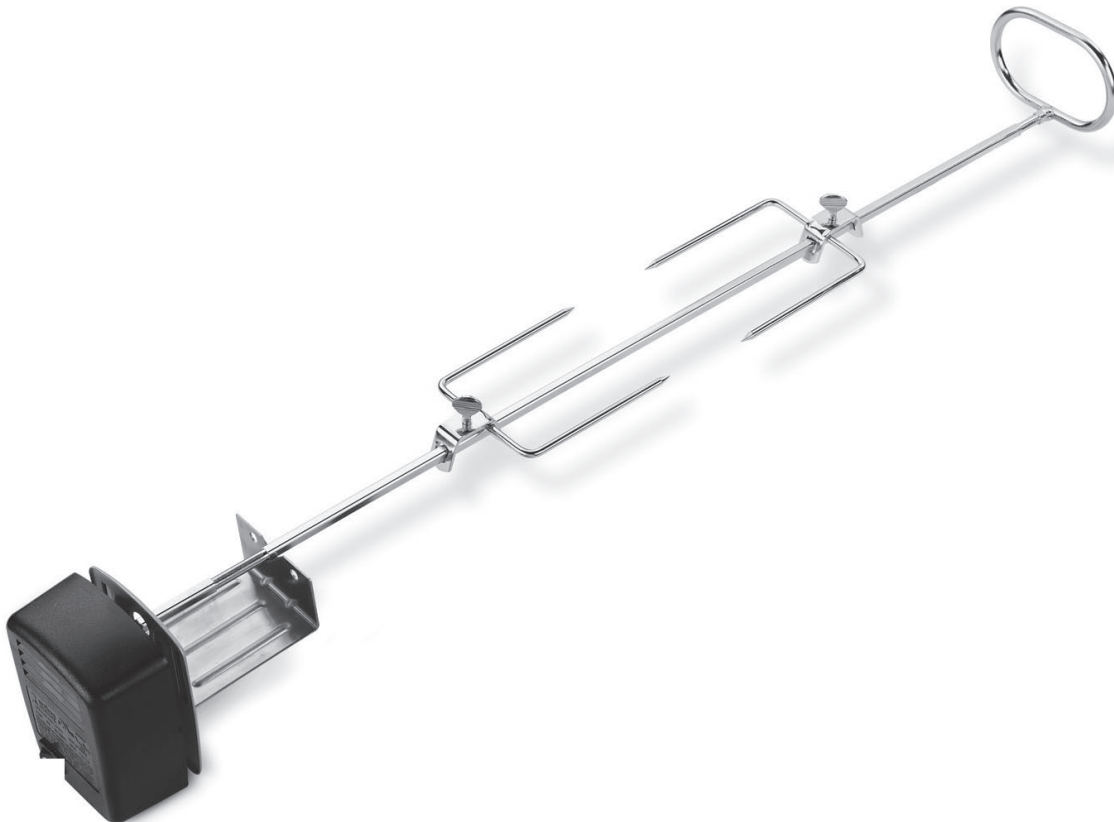




original™

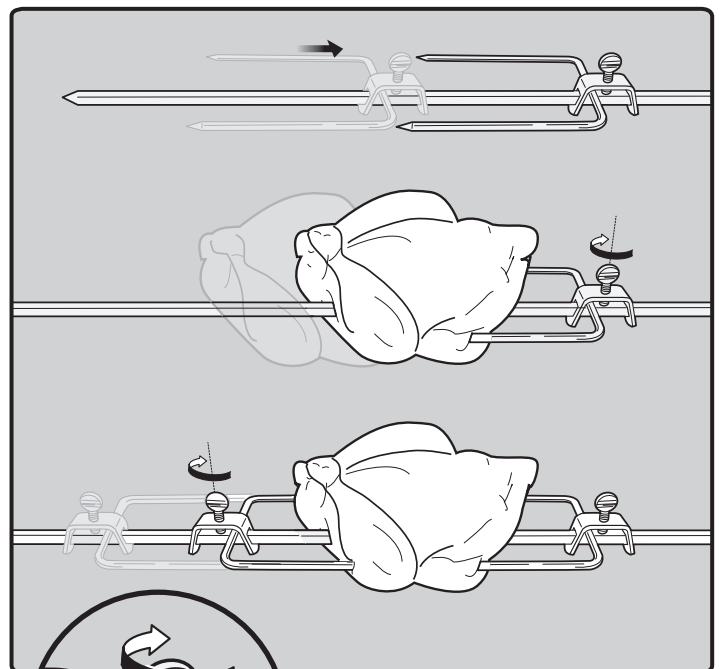
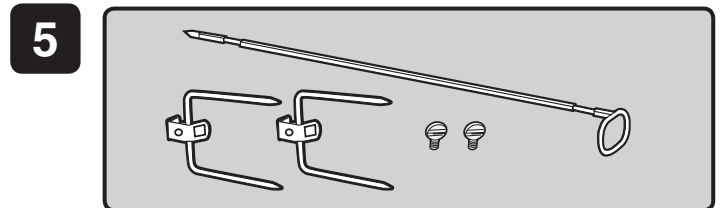
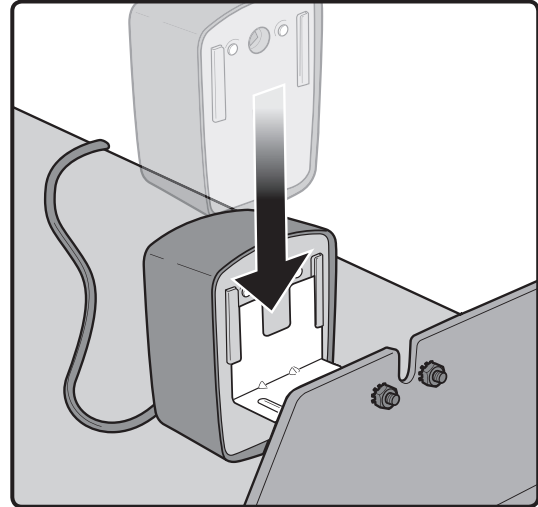
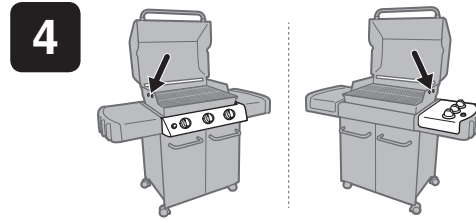
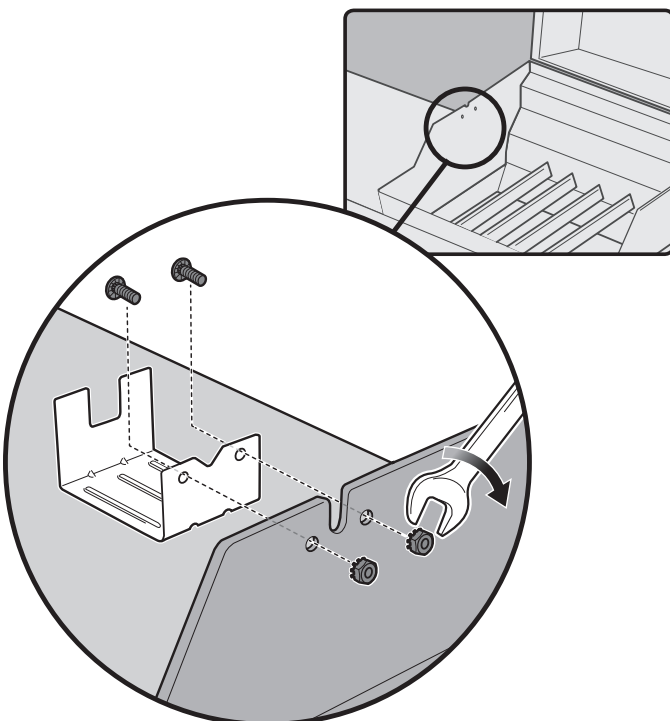
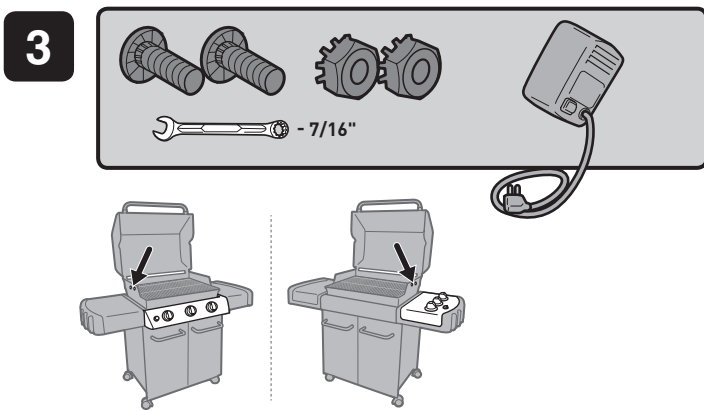
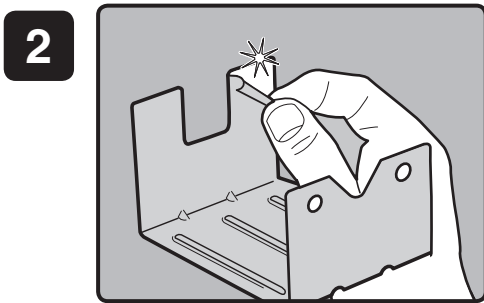
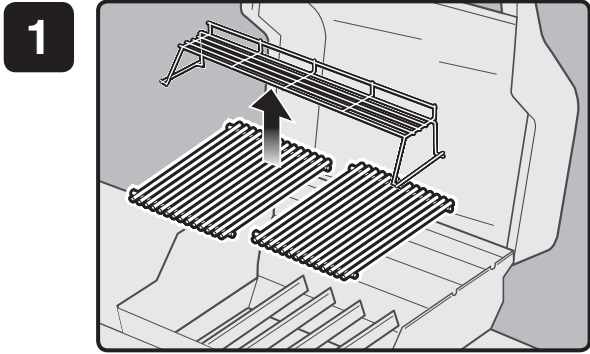
GAS BARBECUE ROTISSERIE

- ES ASADOR GIRATORIO PARA BARBACOAS DE GAS
- FR RÔTISSOIRE POUR BARBECUE À GAZ
- DE DREHSPIESS FÜR DEN GASGRILL
- FI KAASUGRILLIVARRAS
- NO GASSGRILL ROTISSERIE
- DA GASGRILL MED ROTERENDE GRILLBRÆNDER
- SV ROTERANDE GRILLSPETT FÖR GASOLGRILL
- NL SPIT VOOR GASBUITENKEUKEN
- IT GIRARROSTO PER BARBECUE A GAS
- PT RODÍZIO PARA GRELHADOR A GÁS
- PL ROŻEN DO GRILLÓW GAZOWYCH
- RU ГАЗОВОЕ БАРБЕКЮ ДЛЯ ПОДЖАРИВАНИЯ
- CS ROTESERIE PRO PLYNOVÝ GRIL
- SK BARBECUE RAŽENŇ NA PLYNOVÝ GRIL
- HU FORGÓNYÁRS GÁZGRILLHEZ
- RO ROTISOR PENTRU GRĂȚAR CU GAZ
- SL RAŽENJ ZA PLINSKI ŽAR
- HR RAŽANJ ZA PLINSKI ROŠTILJ
- ET GAASIGRILLI GRILLVARRAS
- LV GĀZES GRILA ROTĒJOŠAIS IESMS
- LT DUJINIS SUKAMAS IEŠMAS

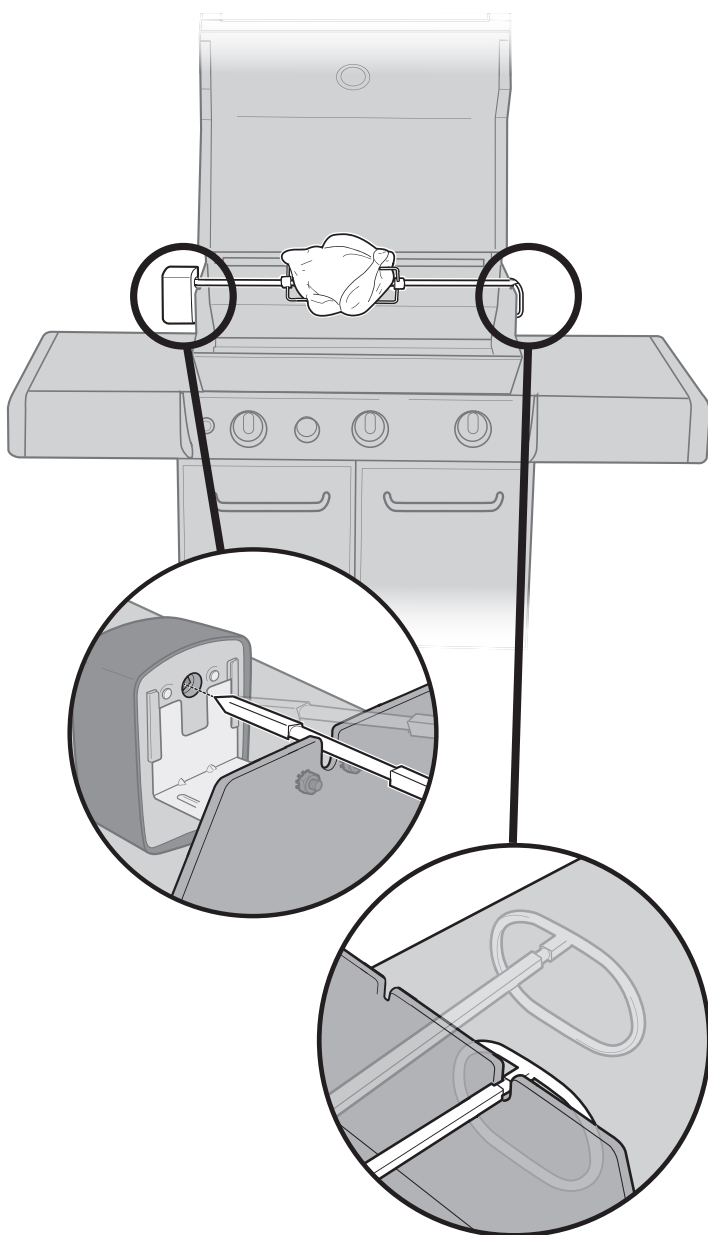


178724

10/07/11



6



WARNING! POTENTIAL SHOCK HAZARD

⚠️ WARNINGS:

- ⚠️ Read all instructions before using your rotisserie.
- ⚠️ This rotisserie is for outdoor use only.
- ⚠️ Remove motor and store in a dry place when not in use.
- ⚠️ Do not touch hot surfaces. Use barbecue mitts.
- ⚠️ This rotisserie is not for use by children.
- ⚠️ To protect against electrical hazards do not immerse cord, plugs, or motor in water or other liquids.
- ⚠️ Unplug the motor from outlet when not in use, or before cleaning.
- ⚠️ Do not use rotisserie for other than intended use.
- ⚠️ Make sure motor is off before placing it on the motor bracket.
- ⚠️ Do not operate the rotisserie motor with a damaged cord or plug.
- ⚠️ Do not operate the rotisserie motor if it malfunctions.
- ⚠️ When using an extension cord, make sure it is not in contact with hot or sharp surface.
- ⚠️ Do not let cord hang over any sharp edge or hot surface.
- ⚠️ Use only outdoors; do not expose to rain.
- ⚠️ To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- ⚠️ In absence of local codes the rotisserie motor must be grounded electrically in accordance with the National Electric Code, ANSI / NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

US/MX/CA only

- ⚠️ The rotisserie motor is equipped with a three prong (grounding) power lead for your protection against shock hazard.
- ⚠️ The power lead should be plugged directly into a properly earthed three prong socket. If use of an extension cord is required, be sure that it is a minimum 16 AWG, 3-wire well insulated cable, marked for OUTDOOR USE ONLY and properly grounded.
- ⚠️ Outdoor extension leads should be marked with the letters "W-A" and a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances".
- ⚠️ Do not cut or remove the earth prong from the rotisserie motor power lead.

EU only

- ⚠️ Only use an extension lead labeled FOR OUTDOOR USE and for use with outdoor appliances.
- ⚠️ A short power lead is supplied to reduce the risk of tripping over the lead. Extension leads may be used, but caution must be taken to prevent tripping over the lead.
- ⚠️ The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- ⚠️ The power lead should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the lead is damaged.
- ⚠️ If using an extension lead, it must be designed for outdoor use and rated at 10A/230V.
- ⚠️ Use the shortest length extension lead possible. Do not connect 2 or more extension leads together.
- ⚠️ Always ensure that the electrical socket being used has the correct voltage (230 V).

WARRANTY

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

OPERATING

1. Remove rotisserie shaft from barbecue. Remove one spit fork.
2. Push the rotisserie shaft through the approximate centre of the food.
3. Slide the spit fork onto the shaft. Insert the tines of both spit forks into the food. The food should be centered on the shaft. Tighten the thumb screws.
4. Place the rotisserie shaft on the cooking box. The grooves of the shaft should rest in the cut-outs in the cooking box.
5. The rotisserie shaft should rotate so that the heavy side of the meat or poultry rotates down to the bottom. Large joints may require the removal of the cooking grates and warming rack to allow full rotation of the shaft. Re-mount the food if necessary for better balance.
6. Remove rotisserie shaft with food before preheating. Preheat barbecue for 10 minutes with lid down. Follow cooking instructions in your Weber® gas barbecue cook book and adjust the burners as indicated.
7. Place the motor into the bracket, slide to lock.
8. Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the motor. Place the rotisserie shaft with food on the cooking box.
9. Turn the motor on.

COOKING

- Meat (except poultry and minced meat) should be brought to room temperature before cooking. (20 to 30 minutes should be adequate for most foods. If frozen, defrost completely before cooking.)
- Truss meat or poultry with string, if necessary, to make the shape as uniform as possible before putting it on the spit.
- Remove cooking grates and warming rack to allow food to turn freely.
- If you wish to save drippings for gravy, place a drip-pan directly under the food on top of the Flavorizer® bars.
- Food preparation steps are the same for rotisserie cooking as for ordinary cooking. Indicated timing in the cook book will be the same.
- All cooking should be performed with the lid closed.
- If foods are too heavy or are irregular in shape, they may not rotate well and should be cooked by the Indirect Method, without using the rotisserie.



This symbol indicates that the product cannot be disposed of in the trash. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com®, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.



