de îndepărtat. Grilele curățate vor împiedica de asemenea lipirea următoarelor alimente.

1) Frecați grilele cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil, imediat după preîncălzire **(D)**.









⚠ **PERICOL: Nu căptușiți cu folie de aluminiu tava glisantă pentru grăsime sau incinta pentru gătit.**

⚠ **PERICOL: Verificați tava glisantă pentru grăsime și tava de captare pentru acumulări de grăsime înainte de fiecare utilizare. Îndepărtați excesul de grăsime, pentru a evita aprinderea grăsimii.**

⚠ **AVERTIZARE: Aveți grijă când scoateți tava de captare și eliminați grăsimea fierbinte.**

⚠ **AVERTIZARE: Când lucrați la grătar, utilizați mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).**

⚠ **AVERTIZARE: Periile de grătar trebuie verificate în mod regulat pentru peri căzuți și uzură excesivă. Înlocuiți peria dacă găsiți peri căzuți pe grilele de gătit sau pe pensulă. WEBER recomandă achiziționarea unei noi perii de sârmă din oțel inoxidabil pentru grătar la începutul fiecărei primăveri.**

⚠ **AVERTIZARE: Dacă se constată că furtunul este deteriorat, nu folosiți în nici un caz grătarul. Înlocuiți-l folosind numai furtun de schimb autorizat de WEBER.**

⚠ **AVERTIZARE: Mențineți curate și lipsite de reziduuri deschiderile pentru ventilație din jurul rezervorului.**

Aprinderea grătarului

Folosirea sistemului de aprindere Crossover pentru aprinderea grătarului

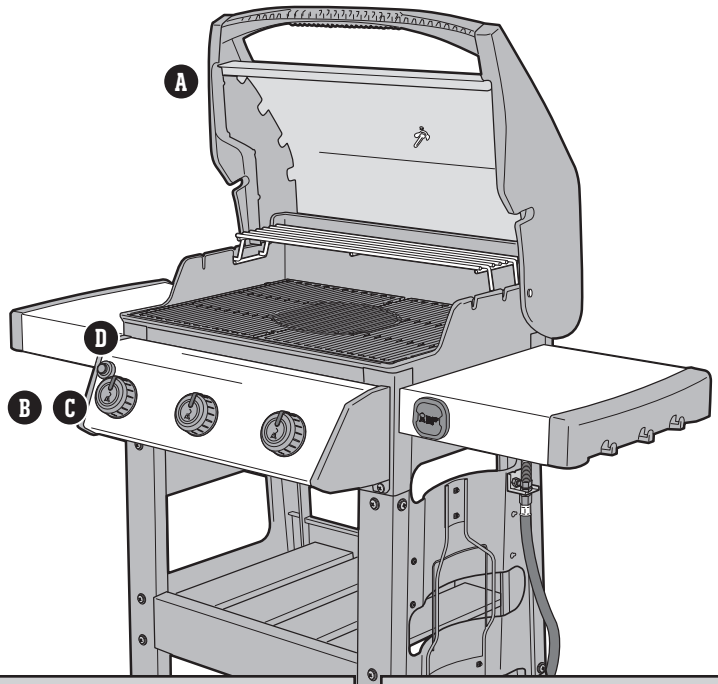
Sistemul de aprindere Crossover aprinde arzătorul cel mai îndepărtat din stânga, arzătorul 1, cu o scânteie de la electrodul aprinzătorului. Energia necesară scânteii este generată prin apăsarea butonului aprinzătorului. Veți auzi un clic de la aprinzător. Arzătoarele 2 și 3 pot fi aprinse după ce a fost aprins arzătorul 1. Toate arzătoarele trebuie aprinse pentru preîncălzire, totuși nu toate trebuie aprinse în timpul preparării la grătar.

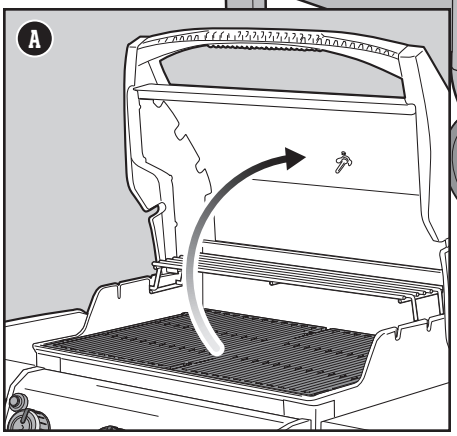
1) Deschideți capacul grătarului **(A)**.
2) Verificați ca toate butoanele de control ale arzătoarelor să fie în poziția ○ oprit. Verificați apăsând și rotind butoanele în sensul acelor de ceasornic **(B)**.
   Notă: Este important ca toate butoanele de control ale arzătoarelor să fie în poziția oprit ○ înainte de a deschide butelia cu GPL.
3) Porniți alimentarea cu gaz rotind ventilul buteliei în sens opus acelor de ceasornic, sau trecând maneta regulatorului în poziția pornit, în funcție de racordul regulator/butelie.
4) Începeți cu arzătorul cel mai îndepărtat din stânga, arzătorul 1.
   Apăsați butonul de control al arzătorului și rotiți-l în sens opus acelor de ceasornic până la ϟ poziția **(C)** start/mare.
   IMPORTANT: Aprindeți întotdeauna întâi arzătorul 1. Celelalte arzătoare se aprind de la arzătorul 1.
5) Apăsați și țineți apăsat butonul de aprindere electronică **(D)**. Veți auzi cum ticăie.
6) Verificați dacă arzătorul 1 este aprins privind prin grilele de gătit și prin barele FLAVORIZER.
7) Dacă arzătorul nu se aprinde, rotiți butonul de control al arzătorului la poziția ○ oprit și așteptați cinci minute pentru a permite gazului să se risipească înainte de a încerca o nouă aprindere a arzătorului.
8) Când arzătorul 1 se aprinde, puteți porni arzătorul 2 (și arzătorul 3).

