



GOURMET BBQ SYSTEM SEAR GRATE

original™

- ES PARRILLA PARA DORAR DEL SISTEMA DE BARBACOA GOURMET DE WEBER ORIGINAL™
- FR GRILLE DE SAISIE POUR LE SYSTÈME BARBECUE GOURMET DE WEBER ORIGINAL™
- DE WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM – SEARING-EINSATZ
- FI WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM -PAAHTORITILÄ
- NO WEBER ORIGINAL™ GOURMET GRILLSYSTEM BRUNINGSRIST
- DA SEARRIST TIL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEMET
- SV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM GJUTJÄRNSGALLER
- NL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ-SYSTEEM - PORSELEIN GEËMAILLEERD GIETIJZEREN (SCHROEI)ROOSTER
- IT GRIGLIA PER SCOTTARE I CIBI PER IL SISTEMA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ
- PT GRELHA DE CRESTAGEM DO SISTEMA DE CHURRASCO GOURMET WEBER ORIGINAL™
- PL SYSTEM RUSZTÓW WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ Z KRATKĄ
- RU РЕШЕТКА ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ СИСТЕМЫ WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ
- CS GRILOVACÍ ROŠT PRO SYSTÉM WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ
- SK OPAL'OVACÍ ROŠT GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™
- HU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ RENDSZER ROSTÉLY
- RO GRĂȚAR DE CĂLIRE PENTRU SISTEMUL DE GRĂȚAR GOURMET WEBER ORIGINAL™
- SL SISTEM ZA ŽAR WEBER ORIGINAL™ GOURMET - REŠETKA ZA ZAPEKANJE
- HR WEBER ORIGINAL™ SUSTAV GURMANSKOG ROŠTILJA S REŠETKOM ZA NAGLO PEČENJE
- ET WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEMI GRILLIMISREST
- LV WEBER ORIGINAL™ GASTRONOMU GAĻAS CEPŠANAS SISTĒMAS KŪPINĀŠANAS REŽĢIS
- LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM“ KEPTUVĖ IŠGAUBTU DUGNU



178764

12/09/11

For use with 22.5 inch (57 cm) Weber® charcoal barbecue grills only.

Failure to read and follow all DANGER, WARNING, CAUTION AND USAGE statements can result in burns and/or serious injuries to yourself and others, and damage to personal property.

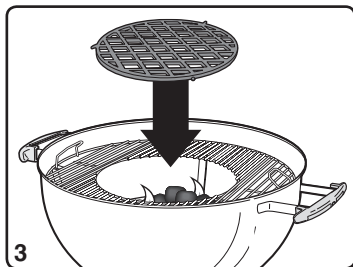
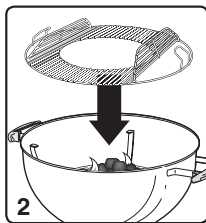
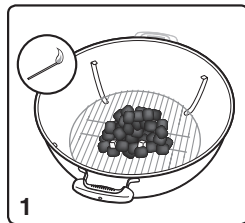
⚠ DANGER! Do not use cooking oil of any kind or quantity on the sear grate. Cooking oil can catch fire and cause serious bodily injury or death and damage to property. Instead, lightly oil food prior to placing in heated sear grate.

⚠ WARNING: Do not use sear grate without the Gourmet BBQ System hinged cooking grate.

⚠ WARNING: Always use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the Weber Original™ Gourmet BBQ System.

⚠ WARNING: Do not attempt to remove a hot sear grate from the grill.

⚠ CAUTION: Do not drop the cast-iron sear grate—it will break.



USE AND CARE

Prior to First Use: Hand wash new sear grate and grates thoroughly with a mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.

Follow all **DANGER, WARNING AND CAUTION** statements provided in your Weber® Charcoal Grill Owner's Guide.

- Follow the instructions in your Weber® Charcoal Grill Owner's Guide to set up grill for **direct grilling** (Image 1).
 - After the coals are thoroughly hot (approximately 25 minutes), using barbecue mitts or gloves, place cooking grate into grill. Place the sear grate into the cooking grate opening (Image 2, 3).
 - Place the lid on the grill bowl, leaving lid damper open and pre-heat the sear grate and cooking grate for approximately 10-15 minutes.
 - Lightly oil foods prior to placing in the hot sear grate.
 - Evenly distribute food over sear grate surface, avoid clustering foods. Close the grill lid. Use barbecue tongs to turn your food.
- CAUTION: Using a metal spatula on the sear grate surface can cause damage to the porcelain-enamel finish.**
- Do not remove the sear grate until it is cold. Use care when lifting the sear grate out of the grill to avoid spilling remaining food/liquid.
 - Hand wash sear grate with warm soapy water after use. Soak in water to remove stubborn particles before hand washing. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. **CAUTION: Do not use metallic pads/brushes or harsh abrasive soaps as these will damage the porcelain-enamel finish.** Thoroughly dry sear grate after washing.
 - Brush debris off hinged cooking grate with steel bristled wire brush.

WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that this product 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.**

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 may vary.**

Para su uso con barbacoas de carbón
Weber® de 22,5" (57 cm).

No leer ni seguir las instrucciones que aparecen bajo los términos PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y USO puede provocar quemaduras y lesiones personales graves en usted y los que le rodean, aparte de daños materiales.

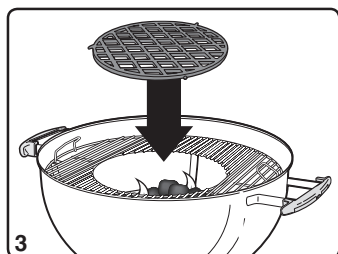
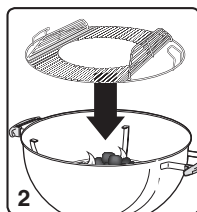
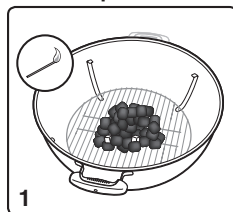
⚠ ¡PELIGRO! No utilice aceite para cocinar de ningún tipo en la parrilla para dorar. El aceite de cocina puede producir un incendio, lo que provocaría lesiones personales graves o la muerte, aparte de daños materiales. En vez de ello, aplique una ligera capa de aceite a los alimentos antes de colocarlos en la parrilla para dorar caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice la parrilla para dorar sin la parrilla de cocción articulada del sistema de barbacoa Gourmet.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice siempre manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando maneje o cocine en el sistema de barbacoa Gourmet de Weber Original™.

⚠ ADVERTENCIA: No intente retirar una parrilla para dorar caliente de la barbacoa.

⚠ PRECAUCIÓN: No deje que se caiga la parrilla para dorar de hierro fundido, porque se romperá.



UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes del primer uso: Lave concienzudamente a mano la nueva parrilla para dorar y las parrillas de cocción con jabón suave para lavavajillas. Limpie concienzudamente con un paño suave o de papel.

Siga todas las instrucciones que aparecen bajo los términos PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN en la guía del propietario de la barbacoa de carbón Weber®.

- Siga las instrucciones que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa de carbón Weber® para preparar la barbacoa para cocinar directamente (Imagen 1).
- Después de que los carbones estén lo completamente calientes (aproximadamente 25 minutos), coloque la parrilla de cocción en la barbacoa mediante manoplas o guantes protectores. A continuación, coloque la parrilla para dorar en la abertura de la parrilla de cocción (Imagen 1, 2).
- Coloque la tapa en el recipiente de la parrilla, deje el regulador de tiro de la tapa abierto y precaliente la parrilla para dorar y la parrilla de cocción de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Aplique una ligera capa de aceite en los alimentos antes de colocarlos en la parrilla para dorar caliente.
- Distribuya uniformemente los alimentos sobre la superficie de la parrilla para dorar, procure no apiñar los alimentos. Cierre la tapa de la barbacoa. Utilice tenazas para barbacoa para dar la vuelta a los alimentos. **PRECAUCIÓN:** Utilizar una espátula metálica en la superficie de la parrilla para dorar puede provocar daños en el acabado con revestimiento de porcelana.
- No retire la parrilla para dorar hasta que no se haya enfriado.
- Lave a mano la parrilla para dorar con agua jabonosa suave después de usarla. Remójelo en agua para eliminar la partículas adheridas antes de lavarlo a mano. Pueden utilizarse cepillos o estropajos de nailon suaves. **PRECAUCIÓN:** No utilice cepillos o estropajos metálicos o jabones abrasivos, puesto que dañarán el acabado con revestimiento de porcelana. Sequé concienzudamente la parrilla para dorar después de lavarla.
- Cepille los residuos para eliminarlos de la parrilla de cocción articulada mediante un cepillo de cerdas de acero inoxidable.