ADVERTENCIA RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

⚠ ADVERTENCIAS:

- △ Lea todas las instrucciones antes de utilizar el asador giratorio.
- △ Este asador giratorio sólo puede usarse al aire libre.
- △ Quite el motor y guárdelo en un lugar seco cuando no lo utilice.
- △ No toque las superficies calientes. Utilice guantes protectores específicos para barbacoas.
- △ El asador giratorio no debe ser utilizado por niños.
- △ Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el motor del dispositivo en agua u otros líquidos.
- △ Desconecte el motor de la toma de corriente cuando no lo utilice o antes de limpiar el asador.
- △ No utilice el asador giratorio para fines distintos al que le corresponde.
- △ Asegúrese de que el motor esté apagado antes de colocarlo en su soporte.
- △ No utilice el motor del asador giratorio si el cable o el enchufe presentan daños.
- △ No utilice el motor del asador giratorio si funciona mal.
- △ Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de que no entre en contacto con una superficie caliente o afilada.
- △ No deje que el cable cuelgue de ninguna superficie afilada o caliente.
- △ Utilícelo solamente al aire libre y no lo exponga a la lluvia.
- △ Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.
- △ Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropezar con el mismo. Se pueden utilizar cables de extensión, pero hay que tener cuidado de no tropezarse.
- △ Utilice solamente cables de extensión etiquetados PARA USO AL AIRE LIBRE y para usar con dispositivos que puedan utilizarse al aire libre.
- △ En caso de no existir códigos locales, el motor del asador giratorio deberá conectarse a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

Sólo para EE.UU., México y Canadá

- △ Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de que no entre en contacto con una superficie caliente o afilada.
- △ El cable de alimentación eléctrica debería estar directamente enchufado a un receptáculo de tres púas correctamente puesto a tierra. Si resulta necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que se trate de un cable de 3 hilos, correctamente aislado, de calibre AWG 16 como mínimo, debidamente etiquetado SÓLO PARA USO EN EXTERIORES y correctamente puesto a tierra.
- △ Los cables de extensión exteriores deberían presentar las letras "W-A" e incluir una etiqueta en la que se indique que se pueden utilizar con dispositivos específicos para exteriores.
- △ No corte ni extraiga la púa de conexión a tierra del cable de alimentación del motor del asador.

Sólo para la UE

- △ Utilice solamente cables de extensión etiquetados PARA USO AL AIRE LIBRE y para usar con dispositivos que puedan utilizarse al aire libre.
- △ Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropezar con el cable. Se pueden utilizar cables de extensión, pero hay que tener cuidado para no tropezarse.
- △ El aparato debe conectarse a una toma de corriente que tenga un contacto de toma de tierra.
- △ Es necesario examinar el cable de alimentación con regularidad por si presentara señales de daños. No se puede utilizar el aparato si el cable está dañado.
- △ Si utiliza un cable de extensión, debe estar diseñado para usar en exteriores y tener una capacidad de 10 A y 230 V.
- △ Utilice un cable de extensión lo más corto posible. No conecte dos o más cables de extensión juntos.
- △ Asegúrese siempre de que la toma de corriente que se utiliza tiene el voltaje correcto (230 V).

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiza con el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL que este producto está libre de defectos, tanto en los materiales como de fabricación, a contar de la fecha de compra y del modo siguiente: 2 años después de haber adquirido y puesto en marcha este producto según las instrucciones impresas adjuntas. Weber solicitará una prueba documental de la fecha de compra. **POR LO TANTO, SE DEBE CONSERVAR EL RECIBO Y/O LA FACTURA CORRESPONDIENTE A LA COMPRA.** Esta garantía se limita únicamente a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales y que al examinarlas, indiquen que son defectuosas según los criterios de Weber. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte correrán a cargo del comprador y se deberán pagar anticipadamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo pagados. Esta garantía no cubre los fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento, servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta o cualquier otra garantía implícita de ningún daño accidental o resultante. La presente garantía le otorga derechos legales específicos pudiendo tener otros derechos, que podrían variar.

UTILIZACIÓN

- Quite el eje del asador giratorio de la barbacoa. Quite una horquilla del asador giratorio.
- Empuje el eje del asador giratorio por el centro de la comida.
- Deslice la horquilla del asador giratorio por el eje. Inserte los dientes de ambas horquillas del asador giratorio en la comida. La comida debería estar centrada en el eje. Apriete los tornillos de mariposa.
- Coloque el eje del asador giratorio en la caja de cocción. Las ranuras del eje deberían descansar en las muescas de la caja de cocina.
- El eje del asador giratorio debería girar de forma que el lado más pesado de la carne o ave gire hacia abajo del todo. Los trozos de carne más grandes pueden que requieran la extracción de las parrillas de cocción y de la rejilla de calentamiento para permitir el giro completo del eje. Vuelva a montar la comida para mejorar el equilibrio si fuese necesario.
- Quite el eje del asador giratorio con la comida antes de precalentar. Precaliente la barbacoa durante 10 minutos, con la tapa bajada. Siga las instrucciones de cocción del libro de cocina de su barbacoa de gas Weber® y ajuste los quemadores del modo indicado.
- Coloque el motor en el soporte.
- Inserte el extremo acabado en punta del eje del asador giratorio en el motor. Coloque el eje del asador giratorio con la comida en la caja de cocina.
- Encienda el motor.

COCCIÓN

- Las carnes (excepto las aves y la carne picada) deberán ponerse a temperatura ambiente antes de ser cocinadas. (De 20 a 30 minutos es lo adecuado para la mayoría de las comidas. Si la comida está congelada habrá que descongelarla completamente antes de cocinarla.)
- Ate la carne o ave con una cuerda, en caso que sea necesario, para conseguir que la forma sea lo más uniforme posible antes de ponerla en el asador.
- Quite las parrillas de cocción y la rejilla de calentamiento para permitir que la comida gire libremente.
- Si desea reservar las gotas que caigan para hacer salsa, coloque una bandeja de goteo directamente debajo de la comida, encima de la barras Flavorizer®.
- Los pasos para la preparación de la comida son los mismos para cocinar con asador giratorio que para cocinar normalmente. Los tiempos indicados en el libro de cocina son igualmente válidos.
- Toda la cocción deberá realizarse con la tapa cerrada.
- Si las piezas son muy pesadas o tienen formas irregulares, puede que no giren bien y deberán cocinarse con el método indirecto sin utilizar asador giratorio.



Este símbolo indica que el producto no puede ser desechado con la basura. Para las instrucciones sobre la manera correcta de desechar este producto en Europa, por favor visite www.weber.com®, y póngase en contacto con el importador listado para su país. Si usted no tiene acceso a la Internet, póngase en contacto con el distribuidor a quien le compró el producto y solicítele el nombre, dirección y teléfono del importador.



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENTS :

- ⚠ Lisez l'intégralité des instructions avant d'utiliser votre rôtissoire.
- ⚠ Cette rôtissoire est destinée à une utilisation à l'extérieur uniquement.
- ⚠ Lorsque le moteur n'est pas utilisé, retirez-le et stockez-le à l'abri de l'humidité.
- ⚠ Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Utilisez des gants pour barbecue.
- ⚠ Cette rôtissoire ne doit pas être utilisée par des enfants.
- ⚠ Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ni le moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- ⚠ Débranchez le moteur de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de procéder à son nettoyage.
- ⚠ N'utilisez pas la rôtissoire à des fins autres que celles prévues.
- ⚠ Assurez-vous que le moteur est arrêté avant de le placer sur son support.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le moteur de rôtissoire avec un cordon d'alimentation et/ou une fiche endommagés.
- ⚠ N'utilisez pas le moteur de la rôtissoire en cas de dysfonctionnement.
- ⚠ En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, veillez à ce qu'elle ne soit pas en contact avec une surface chaude ou acérée.
- ⚠ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur un bord acéré ou une surface chaude.
- ⚠ Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement et ne l'exposez pas à la pluie.
- ⚠ Pour réduire les risques de décharges électriques, maintenez la rallonge électrique au sec et au-dessus du sol.
- ⚠ En l'absence de codes régionaux, le moteur de la rôtissoire doit être raccordé au sol électriquement conformément au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70, ou au Code de l'électricité du Canada, CSA C22.1.

US/MX/CA uniquement

- ⚠ En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, assurez-vous que cette dernière n'est en contact avec aucune surface chaude ou acérée.
- ⚠ Le cordon d'alimentation doit être branché directement sur une prise à trois broches correctement mise à la terre. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils de 16 AWG minimum, correctement isolée, portant l'indication UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT et correctement mise à la terre.
- ⚠ Les rallonges extérieures doivent être marquées des lettres « W-A » et être dotées d'une étiquette spécifiant qu'elles sont adaptées à une utilisation avec des appareils d'extérieur.
- ⚠ Ne coupez et ne supprimez pas la borne de mise à la terre du cordon d'alimentation du moteur de rôtissoire.

EU uniquement

- ⚠ Utilisez uniquement une rallonge électrique adaptée à une UTILISATION À L'EXTÉRIEUR et avec des appareils d'extérieur.
- ⚠ Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de réduire les risques de trébuchement. L'utilisation de rallonges électriques est possible, mais il convient alors de prendre les précautions nécessaires pour éviter tous risques de trébuchements.
- ⚠ Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
- ⚠ Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation à la recherche de dommages éventuels. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil.
- ⚠ En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, celle-ci doit être conçue pour une utilisation en extérieur et sous 10 A/230 V.
- ⚠ Utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne raccordez pas plusieurs rallonges.
- ⚠ Assurez-vous toujours que la tension électrique au niveau de la prise de courant utilisée est correcte (230 V).

GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication à compter de la date d'achat et selon les conditions suivantes : garantie de 2 ans dans la mesure où le montage et l'utilisation du produit sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. **CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.** La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses en conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber® de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement, à la seule discrétion de Weber. Si Weber vous demande de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber renvoie les pièces à l'acheteur en port prépayé. La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements résultant d'un accident, d'une utilisation abusive ou incorrecte, d'une modification, d'une application incorrecte, d'un acte de vandalisme, d'une installation incorrecte, d'une maintenance/entretien incorrect(e), ou d'un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'air) à des produits chimiques. Weber décline toute responsabilité relative à des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous octroie des droits spécifiques. D'autres droits, variables selon les régions, peuvent s'appliquer à votre cas.

FONCTIONNEMENT

1. Retirez la broche de rôtissoire du barbecue. Retirez l'une des fourchettes.
2. Enfoncez la broche de rôtissoire au centre de l'aliment à rôtir.
3. Réinstallez la fourchette sur la broche. Insérez les pointes des deux fourchettes dans l'aliment. L'aliment doit être centré sur la broche. Serrez les vis à serrage manuel.
4. Placez la broche de rôtissoire sur la cuve de cuisson. Les rainures de la broche doivent reposer dans les encoches de la cuve de cuisson.
5. La broche de rôtissoire doit tourner de façon à positionner le côté lourd de la viande ou de la volaille vers le bas. En cas de rôtissage d'aliments volumineux, la rotation de la broche peut nécessiter le retrait des grilles de cuisson et du panier de réchauffage. Si nécessaire, embrochez à nouveau l'aliment à rôtir afin de mieux l'équilibrer.
6. Retirez la broche de rôtissoire avec l'aliment pendant le préchauffage du barbecue. Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avec le couvercle abaissé. Suivez les instructions de cuisson figurant dans le livre de recettes de votre barbecue à gaz Weber® et réglez les brûleurs comme indiqué.
7. Faites glisser le moteur sur le support.
8. Insérez la pointe de la broche de rôtissoire dans le moteur. Placez la broche de rôtissoire avec l'aliment à rôtir sur la cuve de cuisson.
9. Mettre le moteur en marche.

CUISSON

- La viande (à l'exception de la volaille et de la viande hachée) doit être à température ambiante avant sa cuisson. (20 à 30 minutes de cuisson suffisent généralement pour la plupart des aliments. Si les aliments sont congelés, les décongeler complètement avant de les cuire.)
- Ficelez la viande ou la volaille, si nécessaire, afin de rendre la forme aussi uniforme que possible avant son embrochage.
- Retirez les grilles de cuisson et le panier de réchauffage pour permettre la rotation sans entrave de la viande ou volaille.
- Si vous souhaitez récupérer le jus et la graisse qui s'égouttent dans le but de préparer une sauce, placez une barquette en aluminium directement sous les aliments, sur les barres Flavorize®.
- La procédure de préparation des aliments en vue de leur cuisson avec la rôtissoire est la même que pour la cuisson normale. Les temps de cuisson indiqués dans le livre de recettes sont identiques.
- Toutes les cuissons doivent être réalisées avec le couvercle abaissé.
- Si les aliments sont trop lourds ou de forme irrégulière, ils risquent de ne pas tourner correctement. Le cas échéant, il est conseillé d'utiliser la méthode de cuisson indirecte sans la rôtissoire.



Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com® et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.



WARNHINWEIS! RISIKO EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGS

⚠️ WARNHINWEISE:

- ⚠️ Lesen Sie vor der Verwendung des Drehspießes alle entsprechenden Anleitungen.
- ⚠️ Dieser Drehspieß darf nur im Freien verwendet werden.
- ⚠️ Wenn Sie den Drehspieß nicht verwenden, bauen Sie den Motor ab und lagern Sie den Motor an einem trockenen Ort.
- ⚠️ Berühren Sie keine heißen Flächen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.
- ⚠️ Dieser Drehspieß darf nicht von Kindern bedient werden.
- ⚠️ Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Kabel, Stecker und Motor NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- ⚠️ Ziehen Sie den Stecker des Motors aus der Steckdose, wenn Sie den Drehspieß nicht verwenden oder wenn Sie den Drehspieß reinigen möchten.
- ⚠️ Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- ⚠️ Stellen Sie sicher, dass der Motor ausgeschaltet ist, bevor Sie den Motor auf die Motorhalterung montieren.
- ⚠️ Betreiben Sie den Motor des Drehspießes nicht, wenn ein Kabel oder ein Stecker beschädigt ist.
- ⚠️ Betreiben Sie den Motor des Drehspießes nicht, wenn eine Fehlfunktion vorliegt.
- ⚠️ Stellen Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels sicher, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt.
- ⚠️ Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen hängen.
- ⚠️ Verwenden Sie den Drehspieß nur im Freien und schützen Sie den Drehspieß vor Regen.
- ⚠️ Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, halten Sie Steckverbindungen des Verlängerungskabels trocken und legen Sie diese Verbindungen nicht auf der Erde ab.

Nur EU

- ⚠️ Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel, die für die BENUTZUNG IM FREIEN und für die Benutzung mit Geräten im Freien zugelassen sind.
- ⚠️ Das mitgelieferte Stromversorgungskabel ist recht kurz, um die Gefahr eines Sturzes über das Kabel zu verringern. Sie können jedoch ein Verlängerungskabel verwenden. Ergreifen Sie dabei die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen, um einen Sturz über das Verlängerungskabel zu verhindern.
- ⚠️ Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- ⚠️ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.
- ⚠️ Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses für den Außengebrauch und für Nennwerte von 10 A / 230 V zugelassen sein.
- ⚠️ Das Verlängerungskabel sollte so kurz wie möglich sein. Schließen Sie niemals 2 oder mehrere Verlängerungskabel zusammen.
- ⚠️ Stellen Sie immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung vorliegt (230 V).

GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiert hiermit dem ERSTKÄUFER, dass dieses Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. **BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.** Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz entsprechender Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, gehen die Frachtkosten zu Ihren Lasten. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- bzw. Postgebühren. Diese eingeschränkte Garantie umfasst ohne Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung, Verschleiß oder Schäden aufgrund von Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfallungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Umgebung, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie für Folgeschäden nicht haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. **Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.**

BETRIEB

1. Nehmen Sie den Drehspieß vom Grill. Nehmen Sie eine der Fleischklammern ab.
2. Stoßen Sie den Drehspieß etwa in der Mitte durch das Grillgut.
3. Schieben Sie die Fleischklammer auf den Spieß. Drücken Sie die Spitzen beider Fleischklammern in das Fleisch. Das Fleisch sollte mittig auf dem Spieß stecken. Ziehen Sie die Flügelschrauben fest.
4. Legen Sie den Drehspieß auf die Grillkammer. Die Nuten am Spieß müssen in den Aussparungen der Grillkammer ruhen.
5. Das Fleisch sollte auf dem Spieß gleichmäßig angeordnet sein, sodass sich der Spieß gleichmäßig drehen kann. Bei größeren Stücken müssen Sie möglicherweise die Grillroste und den Warmhalterost entnehmen. Damit sich der Spieß gleichmäßig drehen kann, müssen Sie eventuell das Grillgut neu anordnen.
6. Nehmen Sie den Drehspieß mit dem Grillgut vor dem Vorheizen vom Grill. Heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel vor. Befolgen Sie die Anleitungen in der beiliegenden Weber-Rezeptbroschüre und stellen Sie die Brenner wie dort beschrieben ein.
7. Schieben Sie den Motor auf die Halterung.
8. Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in den Motor. Hängen Sie den Drehspieß mit dem Grillgut in die vorgesehene Aussparung auf der Grillkammer.
9. Schalten Sie den Motor ein.

ZUBEREITEN VON SPEISEN

- Bringen Sie das Fleisch (außer Hackfleisch und Geflügel) vor dem Grillen auf Raumtemperatur. (Bei den meisten Fleischstücken sollten 20 bis 30 Minuten ausreichen. Tiefgefrorenes Fleisch muss vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.)
- Bevor Sie das Fleisch auf den Spieß stecken, binden Sie das Fleisch mit Küchengarn zu einer möglichst gleichmäßigen Masse zusammen.
- Nehmen Sie die Grill- und Warmhalterost heraus, damit sich das Fleisch ohne Hindernisse drehen kann.
- Wenn Sie herabtropfende Fette und Bratensäfte auffangen und für Saucen verwenden möchten, platzieren Sie eine Tropfschale direkt unter dem Grillgut auf den Flavorizer® Bar-Aromastäben.
- Die Vorbereitung des Grillguts für das Grillen am Drehspieß erfolgt wie beim normalen Grillen. Die in der Rezeptbroschüre angegebenen Zeiten sind identisch.
- Der gesamte Grillvorgang sollte bei geschlossenem Deckel erfolgen.
- Wenn das Grillgut zu schwer ist oder zu ungleichmäßig geformt wurde, dreht sich das Grillgut möglicherweise nicht. In diesem Fall sollte das Grillgut ohne Drehspieß nach der indirekten Methode gegart werden.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das betreffende Produkt nicht mit dem Müll entsorgt werden darf. Für Anweisungen bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts in Europa besuchen Sie bitte unsere Website www.weber.com®, und kontaktieren Sie den für Ihr Land angegebenen Importeur. Falls Sie keinen Zugang zum Internet haben, fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem Namen, der Anschrift und der Telefonnummer des Importeurs.