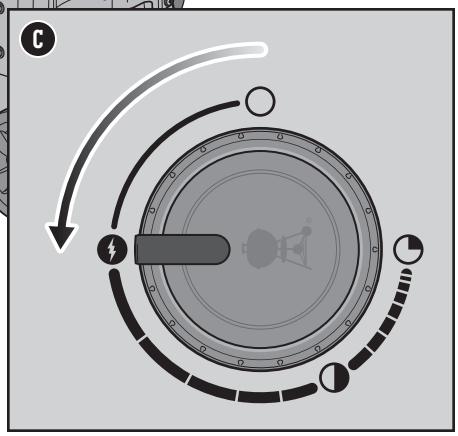
Dacă arzătoarele nu se aprind cu ajutorul aprinderii electronice, consultați secțiunea DEPANARE. Veți găsi acolo instrucțiuni despre aprinderea grătarului cu chibrit pentru a ajuta la determinarea exactă a problemei.

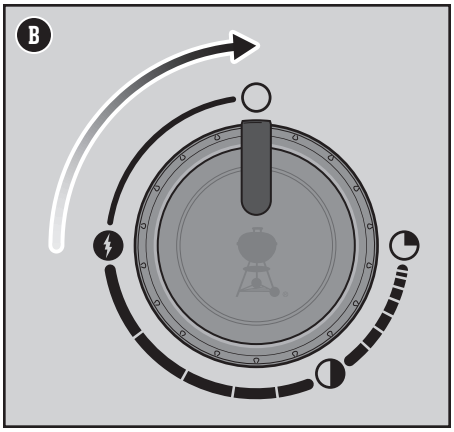
Stingerea arzătoarelor

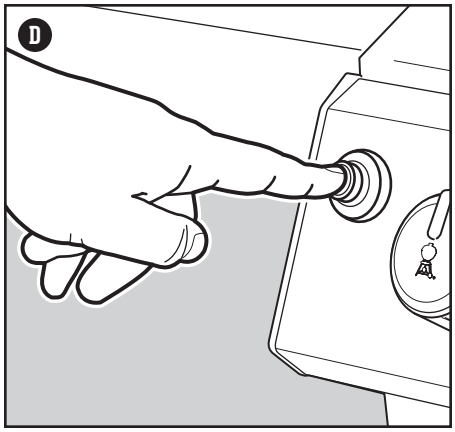
1) Apăsați fiecare buton de control al arzătorului și rotiți-l până la capăt în sensul acelor de ceasornic la poziția ○ oprit.
2) Opriți alimentarea cu gaz de la butelia cu GPL.











⚠ **AVERTIZARE: Deschideți capacul în timpul aprinderii.**

⚠ **AVERTIZARE: Nu vă aplecați deasupra grătarului deschis în timp aprindeți sau gătiți.**

⚠ **AVERTIZARE: Dacă în patru secunde de la tentativa de aprindere a primului arzător nu se produce aprinderea, rotiți butonul de control al arzătorului la poziția oprit. Așteptați cinci minute pentru a permite gazului acumulat să se disipeze, apoi repetați procedura de aprindere.**

Curățarea și întreținerea

Curățarea interiorului grătarului

Performanțele grătarului se pot diminua în timp, dacă nu este întreținut corespunzător. Temperaturile scăzute, căldura inegală, și lipirea alimentelor de grilele de gătit indică toate necesitatea curățării și întreținerii. Când grătarul este oprit și rece, începeți curățarea interiorului de sus în jos. Se recomandă curățarea temeinică cel puțin de două ori pe an. Utilizarea intensivă poate justifica curățări trimestriale.

Curățarea capacului

Din când în când este posibil să observați fulgi „ca de vopsea" pe interiorul capacului. În timpul utilizării, grăsimea și vaporii de fum se carbonizează încet și se depun pe interiorul capacului. În cele din urmă, aceste depuneri se vor exfolia arătând ca vopseaua. Aceste depuneri nu sunt toxice, dar fulgii pot cădea pe alimente dacă nu curățați capacul în mod regulat.

1) Frecați grăsimea carbonizată din interiorul capacului cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil **(A)**. 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).

Curățarea grilelor de gătit

Dacă curățați grilele de gătit conform recomandărilor, reziduurile de pe grile vor fi minime.

1) Cu grilele de gătit instalate, îndepărtați prin frecare reziduurile cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil **(B)**.
2) Scoateți afară grilele și puneți-le de o parte.

Curățarea BARELOR FLAVORIZER

BARELE FLAVORIZER prind picăturile care fumegă si sfârâie, adăugând aromă mâncării. Picăturile care nu sunt vaporizate de BARELE FLAVORIZER sunt canalizate departe de arzătoare. Asta ajută la prevenirea răbufnirilor în interiorul grătarului, și protejează arzătoarele de înfundare.

1) Răzuiți BARELE FLAVORIZER cu o racletă din material plastic **(C)**.
2) Dacă e necesar, frecați BARELE FLAVORIZER cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil.
3) Scoateți BARELE FLAVORIZER și puneți-le de o parte.

Curățarea arzătoarelor

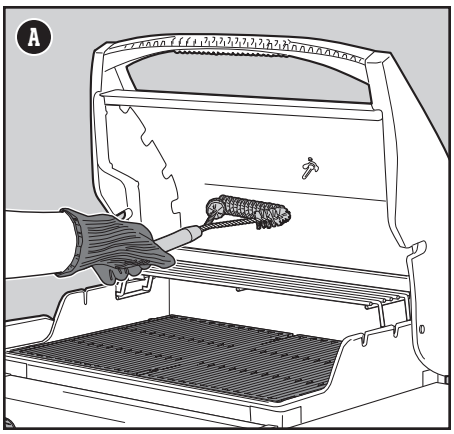
Cele două zone de pe arzătoare, esențiale pentru o performanță optimă, sunt orificiile (mici deschideri de-a lungul arzătoarelor) și sitele anti-insecte de pe capetele arzătorului. Menținerea curățeniei acestor zone este esențială pentru lucrul în condiții de siguranță.