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.**

À utiliser uniquement avec les
barbecues à charbon Weber® de 57 cm.

**Le non-respect des indications
fournies sous les rubriques DANGER,
AVERTISSEMENT, PRÉCAUTION
et CONSEIL D'UTILISATION peut
engendrer des brûlures et/ou blessures
graves et causer des dégâts matériels.**

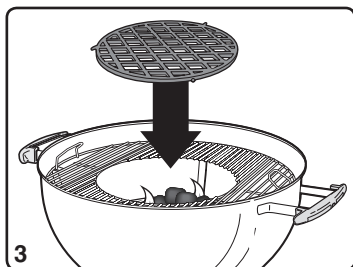
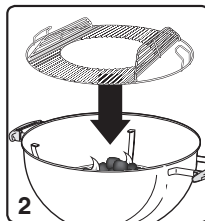
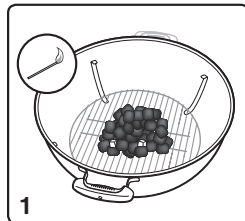
**⚠ DANGER ! N'utilisez pas aucune
huile de cuisson (quelle que soit
la quantité) sur la grille de saisie.
Cette huile peut provoquer un
incendie et entraîner des blessures
corporelles graves, voire mortelles,
et des dommages matériels. Il est
préférable de huiler légèrement les
aliments avant de les mettre sur la
grille de saisie chaude.**

**⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas cette grille
de saisie sans la grille de cuisson articulée
adaptée au système barbecue gourmet.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez toujours
des maniques ou gants de barbecue
thermorésistants lorsque vous manipulez
ou utilisez le système barbecue gourmet de
Weber Original™.**

**⚠ AVERTISSEMENT : N'essayez pas de retirer
la grille de saisie chaude du barbecue.**

**⚠ ATTENTION : Ne faites pas tomber la grille
de saisie en fonte car elle se briserait.**



UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation : Lavez soigneusement à la main la grille de saisie et les autres grilles à l'aide d'un détergent doux. Séchez-les entièrement avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Respectez toutes les indications fournies sous les rubriques DANGER, AVERTISSEMENT et PRÉCAUTION dans le guide d'utilisation de votre barbecue à charbon Weber®.

- Suivez les instructions fournies dans le guide d'utilisation de votre barbecue à charbon Weber® pour préparer votre barbecue en vue d'une cuisson directe (Image 1).
- Lorsque le charbon est bien chaud (environ 25 minutes), placez la grille de cuisson sur le barbecue à l'aide de maniques ou de gants thermorésistants. Puis, placez la grille de saisie dans l'ouverture de la grille de cuisson (Image 2, 3).
- Mettez le couvercle sur la cuve, en laissant la ventilation du couvercle ouverte. Préchauffez la grille de saisie et la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
- Huilez légèrement les aliments avant de les mettre sur la grille de saisie chaude.
- Répartissez uniformément les aliments sur la surface de la grille de saisie en évitant les amas de nourriture. Abaissez le couvercle du barbecue. Utilisez des pinces à barbecue pour retourner les aliments. **ATTENTION : N'utilisez pas de spatule métallique sur la surface de la grille de saisie, car vous risqueriez d'endommager la finition en porcelaine émaillée.**
- N'enlevez pas la grille de saisie tant qu'elle est encore chaude.
- Après usage, lavez la grille de saisie à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Laissez tremper dans l'eau pour ôter les résidus tenaces avant de le laver à la main. Vous pouvez utiliser des tampons/brosses en nylon ou légèrement abrasifs. **ATTENTION : N'utilisez pas de tampon/brosse métallique ou de savon abrasif puissant, car vous risqueriez d'endommager la finition en porcelaine émaillée.** Séchez soigneusement la grille de saisie une fois propre.
- Éliminez les résidus de la grille de cuisson articulée à l'aide d'une brosse en fil d'acier.

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/un 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.

Ausschließlich zur Verwendung mit
Weber®-Holzkohlegrills 57 cm.

Bei Nichtbeachtung der **GEFAHREN-**,
HINWEISE kann dies zu Bränden und/
oder ernsthaften Verletzungen oder
Sachbeschädigungen führen.

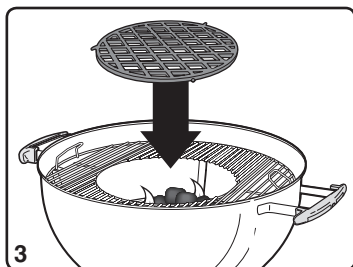
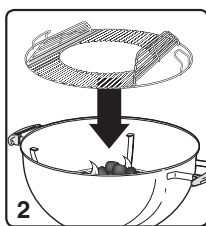
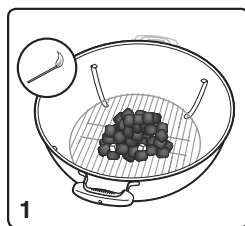
⚠ **GEFAHRENHINWEIS!** Verwenden
Sie hitzestabile Pflanzenöle und
verwenden Sie diese in kleinen
Mengen. Beim Erwärmen von Öl
kann dieses anfangen zu brennen
und zu schweren oder gar tödlichen
Verletzungen und Sachschäden
führen. Ölen Sie die Lebensmittel
stattdessen leicht ein, bevor Sie
diese im Searing-Einsatz erhitzen.

⚠ **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie den
Searing-Einsatz nicht ohne den klappbaren
Grillrost des Gourmet BBQ System.

⚠ **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie stets
hitzebeständige Topflappen oder
Grillhandschuhe, wenn Sie mit dem Weber
Original™ Gourmet BBQ System hantieren
oder grillen.

⚠ **WARNHINWEIS:** Versuchen Sie nicht, den
heißen Searing-Einsatz vom Grill zu heben.

⚠ **ACHTUNG:** Lassen Sie den gusseisernen
Searing-Einsatz nicht fallen, er kann
zerbrechen.



UMGANG UND PFLEGE

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie den neuen Searing-Einsatz und die Grillroste per Hand gründlich mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diese mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

Befolgen Sie alle in diesem Benutzerhandbuch des Weber®-Holzkohlegrills enthaltenen GEFAHREN-, WARN- UND ACHTUNGSHINWEISE.

- Befolgen Sie die Anleitungen in Ihrem Benutzerhandbuch des Weber®-Holzkohlegrills zur Einrichtung des Grills für das direkte Grillen (Bild 1).
- Platzieren Sie nach dem Durchglühen der Holzkohle (ca. 25 Minuten) den Grillrost mit Topflappen oder Grillhandschuhen auf dem Grill. Setzen Sie anschließend den Searing-Einsatz in die Öffnung des Grillrosts (Bild 2, 3).
- Setzen Sie den Deckel auf die Grillkugel, lassen Sie den Deckellüfter offen und heizen Sie den Searing-Einsatz und das Grillrost ca. 10 bis 15 Minuten vor.
- Ölen Sie Lebensmittel leicht ein, bevor Sie diese auf den heißen Rosteinsatz legen.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig über die gesamte Fläche des Searing-Einsatz, vermeiden Sie ein Anhäufen von Speisen an einzelnen Stellen. Schließen Sie den Grilldeckel. Drehen Sie die Speisen mit einer Grillzange. **ACHTUNG: Bei Verwendung eines metallischen Bratenhebers auf der Oberfläche des Rosteinsatzes kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.**
- Nehmen Sie den Searing-Einsatz erst vom Grill, wenn dieser kalt ist.
- Reinigen Sie den Searing-Einsatz nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser per Hand. Weichen Sie den Einsatz vor der Handreinigung in Wasser ein, um angebackene Partikel zu entfernen. Sie können weiche oder Nylon-Scheuerschwämme oder -bürsten verwenden. **ACHTUNG: Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme oder -bürsten oder scharfe Scheuermittel, da dadurch die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden kann.** Trocknen Sie den Searing-Einsatz nach dem Reinigen gründlich ab.
- Bürsten Sie den klappbaren Grillrost mit einer Stahldrahtbürste ab.

GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiert hiermit dem ERSTKAUFER, 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 aufgefördert 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 Verfärbungen 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.**

Sopii vain 57 cm Weber®-brikettigrilleihin.

Jos tämän oppaan sisältämiä VAARA-, VAROITUS-, VAROVAISUUS- JA KÄYTTÖOHJEITA ei noudateta, seurauksena voi olla palovammat ja/ tai vakava vamma käyttäjälle ja muille ja omaisuusvahinkoja.

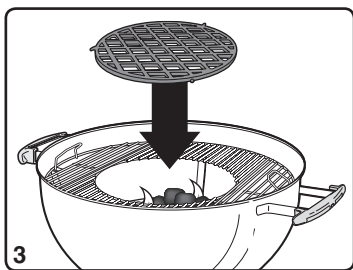
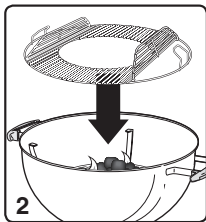
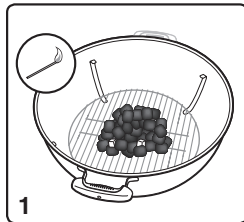
⚠ VAARA! Älä käytä paahtoritolällä minkäänlaista ruokaöljyä. Ruokaöljy voi syttyä tuleen ja aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon. Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumalle paahtoritolälle.

⚠ VAROITUS: Älä käytä paahtoritolää ilman Gourmet BBQ -järjestelmän saranoitua grilliritilää.

⚠ VAROITUS: Käytä aina grillikintaita tai käsiineitä, kun käsittelet Weber Original™ Gourmet BBQ -järjestelmää tai valmistat sillä ruokaa.

⚠ VAROITUS: Älä yritä ottaa kuumaa paahtoritolää pois grillistä.

⚠ HUOMAA: Älä pudota valurautaista paahtoritolää — se rikkoutuu.



KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese uusi paahtoritilä ja ritilät huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineluoksella. Kuivaa huolellisesti tiinalla tai paperipyyhkeellä.

Noudata kaikkea Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan VAARA-, VAROITUS- ja VAROVAISUUSOHJEITA.

- Valmistele Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti grilli suoraa grillausta varten (kuva 1).
- Kun briketit ovat täysin kuumenneet (noin 25 minuutin kuluessa) aseta grilliritilä grilliin käyttäen grillikintaita tai käsiineitä. Aseta paahtoritilä sitten grilliritilän aukkoon (kuvat 2, 3).
- Aseta grillin kansi paikalleen, jätä kannen vaimennin auki ja esilämmitä paahtoritolää ja grilliritilää noin 10-15 minuuttia.
- Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan paahtoritolään.
- Asettele ruoka tasaisesti paahtoritolälle, älä kasaa. Sulje grillin kansi. Kääntele ruokaa grillipihdeillä, **HUOMAA: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa paahtoritolän posliinimälaintia.**
- Älä ota paahtoritolää pois, ennen kuin se on jäähtynyt.
- Pese paahtoritilä lämpimällä saippuavedellä käytön jälkeen. Liottamalla vedessä ennen pesua saat kiinni juuttuneet palaset irti. Puhdistamisessa voi käyttää nylonista tehtyjä tai pehmeitä hankaussieniä/harjoja. **HUOMAA: Älä käytä metallisia sieniä tai harjoja tai hankaavia pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa posliinimälaintia.** Kuivaa paahtoritolää huolellisesti käytön jälkeen.
- Harjaa saranoitu grilliritilä puhtaaksi teräsharjalla.

TAKUU

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) takaa täten tämän tuotteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistusta 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 veloituksetta. 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, ilkivallasta, 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 kemikaalialistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa viallisista tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet, ja käyttäjällä voi olla myös muita oikeuksia.

Bare for bruk sammen med 57 cm (22,5")
Weber® brikettgriller.

Hvis du ikke leser og etterkommer alle advarslene FARE, ADVARSEL, FORSIKTIG OG BRUK, kan det føre til forbrenninger og/eller alvorlig personskade på deg selv eller andre, og skade på personlige eiendeler.

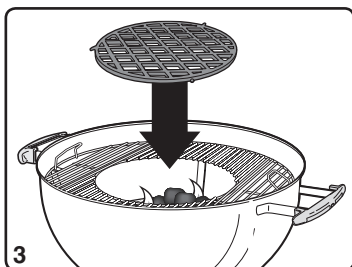
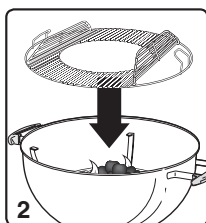
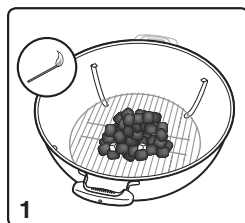
⚠ FARE! Bruk ikke stekeolje av noen type eller mengde på bruningsristen. Stekeolje kan ta fyr og føre til alvorlig personskade eller død, og skade på eiendeler. Du bør heller bruke litt olje på maten før du legger den på bruningsristen.

⚠ ADVARSEL: Ikke bruk bruningsristen uten den hengslede grillristen i Gourmet grillsystemet.

⚠ ADVARSEL: Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller hansker når du håndterer eller steker på Weber Original™ Gourmet grillsystemet.

⚠ ADVARSEL: Ikke forsøk å fjerne en varm bruningsrist fra grillen.

⚠ ADVARSEL: Ikke slipp ned bruningsristen i støpejern — den kan sprekke.



BRUK OG VEDLIKEHOLD

Før den brukes første gang: Vask nye bruningsrister og rister godt for hånd med et mildt oppvaskmiddel. Tørk godt med en myk klut eller tørkepapir.

Følg alle advarslene FARE, ADVARSEL, OG FORSIKTIG som er gitt i brukerhåndboken for Weber®-brikettgriller.

- Følg instruksjonene i brukerhåndboken for Weber®-brikettgriller for å gjøre klar grillen til direkte grilling (bilde 1).
- Når brikettene er gjennomvarme (ca. 25 minutter), bruker du grillvotter eller hansker, og plasserer grillristen på grillen. Deretter plasserer du bruningsristen i åpningen på grillristen (bilde 2, 3).
- Sett lokket på grillen, med åpen lufting i lokket, og forvarm bruningsristen og grillristen i ca. 10-15 minutter.
- Bruk litt olje på maten før du legger den på den varme bruningsristen.
- Fordel maten jevnt på overflaten på bruningsristen, og unngå at den samles i klumper. Lukk lokket på grillen. Bruk en grilltang til å snu maten. **ADVARSEL:** Hvis du bruker en metallspatel på overflaten på bruningsristen, kan det skade finishen av porselensemalje.
- Ikke fjern bruningsristen før den er kald.
- Vask bruningsristen for hånd med varmt såpevann etter bruk. Legg den i bløt i vann for å løse partikler som sitter fast før du vasker den for hånd. Du kan bruke myke skuresvamp/børster av nylon. **ADVARSEL:** Ikke bruk metallskruber/børster eller grov slipende såpe, da disse vil skade finishen av porselensemalje. Tørk godt av bruningsristen etter vaskingen.
- Børst bort rester på den hengslede grillristen med en stålborste.

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 garantitiden 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.

Kun til brug sammen med 57 cm Weber® kuglegrill.