**VAROITUS! SÄHKÖISKUN
VAARA**

△VAROITUKSET:

- △ Lue ohjeet ennen vartaan käyttöä.
- △ Varras on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.
- △ Irrota moottori ja säilytä sitä kuivassa, kun se ei ole käytössä.
- △ Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä grillikintaita.
- △ Varras ei sovi lasten käyttöön.
- △ Välttääksesi sähköiskun älä upota pistoketta, johtoa tai moottoria veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- △ Irrota moottorin johto, kun se ei ole käytössä, tai ennen puhdistusta.
- △ Älä käytä varrasta muuhun tarkoitukseen.
- △ Varmista, että moottori on sammutettu ennen kuin asetat sen moottorin pidikkeeseen.
- △ Älä käytä vartaan moottoria, jos johto tai pistoke on vioittunut.
- △ Älä käytä vartaan moottoria, jos siinä on toimintahäiriöitä.
- △ Kun käytät jatkojohtoa, varmista ettei se ole kosketuksissa kuuman tai terävän pinnan kanssa.
- △ Älä anna johdon roikkua terävän reunan tai kuuman pinnan päällä.
- △ Vain ulkokäyttöön. Ei saa kastua sateessa.
- △ Sähköiskun välttämiseksi pidä jatkojohto kuivassa paikassa poissa maasta.

Vain EU

- △ Käytä VAIN ULKOKÄYTTÖÖN tarkoitettua jatkojohtoa.
- △ Laitteen mukana oleva sähköjohto on lyhyt kompastumisten välttämiseksi. Jatkojohdon kanssa on varottava kompastumista.
- △ Laitte tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- △ Vartajohdon kunto on tarkistettava säännöllisesti. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vahingoittunut.
- △ Käytettäessä erikoispitkää johtoa tulee sen olla ulkokäyttöön tarkoitettu ja mitoitukseltaan 10 A / 230 V.
- △ Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Älä koskaan kytke kahta johtoa enempää peräkkäin.
- △ Varmista aina, että käyttöjännite on oikea (230 V).

TAKUU

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) takaa täten tämän tuotteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta kootuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. **SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.** Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloitusetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkvallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet, ja käyttäjällä voi olla myös muita oikeuksia.

KÄYTTÖ

1. Ota vartaan akseli grillistä. Poista varrasaarukka.
2. Työnnä vartaan akseli suunnilleen ruoan keskeltä läpi.
3. Liu'uta varrasaarukka vartaaseen. Työnnä varrasaarukoiden piikit ruokaan. Ruoan tulisi olla vartaan keskellä. Kiristä sormiruuvit.
4. Aseta varras grillipesään. Akselissa olevien urien tulee olla grillipesän leikkausten kohdalla.
5. Vartaan varren tulisi pyöriä niin, että lihan tai siipikarjan painavampi puoli pyörii pohjan kautta. Jos paistat isoja lihapaloja, poista grilliritilät ja lämmitysteline, jotta varras mahtuu pyörimään paremmin. Kiinnitä ruoka tarvittaessa uudestaan vartaaseen paremman tasapainon saavuttamiseksi.
6. Poista varras ja ruoka ennen esilämmittämistä. Esilämmitä grilliä 10 minuuttia kansi suljettuna. Noudata Weber® -kaasugrillin keittokirjan ohjeita ja säädä polttimia niiden mukaan.
7. Työnnä moottori kiinnikkeeseen.
8. Työnnä vartaan varren terävä pää moottoriin. Aseta varras ja ruoka grillipesään.
9. Käynnistä moottori.

RUOANVALMISTUS

- Lihan (siipikarjaa ja jauhelihaa lukuun ottamatta) annetaan lämmentä huoneenlämpöiseksi. (20 - 30 minuuttia riittää useimmille ruoille. Anna pakasteen sulaa kokonaan ennen kypsennystä.)
- Sido liha tai kana tarvittaessa langalla, jotta sen muoto olisi mahdollisimman tasainen kun laitat sen haarukkaan.
- Poista grilliritilät ja lämmitysteline, jotta ruoka mahtuu pyörimään kunnolla.
- Jos haluat säästää nesteen kastiketta varten, aseta keräilyastia suoraan ruoan alle, Flavorizer® -kiskojen päälle.
- Ruoan valmistusvaiheet ovat samat kuin tavallisessa grillauksessa. Keittokirjan ilmoittamat grillausajat ovat samat.
- Grillaus tapahtuu aina kansi suljettuna.
- Liian painava tai muodoltaan epätasainen ruoka ei pyöri kunnolla. Käytä sen valmistamiseen epäsuoraa menetelmää ilman varrasta.



Tämä symboli merkitsee sitä, että tuotetta ei voi hävittää jätteiden mukana. Lisätietoja tämän tuotteen oikeanlaisesta hävittämisestä saat osoitteestamme www.weber.com ja ottamalla yhteyttä tuotteen maahantuojaan maassasi. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, pyydä maahantuojan nimi, osoite ja puhelinnumero tuotteen myyjältä.



ADVARSEL! FARE FOR STØT

⚠ ADVARSLER:

- ⚠ Les alle instruksjonene før du bruker rotisserie.
- ⚠ Dette rotisserie er bare til utendørs bruk.
- ⚠ Ta av motoren og lagre den på et tørt sted når den ikke er i bruk.
- ⚠ Varmer overflater må ikke berøres. Bruk grillvotter.
- ⚠ Dette rotisserie må ikke brukes av barn.
- ⚠ For å unngå elektrisk støt, må ikke ledningen, pluggen eller motoren dyppes i vann eller annen væske.
- ⚠ Ta ut uttaket til motoren når den ikke er i bruk, eller før rengjøring.
- ⚠ Bruk ikke rotisserie til noe annet enn det er tenkt til.
- ⚠ Påse at motoren er av før den plasseres i motorbraketten.
- ⚠ Bruk ikke rotisseriesmotoren med skadet ledning eller plugg.
- ⚠ Bruk ikke rotisseriesmotoren hvis den har feilfunksjon.
- ⚠ Når det brukes skjøteledning må du passe på at den ikke kommer i kontakt med varme eller skarpe overflater.
- ⚠ La ikke ledningen henge over skarpe hjørner eller varme overflater.
- ⚠ Brukes bare utendørs, må ikke utsettes for regn.
- ⚠ Hold skjøteledningen tørr og ikke på bakken, for å redusere faren for elektrisk støt.

Bare EU

- ⚠ Bruk bare skjøteledning som er merket FOR UTENDØRS BRUK og til bruk med utendørs apparater.
- ⚠ Det er vedlagt en kort elektrisk ledning for å redusere faren for å trække på ledningen. Det kan brukes skjøteledning, men du må være forsiktig så du ikke trækker på ledningen.
- ⚠ Apparatet må kobles til en jordet stikkontakt.
- ⚠ Tilførselsledningen må regelmessig kontrolleres for tegn på skader, og apparatet må ikke brukes hvis ledningen er skadet.
- ⚠ Hvis du bruker en skjøteledning, må den være beregnet på utendørs bruk, og være merket for 10 A/230 V.
- ⚠ Bruk kortest mulig skjøteledning. Du må ikke koble 2 eller flere skjøteledninger sammen.
- ⚠ Pass alltid på at den elektriske kontakten som brukes har riktig spenning (230 V).

GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer at dette produktet er levert kjøper uten defekter i materiale og produksjonsarbeid. Dersom instruksjonene som er vedlagt, er fulgt, er garantiiden 2 år fra kjøpsdato. **TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING/FAKTURA.** Garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som er defekte ved normal bruk, og ved undersøkelse er godkjent av Weber. Er reklamasjonen godkjent vil Weber reparere eller utskifte delene uten omkostninger. Hvis delene må sendes inn, må kjøper selv betale transportkostnadene. Weber vil betale for returvarer til kjøper. Garantien dekker ikke mangler eller driftvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig innstallasjon eller feilaktig vedlikehold/service. Videre dekker heller ikke garantien skader som skyldes værforhold som orkan, jordskjelv eller tornadoer. Misfarging forårsaket av kontakt med kemikalier eller direkte sollys, inngår heller ikke i garantien. Garantien gir deg spesielle lovbestemte rettigheter, som kan variere.

BETJENING

1. Ta rotisserieakselen av grillen. Ta av et gaffelspyd.
2. Trykk rotisserieakselen gjennom kjøttet omtrent på midten.
3. Skyv gaffelspydet inn på skaftet. Sett spissene på gaffelspydene inn i kjøttet. Kjøttet bør sentreres på akselen. Trekk til fingerskruene.
4. Plasser rotisserieakselen på grillboksen. Sporene på akselen skal hvile i hakkene på grillboksen.
5. Rotisserieakselen skal rotere slik at den tunge siden av kjøttet eller fjærkreet roterer ned mot bunnen. Det kan være nødvendig å ta av grillristene og varmeristen for å gi full rotering på akselen, hvis det er store kjøttstykker. Sett kjøttet på igjen hvis det er nødvendig, for å få bedre balanse.
6. Ta av rotisserieakselen med kjøtt før forvarming. Forvarm grillen i 10 minutter med lokket på. Følg stekeinstruksjonene i din Weber® kokebok for gassgrill og juster brennerne som vist.
7. Skyv motoren på braketten.
8. Sett pilene på rotisserieakselen inn på motoren. Plasser rotisserieakselen med kjøtt på grillboksen.
9. Slå på motoren.

GRILLING

- Kjøttstykker (unntatt fjærkre og finhakket kjøtt) bør ligge i romtemperatur før steking. (20 til 30 minutter bør passe til de fleste kjøtttyper. Hvis det er frosset må det tines før steking.)
- Bind opp kjøtt eller fjærkre med tråd, hvis nødvendig, for å gjøre formen så jevn som mulig før den settes på spydet.
- Ta av grillristene og varmeristen for at kjøttet skal rotere fritt.
- Plasser en dryppanne direkte under kjøttet på toppen av Flavorizer® bars, hvis du ønsker å spare dryppingen til å helle over.
- Trinnene for tillaging av kjøtt er de samme for rotisseriesteking som for vanlig steking. Indikert tid i kokeboken vil være den samme.
- All steking blir gjort med lokket på.
- Hvis kjøttet er for stort eller har uregelmessige former, kan det ikke rotere ordentlig og bør stekes med den indirekte metoden uten bruk av rotisserieset.



Dette symbolet angir at produktet ikke kan kastes sammen med husholdningsavfallet. Du finner anvisninger vedrørende riktig avhending av produktet i Europa ved å gå til www.weber.com® og ta kontakt med importøren som er oppført for det aktuelle landet. Hvis du ikke har tilgang til Internett, tar du kontakt med forhandleren for å få navnet, adressen og telefonnummeret til importøren.



ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD

⚠ADVARSLER:

- ⚠ Læs alle instrukser, inden den roterende grillbrænder anvendes.
- ⚠ Denne roterende grillbrænder må kun anvendes udendørs.
- ⚠ Tag motoren ud og opbevar den på et tørt sted, når den ikke bruges.
- ⚠ Berør ikke meget varme overflader. Brug grillhandsker.
- ⚠ Børn må aldrig anvende denne roterende grillbrænder.
- ⚠ Kabel, stik eller motor må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske på grund af faren for elektrisk stød.
- ⚠ Kobl motoren fra stikket, når den ikke er i brug, eller før den renses.
- ⚠ Benyt ikke den roterende grillbrænder til andet end det tiltænkte formål.
- ⚠ Kontrollér, at motoren er slukket, inden den placeres på motorholderen.
- ⚠ Den roterende grillbrænder må ikke benyttes med beskadiget kabel eller stik.
- ⚠ Betjen ikke den roterende motor, hvis den fungerer forkert.
- ⚠ Bruges der forlængerledning, skal man passe på, at det ikke berører varme eller skarpe overflader.
- ⚠ Lad ikke kablet hænge hen over nogen skarp kant eller varm overflade.
- ⚠ Anvendes kun udendørs og må ikke udsættes for regn.
- ⚠ Hold forlængerkablet tørt og væk fra jorden, så faren for elektrisk stød bliver mindre.

Kun EU

- ⚠ Benyt kun et forlængerledning, der er mærket FOR OUTDOOR USE og til brug med udendørs apparater.
- ⚠ Der medfølger et kort strømkabel, så der er mindre fare for at snuble over kablet. Der kan anvendes forlængerledninger, men pas på, at ingen kan snuble i kablet.
- ⚠ Apparatet skal kobles til en stikkontakt med jordforbindelse.
- ⚠ Strømkablet skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader, og det må ikke anvendes, såfremt kablet er beskadiget.
- ⚠ Bruges der forlængerledning, skal det være beregnet til udendørs brug og normeret til 10A/230V.
- ⚠ Sørg for, at forlængerkablet er så kort som muligt. Kobl ikke 2 eller flere forlængerledninger sammen.
- ⚠ Kontrollér altid, at den anvendte stikkontakt har korrekt strømspænding (230 V).

GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at dette produkt er uden materiale- eller fremstillingsfejl fra købsdatoen på følgende måde: 2 år, når det er samlet og betjent i henhold til den trykte vejledning, der følger med. Weber kan stille krav om rimeligt bevis af købsdatoen. **DU BØR DERFOR GEMME DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.**

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved normal brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse viser sig at være defekte på en måde, som Weber godkender. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vælger Weber enten at reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen, fragt eller frimærker betales forud. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgefølgende skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.

BETJENING

1. Fjern den roterende grillbrænderaksel fra grillen. Fjern den ene spydgaffel.
2. Skub den roterende grillbrænderaksel ca. gennem midten på det, der skal grilles.
3. Skub spydgafflen over på akslen. Stik begge spydgafflers spidser ind i maden. Maden skal sidde helt midt på akslen. Stram tommelskruerne.
4. Læg den roterende grillbrænderaksel på grillkassen. Akslens riller skal hvile i grillkassens udskæringer.
5. Den roterende grillbrænders aksel skal rotere, så kødets eller fjerkræets tunge side roterer ned til bunden. Med store kødstykker kan det være nødvendigt at fjerne grillriste og varmhylde, så akslen kan dreje helt rundt. Montér maden igen, hvis det er påkrævet for at få bedre balance.
6. Fjern den roterende grillbrænderaksel, inden der forvarmes. Forvarm grillen i 10 minutter med låget på. Følg grillvejledningen i din Weber® gasgrills kogeboek og indstil brænderne som anført.
7. Skub motoren ind på beslaget.
8. Stik den roterende grillbrænderaksels spidse ende ind i motoren. Læg den roterende grillbrænderaksel med maden på grillkassen.
9. Tænd for motoren.

MADLAVNING

- Kød (undtagen fjerkræ og kødfars) skal have stuetemperatur, inden det grilles. (20-30 minutter skulle være nok for de fleste fødevarer. Er maden dybfrossen, skal den tøs helt op inden tilberedning.)
- Bind bomuldssnor omkring kød eller fjerkræ, hvis det er påkrævet, så faconen bliver så ensartet som muligt, inden det sættes på spyddet.
- Fjern grillristene og varmhylde, så maden kan dreje uhindret.
- Ønsker du er gemme det, der drypper, til saucen, sættes en drypbakke lige under maden oven på Flavorizer® stængerne.
- Madens tilberedelsestrin er de samme for roterende som for almindelig grillning. Den grilltid, der er anført i kogebogen, er den samme.
- Al grillning bør gøres med lukket låg.
- Er maden for tung eller uregelmæssigt formet, vil den muligvis rotere dårligt, og den bør derfor tilberedes med den indirekte metode, uden brug af den roterende grillbrænder.



Dette symbol indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som almindeligt affald. For instrukser om reglerne for bortskaffelse af dette produkt i Europa, besøg venligst www.weber.com®, og kontakt den importør, der er angivet for dit land. Hvis du ikke har adgang til Internettet, kontakt da din forhandler for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.



VARNING! RISK FÖR EVENTUELL STÖT

⚠ VARNINGAR:

- ⚠ Läs alla instruktioner innan du använder det roterande grillspettet.
- ⚠ Det roterande grillspettet är endast för utomhusbruk.
- ⚠ Ta av motorn och förvara den på ett torrt ställe när den inte används.
- ⚠ Vidrör inte heta ytor. Använd grillvantar.
- ⚠ Det roterande grillspettet ska inte användas av barn.
- ⚠ För att förhindra elektrisk stöt ska sladd, kontakt eller motor inte dränkas in i vatten eller annan vätska.
- ⚠ Dra ur motorn från uttaget när den inte används, eller före rengöring.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettet för annat än avsett bruk.
- ⚠ Se till att motorn är avstängd innan du placerar den på motorhållaren.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettets motor om sladden eller kontakten är skadad.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettets motor om den inte fungerar korrekt.
- ⚠ När du använder en förlängningssladd ska du se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor eller vassa föremål.
- ⚠ Låt inte sladden hänga över en vass kant eller en het yta.
- ⚠ Använd den endast utomhus och utsätt den inte för regn.
- ⚠ För att minska risken för elektriska stötar ska förlängningssladdens anslutning hållas torr och inte ligga på marken.

Endast EU

- ⚠ Använd endast en förlängningssladd som är märkt för utomhusbruk och för bruk med utomhusapparater.
- ⚠ Den medföljande nätsladden är kort för att minska risken för att någon snubblar över sladden. Förlängningssladd kan användas, men försiktighet måste iaktas för att förhindra att någon snubblar över sladden.
- ⚠ Enheten ska anslutas till ett jorduttag.
- ⚠ Nätsladden ska regelbundet kontrolleras efter tecken på skador, och enheten ska inte användas om sladden är skadad.
- ⚠ Vid användning av en förlängningssladd måste denna vara avsedd för utomhusbruk och märkt 10 A/230 V.
- ⚠ Använd en så kort förlängningssladd som möjligt. Koppla inte samman två eller flera förlängningssladdar.
- ⚠ Kontrollera alltid att det eluttag som används har korrekt spänning (220 V).

GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att denna produkt är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten. Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. **DÄRFÖR SKA DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN.**

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott. Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalisim, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller misfsfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, som kan variera.

ANVÄNDNING

1. Ta av det roterande spettet från grillen. Ta av den ena spettgaffeln.
2. Tryck spettet genom matbitens mitt.
3. Skjut på spettgaffeln på spettet. För in spetsgaffelns båda spetsar i matbiten. Matbiten ska sitta mitt på spettet. Dra åt vingskruvarna.
4. Placera spettet på grillen. Spåren på spettet ska passa i urtagen på grillen.
5. Det roterande grillspettet ska rotera så att köttets eller fågelns tunga sida roterar ner till botten. Vid tillagning av stora bitar kan grillgaller och uppvärmningshylla behöva tas bort för att spettet ska kunna rotera fullt ut. Placera om maten vid behov för bättre balans.
6. Ta av det roterande spettet med mat innan förvärmning. Förvärm grillen under 10 minuter med locket stängt. Följ de grillinstruktioner som finns i din Weber® grillhandbok för gasogrill och ställ in brännarna som anges där.
7. För in motorn i hållaren.
8. För in det roterande grillspettets spetsiga ände i motorn. Placera spettet med maten på grillen.
9. Sätt på motorn.