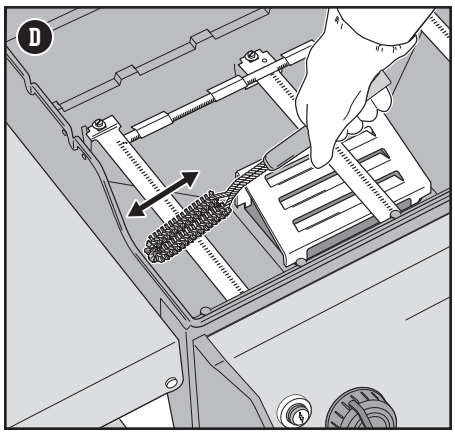
Curățarea orificiilor arzătoarelor

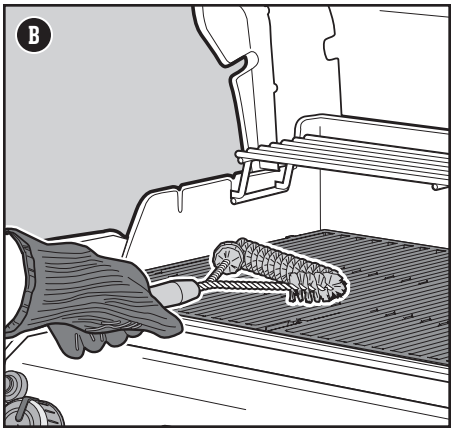
1) Utilizați o perie de sârmă din oțel inoxidabil pentru a curăța exteriorul arzătoarelor, frecând partea superioară a orificiilor arzătoarelor **(D)**.
2) La curățarea arzătoarelor, evitați deteriorarea electrodului aprinzătorului prin periere atentă în jurul său **(E)**.

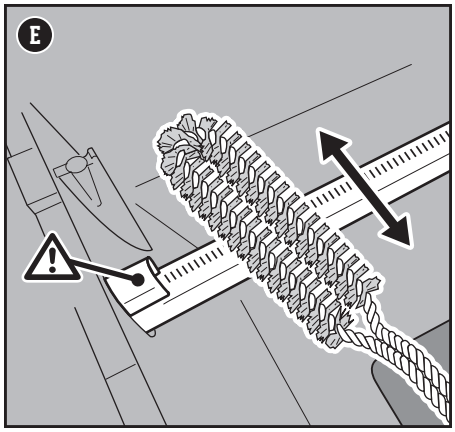
Curățarea sitelor anti-insecte

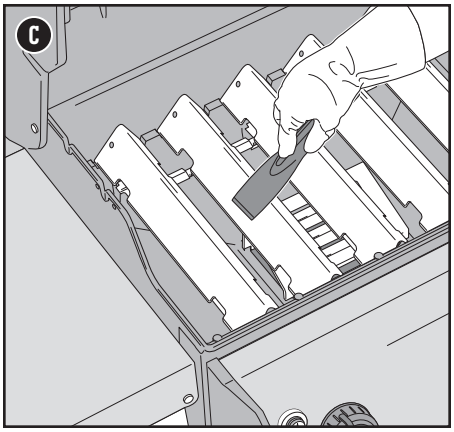
1) Localizați capetele arzătoarelor din josul panoului de control, unde întâlnesc ventilele.
2) Curățați sitele anti-insecte de pe fiecare arzător cu o perie moale **(F)**.

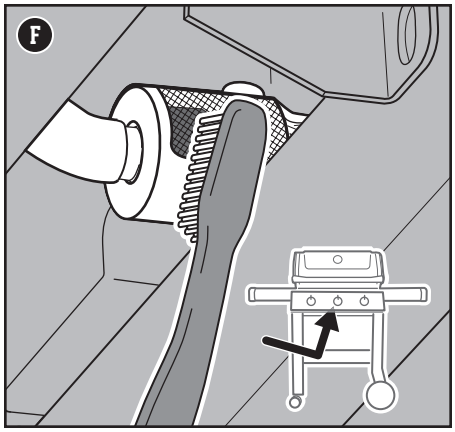












⚠ **AVERTIZARE: Opriți grătarul și așteptați să se răcească înainte de a-l curăța temeinic.**

⚠ **AVERTIZARE: Pe FLAVORIZER BARS se pot forma în timp asperități. Se recomandă purtarea de mănuși în timpul manipulării. Nu curățați FLAVORIZER BARS sau grilele de gătit într-o chiuvetă, mașină de spălat vase, sau cuptor cu autocurățare.**

⚠ **AVERTIZARE: La curățarea arzătoarelor, nu folosiți niciodată o perie care a fost deja folosită la curățarea grilelor de gătit. Nu puneți niciodată obiecte ascuțite în orificiile arzătorului.**

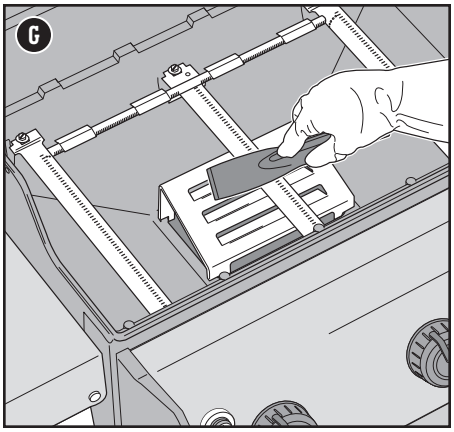
⚠ **ATENȚIE: Nu puneți componentele grătarului pe mesele laterale, deoarece acestea pot zgâria suprafețele vopsite sau din oțel inoxidabil.**

⚠ **ATENȚIE: Nu utilizați următoarele produse pentru a curăța grătarul: produse de lustruire sau vopsele abrazive pentru oțel inoxidabil, produse de curățare care conțin acizi, white spirit sau xilen, produse de curățare pentru cuptoare, produse de curățare abrazive (pentru bucătărie), sau tampoane de curățare abrazive.**

Curățarea deflectorului de căldură

Plasat sub arzătoare, deflectorul de căldură distribuie căldura uniform în întreaga incintă pentru gătit în timpul gătitului. Păstrarea curățeniei deflectorului de căldură îmbunătățește performanța grătarului.

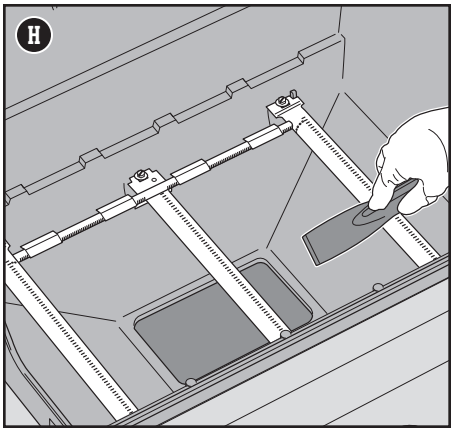
1) Răzuiți deflectorul de căldură cu o racletă de plastic **(G)**.
2) Dacă este necesar, frecați deflectorul de căldură cu o perie de sârmă din oțel inoxidabil.
3) Scoateți deflectorul de căldură și puneți-l de o parte.