Læs omhyggeligt alle oplysninger om FARE, ADVARSLER, FORSIGTIG OG BRUG. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre forbrændinger og/eller alvorlige kvæstelser for dig selv og andre, og materielle skader.

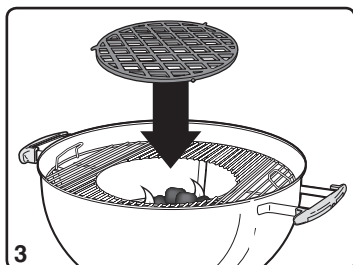
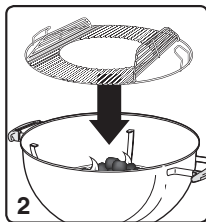
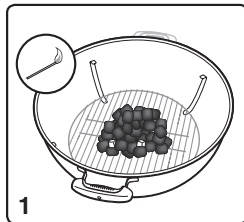
⚠ FARE! Brug ikke madsolie af nogen art eller mængde på searristen. Olien kan blive antændt og forårsage kvæstelser eller død og materiel skade. Påfør i stedet for lidt olie på maden, før den lægges på den varme searrist.

⚠ ADVARSEL: Brug ikke searristen uden Gourmet BBQ systemets ophængte grillrist.

⚠ ADVARSEL: Brug altid varmetålende grillgrydelapper eller -handsker, når du håndterer grillen eller tilbereder mad på Weber Original™ Gourmet BBQ systemet.

⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at fjerne en varm searrist fra grillen.

⚠ FORSIGTIG: Tab endelig ikke støbejernssearristen - den går i stykker.



BRUG OG BEHANDLING

Før brug første gang: Vask den nye searrist og grillristene grundigt i hånden med et mildt opvaskemiddel. Åtør grundigt med en blød klud eller papirserviet.

Overhold alle instruktioner angående FARE, ADVARSEL OG FORSIGTIG, der gives i brugervejledningen til din Weber® kuglegrill.

- Følg instruktionerne i brugervejledningen til din Weber® kuglegrill for opsætning af grillen til direkte grillning (billede 1).
- Når kullene er tilstrækkelig varme (efter ca. 25 min.) placeres grillristen i grillen med brug af grydelapper eller grillhandsker. Derefter placeres searristen i grillristens åbning (billede 2, 3).
- Læg låget på kuglegrillen, lad lågspjældet være åbent, og forvarm searristen og grillristen i cirka 10-15 minutter.
- Påfør lidt olie på maden, før den lægges på den varme searrist.
- Fordel maden ligeligt på searristen, undgå at maden klæber sammen. Luk grilllåget. Brug grilltænger til at vende maden. **FORSIGTIG: Brug af metalspartel eller metalskeer på searristen kan ødelægge porcelænsemaljen.**
- Fjern ikke searristen, før den er afkølet.
- Håndvask searristen i varmt sæbevand efter brug. Lad den stå i blød i vand for at løse fastbrændte partikler før vask i hånden. Der kan anvendes nylon eller bløde ikke ridsende svampe/børster. **FORSIGTIG: Brug ikke metalsvampe eller metalbørster eller slibende, ridsende sæber, da disse vil skade porcelænsemaljen.** Efter searristen grundigt efter vask.
- Børst snavs fra den ophængte grillrist med en børste med hår af rustfrit stål.

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, hæværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejrlig, 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 følgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, **som kan variere** fra land til land.

Endast för användning med 22.5" (57 cm) Weber® brikettgrill.

Underlåtelse att läsa och följa anvisningar betecknande FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG samt ANVÄNDNING kan leda till brännskador och/eller allvarliga skador på dig själv och andra samt på personliga ägodelar.

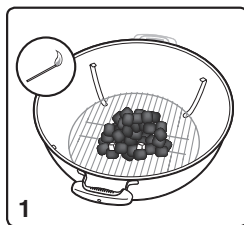
⚠ FARA! Använd ingen grillolja av något slag eller mängd på gjutjärnsgaller. Het olja kan antändas och leda till livshotande personskador eller egendomsskador. Pensla istället lite olja på maten innan den läggs på det heta gjutjärnsgaller.

⚠ VARNING: Använd inte gjutjärnsgaller utan Gourmet BBQ System grillgaller med vikkant.

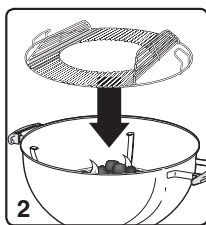
⚠ VARNING: Använd alltid värmetåliga grillvantar eller handskar när du hanterar eller lagar mat på Weber Original™ Gourmet BBQ System.

⚠ VARNING: Undvik att flytta ett hett gjutjärnsgaller från grillen.

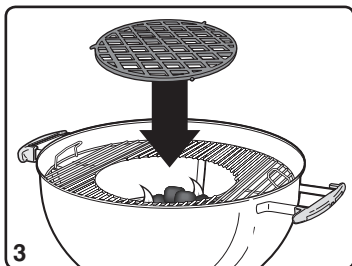
⚠ VARNING: Undvik att tappa gjutjärnsgaller—det kan gå sönder.



1



2



3

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

Innan första användningen: Diska gjutjärnsgaller och grillgaller ordentligt med ett mildt diskmedel. Torka av med en mjuk trasa eller hushållspapper.

Följ alla anvisningar betecknande FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG i handboken för din Weber® brikettgrill.

- Följ anvisningarna i handboken för din Weber® brikettgrill för att anpassa grillen för direkt grillning (bild 1).
- När briketterna har blivit ordentligt heta (det tar cirka 25 minuter) använder du grillhandskar eller grillvante för att placera grillgallret i grillen. Placera därefter gjutjärnsgaller i grillgallrets öppning (bild 2, 3).
- Sätt på locket och lämna lockventilen öppen och förvärm gjutjärnsgaller och grillgallret ungefär 10-15 minuter.
- Pensla lite olja på maten innan den läggs på det heta gjutjärnsgaller.
- Placera maten jämnt över gjutjärnsgallrets yta. Stäng grilllocket. Använd grilltänger för att vända maten. **VAR FÖRSIKTIG: Undvik att använda metallföremål för att vända maten eftersom de kan skada den porlinsemailjade ytan.**
- Lyft inte bort gjutjärnsgallrets förrän det har svalnat.
- Handdiska gjutjärnsgallrets i varmt diskvatten efter användning. Låt gjutjärnsgallrets stå vattenfylld ett tag för att lösa upp fastsittande matrester innan du diskar den. Du kan använda nylonborstar eller disktrasor. **VAR FÖRSIKTIG: Undvik att använda metallföremål eller aggressiva diskmedel eftersom de kan skada den porlinsemailjade ytan.** Torka av gjutjärnsgaller ordentligt efter diskningen.
- Rengör grillgallret med vikkant med lämplig stålborste.

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. Försämrade funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar 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.**

Uitsluitend voor gebruik met Weber® brikettenbarbecues.

Het niet lezen en geen acht slaan op deze verklaringen omtrent gevaren, waarschuwingen of voorzorgsmaatregelen kan brandwonden en/of ernstig lichamelijk letsel bij uzelf of anderen en schade aan persoonlijke eigendommen tot gevolg hebben.

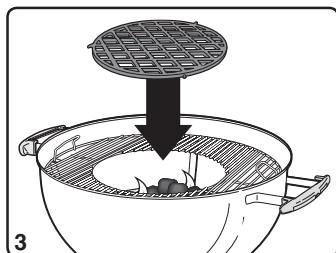
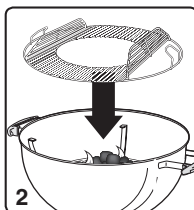
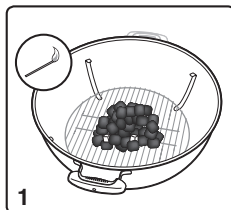
⚠ GEVAAR! Gebruik geen enkel soort of hoeveelheid olie of vloeibare boter op het schroeirooster. Olie of vloeibare boter kan in brand vliegen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen tot gevolg hebben. Smeer in plaats daarvan het gerecht licht in met olie voordat u het op het schroeirooster plaatst.