TILLAGNING

- Kött (förutom fågel och malet kött) ska vara rumstempererat vid tillagning. (20 till 30 minuter är tillräckligt för de flesta typer av kött. Fruset kött ska tinas helt före tillagning.)
- Bind upp kött och fågel med ett snöre vid behov, för att få dess form så jämn som möjligt innan köttet placeras på spettet.
- Ta bort grillgaller och värmehylla så att maten kan rotera fritt.
- Om du vill spara droppavlagringarna för att göra sås ska du placera en droppform direkt under maten, ovanpå Flavorizer® bars.
- Förberedelserna är desamma för tillagning med roterande grillspett som för vanlig tillagning. Den tid som anges i grillhandboken är densamma.
- All tillagning bör ske med locket på.
- Om maten är för tung eller har oregelbunden form kanske den inte kan rotera ordentligt, och den ska då tillagas med indirekt grillning utan användning av det roterande grillspettet.



Den här symbolen indikerar att produkten inte kan kasseras normalt i hushållssoporna. Instruktioner för lämplig avyttring av produkten i Europa finns på www.weber.com. Kontakta importören för ditt land. Om du inte har åtkomst till Internet ska du kontakta din återförsäljare och be om importörens namn, adress och telefonnummer.



WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ELEKTROCUTIE

⚠WAARSCHUWINGEN:

- ⚠ Lees voor gebruik van uw spit alle instructies.
- ⚠ Dit spit is alleen voor gebruik buitenshuis.
- ⚠ Verwijder de motor en bewaar deze op een droge plek als het spit niet wordt gebruikt.
- ⚠ De hete oppervlakken niet aanraken. Gebruik barbecuevanten.
- ⚠ Dit spit is niet voor gebruik door kinderen.
- ⚠ Ter bescherming tegen elektrische gevaren, de kabel, stekkers of moter niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- ⚠ Haal de motor uit het stopcontact als deze niet wordt gebruikt of bij het schoonmaken.
- ⚠ Gebruik het spit niet voor andere doeleinden dan wordt aangegeven.
- ⚠ Controleer of de motor uit staat voordat u de motor op de beugel plaatst.
- ⚠ De spitmotor niet gebruiken met een beschadigde kabel of stekker.
- ⚠ De spitmotor niet gebruiken wanneer deze defect is.
- ⚠ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, dient u erop te letten dat deze niet in contact komt met hete of scherpe oppervlakken.
- ⚠ Laat de kabel niet over scherpe randen of hete oppervlakken hangen.
- ⚠ Alleen buiten gebruiken, niet blootstellen aan regen.
- ⚠ Om het risico van elektrische schokken te verminderen, de aansluiting van de verlengkabel droog houden en van de vloer houden.

Enkel EU

- ⚠ Gebruik alleen een verlengkabel bedoeld voor GEBRUIK BUITENSHUIS en voor gebruik bij instrumenten buitenshuis.
- ⚠ Het apparaat heeft een korte voedingskabel om struikelen over de kabel te voorkomen. U mag een verlengkabel gebruiken, maar let op dat er niemand over kan struikelen.
- ⚠ Het apparaat dient te worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- ⚠ Inspecteer de voedingskabel regelmatig op tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer als de kabel beschadigd is.
- ⚠ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, dient deze geschikt te zijn voor gebruik buitenshuis en voor 10A/230V.
- ⚠ Houd de verlengkabel zo kort mogelijk. Verbind nooit twee of meer verlengkabels met elkaar.
- ⚠ Let erop dat u altijd een stopcontact gebruikt met de juiste spanning (max. 230 V).

GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat dit product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer dit is gemonteerd en gebruikt conform de bijbehorende instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. **BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.**

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn ondanks normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, dan zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen of repareren. Bij het retourneren van defecte onderdelen dienen de vervoerskosten vooraf betaald te zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper terugzenden nadat overeenstemming is bereikt m.b.t. de verzendkosten. Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten. Daarnaast geniet u mogelijk nog andere rechten **welke kunnen verschillen.**

WERKING

1. Verwijder de spitschacht van de barbecue. Verwijder een spitvork.
2. Duw de spitschacht door het midden van het gerecht.
3. Schuif de spitvork op de schacht. Plaats de tanden van beide spitvorken in het gerecht. Het gerecht moet in het midden van de schacht worden geplaatst. Draai de duimschroeven vast.
4. Plaats de spitschacht op de ketel. De groeven op de schacht moeten in de uitsparingen van de ketel rusten.
5. De spitschacht moet draaien, zodat het zwaarste gedeelte van het vlees of de kop naar beneden draait. Bij grote stukken kunnen de grillroosters en het verwarmingsrek verwijderd worden zodat de schacht volledig kan draaien. Plaats zonodig het gerecht opnieuw voor een betere balans.
6. Verwijder de spitschacht met het gerecht voor het voorverwarmen. Verwarm de barbecue 10 minuten voor met gesloten deksel. Volg de bereidingsinstructies uit het kookboek van uw Weber® gasbuitenkeuken en stel de branders af zoals wordt aangegeven.
7. Schuif de motor over de beugel.
8. Plaats het gepunte uiteinde van de spitschacht in de motor. Plaats de spitschacht met het gerecht op de ketel.
9. Zet de motor aan.

KOKEN = BEREIDING

- Vlees (behalve kip en gehakt) moeten op kamertemperatuur zijn voordat u ze gaat bereiden. (20 of 30 minuten is voldoende voor de meeste vleessoorten. Bevroren stukken volledig laten ontdooien voor de bereiding.)
- Bind vlees of kip eventueel vast met draad voor een zo gelijk mogelijke vorm voordat u het op het spit rijgt.
- Verwijder de grillroosters en het verwarmingsrek zodat het vlees goed kan draaien.
- Om de sappen te bewaren voor een jus, moet u een druippan direct onder het gerecht plaatsen boven op de Flavorizer® staven.
- De voorbereidingsstappen voor het gerecht zijn voor het bereiden van eten aan het spit dezelfde als voor gewoon koken. De aangegeven tijd in het kookboek zal gelijk zijn.
- Het deksel moet altijd gesloten zijn tijdens de bereiding.
- Als het gerecht te zwaar is of onregelmatig van vorm is, kan het niet goed draaien en moet de indirecte kookmethode worden gebruikt zonder het spit.



Dit symbool geeft aan dat het product niet mag worden weggegooid met het huisvuil. Voor instructies met betrekking tot de juiste wijze van afvoeren van dit product in Europa brengt u een bezoek aan www.weber.com® en neemt u contact op met de importeur die staat vermeld voor uw land. Als u geen toegang tot internet hebt, kunt u contact opnemen met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur.



AVVERTENZA! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE

⚠AVVERTENZE:

- ⚠ Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il girarrosto.
- ⚠ Questo girarrosto è progettato esclusivamente per uso all'aperto.
- ⚠ Rimuovere il motore e riporlo in un luogo asciutto se inutilizzato.
- ⚠ Non toccare le superfici calde. Indossare guanti per barbecue.
- ⚠ Il girarrosto non deve essere utilizzato dai bambini.
- ⚠ Per evitare rischi di scariche elettriche non immergere in acqua o altro liquido il cavo, le spine o il motore.
- ⚠ Scollegare il motore dalla presa elettrica quando inutilizzato e prima di procedere alle operazioni di pulizia.
- ⚠ Utilizzare il girarrosto esclusivamente per l'uso previsto.
- ⚠ Assicurarsi che il motore sia spento prima di metterlo sul supporto.
- ⚠ Non utilizzare il motore del girarrosto se il cavo o la spina risultano danneggiati.
- ⚠ Non utilizzare il motore in caso di malfunzionamento.
- ⚠ Nel caso in cui si utilizzi una prolunga, assicurarsi che non sia a contatto con una superficie calda o affilata.
- ⚠ Assicurarsi che il cavo non penda su una superficie calda o tagliente.
- ⚠ Utilizzare solo all'aperto, non utilizzare sotto la pioggia.
- ⚠ Per ridurre il rischio di scariche elettriche assicurarsi che l'attacco della prolunga sia sempre asciutto e sollevato da terra.

Solo per l'UE

- ⚠ Utilizzare esclusivamente prolunghe specifiche per USO ALL'APERTO e per apparecchi da esterno.
- ⚠ Il cavo in dotazione è corto per ridurre il rischio che ci si possa impigliare. È possibile utilizzare le prolunghe, ma è necessario fare attenzione a non inciampare sul cavo.
- ⚠ Il dispositivo deve essere collegato a una presa a terra.
- ⚠ Controllare periodicamente che il cavo di alimentazione sia intatto; non utilizzare il dispositivo se il cavo è danneggiato.
- ⚠ Se è necessaria una prolunga, accertarsi che sia per uso esterno e con valori di 10A/230V.
- ⚠ Si consiglia di usare delle prolunghe corte. Non collegare assieme 2 o più prolunghe.
- ⚠ Accertarsi che la presa elettrica utilizzata abbia la voltaggio adeguato (230 V).

GARANZIA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente articolo contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come di seguito indicato: 2 anni se il montaggio e l'utilizzo avvengono in conformità alle istruzioni stampate fornite con il prodotto. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. **PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.**

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso di richiesta di restituzione dei componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà le parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati. La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La presente Garanzia od ogni Garanzia implicita escludono la responsabilità di Weber per eventuali danni accidentali o indiretti. La presente garanzia assicura i diritti legali specifici ed altri diritti eventuali, **che possono variare.**

FUNZIONAMENTO

1. Estrarre lo spiedo del girarrosto dal barbecue. Estrarre un forchettone dello spiedo.
2. Far passare lo spiedo attraverso il cibo nella parte centrale.
3. Riporre il forchettone sullo spiedo. Inserire i denti di entrambi i forchettoni nel cibo. Il cibo dovrebbe trovarsi al centro dello spiedo. Serrare le viti ad alette.
4. Mettere lo spiedo sul forno. Le scanalature dello spiedo devono appoggiare sulle aperture del forno.
5. Lo spiedo del girarrosto deve girare in modo che il lato più pesante del pezzo di carne ruoti verso il basso. Per cucinare pezzi di carne più grossi potrebbe essere necessario rimuovere le griglie di cottura e l'elemento riscaldante per consentire allo spiedo di effettuare un giro completo. Se necessario, risistemare il cibo per distribuirlo meglio.
6. Per preriscaldare togliere dal barbecue lo spiedo con il cibo. Preriscaldare il barbecue con il coperchio abbassato per 10 minuti. Seguire le istruzioni per la cottura contenute nel ricettario Weber® e regolare i bruciatori come indicato.
7. Far scorrere il motore sul supporto.
8. Inserire l'estremità appuntita dello spiedo nel motore. Mettere lo spiedo sul forno.
9. Accendere il motore.

COTTURA

- Tenere le carni (fatta eccezione per il pollame e per la carne macinata) a temperatura ambiente prima di procedere alla cottura. (20-30 minuti dovrebbero essere sufficienti per la maggior parte dei cibi. Scongelare completamente i cibi prima di cuocerli.)
- Se necessario legare i pezzi di carne o il pollame con uno spago per renderli più uniformi possibile prima di infilarli nello spiedo.
- Rimuovere le griglie di cottura e l'elemento riscaldante per consentire al cibo di girare senza ostacoli.
- Se si desidera utilizzare i succhi della carne come salsa di condimento, posizionare una vaschetta raccogligrasso direttamente sotto al cibo sopra alle barre aromatizzanti Flavorizer®.
- La procedura per la preparazione del cibo da cuocere sul girarrosto è la stessa seguita per la normale cottura dei cibi. I tempi di cottura indicati nel ricettario sono gli stessi.
- Indipendentemente dal tipo di cottura il coperchio deve restare chiuso.
- Se i pezzi sul girarrosto sono troppo pesanti o di forma irregolare, potrebbero non girare correttamente; si consiglia pertanto di cuocerli col metodo indiretto senza girarrosto.



Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito tra i rifiuti. Per istruzioni riguardanti lo smaltimento adatto di questo apparecchio in Europa, visitare il sito www.weber.com, e contattare l'importatore per il proprio paese. Se non si dispone di un accesso internet, contattare il proprio rivenditore per ottenere il nome, l'indirizzo e il numero telefonico dell'importatore.



AVISO! PERIGO POTENCIAL DE CHOQUE

⚠️ AVISO:

- ⚠️ Leia todas as instruções antes de utilizar o rodízio.
- ⚠️ Este rodízio deve ser utilizado apenas no exterior.
- ⚠️ Quando não estiver a ser utilizado retire o motor e guarde-o num local seco.
- ⚠️ Não toque nas superfícies quentes. Utilize luvas apropriadas para grelhador.
- ⚠️ Este rodízio não deve ser utilizado por crianças.
- ⚠️ Para evitar perigos relacionados com a electricidade, não insira o cabo, fichas ou o motor em água ou outros líquidos.
- ⚠️ Desligue o motor na tomada quando não estiver a ser utilizado ou antes de o limpar.
- ⚠️ Utilize o rodízio apenas para os fins indicados.
- ⚠️ Certifique-se de que o motor está desligado antes de o colocar no respectivo suporte.
- ⚠️ Não utilize o motor do rodízio com um cabo ou uma ficha danificados.
- ⚠️ Em caso de avaria não utilize o motor do rodízio.
- ⚠️ Quando utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que não está em contacto com uma superfície quente ou afiada.
- ⚠️ Não deixe o cabo pendurado sobre qualquer extremidade quente ou afiada.
- ⚠️ Utilize apenas no exterior; não exponha à chuva.
- ⚠️ Para reduzir o risco de choques eléctricos, mantenha a ligação do cabo da extensão seca e fora do chão.
- ⚠️ Para reduzir o risco de tropeçar no fio, é fornecido um cabo de alimentação curto. Podem ser utilizados cabos de extensão, mas devem ser tomadas precauções para evitar tropeçar no fio.

Apenas UE

- ⚠️ Utilize apenas um cabo de extensão com a indicação **PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR** e para utilização com electrodomésticos de exterior.
- ⚠️ É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de tropeçar no cabo. Podem ser utilizados cabos de extensão, mas devem ser tomadas precauções para evitar tropeçar no cabo.
- ⚠️ O aparelho deve ser ligado a uma tomada de parede com ligação à terra.
- ⚠️ O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar a existência de danos e o aparelho não deve ser utilizado se o cabo estiver danificado.
- ⚠️ Se utilizar um cabo de extensão, este deve ser concebido para utilização exterior e ter a classificação **10A/230V**.
- ⚠️ Utilize o cabo de extensão mais curto possível. Não ligue 2 ou mais cabos de extensão uns nos outros.
- ⚠️ Certifique-se sempre de que a tomada eléctrica em utilização tem a tensão correcta (230 V).

GARANTIA

A Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garante ao COMPRADOR FINAL, que o produto estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e posto em função de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe um comprovativo da data de compra. **PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA.** Esta garantia estará limitada à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, conformemente as exigências da Weber, sejam consideradas como defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta. Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utilização devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção ou serviço incorrectos, ou caso não tenha sido efectuada a manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por quaisquer danos incidentais ou consequenciais. Esta garantia concede-lhe direitos legais específicos e também poderá ter outros direitos, **que podem variar.**

FUNCIONAMENTO

1. Retire o eixo do rodízio do grelhador. Retire um espeto.
2. Empurre o eixo do rodízio através do centro aproximado dos alimentos.
3. Faça deslizar o espeto para o eixo. Insira os dentes de ambos os espetos nos alimentos. Os alimentos devem ficar centrados no eixo. Aperte os parafusos de orelhas.
4. Coloque o eixo do rodízio na caixa de grelhar. As ranhuras do eixo devem assentar nos recortes na caixa de grelhar.
5. O eixo do rodízio deve girar, para que o lado pesado da carne ou ave gire para o fundo. As uniões de grandes dimensões podem exigir a remoção das grelhas e da prateleira de aquecimento para permitir a rotação completa do eixo. Se necessário, volte a colocar os alimentos para um melhor equilíbrio.
6. Retire o eixo do rodízio com os alimentos antes de pré-aquecer. Pré-aqueça o grelhador durante 10 minutos com a tampa para baixo. Siga as instruções para grelhar no livro de cozinha do seu grelhador a gás Weber® e ajuste os queimadores, consoante o indicado.
7. Deslize o motor no suporte.
8. Insira a ponta afiada do eixo do rodízio no motor. Coloque o eixo do rodízio com os alimentos na caixa de grelhar.
9. Ligue o motor.

CONFEÇÃO DOS ALIMENTOS

- A carne (excepto aves e carne picada) deve estar à temperatura ambiente antes de a cozinhar. (20 a 30 minutos deve ser o adequado para a maior parte dos alimentos. Se estiver congelada, descongele-a totalmente antes de grelhar.)
- Se necessário, envolva a carne ou a ave com um fio, para tornar a forma o mais uniforme possível, antes de a colocar no espeto.
- Retire as grelhas e a prateleira de aquecimento para permitir que os alimentos rodem livremente.
- Se pretender guardar os pingos para um molho, coloque um tabuleiro para pingos directamente debaixo dos alimentos, por cima das barras Flavorizer®.
- Os passos de preparação dos alimentos são os mesmos tanto para grelhar com rodízio como para grelhar normalmente. Os tempos indicados no livro de cozinha serão os mesmos.
- Deve grelhar sempre com a tampa fechada.
- Se os alimentos forem demasiado pesados ou de forma irregular, poderão não rodar bem e por isso devem ser grelhados pelo método indirecto, sem utilizar o rodízio.



Este símbolo indica que o produto não pode ser colocado no lixo. Para obter instruções com relação a como se livrar deste produto de forma adequada na Europa, visite www.weber.com® e entre em contato com o importador listado para seu país. Se não tiver acesso a internet, entre em contato com o seu revendedor para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.