Curățarea incintei pentru gătit

Uitați-vă în interiorul incintei pentru gătit pentru orice acumulare de grăsime sau particule de resturi de alimente. Acumularea excesivă poate provoca un incendiu.

1) Folosiți o racletă de plastic pentru a răzui resturile de pe părțile laterale și fundul grătarului înspre deschiderea de pe fundul incintei pentru gătit **(H)**. Această deschidere conduce reziduurile în tava glisantă de captare.



Curățarea sistemului de gestionare a grăsimii

Sistemul de gestionare a grăsimii constă dintr-o tavă glisantă de captare și o tavă de scurgere de unică folosință. Aceste componente au fost concepute să fie ușor de scos, curățat și pus la loc; un pas esențial de fiecare dată când vă pregătiți să gătiți la grătar. Instrucțiunile pentru inspectarea sistemului de gestionare a grăsimii pot fi găsite în ÎNTREȚINEREA ÎNTRE UTILIZĂRI.

Curățarea exteriorului grătarului

Exteriorul grătarului poate include suprafețe din oțel inoxidabil, email porțelan și material plastic. WEBER recomandă următoarele metode în funcție de tipul de suprafață.

Curățarea suprafețelor din oțel inoxidabil

Curățați oțelul inoxidabil folosind un agent de curățare sau lustruire neabraziv destinat utilizării la produse pentru exterior și grătare. Utilizați o cârpă din microfibre pentru a curăța în direcția fibrelor oțelului inoxidabil. Nu folosiți prosoape de hârtie.

Notă: Nu riscați să zgâriați oțelul inoxidabil cu paste abrazive. Pastele nu curăță și nu lustruiesc. Ele modifică culoarea metalului îndepărtând pelicula protectoare superficială de oxid de crom.

Curățarea suprafețelor vopsite, din email porțelan și a componentelor din material plastic

Curățați componentele vopsite, din email porțelan și material plastic cu apă caldă cu săpun, și prosoape de hârtie sau o cârpă. După ștergerea suprafețelor, clătiți și uscați temeinic.

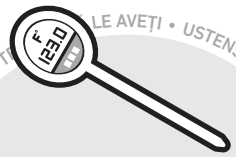
Curățarea exteriorului grătarelor aflate în medii unice

Dacă grătarul se află într-un mediu deosebit de neprielnic, va trebui să curățați mai des exteriorul. Ploile acide, substanțele chimice din piscine și apa sărata pot cauza apariția ruginii pe suprafață. Ștergeți exteriorul grătarului cu apă caldă și săpun. Continuați cu o clătire și apoi uscați temeinic. Suplimentar, puteți aplica săptămânal un agent de curățare pentru oțel inoxidabil, pentru a preveni rugina de suprafață.

USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI • USTENSILE DE GRĂTAR PE CARE TREBUIE SĂ LE AVEȚI

VASE DIN FOLIE DE ALUMINIU

Perfecte pentru a căptuși tava de captare, făcând curățarea comodă și ușoară.



TERMOMETRU

Acest gadget mic, și relativ ieftin este esențial pentru măsurarea rapidă a temperaturii interne a cărnii în timp ce este pe grătar.

PERIE DE GRĂTAR

Categoric necesară înainte chiar de a visa despre grătar. O periere rapidă a grilelor fierbinți împiedică lipirea resturilor carbonizate din trecut pe mâncarea din prezent.

GRĂTARUL NU SE APRINDE

SIMPTOM

• Arzătorul nu se aprinde când urmați instrucțiunile aprinderii electronice din secțiunea „Exploatarea” a acestui manual.

CAUZĂ	SOLUȚIE
Există o problemă la alimentarea cu gaz.	Dacă grătarul nu se aprinde, primul pas este să determinați dacă arzătoarele sunt alimentate cu gaz. Pentru a verifica asta, urmați instrucțiunile de mai jos pentru „Utilizarea unui chibrit pentru a determina dacă arzătoarele sunt alimentate cu gaz.” Dacă **aprinderea cu chibritul nu reușește**, urmați sugestiile pentru depanarea alimentării cu gaz de la pagina următoare.
Există o problemă cu sistemul electronic de aprindere.	Dacă grătarul nu se aprinde, primul pas este să determinați dacă arzătoarele sunt alimentate cu gaz. Pentru a verifica asta, urmați instrucțiunile de mai jos pentru „Utilizarea unui chibrit pentru a determina dacă arzătoarele sunt alimentate cu gaz.” Dacă **aprinderea cu chibrit reușește**, urmați instrucțiunile de mai jos pentru „Verificarea componentelor sistemului electronic de aprindere.”

Utilizarea unui chibrit pentru a determina dacă arzătoarele sunt alimentate cu gaz

1) Deschideți capacul grătarului.
2) Verificați ca toate butoanele de control ale arzătoarelor să fie în poziția ○ oprit. Verificați apăsând și rotind butoanele în sensul acelor de ceasornic.
Notă: Este important ca toate butoanele de control ale arzătoarelor să fie în poziția ○ oprit înainte de a deschide butelia cu GPL.
3) Porniți alimentarea cu gaz rotind ventilul buteliei în sens opus acelor de ceasornic, sau trecând maneta regulatorului în poziția pornit, în funcție de racordul regulator/butelie.
4) Începeți cu arzătorul 1, cel mai îndepărtat din stânga. Puneți un chibrit în suportul pentru bețe de chibrit și aprindeți chibritul. (Suportul pentru bețe de chibrit se află sub masa laterală din stânga.) Introduceți un chibrit aprins printre grilele de gătit, dincolo de BARELE FLAVORIZER, și lângă arzător **(A)**.
5) Apăsați butonul de control al arzătorului și rotiți-l în sens opus acelor de ceasornic la poziția start/mare.
6) Verificați dacă arzătorul este aprins privind prin grilele de gătit și prin barele FLAVORIZER.
7) Dacă arzătorul nu se aprinde în 4 secunde, rotiți butonul de control al arzătorului la poziția ○ oprit și așteptați cinci minute pentru a permite gazului să se risipească înainte de a încerca o nouă aprindere a arzătorului. Dacă încercările repetate dau greș, urmați instrucțiunile pentru depanarea alimentării cu gaz de la pagina următoare.
8) Dacă arzătorul se aprinde, problema este la sistemul de aprindere. Urmați instrucțiunile pentru „Verificarea componentelor sistemului electronic de aprindere”.
9) După ce arzătorul 1 se aprinde, puteți porni arzătorul 2 (și arzătorul 3).
10) Puneți la loc suportul pentru bețe de chibrit atârnându-l sub masa laterală din stânga **(B)**.