⚠ WAARSCHUWING: gebruik het schroeirooster niet zonder het scharnierend grillrooster van het Gourmet BBQ-systeem.

⚠ WAARSCHUWING: gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen of wanten bij het hanteren van of het koken met het Weber Original™ Gourmet BBQ-systeem.

⚠ WAARSCHUWING: probeer niet een heet schroeirooster van de barbecue te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING: het gietijzeren schroeirooster niet laten vallen—deze zal breken.



GEbruik EN ONDERHOUD

Voorafgaand aan eerste gebruik: was het nieuwe schroeirooster en roosters zorgvuldig met de hand af met een mild afwasmiddel. Volledig drogen met een zachte doek of keukenpapier.

Volg alle verklaringen omtrent GEVAAR, WAARSCHUWING en VOORZORGSMAATREGEL op die staan vermeld in de gebruikshandleiding van uw Weber® brikettenbarbecue.

- Volg de instructies op in uw gebruikshandleiding van uw Weber® brikettenbarbecue om de barbecue in te stellen voor de directe grillmethode (Afbeelding 1).
 - Plaats, nadat de briketten goed heet zijn (ongeveer 25 minuten), het grillrooster in de barbecue met ovenhandschoenen of wanten. Plaats daarna het schroeirooster in de opening van het grillrooster (afbeelding 2, 3).
 - Plaats de deksel op de barbecue, waarbij u het ventilatioerooster in de deksel open laat en het schroeirooster en het grillrooster voorverwarmt gedurende 10 tot 15 minuten.
 - Smeer de gerechten licht in met olie voordat ze op het hete schroeirooster worden geplaatst.
 - Verdeel de gerechten gelijkmatig over het schroeiroosteroppervlak, waarbij u vermijdt dat er veel bij elkaar ligt. Sluit de deksel van de barbecue. Gebruik een tang om het gerecht te draaien.
- WAARSCHUWING:** het gebruik van een metalen spatel of lepel op het schroeiroosteroppervlak kan de porselein geëmailleerde afwerking beschadigen.
- Verwijder het schroeirooster niet totdat deze is afgekoeld.
 - Was het schroeirooster na gebruik met de hand af met warm zeepwater. Vooraf in water laten weken om hardnekkige deeltjes te verwijderen. Nylon of zachte schuursponsjes/borstels mogen gebruikt worden. **WAARSCHUWING:** gebruik geen metalen sponsjes/borstels of agressieve schuurzepen, omdat deze de porselein geëmailleerde afwerking zullen beschadigen. Na het afwassen het schroeirooster grondig drogen.
 - Borstel etensresten van het scharnierend grillrooster met een messing schoonmaakborstel.

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 schade 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.

**Adatto solo ai barbecue a carbone
Weber® da 57 cm.**

La mancata lettura e osservanza delle indicazioni di PERICOLO, AVVERTENZA, ATTENZIONE E UTILIZZO può causare scottature e/o lesioni gravi alle persone e danni materiali.

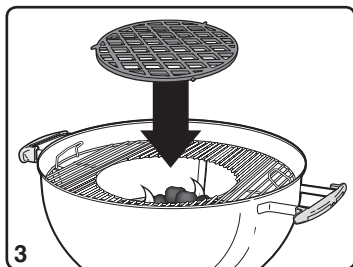
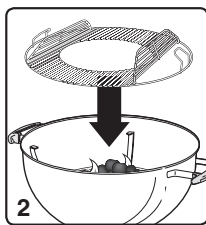
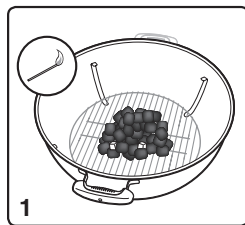
⚠ PERICOLO! Non utilizzare olio di nessun tipo per la cottura direttamente sulla griglia. L'olio di cottura può prendere fuoco e causare lesioni personali gravi o mortali e danni materiali. Ungete leggermente il cibo prima di metterlo sulla griglia calda.

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare la griglia per scottare i cibi senza la griglia di cottura articolata Gourmet BBQ System.

⚠ AVVERTENZA: durante l'utilizzo o la cottura con il sistema Weber Original™ Gourmet BBQ indossare sempre dei guanti da cucina resistenti al calore.

⚠ AVVERTENZA: non tentare di rimuovere dal barbecue la griglia ancora calda.

⚠ ATTENZIONE: non fare cadere la griglia in ghisa —potrebbe rompersi.



ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

Prima del primo utilizzo: lavare accuratamente a mano la griglia per scottare i cibi e le altre griglie con un detergente per piatti delicato. Asciugare accuratamente con uno straccio morbido o con carta da cucina.

Seguire tutte le indicazioni di PERICOLO, AVVERTENZA E UTILIZZO fornite nel Manuale d'uso per barbecue a carbone Weber®.

- Seguire le istruzioni contenute nel Manuale d'uso per barbecue a carbone Weber® per preparare il barbecue per la cottura diretta (Immagine 1).
- Quando le braci sono completamente accese (circa 25 minuti), posizionare la griglia di cottura sul barbecue utilizzando dei guanti da cucina. Inserire la griglia per scottare i cibi nell'apposito vano della griglia di cottura (Immagini 2, 3).
- Posizionare il coperchio sul braciore del barbecue lasciando la valvola di tiraggio del coperchio aperta; preriscaldare la griglia per scottare cibi e la griglia di cottura per circa 10-15 minuti.
- Ungete leggermente il cibo prima di metterlo sulla griglia calda.
- Distribuire il cibo sulla griglia calda in modo uniforme evitando di ammassarlo. Chiudere il coperchio del barbecue. Utilizzare pinze da barbecue per girare il cibo. **ATTENZIONE: l'utilizzo di spatole in metallo sulla superficie della griglia per scottare i cibi potrebbe danneggiare il rivestimento porcellanato.**
- Non togliere la griglia fino al completo raffreddamento.
- Dopo l'utilizzo lavare a mano con acqua calda saponata. Immergere in acqua per rimuovere residui particolarmente resistenti prima di procedere al lavaggio a mano. Possono essere utilizzate spazzole di nylon o leggermente abrasive. **ATTENZIONE: non utilizzare spazzole in metallo o detersivi particolarmente abrasivi perché potrebbero danneggiare il rivestimento porcellanato.** Asciugare bene la griglia per scottare i cibi dopo il lavaggio.
- Eliminare i residui presenti sulla griglia di cottura articolata con una spazzola con setole in acciaio.

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.**

Para utilização apenas com as grelhas de churrasco a carvão de 57 cm (22,5") Weber®.

Caso estas indicações de PERIGO, AVISO, ATENÇÃO E UTILIZAÇÃO não sejam lidos e respeitados, podem ocorrer queimaduras e/ou ferimentos graves ao utilizador e a outras pessoas, bem como danos materiais.

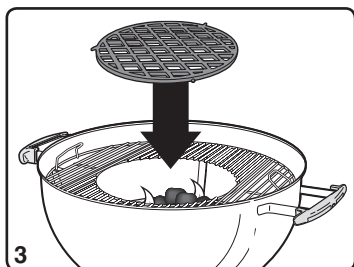
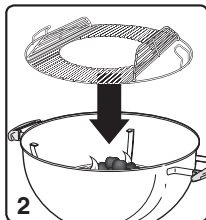
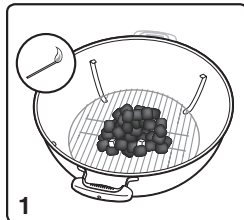
⚠ PERIGO! Não utilize qualquer óleo alimentar, independentemente da quantidade, na grelha de crestagem. O óleo alimentar pode pegar fogo e causar ferimentos graves ou morte e danos materiais. Em vez disso, aplique um pouco de óleo nos alimentos antes de os colocar na grelha de crestagem aquecida.

⚠ AVISO: não utilize a grelha de crestagem sem a grelha de confeção articulada do sistema de churrasco gourmet.