OSTRZEŻENIE! POTENCJALNE RYZYKO PORĄŻENIA PRĄDEM

⚠OSTRZEŻENIA:

- ⚠ Przed użyciem urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- ⚠ Rożen jest przeznaczony tylko do użytku na zewnątrz.
- ⚠ Jeżeli rożen nie będzie używany, należy wyjąć silnik i przechować go w suchym miejscu.
- ⚠ Nie należy dotykać gorących powierzchni. Należy używać rękawic kuchennych.
- ⚠ Rożen nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.
- ⚠ Aby uniknąć porażenia prądem nie należy zanurzać przewodu, wtyczek i silnika w wodzie lub innych płynach.
- ⚠ Należy odłączyć silnik od zasilania kiedy rożen nie jest używany lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ⚠ Należy używać rożen zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ⚠ Należy upewnić się, że silnik został wyłączony przed umieszczeniem go na wsporniku silnika.
- ⚠ Nie należy używać silnika różna z uszkodzonym przewodem lub wtyczką.
- ⚠ Nie należy używać silnika różna w razie jego uszkodzenia.
- ⚠ Jeśli używany jest przedłużacz, należy upewnić się, że przedłużacz nie styka się z gorącymi lub ostrymi powierzchniami.
- ⚠ Nie należy pozwolić, aby przewód stykał się z ostrymi krawędziami lub gorącymi powierzchniami.
- ⚠ Rożen należy używać tylko na zewnątrz; nie należy wystawiać go na działanie deszczu.
- ⚠ Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy utrzymywać złącze przedłużacza suche i nad ziemią.

Tylko UE

- ⚠ Używać tylko przedłużaczy z oznaczeniem DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO oraz do użytku z urządzeniami zewnętrznymi.
- ⚠ W celu zmniejszenia ryzyka potykania się o przewód, w zestawie znajduje się krótki przewód zasilający. Można używać przedłużaczy, ale należy unikać potykania się o nie.
- ⚠ Urządzenie należy podłączyć do gniazda ze stykiem uziemiającym.
- ⚠ Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem.
- ⚠ Należy używać przedłużaczy 10 A/230 V przeznaczonych do użytku na zewnątrz.
- ⚠ Używać jak najkrótszych przedłużaczy. Nie należy podłączać razem 2 lub większej ilości przedłużaczy.
- ⚠ Zawsze należy sprawdzić, czy gniazdo elektryczne ma prawidłowe napięcie (230 V).

GWARANCJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie będzie zmontowane i użytkowane zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ.

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie normalnego użytkowania i serwisowania, i które w czasie kontroli firmy Weber zostaną uznane za wadliwe. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, wtedy dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, nabywca musi pokryć z góry koszt opłat transportowych. Firma Weber zwróci części nabywcy pokrywając część opłat transportowych lub pocztowych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub problemów z działaniem powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowej konserwacji lub serwisu lub braku normalnej i rutynowej konserwacji. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Firma Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za straty przypadkowe lub wynikowe. Ta gwarancja nadaje nabywcy określone prawa i nie wyklucza innych jego praw, które mogą być różne.

DZIAŁANIE

- Wyjąć wałek rożna z rożna. Wyjąć jedne widelki.
- Włożyć wałek rożna mniej więcej przez środek mięsa.
- Umieścić widelki na wałku. Zęby widelki umieścić w mięsie. Mięso należy umieścić na środku wałka. Dokręcić śruby radełkowane.
- Umieścić wałek rożna na skrzynce przeznaczonej do pieczenia. Rowki wałka powinny pozostać w wycięciach w skrzynce przeznaczonej do pieczenia.
- Wałek rożna powinien obracać się tak, aby ciężka strona mięsa lub drobiu obracała się w dół do spodniej części. Aby zapewnić swobodny obrót wałka w czasie przyrządzania dużych kawałków mięsa, należy zdjąć kraty do pieczenia i ramy do podgrzewania. Jeżeli jest to konieczne należy ponownie ułożyć mięso w celu zapewnienia lepszej równowagi.
- Wyjąć wałek rożna z mięsa przed podgrzaniem. Należy podgrzewać rożen przez 10 minut ze zdjętą pokrywą. Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pieczenia znajdującymi się w książce kucharskiej dotyczącej do grillów gazowych Weber® i wyregulować palnik w sposób wskazany.
- Umieścić silnik na wsporniku.
- Umieścić ostry koniec wałka rożna w silniku. Umieścić wałek rożna z mięsem na skrzynce przeznaczonej do pieczenia.
- Włączyć silnik.

PIECZENIE

- Przed rozpoczęciem pieczenia należy pozostawić mięso (z wyjątkiem drobiu i mięsa mielonego) do momentu uzyskania przez nie temperatury pokojowej. (20 do 30 minut dla większości rodzajów mięsa. Jeżeli mięso jest zamrożone, przed przystąpieniem do pieczenia należy je całkowicie rozmrozić.)
- Należy ułożyć mięso związane lub drób ze sznurkiem, w taki sposób, aby stworzyć jak najbardziej równomierny kształt przed umieszczeniem go na szpikulcu.
- Wyjąć kraty do pieczenia i ramy przeznaczone do podgrzewania w celu zapewnienia swobodnego obrotu.
- Jeżeli użytkownik chce zachować tłuszcz z pieczeni, w górnej części drążków Flavorizer® pod mięsem należy umieścić miskę na tłuszcz.
- Etapy przygotowywania mięsa są takie same dla pieczenia na rożnie jak i zwykłego pieczenia. Wskazany czas przyrządzania potrawy w książce kucharskiej jest taki sam.
- Pieczenie powinno odbywać się z zamkniętą pokrywą.
- Mięso zbyt ciężkie lub o nieregularnym kształcie może nieprawidłowo obracać się na rożnie, należy wówczas upiec mięso metodą pośrednią bez użycia rożna.



Symbol ten oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do pojemników na śmieci. Aby uzyskać informacje dotyczące zasad pozbywania się produktu w Europie, odwiedź stronę internetową www.weber.com® i skontaktuj się z importerem w twoim kraju. Jeśli nie masz dostępu do Internetu, skontaktuj się ze swoim sprzedawcą, aby uzyskać informacje o nazwie, adresie i numerze telefonu importera.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ПОТЕНЦИАЛЬНАЯ ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

⚠️ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- ⚠️ Перед использованием барбекю прочитайте все инструкции.
- ⚠️ Барбекю предназначено только для наружного использования.
- ⚠️ Если прибор не используется, снимите двигатель и храните в сухом месте.
- ⚠️ Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь перчатками для работы с барбекю.
- ⚠️ Барбекю не должно использоваться детьми.
- ⚠️ С целью защиты от поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилки или двигатель в воду или другую жидкость.
- ⚠️ Если двигатель не используется, а также перед очисткой отсоедините двигатель от розетки питания.
- ⚠️ Пользуйтесь барбекю только в предназначенных для этого целях.
- ⚠️ Перед установкой двигателя на кронштейн проверьте, чтобы он был выключен.
- ⚠️ Не эксплуатируйте двигатель барбекю, если шнур или вилка повреждены.
- ⚠️ Не эксплуатируйте двигатель барбекю, если он неисправен.
- ⚠️ При использовании убедитесь, что провод удлинителя не лежит на горячей поверхности или поверхности, имеющей острые края.
- ⚠️ Не навешивайте шнур над острой или горячей поверхностью.
- ⚠️ Барбекю предназначено только для наружного использования; прибор не должен находиться под дождем.
- ⚠️ Чтобы снизить риск поражения электрическим током, соединение удлинителя должно оставаться в сухом состоянии и не находиться на земле.

Только ЕС

- ⚠️ Для наружных бытовых приборов нужно пользоваться только удлинителем, имеющим маркировку FOR OUTDOOR USE (ДЛЯ НАРУЖНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ).
- ⚠️ Короткий шнур питания поставляется для того, чтобы снизить риск зацепиться за него. Возможно использование удлинителя, но нужно проявлять осторожность, чтобы за него не зацепиться.
- ⚠️ Прибор нужно подсоединять к штепсельной розетке, имеющей заземляющий контакт.
- ⚠️ Шнур питания следует регулярно проверять на наличие признаков повреждения; если шнур поврежден, то прибор использовать нельзя.
- ⚠️ Если используется удлинитель, то он должен быть рассчитан на наружное использование и иметь номинальные параметры 10A/230 В.
- ⚠️ Используйте удлинитель минимально возможной длины. Не соединяйте 2 или больше удлинителей вместе.
- ⚠️ Всегда проверяйте, чтобы используемая электрическая розетка имела правильное напряжение (230 В).

ГАРАНТИЯ

Компания Weber-Stephen Products LLC (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВОНАЧАЛЬНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная с даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями. Компания Weber может потребовать от Вас обоснованное подтверждение даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ.

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то такие детали будут заменены бесплатно.

Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber вернет детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте. Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет вам конкретные юридические права. Вы можете обладать другими правами, которые в различных странах могут быть различными.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Снимите вертел с барбекю. Снимите одну вилку-шампур.
2. Проколите вертелом продукт приблизительно по центру.
3. Переместите вилку-шампур на вертеле. Введите зубья обеих вилок в продукт. Продукт должен быть отцентрирован на вертеле. Затяните барашки.
4. Поместите вилку-шампур на вертеле в отделении для приготовления пищи. Выемки вертела должны находиться в вырезах отделения для приготовления пищи.
5. Вертело должно вращаться так, чтобы тяжелая сторона мяса или туши птицы поворачивалась вниз. Большие куски могут потребовать снятия решетки и стойки для подогрева, чтобы обеспечить полное вращение вертела. При необходимости повторно установите продукт так, чтобы улучшить баланс.
6. Перед подогревом снимите вертело с продуктом. Подогрейте барбекю в течение 10 минут с прикрытой крышкой. Соблюдайте инструкции по приготовлению пищи, приведенные в поваренной книге для газового барбекю Weber®, и отрегулируйте горелки в соответствии с указаниями.
7. Установите двигатель на кронштейн.
8. Введите острый конец вертела в двигатель. Поместите вертело с продуктом в отделение для приготовления пищи.
9. Включите двигатель.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Температура мяса (кроме птицы и рубленого мяса) перед приготовлением должна быть доведена до комнатной температуры. (Для большинства продуктов для этого достаточно 20 - 30 минут. Если продукт заморожен, перед приготовлением его нужно полностью разморозить.)
- При необходимости скрутите ножки, другие части птицы или мяса, и завяжите веревкой, чтобы обеспечить максимально однородную форму, перед тем как поместить продукт на вилку.
- Снимите решетку и стойку для подогрева, чтобы обеспечить свободное вращение продукта.
- Если нужно сохранить стекающий жир для подливы, поместите поддон непосредственно под продуктом на прутья Flavorizer®.
- Последовательность приготовления пищи на барбекю такая же, чтобы и при обычном приготовлении. Время, указанное в поваренной книге, одинаково.
- Приготовление пищи должно выполняться при закрытой крышке.
- Если продукт слишком тяжелый или неоднородный по форме, то он может плохо вращаться, и поэтому должен готовиться непрямым способом, без барбекю.



Этот знак указывает, что продукт нельзя выбрасывать в корзину для мусора. Для получения инструкций по правильной утилизации этого продукта в Европе, посетите, пожалуйста, страницу по адресу www.weber.com, и свяжитесь с внесенным в список импортером для Вашей страны. При отсутствии доступа к интернету, обратитесь к Вашему дилеру для получения информации по имени, адресу и номеру телефона импортера.



POZOR! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

⚠POZOR:

- ⚠ Před použitím roteserie si přečtete veškeré pokyny.
- ⚠ Tato roteserie je určena pouze pro venkovní použití.
- ⚠ Jestliže výrobek nepoužíváte, demontujte motor a uložte na suchém místě.
- ⚠ Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte ochranné rukavice s tepelnou izolací.
- ⚠ Tuto roteserii nesmí používat děti.
- ⚠ Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem neponořujte šňůru, zástrčky ani motor do vody ani jiných kapalin.
- ⚠ Před čištěním nebo pokud výrobek nepoužíváte odpojte motor od zásuvky.
- ⚠ Nepoužívejte roteserii k jiným účelům než je určeno.
- ⚠ Před umístěním motoru na držák se ujistěte, že je vypnutý.
- ⚠ Roteserii nepoužívejte, je-li šňůra nebo zástrčka motoru poškozená.
- ⚠ Roteserii nepoužívejte, vykazuje-li motor známky poruchy.
- ⚠ Při používání prodlužovací šňůry dbejte na to, aby se nedotýkala horkých nebo ostrých předmětů.
- ⚠ Nenechávejte šňůru viset přes horké povrchy nebo ostré hrany.
- ⚠ Používejte pouze venku; nevystavujte dešti.
- ⚠ Ke snížení rizika úrazu elektrickým proudem uchovávejte spoje prodlužovací šňůry v suchu a nepokládejte ji na zem.

Pouze EU

- ⚠ Používejte pouze takové prodlužovací šňůry, které jsou určeny pro VENKOVNÍ POUŽITÍ a pro použití s venkovními zařízeními.
- ⚠ Ke snížení rizika zakopnutí o šňůru je dodávána krátká napájecí šňůra. Použití prodlužovací šňůry je možné, je však nutné zabránit případnému zakopnutí o tuto šňůru.
- ⚠ Zařízení musí být připojeno k elektrické zásuvce s uzemněním.
- ⚠ Dodávanou šňůru je zapotřebí pravidelně kontrolovat, zda nevykazuje známky poškození. V takovém případě zařízení nepoužívejte.
- ⚠ Používáte-li prodlužovací šňůru, musí být tato označena jako vhodná pro venkovní použití a musí být dimenzovaná pro 10 A / 230 V.
- ⚠ Používejte co možná nejkratší prodlužovací šňůru. Nepropojujte 2 a více prodlužovacích šňůr dohromady.
- ⚠ Vždy se ujistěte, že elektrická zásuvka má správné napětí (230 V).

ZÁRUKA

Společnost Weber-Stephen Products LLC (Weber®) tímto PŮVODNÍMU KUPUJÍCÍMU zaručuje, že tento výrobek bude prostý vad materiálu a řemeslného zpracování, a to po dobu - viz níže - od data zakoupení: 2 roky za předpokladu, že bude smontován a provozován v souladu s tištěnými dodanými pokyny. Společnost Weber může požadovat přiměřené doložení data zakoupení. Z TOHOTO DŮVODU BYSTE SI MĚLI DOKLAD O NÁKUPU ČI FAKTURU USCHOVAT.

Tato omezená záruka se omezuje na opravu a výměnu součástí, u kterých bude zjištěna závada vzniklá při běžném používání, a u kterých bude takováto závada prokázána způsobem uspokojivým pro společnost Weber. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a schválí nárok ze záruky, rozhodne o provedení opravy nebo bezplatné výměně dotčených dílů. Budete-li vyzváni k vrácení vadných dílů, musíte je odeslat na své náklady. Společnost Weber vrátí díly kupujícímu zásilkou s uhrazeným dopravným či poštovním. Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné závady či provozní potíže, ke kterým by došlo v důsledku nehody, zneužití, nesprávného používání, úprav, použití pro nesprávné účely, vandalizmu, nesprávné instalace, obsluhy či údržby nebo zanedbání běžné a pravidelné údržby. Tato omezená záruka se dále nevztahuje na snížení kvality nebo poškození vzniklé v důsledku nepříznivých povětrnostních vlivů, například krupobití, víchřice, zemětřesení nebo tornád, a dále změny zbarvení v důsledku působení chemických látek at přímo, nebo z ovzduší. Společnost Weber neodpovídá, ať již podle této záruky, či dle mlčky předpokládaného, za žádné náhodné nebo následné škody. Tato záruka vám poskytuje specifická zákonná práva, přičemž můžete mít současně i některá další práva, která se mohou odlišovat.

PROVOZ

1. Vyměňte rožeň roteserie z grilu. Stáhněte jeden bodec.
2. Vtlačte rožeň roteserie do středu připravovaného pokrmu.
3. Nasuňte bodec na rožeň. Zapíchněte oba bodce do pokrmu. Pokrm by měl být na rožni vystředěný. Utáhněte šrouby s křídlovou hlavou.
4. Vložte rožeň roteserie do grilovacího prostoru. Drážky rozně by měly spočívat ve výřezech v grilovacím prostoru.
5. Rožeň roteserie by se měl volně otáčet a maso by na něm mělo být správně vyváženo. Větší kusy masa mohou vyžadovat odstranění grilovací roštu a ohřívací poličky, aby se mohl rožeň volně otáčet. V případě potřeby znovu napíchněte pokrm, abyste dosáhli jeho lepšího vyvážení.
6. Před předehřátím grilu vyměňte rožeň s napíchnutým pokrmem z grilu. Předehřívajte gril s uzavřeným poklopem po dobu asi 10 minut. Poté postupujte podle pokynů v kuchařce k vašemu plynovému grilu Weber® a upravte plamen hořáku.
7. Nasuňte motor na držák.
8. Zasuňte upínací konec rozně roteserie do motoru. Vložte rožeň roteserie s napíchnutým pokrmem do grilovacího prostoru.
9. Zapněte motor.

GRILOVÁNÍ

- Maso (kromě drůbeže a mletého masa) by mělo mít před grilováním pokojovou teplotu. (U většiny pokrmů stačí 20 až 30 minut. Je-li maso zmrazené, je nutné jej před grilováním zcela rozmrazit.)
- Maso či drůbež v případě potřeby převažte před napíchnutím na jehlu provázekem, aby byl jeho tvar pokud možno co nejstejněmější.
- Vyměňte grilovací rošty a ohřívací poličku, aby se mohl rožeň s pokrmem volně otáčet.
- Chcete-li uchovat šťávu, která odkapává z masa, umístěte přímo pod něj na žebra Flavorizer® záchytnou vaničku.
- Kroky pro přípravu pokrmu jsou u grilování na roteserii stejné jako u každého jiného grilování. Doba přípravy uvedená v kuchařce je také stejná.
- Grilování vždy provádějte s uzavřeným poklopem.
- Pokud je maso příliš těžké nebo má nepravidelný tvar, nemusí se na rožni správně otáčet a je potřeba jej grilovat nepřímou metodou, tedy bez použití roteserie.



Tento symbol upozorňuje, že výrobek nesmí být likvidován s běžným domovním odpadem. Pokyny k řádné likvidaci tohoto výrobku v zemích Evropy naleznete na webových stránkách www.weber.com, kde jsou uvedeny také kontakty na dovozce do jednotlivých zemí. Nemáte-li přístup k internetu, obraťte se na svého prodejce a požádejte jej o jméno, adresu a telefonní číslo dovozce.