Verificarea componentelor sistemului electronic de aprindere

Când apăsați butonul de aprindere trebuie să auziți un ticăit. Dacă nu auziți ticăitul, verificați bateria, apoi verificați firele.

Verificarea bateriei

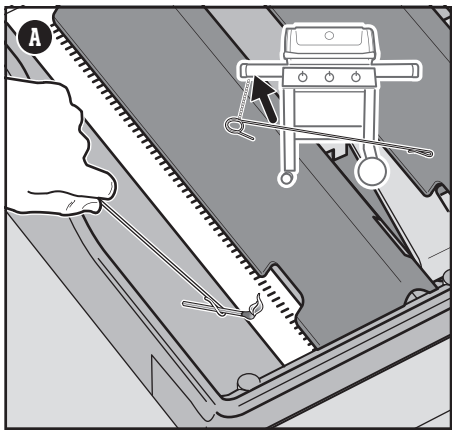
Există trei probleme potențiale ale bateriei ce alimentează modulul aprinzătorului, care trebuie verificate:

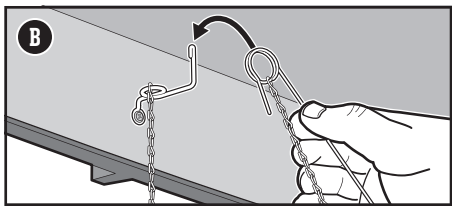
1) Unele baterii sunt învelite într-o folie protectoare din material plastic. (Nu confundați învelitoarea cu eticheta bateriei.) Asigurați-vă că această învelitoare din plastic este îndepărtată.
2) Verificați ca bateria să fie instalată corect **(C)**.
3) Dacă bateria este veche, înlocuiți-o cu o baterie nouă.

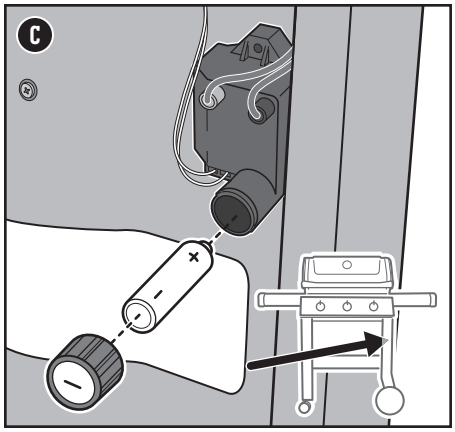
Verificarea firelor

Există două locuri cu probleme potențiale care trebuie verificate:

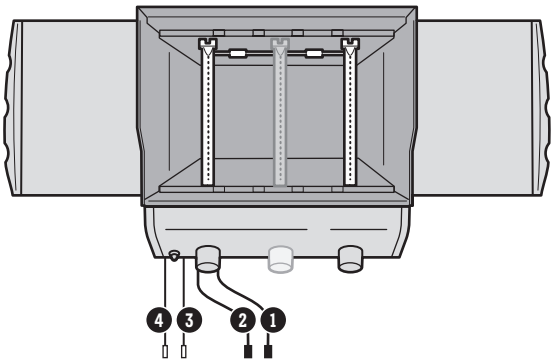
1) Verificați ca firele aprinzătorului să fie conectate în condiții de siguranță siguranță la bornele de pe butonul de aprindere de sub panoul de comandă.
2) Asigurați-vă că firele aprinzătorului sunt prinse corespunzător de modulul de aprindere. Bornele firelor au coduri de culoare pentru a se potrivi cu bornele de pe modulul aprinzătorului. Numărul firelor variază în funcție de model.

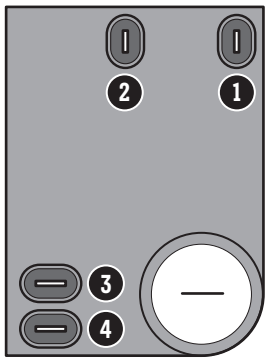






Schema cablajului modulului aprinzătorului





ALIMENTAREA CU GAZ

SIMPTOM

- Grătarul nu atinge temperatura dorită, sau se încălzește neuniform.
- Unul sau mai multe arzătoare nu se aprind.
- Flacăra este mică atunci când arzătorul este în poziția de flacără mare.
- Flăcările nu ard pe întreaga lungime a arzătorului.
- Forma flăcării arzătorului este neregulată.

CAUZĂ	SOLUȚIE
Unele țări au regulatoare cu „dispozitiv de limitare a debitului", care a fost activat. Această funcție de siguranță integrată în regulator restricționează fluxul de gaz în cazul unor scăpări de gaz. Puteți activa din greșeală această funcție de siguranță fără să aveți scăpări de gaz. Acest lucru apare de obicei când porniți gazul de la butelia cu GPL, și unul sau mai multe butoane de control nu se află în poziția oprit. Poate apărea și dacă deschideți prea repede butelia cu GPL.	Resetați „dispozitivul de limitare a debitului", închizând ventilul buteliei cu GPL și rotind butoanele de control ale tuturor arzătoarelor la poziția oprit ○. Așteptați cinci minute pentru a permite gazului acumulat să se disipeze, apoi aprindeți grătarul din nou, urmând instrucțiunile din secțiunea „Exploatarea".
Butelia cu GPL are conținut redus sau e goală.	Umpleți butelia cu GPL.
Furtunul de combustibil este îndoit sau răsucit.	Îndreptați furtunul de combustibil.
Orificiile arzătoarelor sunt murdare.	Curățați orificiile arzătorului. Consultați „Curățarea orificiilor arzătorului."

SIMPTOM

- Se simte miros de gaz, iar flăcările arzătorului sunt galbene și slabe.

CAUZĂ	SOLUȚIE
Sitele anti-insecte de pe arzătoare sunt înfundate.	Curățați sitele anti-insecte. Consultați „Curățarea sitelor anti-insecte" din secțiunea Întreținerea produsului. De asemenea, consultați ilustrațiile și informațiile din această secțiune despre forma corectă a flăcării și sitele anti-insecte.