⚠ AVISO: utilize sempre luvas de churrasco resistentes ao calor quando utilizar o sistema de churrasco gourmet Weber Original™.

⚠ AVISO: não tente retirar uma grelha de crestagem quente do grelhador.

⚠ ATENÇÃO: não deixe cair a grelha de crestagem em ferro forjado, uma vez que a mesma possa partir-se.



UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Antes da primeira utilização: Lave cuidadosamente à mão a grelha de crestagem e as grelhas novas com um detergente suave. Seque bem com um pano suave ou papel de cozinha.

Respeite todas as indicações de PERIGO, AVISO e ATENÇÃO constantes do Manual do utilizador do grelhador a carvão Weber®.

- Siga as instruções no Manual do utilizador do grelhador a carvão Weber® para configurar o grelhador para a grelhagem directa (Imagem 1).
- Quando as brasas estiverem bem quentes (aproximadamente 25 minutos), utilizando luvas de churrasco, coloque a grelha de confeção no grelhador. De seguida, coloque a grelha de crestagem na abertura da grelha de confeção (Imagem 2, 3).
- Coloque a tampa na taça do grelhador, deixando o amortecedor da tampa aberto e pré-aqueça a grelha de crestagem e a grelha de confeção durante cerca de 10-15 minutos.
- Aplique um pouco de óleo nos alimentos antes de os colocar na a grelha de crestagem quente.
- Distribua uniformemente os alimentos sobre a superfície da grelha de crestagem, evitando colocá-los muito perto uns dos outros. Feche a tampa do grelhador. Utilize pinças de churrasco para virar os alimentos. **ATENÇÃO: utilizar uma espátula de metal na superfície da grelha de crestagem pode causar danos ao acabamento de esmalte.**
- Não retire a grelha de crestagem até que a mesmo esteja fria.
- Após a utilização, lave a grelha de crestagem à mão com água morna e detergente. Mergulhe o wok na água para remover as partículas mais difíceis antes de o lavar. Podem utilizar-se escovas/esfregões em nylon ou ligeiramente abrasivos. **ATENÇÃO: não utilize escovas/esfregões metálicos nem detergentes muito abrasivos, uma vez que estes provocam danos ao acabamento de esmalte.** Seque cuidadosamente a grelha de crestagem após a lavagem.
- Retire os resíduos da grelha de confeção articulada utilizando uma escova de cerdas de aço.

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.

Tylko do użytku z grillem węglowym
Weber® 57 cm.

Niezapoznanie się z ostrzeżeniami i niestosowanie się do instrukcji obsługi może prowadzić do oparzeń lub poważnych obrażeń, a także do uszkodzenia mienia.

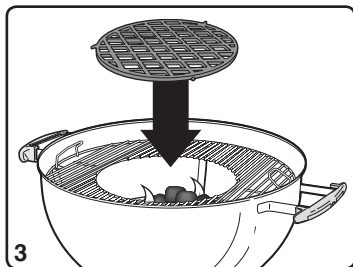
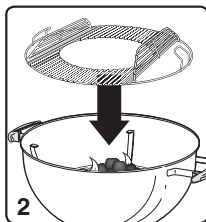
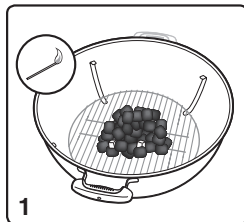
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Do rusztu i kratki nie używać oleju. Olej może się zapalić i spowodować poważne obrażenia, śmierć lub uszkodzenie mienia. Można natomiast lekko skropić żywność przed położeniem jej na ruszcie.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie używać kratki bez systemu rusztów Gourmet BBQ.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zawsze podczas używania systemu Weber Original™ Gourmet BBQ zakładać termoodporne rękawice.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie zdejmować gorącej kratki z grilla.

⚠ UWAGA: Nie upuszczać żeliwnej kratki — stłucze się.



UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć nową kratkę i ruszt delikatnym płynem do mycia naczyń. Osuszyć miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem.

Stosować się do wszystkich OSTRZEŻEŃ i UWAG zawartych w instrukcji użytkownika grilla Weber®.

- Stosować się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi grilla Weber®, aby przygotować grill do bezpośredniego grillowania (zdjęcie 1).
- Gdy węgiel jest już gorący (po ok. 25 minutach), używając rękawic, umieścić ruszt na grillu. Następnie umieścić kratkę w otworze rusztu (zdjęcie 2, 3).
- Przykryć grill pokrywą, pozostawiając zasuwkę otwartą, i podgrzewać kratkę oraz ruszt przez ok. 10–15 minut.
- Lekko naoliwić produkty przed położeniem ich na gorącej kratce.
- Równomiernie rozłożyć produkty po powierzchni kratki, aby się nie sklejały. Zamknąć pokrywę grilla. Używać szpiczyców do przewracania żywności. **UWAGA: Metalowa łopatką może uszkodzić emalię porcelanową kratki.**
- Nie zdejmować kratki, dopóki nie ostygnie.
- Po użyciu ręcznie umyć kratkę ciepłą wodą z płynem. Aby pozbyć się żywności, która przywarła do kratki, można ją namoczyć przed myciem. Można używać nylonowych lub miękkich szczotek. **UWAGA: Nie używać metalowych szczotek ani ściernych detergentów, ponieważ mogą uszkodzić emalię.** Dokładnie osuszyć kratkę po myciu.
- Z rusztu usunąć pozostałości przy pomocy metalowej szczotki.

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, bezpośredniego 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.

Для использования только с грилями Weber® диаметром 22,5 дюйма (57 см).

Невыполнение требования о прочтении и соблюдении всех надписей под заголовками ОПАСНО, ВНИМАНИЕ, ОСТОРОЖНО и ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ может привести к ожогам и/или тяжелым травмам вас и других лиц, а также к нанесению ущерба имуществу.

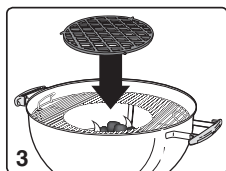
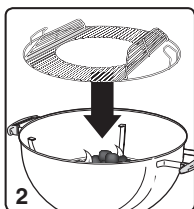
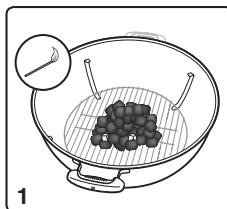
⚠ ОПАСНО! Не используйте на решетке для обжаривания какое-либо кулинарное масло вне зависимости от его количества. Кулинарное масло может загореться и вызвать тяжелые травмы, смерть или нанести ущерб имуществу. Вместо этого слегка смажьте маслом продукты перед тем, как положить их на нагретую решетку для обжаривания.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не используйте решетку для обжаривания без шарнирной решетки системы Gourmet BBQ.

⚠ ВНИМАНИЕ: Обязательно используйте термостойкие защитные перчатки или рукавицы для гриля-барбекю при обращении или приготовлении пищи с использованием системы Weber Original™ Gourmet BBQ.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не пытайтесь снимать горячую решетку для обжаривания с гриля.

⚠ ОСТОРОЖНО: Не роняйте чугунную решетку для обжаривания, так как она может разбиться.



ПРИМЕНЕНИЕ И УХОД

Перед первым использованием: Вымойте вручную новую решетку для обжаривания и решетки мягким средством для мытья посуды. Тщательно высушите мягким полотенцем или бумажной салфеткой.

Следуйте всем указаниям под заголовками ОПАСНО, ВНИМАНИЕ и ОСТОРОЖНО, содержащимися в Руководстве пользователя гриля Weber®.