VAROVANIE! MOŽNÉ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

⚠VAROVANIA:

- ⚠ Pred použitím grilu si vždy prečítajte všetky pokyny.
- ⚠ Tento gril je určený len na vonkajšie použitie.
- ⚠ Ak gril nepoužívate, vyberte motor a uskladnite ho na suchom mieste.
- ⚠ Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte grilovacie palčičky.
- ⚠ Tento gril nesmú používať deti.
- ⚠ Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani motor do vody a iných kvapalín.
- ⚠ Keď gril nepoužívate a pred čistením odpojte motor z elektrickej zásuvky.
- ⚠ Nepoužívajte gril na iný účel, než na aký je určený.
- ⚠ Predtým, ako motor umiestnite do držiaka, skontrolujte, či je vypnutý.
- ⚠ Nepoužívajte grilovací motor, ak je kábel alebo zástrčka poškodená.
- ⚠ Nepoužívajte grilovací motor, ak nepracuje správne.
- ⚠ Ak používate predlžovací kábel, skontrolujte, či sa nedotýka ostrého alebo horúceho povrchu.
- ⚠ Nenechajte kábel prevísať cez ostrú hranu alebo horúci povrch.
- ⚠ Gril používajte iba vo vonkajšom prostredí a nevystavujte ho dažďu.
- ⚠ Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, udržiavajte pripojenie k predlžovaciemu káblu v suchu a mimo zeme.

Iba EÚ

- ⚠ Používajte iba predlžovací kábel označený **NA VONKAJŠIE POUŽITIE** a ktorý je určený na používanie so zariadeniami do vonkajšieho prostredia.
- ⚠ S grilom sa dodáva krátky napájací kábel, aby sa predišlo zakopnutiu oň. Je možné použiť aj predlžovací kábel, ale je potrebné dávať pozor, aby oň nikto nezakopol.
- ⚠ Spotrebič sa pripojí do elektrickej zásuvky s uzemňovacím kontaktom.
- ⚠ Napájací kábel sa musí pravidelne kontrolovať, či nie je poškodený a spotrebič sa nesmie použiť, ak je kábel poškodený.
- ⚠ Ak používate predlžovací kábel, musí byť určený na vonkajšie použitie a s menovitým napätím 10A/230V.
- ⚠ Použite najkratšiu možnú dĺžku predlžovacieho kábla. Nespájajte 2 alebo viac predlžovacích káblov dohromady.
- ⚠ Vždy sa uistite, že použitá elektrická zásuvka má správne napätie (230 V).

ZÁRUKA

Spoločnosť Weber-Stephen Products LLC (Weber®) týmto poskytuje záruku PŮVODNÉMU MAJITELOVI, že jeho zariadenie nebude obsahovať chyby materiálu a spracovania odo dňa kúpy; záruka platí 2 roky v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými so zariadením. Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. **PRETO ODPORÚČAME, ABY STE SI DOBRE ODLOŽILI POKLADNIČNÝ LÍSTOK ALEBO FAKTÚRU.**

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavia chyby pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavujú na základe testov spoločnosti Weber ako chybné. Ak spoločnosť Weber potvrdí chybu a schváli reklamačný nárok, spoločnosť Weber opraví alebo nahradí chybnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť chybné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely predajcovi a zaplatí prepravné a poštovné. Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na žiadne zlyhanie alebo prevádzkové ťažkosti spôsobené nehodou, nesprávnym používaním, zneužívaním, zlou aplikáciou, vandalizmom, zlou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom alebo neschopnosťou vykonať bežnú a pravidelnú údržbu. Na poškodenia alebo na škody spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, strata intenzity farby z dôvodu vystavenia chemickým látkam buď priamo, alebo v atmosfére, sa táto obmedzená záruka nevzťahuje. Spoločnosť Weber nie je zodpovedná touto ani akoukoľvek obmedzenou zárukou za akékoľvek implicitné, náhodné alebo následné škody. Táto záruka vám poskytuje špecifické zákonné práva a môžete mať aj iné práva, ktoré a môžu líšiť.

OBSTRUHA

1. Vyberte grilovací ražeň z grilu. Vyberte jednu vidlicu.
2. Zatláče ražeň približne stredom jedla.
3. Nasuňte vidlicu na ražeň. Zasuňte konce oboch vidlíc do jedla. Jedlo by sa malo nachádzať v strede ražňa. Utiahnite prítlačné skrutky.
4. Položte grilovací ražeň na varnú plochu. Drážky ražňa by mali zapadať do výrezov vo varnej ploche.
5. Grilovací ražeň by sa mal otáčať tak, aby sa ťažšia strana mäsa alebo hydiny otáčala smerom nadol. Veľké kusy môžu vyžadovať vybratie roštu a ohrievacieho stojanu, aby sa mohol ražeň úplne otočiť. Pre dosiahnutie lepšej rovnováhy môžete jedlo na ražni znovu usporiadať.
6. Vyberte grilovací ražeň s jedlom pred predhriatím. Gril predhrejte na 10 minút s vekom nadol. Postupujte podľa pokynov o príprave jedál v kuchárskej knihe o grilovaní plynového grilu Weber® a upravte horáky ako je uvedené.
7. Zasuňte motor do konzoly.
8. Zasuňte špicatý koniec ražňa do motora. Položte grilovací ražeň s jedlom na varnú plochu.
9. Zapnite motor.

PRÍPRAVA JEDLA

- Mäso (okrem hydiny a mletého mäsa) by sa malo pred grilovaním nechať zohriať na izbovú teplotu. (20 až 30 minút by malo pri väčšine druhov mäsa stačiť. Ak je mäso zamrznuté, pred prípravou ho úplne rozmrazte.)
- V prípade potreby mäso alebo hydinu pred napichnutím na ražeň zviažte, aby bol jeho tvar čo najpravidelnejší.
- Vyberte varný rošt a ohrievací stojan, aby sa jedlo mohlo voľne otáčať.
- Ak chcete šťavu z mäsa použiť do omáčky, umiestnite zachytávaciu tácku priamo pod pripravované jedlo na lišty Flavorizer®.
- Postup prípravy jedla je pri grilovaní rovnaký, ako pri bežnej príprave. Indikovaná doba prípravy uvedená v kuchárskej knihe bude rovnaká.
- Príprava jedla by sa mala vykonať pri zatvorenom veku.
- Ak je pripravované jedlo príliš ťažké alebo má nepravdivý tvar, nemusí sa dobre otáčať a malo by sa pripravovať nepriamou metódou bez použitia grilovacieho ražňa.



Tento symbol udáva, že výrobok sa nesmie vyhadzovať do zberu domáceho odpadu. Pokyny týkajúce sa správnej likvidácie tohto výrobku v Európe nájdete na stránke www.weber.com® a kontaktujte dovozcu, ktorý je uvedený v zozname pre vašu krajinu. Ak nemáte prístup k internetu, kontaktujte vášho predajcu, ktorý vám oznámi názov, adresu a telefónne číslo dovozcu.



FIGYELMEZTETÉS! ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- ⚠ A forgónyárs használata előtt olvassa el az utasításokat.
- ⚠ Ez a forgónyárs csak kültéri használatra való.
- ⚠ Ha nem használja, távolítsa el a motort, és tárolja száraz helyen.
- ⚠ Ne érintse meg a forró felületeket. Használjon barbecue kesztyűt.
- ⚠ A forgónyársat gyermekek nem használhatják.
- ⚠ Az elektromos áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozókat vagy a motort vízbe vagy más folyadékba.
- ⚠ Ha nem használja, vagy ha szeretné megtisztítani, húzza ki a motort a csatlakozóból.
- ⚠ Ne használja forgónyársat a rendeltetésétől eltérő célra.
- ⚠ Ellenőrizze, hogy a motor ki van-e kapcsolva, mielőtt a konzolra tenné.
- ⚠ Ne működtesse a forgónyárs motorját, ha a kábel vagy a csatlakozó sérült.
- ⚠ Ne működtesse a forgónyárs motorját, ha meghibásodott.
- ⚠ Ha hosszabbítót használ, ellenőrizze, hogy nem érintkezik-e forró vagy éles tárgyakkal.
- ⚠ Ne hagyja, hogy a kábel forró vagy éles tárgyak fölé lógjon.
- ⚠ Csak kültéri használatra; ne hagyja kinn esőben.
- ⚠ Az elektromos áramütés veszélyének csökkentése érdekében tartsa a hosszabbítót szárazon, a talaj fölött elvezetve.

Csak EU

- ⚠ Kizárólag KÜLTÉRI HASZNÁLATRA megjelölésű hosszabbítót használjon a kültéri berendezésekhez.
- ⚠ A berendezéshez egy rövid tápkábel tartozik a kábelben való megbotlás kockázatának csökkentése érdekében. Használhat hosszabbítót, de ügyeljen rá, hogy ne botoljon meg a kábelben.
- ⚠ A berendezést egy földelt csatlakozóaljzathoz kell csatlakoztatni.
- ⚠ A tápkábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nem sérült-e; a berendezés nem használható sérült kábellel.
- ⚠ Csak kültéri, 10A/230V besorolású hosszabbítót használjon.
- ⚠ A lehető legrövidebb hosszabbítót használja. Ne kapcsoljon össze 2 vagy több hosszabbítót.
- ⚠ Mindig ellenőrizze, hogy a használni kívánt elektromos csatlakozó megfelelő feszültségű-e (230 V).

JÓTÁLLÁS

A Weber–Stephen Products LLC (Weber®) a vásárlás időpontjáról számítva az alábbi feltételek mellett szavatolja az EREDETI VÁSÁRLÓ számára a jelen termék anyaghiba-, és gyártási hiba-mentességét: a mellékelt, nyomtatott útmutatásoknak megfelelő összeszerelés és üzemeltetés esetén a szavatosság időtartama 2 év. Lehet, hogy a Weber elfogadható bizonyítékot kér a vásárlás időpontjáról. EZÉRT ŐRIZZE MEG A NYUGTÁT, VAGY A SZÁMLÁT.

Jelen Korlátozott Szavatosság alapján a Weber megjavítja, vagy kicseréli azon alkatrészeket, melyekről a vizsgálat alapján kiderül, hogy normál használat alatt hibásodtak meg. Ha a Weber igazolja a hibát, és jóváhagyja a kérelmet, választása szerint díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt. Ha Ön visszakéri a meghibásodott alkatrészeket, előre ki kell fizetnie a szállítási költséget. A szállítmányozási, postázási díj előre kifizetését követően a Weber visszajuttatja az alkatrészeket a vásárlónak. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jégeső, hurrikán, földrengés vagy tornádó által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott elszíneződésekre. Jelen szavatosság, vagy bármely más vélelmezett szavatosság nem kötelezi a Weber vállalatot véletlenszerű, vagy következményes károk megtérítésére. Ez a jótállás speciális jogokat biztosít Önnek, melyen túlmenően Ön egyéb, hatályos törvénytől függő jogokkal is rendelkezhet.

ÜZEMELTETÉS

1. Vegye ki a forgónyársat a grillezből. Távolítsa el egy villát.
2. Szűrja át a forgónyársat az étel közepén.
3. Csúszta vissza a villát a tengelyre. Szűrja a két villa fogait az ételbe. Az étel a nyárs közepén legyen. Szorítsa meg a két szárnyascsavart.
4. Tegye a forgónyársat a sütőtérbe. A nyárs hornyai a sütődoboz kivágásaiban legyenek.
5. A forgónyárs tengelye úgy forogjon, hogy a hús vagy szárnyas nehezebbik oldala lefelé forogjon. A nagyobb darab sütek esetében szükséges lehet a főzőrostély és a melegítő rács eltávolítása, hogy a tengely megfelelően foroghasson. Helyezze fel újra az ételt, ha a jobb egyensúly érdekében szükséges.
6. Távolítsa el a forgónyársat és az ételt az előmelegítés előtt. Melegítse elő a grillt 10 percre, zárt fedéllel. Kövesse a Weber® gázgrill szakácskönyv sütési utasításait, és annak alapján állítsa be az égőket.
7. Csúszta a motort a konzolra.
8. A forgónyárs hegyes végét illessze a motorba. Tegye a forgónyársat a sütőtérbe.
9. Kapcsolja be a motort.

SÜTÉS

- A húst (kivéve a szárnyasokat és a darálthúst) melegítse szobahőmérsékletűre a sütés előtt. (20-30 perc elegendő a legtöbb étel esetében. Ha fagyott, teljesen olvassza ki a sütés előtt.)
- Kösse össze a húst vagy a szárnyast egy cérnával, ha szükséges, hogy a formája egységes legyen, mielőtt a nyársra húzná.
- Vegye ki a főzőrostélyt és a melegítő rácsot, hogy az étel szabadon foroghasson.
- Ha szeretné összegyűjteni a lecsöpögő zsiradékot a mártáshoz, tegye a csepptálcát az étel alá, a Flavorizer® rudakra.
- Az étel előkészítése a nyárson való sütés esetében megegyezik a normál sütéssel. A szakácskönyvben megjelölt időknél sem kell változtatni.
- A sütést zárt fedéllel végezze.
- Ha az étel túl nehéz vagy szabálytalan alakú, előfordulhat, hogy nem fog megfelelően forogni; ebben az esetben közvetett eljárással süsse meg, a nyárs használata nélkül.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető a normál háztartási hulladékkal együtt. A termék megfelelő kezelésére vonatkozó európai utasításokat illetően kérjük, látogasson el a www.weber.com oldalra, és vegye fel a kapcsolatot az Ön országának importőrével. Ha nem rendelkezik Internet-hozzáféréssel, vegye fel a kapcsolatot a márkakereskedőjével az importőr nevét, címét és telefonszámát illetően.



AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE

⚠ AVERTIZĂRI:

- ⚠ Citiți toate instrucțiunile înainte de a folosi rotisorul.
- ⚠ Acest rotisor se poate folosi numai în spații deschise.
- ⚠ Când nu este utilizat, demontați motorul și depozitați-l într-un spațiu uscat.
- ⚠ Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mănuși de protecție pentru grătar.
- ⚠ Rotisorul nu trebuie folosit de copii.
- ⚠ În vederea evitării pericolului de electrocutare, nu introduceți cablul electric, fișele sau motorul în apă sau în alte lichide.
- ⚠ Scoateți motorul din priză când acesta nu este utilizat sau înainte de a-l curăța.
- ⚠ Nu folosiți rotisorul în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- ⚠ Asigurați-vă că motorul este oprit înainte de a-l așeza în suportul pentru motor.
- ⚠ Nu puneți motorul rotisorului în funcțiune cu un cablu sau o fișă de alimentare deteriorată.
- ⚠ Nu puneți motorul rotisorului în funcțiune dacă acesta este defect.
- ⚠ Când folosiți un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta nu intră în contact cu o suprafață fierbinte sau ascuțită.
- ⚠ Nu lăsați cablul de alimentare să atârne deasupra unei margini ascuțite sau a unei suprafețe încinse.
- ⚠ Folosiți doar în spații deschise, nu expuneți la ploaie.
- ⚠ Pentru a reduce pericolul unei electrocutări, păstrați conexiunea cablului prelungitor uscată și la distanță de sol.

Numai UE

- ⚠ Folosiți doar un cablu prelungitor destinat pentru UTILIZAREA ÎN EXTERIOR și cu aparate de exterior.
- ⚠ Este furnizat un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscul împiedicării în cablu. Pot fi folosite cabluri prelungitoare, dar se va acorda o atenție sporită în vederea evitării împiedicării în cablu.
- ⚠ Aparatul va fi conectat la o priză cu un contact de împământare.
- ⚠ Cablul de alimentare trebuie examinat periodic pentru semne de deteriorare, iar aparatul nu va fi utilizat dacă cablul este deteriorat.
- ⚠ Dacă se va utiliza un cablu prelungitor, acesta trebuie să fie un cablu pentru exterior, adecvat pentru 10 A/230 V.
- ⚠ Utilizați un cablu prelungitor cu dimensiunea cea mai mică. Nu conectați două sau mai multe prelungitoare împreună.
- ⚠ Asigurați-vă întotdeauna că priza electrică care este utilizată are tensiunea corectă (230 V).

GARANȚIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI INIȚIAL al acestui produs că acesta nu va prezenta defecte de material și manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani, când este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc. Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. **ÎN CONSECINȚĂ, TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI BONUL FISCAL SAU FACTURA.**

Această Garanție limitată va acoperi reparația sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiții normale de utilizare și care la examinare vor arăta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul și aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnați piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna piese cumpărătorului, taxa de transport sau timbrul fiind preplătite. Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întreținerii sau deparării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreținerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severă precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă, nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu este responsabil în cadrul acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru daunele accidentale sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice, pe lângă care vi se pot conferi și alte drepturi, care pot varia.

OPERAREA

1. Demontați axul rotisorului de la grătar. Demontați o furculiță de străpungere.
2. Împingeți axul rotisorului prin centrul aproximativ al alimentelor.
3. Introduceți furculița de străpungere pe ax. Introduceți dinții ambelor furculițe de străpungere în alimente. Alimentele trebuie să fie poziționate centrate pe ax. Strângeți șuruburile cu cap striat.
4. Așezați axul rotisorului pe caseta de gătit. Canelurile axului trebuie să se așeze în decupajele casetei de gătit.
5. Axul rotiseriei trebuie să se rotească astfel încât partea cu greutate a cărnii să se rotească înspre partea inferioară. Bucățile mari pot impune demontarea grătarului de gătit și a standului de încălzire pentru a permite rotirea completă a axului. Așezați din nou alimentele pentru un echilibru mai bun, dacă este necesar.
6. Demontați axul rotisorului împreună cu alimentele înainte de a încălzi. Încălziți grătarul pentru 10 minute cu capacul coborât. Urmați instrucțiunile de preparare a alimentelor din cartea de bucate a grătarului cu gaz Weber® și reglați arzătoarele conform indicațiilor.
7. Glisați motorul în suport.
8. Introduceți vârful ascuțit al axului rotisorului în motor. Așezați axul rotisorului împreună cu alimentele pe caseta de gătit.
9. Porniți motorul.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR

- Bucățile de carne (mai puțin carnea de pui și cea tocată) trebuie adusă la temperatura camerei înainte de a fi preparată. (20-30 minute sunt suficiente pentru majoritatea alimentelor. Dacă sunt congelate, decongelați complet înainte de a le prepara.)
- Legați bucățile de carne sau de pui cu o ață, dacă este necesar, pentru a da o formă cât mai uniformă înainte de a le pune pe frigare.
- Demontați grătarul de gătit și standul de încălzire pentru a permite rotirea liberă a alimentelor.
- Dacă doriți să colectați sucurile pentru un sos, așezați tava de scurgere direct sub alimente, deasupra barelor Flavorizer®.
- Atât pentru prepararea la rotisor, cât și pentru prepararea normală, etapele de preparare a alimentelor sunt identice. Timpii de preparare indicați în cartea de bucate vor fi identici.
- Prepararea poate fi efectuată cu capacul închis.
- Dacă alimentele sunt prea grele sau în forme neregulate, acestea nu se pot roti corect și ar trebui preparate folosind metoda indirectă, fără a utiliza rotisorul.