SIMPTOM

- Miros de gaz și/sau un șuierat ușor.

CAUZĂ	SOLUȚIE
Garnitura de cauciuc din ventilul buteliei cu GPL ar putea fi deteriorată.	Inspectați garnitura de cauciuc pentru o eventuală deteriorare. Dacă este deteriorată, returnați butelia la furnizor.

GRĂTAR UNSUROS (exfoliere de vopsea și răbufniri)

SIMPTOM

- Interiorul capacului pare să aibă aspect de vopsea exfoliată.

CAUZĂ	SOLUȚIE
Fulgii pe care-i vedeți sunt vapori acumulați de la gătit, care s-au carbonizat.	Asta se întâmplă în timp după utilizarea repetată a grătarului. Acesta nu este un defect. Curățați capacul. Consultați secțiunea „Întreținerea produsului".

SIMPTOM

- Răbufniri în timpul folosirii sau preîncălzirii grătarului.

CAUZĂ	SOLUȚIE
Există resturi de mâncare de la utilizarea anterioară.	Preîncălziți întotdeauna grătarul la gradația cea mai mare timp de 10-15 minute.
Interiorul grătarului trebuie curățat temeinic.	Urmați pașii din secțiunea „Curățarea și întreținerea" pentru a curăța interiorul grătarului de sus în jos.

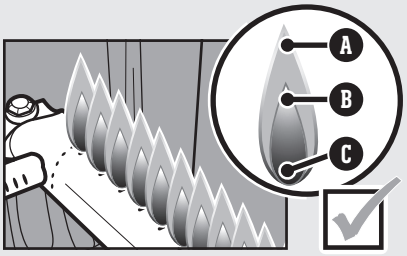
⚠ AVERTIZARE: Nu încercați să executați nici o reparație la componentele pentru transportul și arderea gazului, sau la componentele structurale fără a contacta departamentul pentru deservirea clienților Weber-Stephen Products LLC.

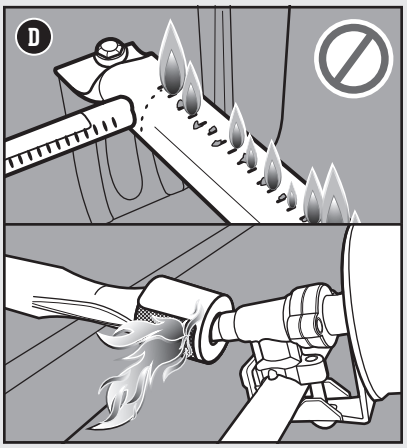
⚠ AVERTIZARE: Neutilizarea pieselor de schimb originale Weber-Stephen pentru orice reparație sau înlocuire va anula orice protecție de garanție.

Forma corectă a flăcării arzătorului

Arzătoarele grătarului au fost reglate din fabrică pentru amestecul corect de aer și gaz. Când arzătoarele funcționează corect, veți vedea o formă specifică de flacără. Vârfurile pot avea pâlpâiri ocazionale galbene **(A)**, cu flacăra de un albastru deschis spre **(B)** albastru închis **(C)**.

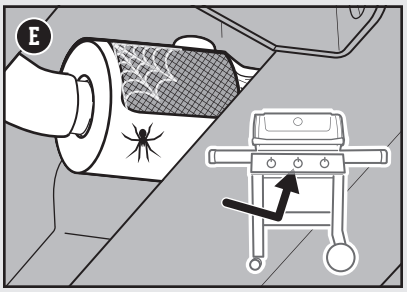
⚠ AVERTIZARE: Orificiile blocate și murdare pot limita curgerea gazului, cauzând incendii (D) în interiorul și în jurul ventilelor de gaz, ceea ce duce la deteriorarea gravă a grătarului.





Sitele anti-insecte

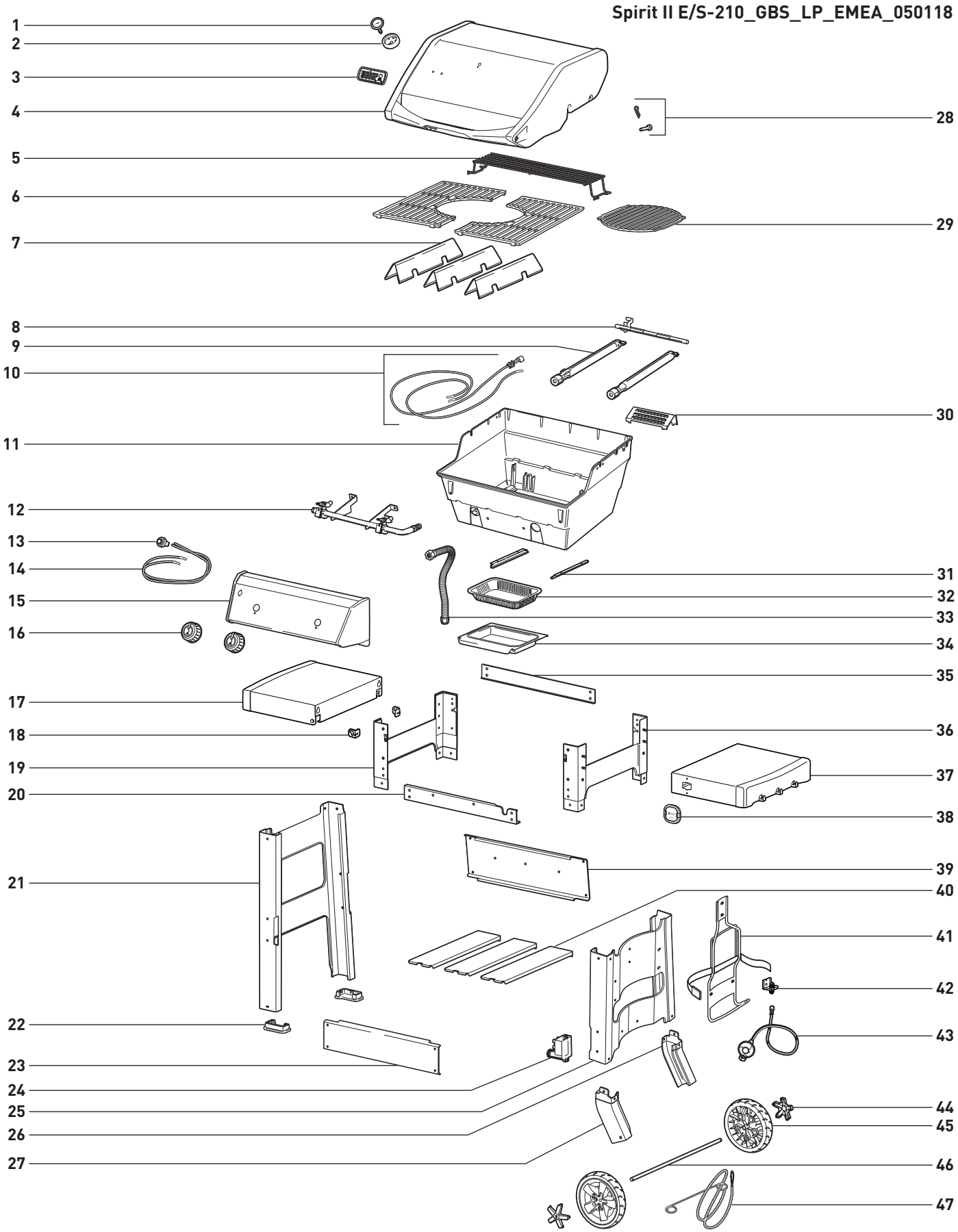
Deschiderile arzătoarelor pentru aerul necesar combustiei **(E)** sunt prevăzute cu site din oțel inoxidabil pentru a împiedica păianjenii și alte insecte să țesă pânze și să-și facă cuiburi în interiorul arzătoarelor. În plus, pe exteriorul sitei anti-insecte se poate acumula praf și reziduuri, blocând fluxul de oxigen spre arzătoare.