- Следуйте указаниям в вашем Руководстве пользователя гриля Weber® для настройки гриля на непосредственный режим приготовления (рис. 1).
- После того, как угли полностью прогреются (приблизительно через 25 минут), воспользуйтесь термостойкими защитными перчатками или рукавицами и поместите решетку на гриль. После этого установите решетку для обжаривания в отверстие в решетке (рис. 2, 3).
- Закройте крышку гриля, оставив открытой отверстие в крышке, и выполните предварительный нагрев решетки для обжаривания и решетки в течение 10-15 минут.
- Слегка смажьте маслом продукты перед тем, как положить их в горячую решетку для обжаривания.
- Равномерно распределите продукты по рабочей поверхности решетки для обжаривания, избегая образования скоплений. Закройте крышку гриля. Используйте щипцы для барбекю для переворачивания продуктов. **ОСТОРОЖНО: Использование металлических лопаток или ложки на рабочей поверхности решетки для обжаривания может привести к повреждению покрытия из фарфоровой эмали.**
- Не снимайте решетку для обжаривания до тех пор, пока она не остынет.
- После использования вымойте решетку для обжаривания вручную в теплой мыльной воде. Замочите ее в воде для удаления приставших частиц перед ручной мойкой. Вы можете воспользоваться нейлоновыми или мягкими абразивными губками/щетками. **ОСТОРОЖНО: Не пользуйтесь металлическими мочалками/щетками или агрессивным мылом с абразивными частицами, так как они повредят покрытие из фарфоровой эмали.** Тщательно высушите решетку для обжаривания после мытья.
- Счистите загрязнения с шарнирной решетки стальной проволочной щеткой.

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 СОХРАНИТЕ ЧЕК О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ.**

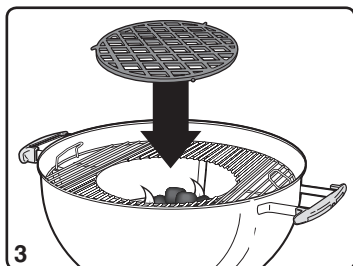
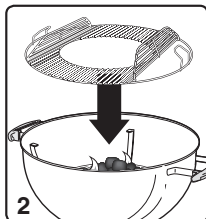
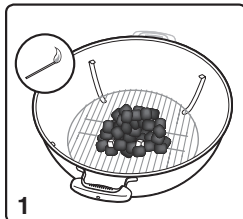
Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то такие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

Pro použití pouze s barbecue grily Weber® o průměru 57 cm.

Nedodržování pokynů uvedených v části NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ, UPOZORNĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ může vést k popáleninám a/nebo vážným zraněním osob, případně škodám na majetku.

⚠ NEBEZPEČÍ! Na grilovací rošt nelijte nikdy olej. Olej může vzplanout a způsobit vážné poranění či smrt a škody na majetku. Namísto toho zlehka potřete potraviny olejem a teprve poté ji vložte na rozežhátý grilovací rošt.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte tento grilovací rošt bez závěsného grilovacího roštu systému Gourmet BBQ.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci se systémem Weber Original™ Gourmet BBQ vždy používejte žáruvzdorné ochranné rukavice.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepokoušejte se odstranit horký grilovací rošt z grilu.
- ⚠ **POZOR:** Dbejte na to, aby grilovací rošt neupadl - mohl by prasknout.



POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

Před prvním použitím: Nový grilovací rošt důkladně omyjte vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí. Vytřete dosucha jemnou tkaninou nebo papírovou utěrkou.

Prostudujte si a dodržujte veškeré pokyny uvedené v částech NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ v příručce ke grilu na dřevěné uhlí Weber®.

- Při sestavování grilu pro přímé grilování (obr. 1) dodržujte pokyny uvedené v příručce pro gril na dřevěné uhlí Weber®.
- Jakmile je uhlí dostatečně žhavé (po zhruba 25 minutách), umístěte na gril grilovací rošt. Použijte přitom rukavice s tepelnou izolací. Poté do otvoru grilovacího roštu vložte litinový grilovací rošt (obr. 2, 3).
- Zakryjte gril poklopem a klapku poklopu nechte otevřenou. Nechte litinový a grilovací rošt ohřívat po dobu 10-15 minut.
- Před vložením na horký litinový grilovací rošt potraviny zlehka potřete olejem.
- Potraviny rovnoměrně rozložte na plochu grilovacího roštu, nedávejte je sebe. Přiklopte poklop grilu. Při otáčení potravy používejte grilovací kleště. **POZOR: Používání kovových lžic nebo lopatek může způsobit poškození smaltovaného povrchu grilovacího litinového roštu.**
- Neodstraňujte grilovací rošt, dokud nevychladne.
- Po použití omyjte grilovací rošt ručně vodou s přípravkem na mytí nádobí. Ponořte do vody, abyste před ručním mytím odstranili případné ulpělé zbytky potravy. Lze použít nylonové nebo měkké abrazivní polštářky nebo kartáčky. **POZOR: Nepoužívejte ocelové kartáčky ani abrazivní čistící prostředky. Mohou způsobit poškození smaltovaného povrchu.** Po umytí grilovací rošt důkladně osušte.
- Nečistoty na závěsném grilovacím roštu odstraňte ocelovým kartáčem.

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 dopravním 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 vzniklá 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 neopovídá, ať již podle této záruky, či dle mlčky předpokládaného, že žádné náhodné nebo následné škody. Tato záruka vám poskytuje specifická zákonná práva, přičemž můžete mít současně i některá další práva, která se mohou odlišovat.

Iba na použitie s 22,5 pal. (57 cm) grilmi
na drevené uhlie Weber®.

Pri nedodržaní všetkých pokynov
označených ako NEBEZPEČENSTVO,
VAROVANIE, UPOZORNENIE A
POUŽITIE môže dôjsť k popáleninám
alebo vážnym poraneniam vás alebo
iných ľudí a škode na majetku.

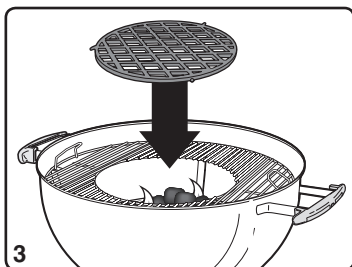
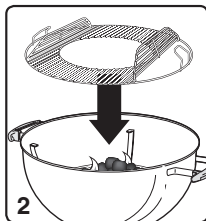
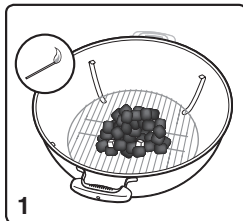
**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte
na opaľovacom rošte jedlý olej
žiadneho druhu ani množstva. Jedlý
olej môže spôsobiť požiar a vážne
alebo smrteľné telesné poranenia a
škody na majetku. Namiesto toho,
jedlo jemne naolejajte pred vložení
na zohriaty opaľovací rošt.**

⚠ VAROVANIE: Nepoužívajte opaľovací rošt
bez sklopného varného roštu gurmánskeho
grilovacieho systému.

⚠ VAROVANIE: Počas manipulácie alebo
používania gurmánskeho grilovacieho
systému Weber Original™ používajte
vždy piknikové palčáky alebo grilovacie
rukavice odolné voči teplu.

⚠ VAROVANIE: Nepokúšajte sa vyberať
horúci opaľovací rošt z grilu.

⚠ UPOZORNENIE: Nenechajte liatinový
opaľovací rošt spadnúť, pretože sa rozbije.



POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred prvým použitím: Rukou dôkladne umyte nový opaľovací
rošt a rošty s umývacím prostriedkom na riad. Vysušte ich
dôkladne mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.

**Dodržujte všetky pokyny označené ako NEBEZPEČENSTVO,
VAROVANIE A UPOZORNENIE uvedené v Používateľskej
príručke grilu na drevené uhlie Weber®.**

- Dodržujte pokyny v Používateľskej príručke grilu na
drevené uhlie Weber® ohľadom nastavenia grilu na
priame grilovanie (Obrázok 1).
- Po úplnom rozpalení uhlia (približne 25 minút), položte
pomocou piknikových palčákov alebo rukavíc varný rošt do
grilu. Potom položte opaľovací rošt do otvoru varného roštu
(Obrázok 2, 3).
- Položte veko na grilovaciu nádobu, nechajte klapku veka
otvorenú a predhrejte opaľovací rošt a varný rošt na približne
10 až 15 minút.
- Jedlo jemne naolejajte pred vložení na zohriaty opaľovací rošt.
- Jedlo na povrchu opaľovacieho roštu rovnomerne rozložte a
neukladajte ho na seba. Zatvorte veko grilu. Na očistenie jedla
použite grilovacie kliešte. **UPOZORNENIE:** Porcelánovo
smaltovaný povrch opaľovacieho roštu sa môže poškodiť
používaním kovovej stierky.
- Opaľovací rošt vyberte, až keď vychladne.
- Po použití umyte opaľovací rošt teplou mydlovou vodou. Pred
ručným umývaním ju nechajte odstáť vo vode, aby bolo možné
odstrániť stvrdnuté kusy. Môžete použiť nylonové alebo mäkké
abrazívne špongie alebo kefy. **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte
kovové špongie alebo kefy, prípadne drsné umývacie
prostriedky, pretože tie zničia porcelánovo smaltovaný
povrch. Po umytí opaľovací rošt dôkladne vysušte.
- Nečistoty na sklopnom varnom rošte vykefujte kefou s
oceľovými štetinami.