Acest simbol arată că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer. Pentru instrucțiuni despre eliminarea corespunzătoare a acestui produs în Europa, vizitați www.weber.com® și contactați importatorul listat pentru țara dvs. Dacă nu aveți acces la internet, contactați dealerul pentru numele, adresa și numărul de telefon ale importatorului.



OPOZORILO! POTENCIALNO TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR

⚠OPOZORILA:

- ⚠ Preberite vsa navodila pred uporabo ražnja.
- ⚠ Ta raženj je samo za uporabo na prostem.
- ⚠ Odstranite motor in ga shranite na suhem mestu, ko ga ne uporabljate.
- ⚠ Ne dotikajte se vročih površin. Uporabite rokavice za žar.
- ⚠ Ta raženj ni namenjen za to, da bi ga uporabljali otroci.
- ⚠ Za zaščito pred električnim udarom ne potaplajte kabla, vtičev ali motorja v vodo ali druge tekočine.
- ⚠ Odklopite motor iz vtičnice, ko ga ne uporabljate, ali pred čiščenjem.
- ⚠ Ne uporabljajte žara za drugo kot za namenjeno uporabo.
- ⚠ Zagotovite, da je motor ugasnjen, preden ga namestite v nosilec motorja.
- ⚠ Ne uporabljajte motorja ražnja s poškodovanim kablom ali vtičem.
- ⚠ Ne upravljajte motorja žara, če ima napako.
- ⚠ Kadar uporabljate podaljšek, zagotovite, da ni v stiku z vročo ali ostro površino.
- ⚠ Ne pustite, da kabel visi čez oster rob ali vročo površino.
- ⚠ Uporabljajte samo na prostem; ne izpostavljajte dežju.
- ⚠ Če želite zmanjšati tveganje električnega udara, naj bo podaljšek kabla suh in nad tlemi.

Samo EU

- ⚠ Uporabite samo podaljške kablov, ki so označeni ZA UPORABO NA PROSTEM in za uporabo z zunanji napravami.
- ⚠ Priložen je kratek napajalni kabel, da se zmanjša tveganje spotikanja. Lahko se uporabljajo podaljški, vendar morate paziti, da se ne spotaknete ob kable.
- ⚠ Ta naprava se mora priklopiti na vtičnico, ki ima kontakt za ozemljitev.
- ⚠ Napajalni kabel redno preverite za poškodbe, naprave pa ne uporabljajte, če je kabel poškodovan.
- ⚠ Če uporabljate podaljšek, mora biti zasnovan za zunanjo rabo in imeti kapaciteto 10 A/230 V.
- ⚠ Uporabite najkrajši možen podaljšek. Ne priklopite dveh podaljškov skupaj.
- ⚠ Vedno zagotovite, da ima uporabljena električna vtičnica pravo napetost (230 V).

GARANCIJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) s tem jamči PRVEMU KUPCU, da je ta izdelek brez okvar v materialu in izdelavi od datuma nakupa kot sledi: 2 leti, če je izdelek sestavljen in upravljan v skladu s priloženimi tiskanimi navodili. Podjetje Weber lahko zahteva smiselni dokaz o datumu nakupa. ZATO SHRANITE RAČUN ALI BLAGAJNIŠKO POTRDILO.

Ta Omejena garancija je omejena na popravilo ali zamenjavo delov, ki se izkažejo za okvarjene med normalno uporabo in servisiranjem in pri katerih pregled po mnenju in presoji podjetja Weber pokaže, da so okvarjeni. Če Weber potrdi okvaro in odobri zahtevek, se bo podjetje Weber odločilo za zamenjavo ali popravilo takšnih delov brez zaračunanja stroškov. Če morate vrniti okvarjene dele, morate vnaprej plačati stroške transporta. Podjetje Weber bo dele vrnilo kupcu z vnaprej plačanimi stroški tovornine ali poštnine. Ta omejena garancija ne pokriva odpovedi oziroma težav z delovanjem zaradi nesreč, zlorabe, sprememb, napačne uporabe, vandalizma, nepravilne namestitve oziroma nepravilnega vzdrževanja in servisiranja oziroma neupoštevanja napotkov za običajno rutinsko vzdrževanje. Ta omejena garancija ne pokriva obrabe ali poškodb zaradi hudih vremenskih razmer, kot so toča, hurikani, potresi ali tornadi, razbarvanja zaradi izpostavitve kemikalijam, bodisi neposredno bodisi v ozračju. Weber ne prevzema odgovornosti v okviru te ali katere koli druge zakonsko zajamčene garancije za naključno ali posledično škodo. Ta garancija vam daje določene zakonske pravice, imate pa lahko tudi druge pravice, ki so lahko drugačne.

OBRATOVANJE

1. Odstranite os ražnja z žara. Odstranite eno vilico.
2. Potisnite os ražnja skozi približno središče hrane.
3. Postavite vilico za raženj na os ražnja. Vstavite konice obeh vilic v hrano. Hrana naj bo centrirana na osi. Zatesnite krilate vijake.
4. Postavite os ražnja na posodo za pečenje. Zareze ražnja naj počivajo v izrezih posode za pečenje.
5. Os ražnja naj se vrti tako, da se težka stran mesa ali perutnine vrti proti dnu. Če uporabljate večje kose, boste mogoče morali odstraniti rešetko za pečenje in stojalo za gretje, da omogočite popolno rotacijo. Po potrebi ponovno namestite hrano za boljše ravnotežje.
6. Odstranite os ražnja s hrano, preden segrejete žar. 10 minut vnaprej segrevajte žar z zaprtim pokrovom. Upoštevajte navodila za pečenje v kuharski knjigi za plinski žar Weber® in ustrezno prilagodite gorilnike.
7. Potisnite motor na nosilec motorja.
8. Vstavite ostri del osi ražnja v motor. Postavite os ražnja na posodo za pečenje.
9. Vključite motor.

PEČENJE

- Meso (razen perutnine in mletega mesa) naj se pred pečenjem segreje na sobno temperaturo. (Za večino hrane bi moralo biti 20 do 30 minut dovolj. Zamrznjeno hrano popolnoma odtalite pred pečenjem.)
- Zavežite meso ali perutnino z nitko, če je potrebno, da bo oblika čim bolj enakomerna, preden jih postavite na raženj.
- Odstranite rešetke za pečenje in stojalo za segrevanje, da se lahko hrana prosto obrača.
- Če želite shraniti sok za omako, postavite zbiralno posodo neposredno pod hrano na vrh letev Flavorizer®.
- Koraki za pripravo hrane so isti za pečenje na ražnju kot za običajno pečenje. Označeni čas pečenja v knjigi bo isti.
- Vse pečenje naj se izvaja z zaprtim pokrovom.
- Če je hrana prevelika ali preveč nepravilne oblike, se mogoče ne bo pravilno vrtela, zato jo specite s posredno metodo, brez uporabe ražnja.



Ta simbol označuje, da izdelka ne morete odvreči z gospodinjskimi odpadki. Za navodila glede pravilnega odlaganja tega izdelka v Evropi glejte www.weber.com in se obrnite na uvoznika, navedenega za vašo državo. Če nimate dostopa do interneta, se obrnite na prodajalca za ime, naslov in telefonsko številko uvoznika.



UPOZORENJE! POTENCIJALNA OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

⚠ UPOZORENJA:

- ⚠ Prije korištenja ražnja pročitajte sve upute.
- ⚠ Ražanj je predviđen samo za korištenje na otvorenom.
- ⚠ Kad nije u upotrebi, uklonite motor i skladištite ga na suhom mjestu.
- ⚠ Ne dodirujte vruće površine. Koristite rukavice za roštilj.
- ⚠ Djeca ne smiju koristiti ovaj ražanj.
- ⚠ Radi zaštite od električnih opasnosti ne uranjajte kabel, utikače ili motor u vodu ili druge tekućine.
- ⚠ Odspojite motor iz električne utičnice kad nije u upotrebi ili prije čišćenja.
- ⚠ Ne koristite ražanj u druge svrhe osim one za koju je namijenjen.
- ⚠ Provjerite da li je motor isključen prije nego što ga postavljate na nosač motora.
- ⚠ Ne koristite motor za ražanj u slučaju oštećenog električnog kabela ili utikača.
- ⚠ Ne koristite motor za ražanj ako je neispravan.
- ⚠ Kad koristite produžni kabel, provjerite da ne dodiruje vruću ili ostru površinu.
- ⚠ Ne dopustite da električni kabel visi preko nekog oštrog ruba ili vruće površine.
- ⚠ Koristite ga samo na otvorenom i ne izlažite ga na kiši.
- ⚠ Radi smanjenja rizika od električnog udara priključke produžnog kabela održavajte suhima i iznad tla.

EU samo

- ⚠ Koristite samo produžni kabel koji je označen ZA KORIŠTENJE NA OTVORENOM i za korištenje s uređajima za vanjsku uporabu.
- ⚠ Isporučen je kratki električni kabel kako bi se smanjio rizik od spoticanja preko kabela. Mogu se koristiti produžni kabeli, no moraju se poduzeti mjere za sprečavanje spoticanja preko kabela. Uređaj treba priključiti na utičnicu koja ima uzemljenje.
- ⚠ Kabel za napajanje treba redovito provjeravati radi znakova oštećenja, te se uređaj ne smije koristiti ako je kabel oštećen.
- ⚠ Ako koristite produžni kabel on mora biti namijenjen za korištenje na otvorenom i normiran na 10 A/230 V.
- ⚠ Ako je moguće koristite kraći produžni kabel. Nemojte priključivati 2 ili više produžnih kabela zajedno.
- ⚠ Uvijek osigurajte da električna utičnica koja se koristi ima točan napon (230 V).

JAMSTVO

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) ovim jamči PRVOTNOM KUPCU da će proizvod biti bez manjkavosti u materijalu ili izradi od datuma kupnje kako slijedi: 2 godine ako se sastavlja i koristi u skladu s priloženim tiskanim uputama. Weber može zahtijevati razuman dokaz datuma kupnje. **STOGA SAČUVAJTE POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN.** Ovo ograničeno jamstvo ograničava se na popravak ili zamjenu dijelova za koje se ispostavi da su neispravni pri normalnom korištenju i servisiranju, a za koje tvrtka Weber nakon ispitivanja utvrdi da su neispravni. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas zatraži da vratite neispravne dijelove, troškovi transporta moraju se platiti unaprijed. Tvrtka Weber vratit će dijelove kupcu uz unaprijed plaćenu vozarinu ili poštarinu. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnom instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili nepridržavanjem izvođenja normalnog i rutinskog održavanja. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva propadanje ili oštećenja uslijed teških vremenskih uvjeta poput tuče, orkana, potresa ili tornada niti promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo izravno ili onima iz atmosfere. Tvrtka Weber neće preuzeti odgovornost pod ovim ili nekim nametnutim jamstvom za slučajne ili posljedične štete. Ovo vam jamstvo daje određena zakonska prava, a možete imati i druga prava, koja mogu varirati.

RAD

1. Uklonite šipku ražnja s roštilja. Uklonite jednu vilicu ražnja.
2. Gurnite šipku ražnja kroz sredinu hrane.
3. Natakните vilicu ražnja na šipku. Umetnite vrhove obje vilice ražnja u hranu. Hrana treba biti centrirana na šipki. Pritegnite vijke.
4. Postavite šipku ražnja na kutiju za pečenje. Utori šipke trebaju nasjesti u izdanke u kutiji za pečenje.
5. Šipka ražnja se treba okrenuti tako da se teža strana mesa ili pilettine okrene prema dolje. U slučaju velikih komada možda ćete morati ukloniti rešetke za pečenje i rešetku za zagrijavanje kako biste omogućili puno okretanje šipke. Ako je potrebno, ponovno postavite hranu radi postizanja bolje ravnoteže.
6. Prije zagrijavanja uklonite šipku ražnja s hranom. Zagrijavajte roštilj sa spuštanim poklopcem za 10 minuta. Slijedite upute za pečenje u vašoj knjizi recepata za Weber® plinski roštilj i podesite plamenike kao što je naznačeno.
7. Umetnite motor na nosač motora.
8. Umetnite zašiljeni kraj šipke ražnja u motor. Postavite šipku ražnja s hranom na kutiju za pečenje.
9. Uključite motor.

PEČENJE

- Meso (osim peradi i mljevenog mesa) prije pečenja treba zagrijati na sobnu temperaturu. (Za većinu hrane trebalo bi biti dovoljno 20 do 30 minuta. Ako je hrana zamrznuta, potpuno je odmrznite prije pečenja.)
- Meso ili perad po potrebi vežite uzicom kako biste dobili što homogeniji oblik prije stavljanja na ražanj.
- Uklonite rešetke za pečenje i rešetku za zagrijavanje kako biste omogućili slobodno okretanje hrane.
- Ako želite sačuvati sok od pečenja za umak, postavite pliticu za sakupljanje točno ispod hrane na vrh prečki za dodavanje arome Flavorizer®.
- Koraci za pripremu hrane za pečenje na ražnju isti su kao i za uobičajeno pečenje. Naznačeno vrijeme u knjizi recepata bit će isto.
- Sva pečenja treba izvoditi sa zatvorenim poklopcem.
- Ako je hrana preteška ili nepravilnog oblika, možda se neće dobro okretati i valja je peći neizravnim načinom bez korištenja ražnja.



Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s kućanskim otpadom. Za upute koje se odnose na pravilno odlaganje ovoga proizvoda u Europi, molimo Vas da posjetite www.weber.com® i obratite se uvozniku koji je naveden na popisu za vašu zemlju. Ako nemate pristup internetu, obratite se lokalnom zastupniku/trgovcu za ime uvoznika, adresu i telefonski broj.



HOIATUS! VÕIMALIK ELEKTRILÖÖGIOHT

⚠HOIATUS:

- ⚠ Lugege enne grillvarda kasutamist läbi kõik juhised.
- ⚠ Antud grillvarras on mõeldud ainult õues kasutamiseks.
- ⚠ Kui seadet ei kasutata, eemaldage mootor ning hoidke seadet kuivas kohas.
- ⚠ Ärge puudutage kuumasid pindu. Kasutage grillkindaid.
- ⚠ Antud grillvarras ei ole mõeldud laste poolt kasutamiseks.
- ⚠ Elektriõhtude eest kaitsmiseks ärge pange toitejuhet, pistikuid või mootorit vette või teistesse vedelikesse.
- ⚠ Eraldage mootor vooluvõrgust, kui te seadet ei kasuta või siis enne seadme puhastamist.
- ⚠ Ärge kasutage grillvarrast muuks, kui selleks ettenähtud otstarbel.
- ⚠ Veenduge enne mootori mootorikinnitusele asetamist, et mootor on välja lülitatud.
- ⚠ Ärge kasutage grillvarda mootorit, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud.
- ⚠ Ärge kasutage töökorras mitte olevat grillvarda mootorit.
- ⚠ Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see ei puutuks vastu kuumasid või teravaid pindu.
- ⚠ Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle teravate servade või kuumade pindade.
- ⚠ Kasutage seadet ainult õues; ärge jätke seadet vihma kätte.
- ⚠ Elektrilöögiohu vähendamiseks hoidke pikendusjuhtme ühendus kuivana ning maapinnast kõrgemal.

Ainult EL

- ⚠ Kasutage ainult selliseid toitejuhtmeid, millised on märgistatud VÄLITINGIMUSTES KASUTAMISEKS ning välisseadmetega kasutamiseks.
- ⚠ Toitejuhtme otsa komistamise ohu vähendamiseks on seadmega kaasas lühike toitejuhe. Pikendusjuhtmeid võib kasutada, kuid tuleb olla ettevaatlik, et ei komistataks juhtme otsa.
- ⚠ Seade tuleb ühendada maanduskontaktiga pistikupesasse.
- ⚠ Toitejuhet tuleb regulaarselt kontrollida võimalike kahjustusmärkide osas ning toitejuhtme kahjustumise korral ei tohi seadet kasutada.
- ⚠ Pikendusjuhtme kasutamisel peab see olema mõeldud välitingimustes kasutamiseks ning olema kõlblik 10A/230V elektrivooluga kasutamiseks.
- ⚠ Kasutage lühima võimaliku pikkusega toitejuhet. Ärge ühendage 2 või enam pikendusjuhet omavahel kokku.
- ⚠ Veenduge alati, et kasutataval voolupistikul on õige pingeline (230 V).

GARANTII

Käesolevaga tagab ettevõtte Weber-Stephen Products LLC (Weber®) ESMAOSTJALE, et sellel tootel ei ole materjalist ja valmistamisest põhjustatud defekte alates ostukuupäevast järgmistel tingimustel: kaks (2) aastat pärast kokkupanekut ja kasutamist tootege kaasas olevate trükitud juhiste järgi. Weber võib nõuda ostukuupäeva tõendamist. SEETÖTTU HOIDKE OSTUTÜSEKK VÕI ARVE KINDLASTI ALLES. Käesolev piiratud garantii piirdub nende osade parandamise või asendamisega, mis osutuvad vigaseks tavapärasel kasutamisel ja hooldamisel ning mille kontrollimine tõendab Weberit rahuldaval viisil, et nad on defektsed. Kui Weber kinnitab defekti olemasolu ja kiidab nõude heaks, remondib või asendab Weber need osad tasuta. Kui teil palutakse defektsed osad tagastada, tuleb transpordikulud ette maksta. Weber tagastab osad ostjale, kui veo- või postikulud on ette makstud. Piiratud garantii ei kata ühtegi riket ega talitlustõrget, mida põhjustab õnnetusjuhtum, kuritarvitamine, väärarvitamine, muudatused, valel otstarbel kasutamine, vandalism, vale paigaldamine või sobimatu hooldus või teenindus või suutmatust teha tavapäraselt ja korrapäraselt hooldust. Piiratud garantii ei kata toote kvaliteedi vähenemist ega kahjustust, mida põhjustavad halvad ilmaolud nt rahe, torm, maavärin või tornaado; värvimuutusi, mis tulenevad kas vahetust kokkupuutest kemikaalidega või kokkupuutest õhus sisalduvate kemikaalidega. Weber ei vastuta ei selle ega ühegi kaudse garantii kaudu juhuslike ega põhjuslike kahjustuste eest. See garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused, kuid teil võib olla ka muid õigusi, mis võivad olla erinevad.