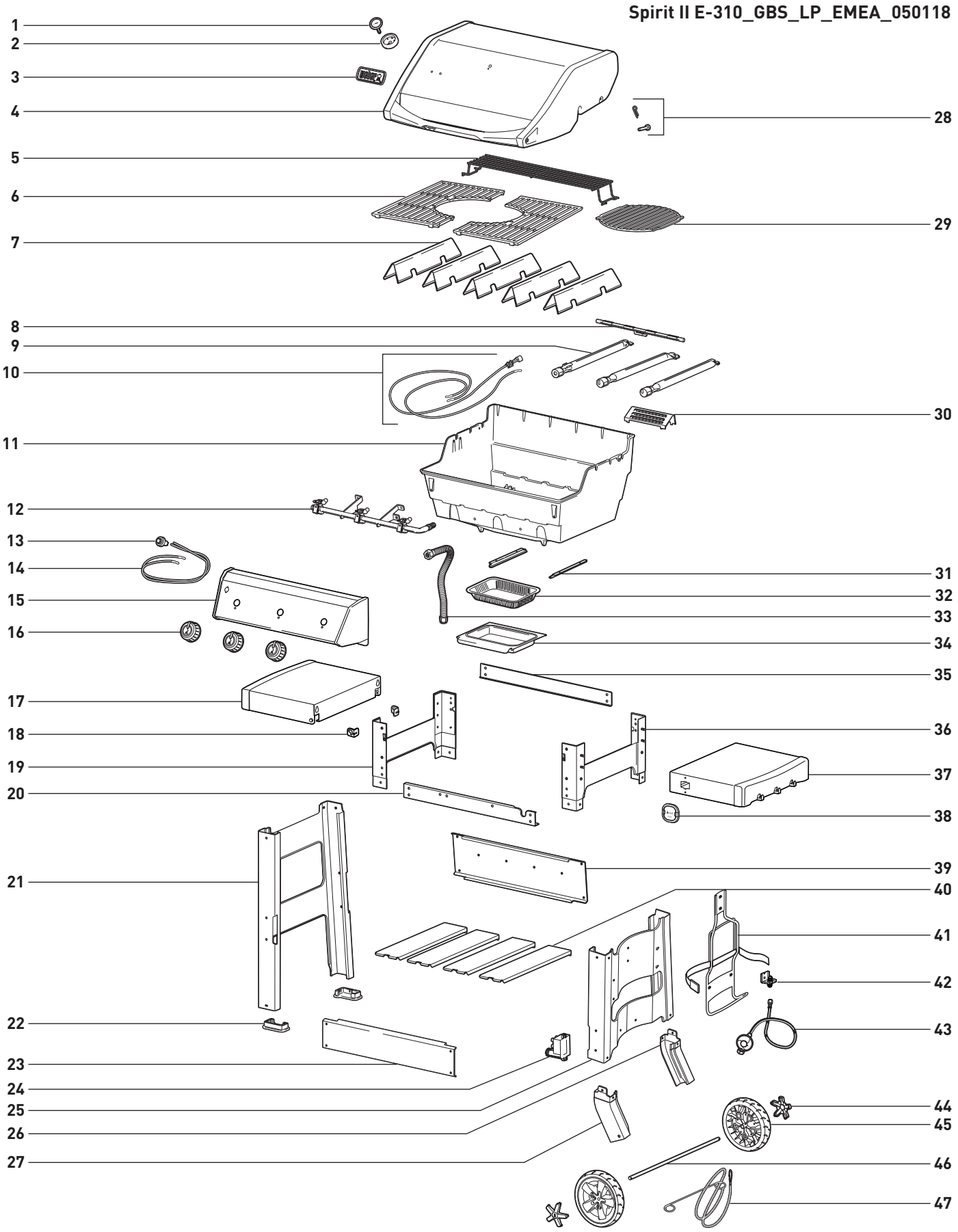
CHEMAȚI SERVICIUL PENTRU CLIENȚI

Dacă totuși continuați să vă confruntați cu probleme, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe weber.com.

SPIRIT II E-210 GBS · S-210 GBS



SPIRIT II E-310 GBS



Ghid de utilizare a grătarului

Tip	Grosime/Greutate	Timp total aproximativ pe grătar
CARNE ROȘIE		
Friptură: Vrăbioară, porterhouse, antricot, T-bone, și file mignon (mușchi file)	19 mm grosime	**4 până la 6 minute** căldură mare directă
	25 mm grosime	**6 până la 8 minute** căldură mare directă
	50 mm grosime	**14 până la 18 minute** prăjire 6 până la 8 minute la căldură mare directă, apoi 8 până la 10 minute la căldură mare indirectă
Fleică	0,68 până la 0,9 kg, 19 mm grosime	**8 până la 10 minute** căldură medie directă
Turtiță din carne de vită tocată	19 mm grosime	**8 până la 10 minute** căldură medie directă
Mușchiuleț	1,3 până la 1,8 kg	**45 până la 60 de minute** 15 minute căldură medie directă, apoi 30 până la 45 de minute căldură medie indirectă
PORC		
Cârnați de porc: proaspeți	cârnat de 85 g	**20 până la 25 de minute** căldură directă redusă
Cotlet: fără os sau cu os	19 mm grosime	**6 până la 8 minute** căldură mare directă
	31 până la 38 mm grosime	**10 până la 12 minute** prăjire 6 minute la căldură mare directă, apoi 4 până la 6 minute la căldură mare indirectă
Coaste: costiță de cotlet, garf	1,3 până la 1,8 kg	**1½ până la 2 ore** căldură medie indirectă
Coaste: țărănești, cu os	1,3 până la 1,8 kg	**1½ până la 2 ore** căldură medie indirectă
Mușchiuleț	0,454 kg	**30 de minute** prăjire 5 minute la căldură mare directă, apoi 25 de minute la căldură medie indirectă
PASĂRE		
Piept de pui: fără os, fără piele	170 până la 226 g	**8 până la 12 minute** căldură medie directă
Pulpă superioară de pui: fără os, fără piele	113 g	**8 până la 10 minute** căldură medie directă
Bucăți de carne de pui: cu os, asortate	85 până la 170 g	**36 până la 40 de minute** 6 până la 10 minute la căldură medie directă, apoi 30 de minute la căldură medie indirectă
Pui: întregi	1,8 până la 2,2 kg	**1 până la 1¼ ore** căldură medie indirectă
Pui mic întreg	0,68 până la 0,90 kg	**60-70 minute** căldură medie indirectă
Curcan: întreg, neumplut	4,5 până la 5,4 kg	**2 până la 2½ ore** căldură medie indirectă
FRUCTE DE MARE		
Pește, file, sau fript: halibut, snapper roșu, somon, biban de mare, peștele-spadă și ton	6,3 până la 12,7 mm grosime	**3 până la 5 minute** căldură medie directă
	25 până la 31 mm grosime	**10 până la 12 minute** căldură medie directă
Pește: întreg	0,454 kg	**15 până la 20 minute** căldură medie indirectă
	1,36 kg	**30 până la 45 minute** căldură medie indirectă
Creveți	42,5 g	**2 până la 4 minute** căldură mare directă
LEGUME		
Sparanghel	12,7 mm diametru	**6 până la 8 minute** căldură medie directă
Porumb	în pănușă	**25 până la 30 minute** căldură medie directă
	despănușat	**10 până la 15 minute** căldură medie directă
Ciuperci	shiitake sau șampinion	**8 până la 10 minute** căldură medie directă
	portobello	**10 până la 15 minute** căldură medie directă
Ceapă	jumătăți	**35 până la 40 minute** căldură medie indirectă
	felii de 12,7 mm	**8 până la 12 minute** căldură medie directă
Cartofi	întregi	**45 până la 60 minute** foc mediu indirect
	felii de 12,7 mm	**9 până la 11 minute** opărire 3 minute, apoi 6 până la 8 minute la căldură directă medie

Porțiile, grosimile, greutățile, și timpii de coacere de mai sus au caracter orientativ. Factori precum altitudinea, vântul, și temperatura din exterior pot afecta timpii de gătit. Două reguli practice: 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 pasăre cu os, peștele întreg, și bucățile mai groase, folosesc metoda indirectă cu durata dată în tabel (sau până ce termometrul cu citire instantanee indică temperatura internă dorită). Timpii de gătit pentru carnea de vită și de miel sunt pentru gradul mediu de coacere, exceptând cazurile specificate diferit. Înainte de tranșare, lăsați fripturile, bucățile mari de carne, și cotletele groase și biftecurile să stea 5 până la 10 minute după gătit. Temperatura internă a cărnii va crește cu 5 până la 10 de grade în acest timp.

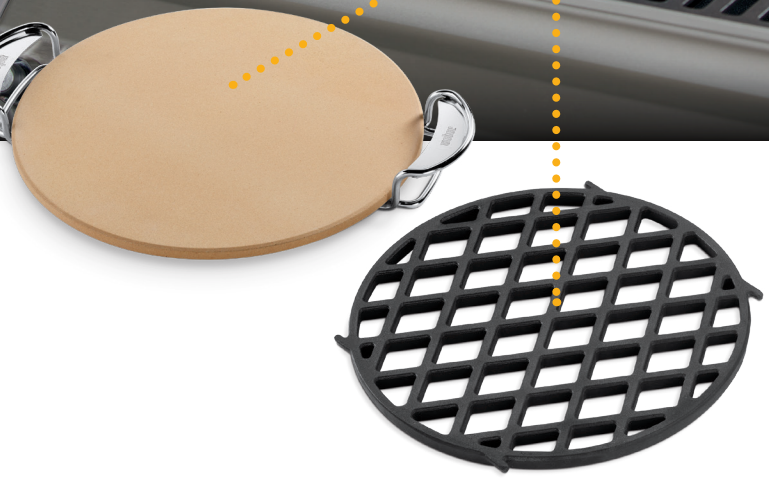
NU UITAȚI SĂ VĂ ÎNREGISTRAȚI

Observații

Observaţii

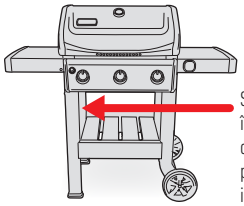
ACCESORII **WEBER**

Ustensile și vase esențiale pentru a obține maximul din experiența preparării la grătar.



weber.com

Seria



Scrieți seria grătarului dvs. în caseta de mai sus pentru consultare ulterioară. Seria este pe eticheta cu date plasată pe interiorul cadrului din stânga.

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

AUSTRIA
Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM
Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.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
info@weberstephen.dk

FRANCE
Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY
Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.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 360 590
info-italia@weberstephen.com

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

NETHERLANDS
Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

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 LTD.
+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 Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND
Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY
Dost Bahce Dis Ticaret Mümessillik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES
Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM
Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.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

© 2018 Conceput și proiectat de Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.