KASUTAMINE

1. Võtke grillvarras grillist välja. Eemaldage üks vardakahvel.
2. Lükake grillvarras läbi toidu ligikaudse keskme.
3. Lükake vardakahvel vardale. Lükake mõlema kahvli harud toidu sisse. Toit peab jääma varda keskele. Keerake sõrmkruid kinni.
4. Asetage grillvarras kühsetuskarbile. Varda sooned peavad toetuma kühsetuskarbi väljalõigetele.
5. Grillvarras peab pöörlema nii, et liha või linnuliha raske külg pöörduks all. Suured tükid nõuavad kühsetusresti ja soojendusresti ära võtmist selleks, et varras vabalt pöörlema saaks. Parema tasakaalu saamiseks võite toidu uuesti vardale paigutada.
6. Võtke grillvarras koos toiduga enne eelkuumutamist ära. Eelkuumutage grilli umbes 10 minutit hoides kaant peal. Järgige oma Weber® gaasigrilli kokaraamatud antud juhiseid ning reguleerige põleteid näidatud viisil.
7. Lükake mootor kinnitusele.
8. Sisestage grillvarda terav ots mootoris. Asetage grillvarras koos toiduga kühsetuskarbile.
9. Lülitage mootor sisse.

KÜPSETAMINE

- Liha (välja arvatud linnuliha ja hakkliha) temperatuur tuleb enne kühsetamist viia toatemperatuurile. (enamiku toitude puhul on 20 kuni 30 minutit piisav. Külmunud toidu puhul laske enne kühsetamist täielikult ära sulada.)
- Siduge liha või linnuliha vajaduse korral kinni, et muuta väliskuju võimalikult ühtlaseks enne toidu varda otsa ajamist.
- Eemaldage kühsetusrestid ja soojendusrest, et toit vabalt pöörlema saaks.
- Kui te soovite tilkuvat mahla kastme jaoks alles hoida, asetage otse toidu alla Flavorizer® varraste peale tilgaalus.
- Grillvardaga kühsetamise puhul on toidu ettevalmistuse sammud samad, mis tavalise kühsetamise puhul. Kokaraamatus näidatud valmistusajad on samad.
- Kogu kühsetamine peab toimuma suletud kaanega.
- Kui toiduained on liiga rasked või liiga ebahõltsed kujuga, ei pruugi nad korralikult pöörlema ning sellisel juhul tuleb neid kühsetada ilma grillvardata kaudset meetodit kasutades.



Antud sümbol näitab, et toodet ei saa visata ära koos olmeprügiga. Juhiste saamiseks antud toote korralikuks utiliseerimiseks Euroopas, külastage palun veebilehte www.weber.com ning võtke ühendust teie riigi kohta märgitud importöoriga. Kui teil ei ole juurdepääsu Internetile, võtke importööri nime, aadressi ning telefoninumbri teada saamiseks ühendust oma edasimüüjaga.



BRĪDINĀJUMS! POTENCIĀLS ELEKTROŠOKA RISKS

⚠ BRĪDINĀJUMI:

- ⚠ Izlasiet visus norādījumus pirms rotējošā iesma lietošanas.
- ⚠ Šo rotējošo iesmu ir paredzēts lietot tikai ārpus telpām.
- ⚠ Kad nelietojat iesmu, noņemiet motoru un uzglabāiet to sausā vietā.
- ⚠ Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet karstumizturīgos cimdus.
- ⚠ Rotējošo iesmu nedrīkst lietot bērni.
- ⚠ Lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku, negremdējiet vadu, kontaktakšas vai motoru ūdenī vai citos šķidrums.
- ⚠ Atvienojiet motoru no kontaktligzdas, kad nelietojat iesmu, kā arī pirms tā tīrīšanas.
- ⚠ Lietojiet rotējošo iesmu tikai tam paredzētajiem mērķiem.
- ⚠ Pārlicinieties, ka motors ir izslēgts, pirms pievienojat to motora kronšteinam.
- ⚠ Nedarbiniet rotējošā iesma motoru, ja tam ir bojāts vads vai kontaktakšas.
- ⚠ Nedarbiniet rotējošā iesma motoru, ja tam ir darbības traucējumi.
- ⚠ Ja izmantojat pagarinājuma vadu, pārlicinieties, ka tas nesaskaras ar karstām vai asām virsmām.
- ⚠ Neļaujiet vadam karāties pāri asai malai vai karstai virsmai.
- ⚠ Lietojiet tikai ārpus telpām, sargājiet no lietus.
- ⚠ Lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku, uzmaniet, lai pagarinājuma vads būtu sauss un neatrastos uz zemes.

Tikai ES

- ⚠ Lietojiet tikai tādu pagarinājuma vadu, kuru drīkst LIETOT ĀRPUS TELPĀM un ar āra ierīcēm.
- ⚠ Iesmam ir īss elektrības vads, lai samazinātu risku pakļūpt pāri vadam. Var izmantot pagarinājuma vadus, bet jārikojas piesardzīgi, lai nepakļūptu pār vadu.
- ⚠ Pievienojiet šo ierīci kontaktligzdai ar zemējuma kontaktu.
- ⚠ Regulāri pārbaudiet, vai vadam nav bojājuma pazīmju, un nelietojiet ierīci, ja vads ir bojāts.
- ⚠ Ja jūs izmantojat pagarinājuma vadu, tam ir jābūt piemērotam lietošanai ārpus telpām un jāatbilst 10A/230V.
- ⚠ Izmantojiet pēc iespējas īsāku pagarinājuma vadu. Nesavienojiet 2 vai vairākus pagarinājuma vadus kopā.
- ⚠ Vienmēr pārlicinieties, ka izmantojamā elektriskā kontaktligzda atbilst pareizam spriegumam (230 V).

GARANTĪJA

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) ar šo garantē SĀKOTNĒJAM PIRCĒJAM, ka izstrādājumam nebūs ne materiāla defektu, ne ražošanas defektu turpmāk minētajā laikposmā: 2 gadi no tā iegādes dienas, ja izstrādājums samontēts un lietots saskaņā ar tam pievienotajām rakstiskajām instrukcijām. Weber var pieprasīt pamatotus pierādījumus, kas apliecina iegādes datumu. TĀPĒC VIENMĒR SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU VAI KVĪTI.

Šī ierobežotā garantija ietver tikai to detaļu remontu vai nomaiņu, kuru bojājumi ir pierādāmi, ja izstrādājums tiek pareizi lietots un tam tiek veikta pareiza apkope un ja ekspertize, kas apmierina Weber, apliecina, ka tās ir bojātas. Ja Weber apstiprina bojājumu un apmierina prasību, Weber piekrist salabot vai nomainīt attiecīgās detaļas bez maksas. Ja jums nepieciešams atgriezt bojātās detaļas, to transportēšana jāapmaksā iepriekš. Weber atgriezīs detaļas pircējam, ja būs iepriekš apmaksāti pārvadāšanas vai pasta izdevumi. Šī ierobežotā garantija nesedz bojājumus vai darbības traucējumus, kas radušies negadījuma, tīšas vai netīšas nepareizas lietošanas, pārveidošanas, vandālisma, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas uzturēšanas vai apkopes dēļ vai, ja netiek veikta normāla un regulāra apkope. Šī ierobežotā garantija nesedz nolietošanos vai bojājumus, kas radušies dabas stihiju, piemēram, krusas, vētras, zemestrīces vai viesuļvētras, ietekmē, kā arī krāsas maiņu ķīmisku vielu iedarbības rezultātā (tiešās saskarē vai caur atmosfēru). Weber neuzņemas atbildību ne par kādiem netiešiem zaudējumiem ne saskaņā ar šo garantiju, ne ar jebkādu citu netiešu garantiju. Šī garantija dod jums konkrētas likumīgas tiesības, un jums var būt arī citas tiesības, kas var atšķirties.

LIETOŠANA

1. Noņemiet rotējošā iesma asi no grila. Noņemiet vienu divzaru iesmu.
2. Izduriet rotējošā iesma asi cauri ēdiena vidum.
3. Uzbīdīet divzaru iesmu uz ass. Ieduriet abus divzaru iesma zarus ēdienā. Ēdienam jāatrodas ass vidū. Pieskrūvējiet spārnskrūves.
4. Uzlieciet rotējošā iesma asi uz cepšanas kastes. Atbalstiet ass rievās pret ierobiem cepšanas kastē.
5. Rotējošā iesma asij ir jāgriežas tā, lai gaļas smaigākā puse varētu griezties pilnībā līdz apakšai. Grilējot lielus gabalus, var būt nepieciešams izņemt cepšanas režģi un sildīšanas restes, lai ļautu asij pilnībā griezties. Ja nepieciešams, uzduriet ēdienu vēlreiz, lai panāktu labāku līdzsvaru.
6. Pirms grila uzsildīšanas noņemiet rotējošā iesma asi ar ēdienu. Sildiet grilu 10 minūtes ar aizvērtu vāku. Ievērojiet Weber® gāzes grila pavārgrāmatā esošos norādījumus un noregulējiet degļus, kā norādīts.
7. Uzbīdīet motoru uz kronšteina.
8. Ievietojiet rotējošā iesma ass smailo galu motorā. Uzlieciet rotējošā iesma asi ar ēdienu uz cepšanas kastes.
9. Ieslēdziet motoru.

CEPŠANA

- Gaļai (izņemot putnu gaļu un malto gaļu) pirms cepšanas ir jābūt istabas temperatūrā. (Lielākajai daļai ēdienu pietiks ar 20-30 minūtēm. Saldētus produktus pirms cepšanas pilnībā atkausējiet.)
- Ja nepieciešams, pirms uzduršanas uz divzaru iesmiem sasieniet gaļu ar auklu, lai gaļas forma būtu pēc iespējas vienvēdīgāka.
- Noņemiet cepšanas režģi un sildīšanas restes, lai ļautu ēdienam brīvi griezties.
- Ja vēlaties iztecējušo sulu izmantot mērcei, novietojiet šķidrums savākšanas pannu zem ēdiena uz Flavorizer® restēm.
- Cepot ēdienu uz rotējošā iesma, gaļa jāsapatavo tāpat kā vienkāršai cepšanai. Gatavošanas laiks neatšķirsies no pavārgrāmatā norādītā.
- Visā cepšanas laikā vākam ir jābūt aizvērtam.
- Ja pārtikas produkti ir pārāk smagi vai atšķirīgi pēc formas, iespējams, tie negriezīsies pareizi un tos būs jāgatavo, izmantojot netiešo metodi, bez rotējošā iesma.



Šis simbols norāda uz to, ka izstrādājumu nedrīkst izmest atkritumos. Lai iepazītos ar noteikumiem par šī izstrādājuma pareizu likvidēšanu Eiropā, lūdz, apmeklējiet www.weber.com un sazinieties ar norādīto jūsu valsts importētāju. Ja jums nav interneta piekļuves, sazinieties ar pārstāvi, lai noskaidrotu importētāja nosaukumu, adresi un telefona numuru.



SAUGOS NURODYMAS! IŠKROVOS PAVOJUS

⚠ SAUGOS NURODYMAI:

- ⚠ Prieš naudodami sukamą iešmą perskaitykite instrukcijas.
- ⚠ Šis iešmas skirtas naudoti tik lauke.
- ⚠ Kai nenaudojate, nuimkite variklį ir laikykite sausoje vietoje
- ⚠ Nelieskite karštų paviršių. Mūvėkite kepamojo rėmo pirštines.
- ⚠ Šio sukamo iešmo negalima naudoti vaikams.
- ⚠ Kad apsisaugotumėte nuo elektros keliamų pavojų, nemerkite laidų, kištukų ar variklio į vandenį ar kitus skysčius.
- ⚠ Kai nenaudojate arba prieš valydami, atjunkite variklį nuo maitinimo.
- ⚠ Nenaudokite sukamo iešmo ne pagal paskirtį.
- ⚠ Prieš dėdami variklį ant variklio laikiklio įsitikinkite, kad variklis išjungtas.
- ⚠ Neeksploduokite sukamo iešmo variklio, kai pažeistas laidas ar kištukas.
- ⚠ Neeksploduokite sukamo iešmo variklio, kai jis sugedęs.
- ⚠ Kai naudojate pailginimo laidą, įsitikinkite, kad jis nesiliečia su karštais ar aštriais paviršiais.
- ⚠ Žiūrėkite, kad laidas nekabėtų ant aštraus krašto ar karšto paviršiaus.
- ⚠ Naudokite tik lauke; apsaugokite nuo lietaus.
- ⚠ Kad sumažintumėte elektros iškvovos riziką, užtikrinkite, kad pailginimo laido jungtis būtų sausa ir nebūtų ant žemės.

Tik ES

- ⚠ Naudokite tik tokį pailginimo laidą, kuris pažymėtas NAUDOJIMO LAUKE ir naudojimo su lauko įrenginiais etikete.
- ⚠ Tiekiamas maitinimo laidas yra trumpas, kad sumažintų griuvimo užsikabinus už laido pavojų. Galima naudoti pailginimo laidas, bet reikia būti atsargiems, kad nepargriūtumėte.
- ⚠ Įrenginį reikia prijungti prie lizdo su žemimo kontaktu.
- ⚠ Reikia reguliariai tikrinti, ar maitinimo laide nėra pažeidimo požymių, ir įrenginio negalima naudoti, jei laidas pažeistas.
- ⚠ Pailginimo laidas turi būti skirtas naudoti lauke ir būti 10 A / 230 V.
- ⚠ Naudokite trumpiausią galimą pailginimo laidą. Nesujunkite 2 ar daugiau pailginimo laidų.
- ⚠ Visada įsitikinkite, kad naudojamo lizdo įtampa tinkama (230 V).

GARANTIJA

„Weber-Stephen Products LLC“ („Weber“) šiuo dokumentu garantuoja PIRMINIAM PIRKĖJUI, kad nuo įsigijimo datos gaminiui naudojamos medžiagos bus be defektų, o surinkimo darbai bus atliekami neprikaištingai: 2 metus nuo pagaminimo, jei gaminyje naudojamas pagal pridedamas atspausdintas instrukcijas. „Weber“ gali pareikalauti pagrįsto pirkimo datos įrodymo. TOKIU ATVEJU REIKIA IŠSAUGOTI PIRKIMO KVITĄ ARBA SĄSKAITĄ.

Ši ribota garantija apibrėžiama dalių remontu arba pakeitimu, kurios sugedo įprastomis naudojimo ir priežiūros sąlygomis, kai per patikrinimą nustatoma, remiantis „Weber“ įvertinimais, kad jos tikrai neveikia. Jei „Weber“ nustato defektą ir patvirtina prašymą, nemokamai bus imamas remontas arba keičiamos dalys. Jei bus pareikalauta grąžinti sugedusias dalis, transportavimo išlaidas reikia apmokėti iš anksto. „Weber“ grąžins dalis pirkėjui, jei iš anksto sumokėta už pervežimą ir pašto išlaidas. Ribota garantija netaikoma gedimams arba operaciniams nesklandumams dėl nelaimingo atsitikimo, nesaugojimo, netinkamo naudojimo, pakeistos konstrukcijos, blogo pritaikymo, vandalizmo, netinkamos instaliacijos, netinkamos priežiūros arba jei nebuvo atliekama įprasta ir kasdieninė priežiūra. Taip pat ši ribota garantija netaikoma, jei atsiranda gedimų arba pažeidimų dėl tokių prasto oro sąlygų, kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, jei išblunka spalva dėl tiesioginio arba atmosferoje esančių chemikalų poveikio. „Weber“ nebus atsakinga pagal šią arba bet kokią numanomą garantiją dėl atsitiktinės arba pasėkminės žalos. Ši garantija suteikia jums specifines įstatymines teises, taip pat galite turėti ir kitokių teisių, kurios priklauso nuo situacijos.

EKSPLOATAVIMAS

1. Ištraukite sukamo iešmo ašį iš kepatamojo rėmo. Ištraukite vieną iešmo šakutę.
2. Stumkite sukamo iešmo ašį maždaug per maisto vidurį.
3. Stumkite iešmo šakutę ant ašies. Įkiškite abiejų iešmo šakučių dantis į maistą. Maistas turi būti išcentruotas ant ašies. Priveržkite varžtus su sparneliais.
4. Dėkite sukamo iešmo ašį ant kepatamosios dėžės. Ašies grioveliai turi įeiti į kepatamosios dėžės išpjovas.
5. Sukamo iešmo ašis turi suktis taip, kad sunkioji mėsos ar paukštienos pusė suktųsi į apačią. Kepant didelius gabalus gali prireikti nuimti kepatamosios groteles ir šildymo padėklą, kad ašis pilnai suktųsi. Uždėkite maistą iš naujo, jei balansas nepatenkina.
6. Prieš įkaitindami nuimkite sukamo iešmo ašį su maistu. Kaitinkite kepatamąjį rėmą 10 minučių uždare dangtį. Laikykitės kepatimo instrukcijų iš savo „Weber®“ dujinio kepatamojo rėmo receptų knygos ir reguliuokite degiklius, kaip nurodyta.
7. Stumkite variklį ant laikiklio.
8. Kiškite į variklį smailą sukamo iešmo ašies galą. Dėkite sukamo iešmo ašį su maistu ant kepatamosios dėžės.
9. Įjunkite variklį.

KEPIMAS

- Prieš kepatant, mėsa (išskyrus paukštieną ir maltą mėsa) turi būti kambario temperatūros. (20–30 minučių daugeliui maisto produktų turėtų pakakti. Jei užšaldyti, prieš kepatimą visiškai atitirpinkite.)
- Prieš dėdami ant iešmo, jei reikia, suriškite mėsą ar paukštieną virve, kad forma būtų kaip galima tolygesnė.
- Nuimkite kepatamąsias groteles ir pašildymo padėklą, kad maistas suktųsi laisvai.
- Jei norite padažui panaudoti riebalus, padėkite ant „Flavorizer®“ strypų tiesiai po maistu padėklą lašams.
- Maistas kepti ant sukamo iešmo ruošiamas įprastai. Receptų knygoje nurodyta kepatimo trukmė bus ta pati.
- Kepti reikia su uždarytu dangčiu.
- Jei maistas per sunkus ar netaisyklingos formos, jis gali nesisukti tinkamai, todėl jį reikia kepti netiesioginio šildymo metodu be sukamo iešmo.



Šis simbolis nurodo, kad produkto negalima išmesti į šiukšlinę. Norėdami rasti instrukcijas apie tinkamą šio produkto utilizavimą Europoje apsilankykite www.weber.com® ir kreipkitės į savo šaliai nurodytą importuotoją. Jei neturite prieigos prie interneto, kreipkitės į savo platintoją, kad sužinotumėte importuotojo pavadinimą, adresą ir telefono numerį.







WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]