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 prejavajú
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
poškodenie 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.

Kizárólag 22,5" (57 cm) Weber® faszénnel működő barbecue grillezőkkel használható.

Az összes VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS, VIGYÁZAT ÉS HASZNÁLAT útmutatások elolvasásának és betartásának elmulasztása súlyos sérüléseket, valamint anyagi kárt okozhat Önnek és másoknak.

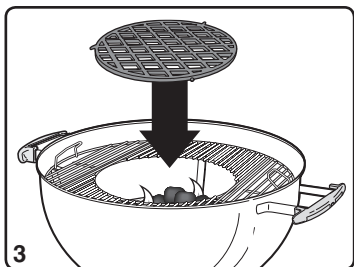
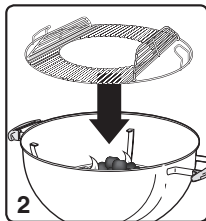
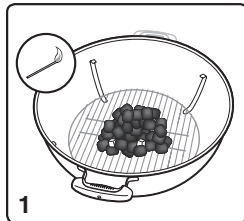
⚠ VESZÉLY! A rostélyon ne használjon semmilyen fajtát és főzőolajat kis mennyiségben sem. A főzőolaj meggyulladhat ami súlyos, vagy halálos sérüléshez, továbbá anyagi kárhoz vezethet. E helyett kissé olajozza meg az ételt, mielőtt a forró rostélyra helyezi.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne használja a rostélyt a Gourmet BBQ Rendszer zsanéros főzőrostély nélkül.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Minden esetben használjon hőálló barbecue kézvédőt, vagy kesztyűt amikor a Weber Original™ Gourmet BBQ Rendszerrel főz, vagy kezeli azt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A forró rostélyt ne kísérelje meg levenni a grillezről.

⚠ VIGYÁZAT: Ne ejtse le az öntöttvas rostélyt - az összetörik.



HASZNÁLAT ÉS ÁPOLÁS

AZ első használat előtt: Kézzel alaposan mossa le az új rostélyt és a rácsokat kímélő edénymosó-szerrel. Alaposan törölje szárazra puha kendővel, vagy papírral.

Kövesse az összes VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS, VIGYÁZAT útmutatást a Weber® Faszénnel működő grillező használati útmutatójában.

- A grillező felállításakor és grillezőskor kövesse a Weber® Faszénnel működő grillező használati útmutatóját ('1' ábra).
- Miatán a szén kellőképpen felforrósodott (körülbelül 25 perc), a barbecue kézvédővel, vagy kesztyűvel helyezze a rostélyt a grillezőre. Ezt követően helyezze a rostélyt a főzőrostély nyílására ('2', '3' ábrák).
- Helyezze rá a fedelet a grillező-teknőre, hagyja nyitva a tűzfójtó lemezt és körülbelül 10-15 percig melegítse elő a rostélyt és a főzőrostélyt.
- Kissé olajozza meg az ételt, mielőtt a forró rostélyra helyezi.
- Az ételt egyenletesen oszlassa el a rostély felületén, kerülje az összetapadást. Zárja le a grillező fedelet. Az étel megforgatásához használjon barbecue csipeszt. **VIGYÁZAT: Fém eszköz vagy kanál használata károsíthatja a rostély porcelán-bevonatú felszínét.**
- Csak kihűlés után vegye le a rostélyt.
- Használat után kézzel mossa el a rostélyt meleg szappanos vízzel. Elmosás előtt áztassa be vízbe, így a macacs szennyeződések is eltávolítható. Ehhez használhat nejlon, vagy puha dörzsszivacsot/kefét. **VIGYÁZAT: Ne használjon fémes szivacsot/kefét, vagy durva súrolószert, mivel ezek károsítják a porcelán-bevonatot.** Elmosás után alaposan szárítsa meg a rostélyt.
- Fémcsőrös kefével távolítsa el a szennyeződések a zsanéros főzőrostélyról.

JÓTÁLLÁS

A Weber-Stephen Products LLC (Weber®) a vásárlás időpontjáról számítva az alábbi feltételek mellett szavatolja az EREDETI VÁSÁRLÓ számára a jelen termék anyaghibá-, 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 költségét. 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 törvényről függő jogokkal is rendelkezhet.

A se folosi numai cu grătarele cu cărbuni Weber® cu un diametru de 57 cm (22,5 in).

Neconsultarea și nerespectarea enunțurilor privind PERICOLELE, AVERTIZĂRILE, ATENȚIONĂRILE ȘI UTILIZAREA poate duce la arsuri și/ sau răni grave ale persoanelor și la deteriorarea proprietății personale.

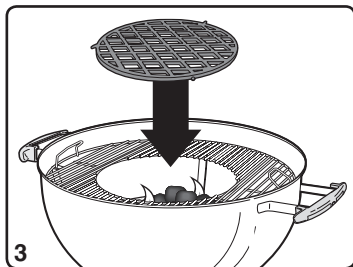
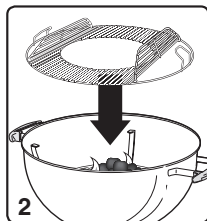
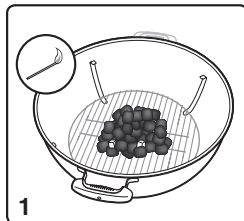
⚠ PERICOL! Nu utilizați niciun fel sau nicio cantitate de ulei pe grătarul de călire. Uleiul de gătit poate lua foc și cauza vătămări corporale grave, moarte sau deteriorarea proprietății. În schimb, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le pune pe grătarul de călire încins.

⚠ AVERTIZARE: Nu folosiți grătarul de călire fără grătarul de gătit cu balamale al sistemului de grătar Gourmet.

⚠ AVERTIZARE: Folosiți întotdeauna mănuși de grătar rezistente la căldură atunci când manevrați sau preparați alimente folosind sistemul de grătar Weber Original™.

⚠ AVERTIZARE: Nu încercați să luați un grătar de călire încins de pe grătar.

⚠ ATENȚIE: Nu scăpați grătarul de călire din fontă - acesta se va sparge.



UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

Înainte de prima utilizare: Spălați temeinic grătarul de călire și grilele noi folosind un detergent de vase moale. Uscați temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

Urmați toate enunțurile privind PERICOLELE, AVERTIZĂRILE ȘI ATENȚIONĂRILE furnizate în Ghidul utilizatorului pentru grătarul cu cărbuni Weber®.

- Urmați instrucțiunile din Ghidul utilizatorului pentru grătarul cu cărbuni Weber® pentru a pregăti grătarul pentru frigerea directă (Imaginea 1).
- După ce cărbunii sunt bine înșiși (aproximativ 25 min), folosiți mănuși cu un deget sau mănuși de grătar pentru a așeza grătarul de gătit pe grătar. Apoi, așezați grătarul de călire în deschizătura din grătarul de gătit (Imaginea 2, 3).
- Așezați capacul peste cupa grătarului, lăsând coșul de fum deschis și preîncălziți grătarul de călire și grătarul de gătit pentru aproximativ 10-15 min.
- Ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le așeza pe grătarul de călire încins.
- Distribuți alimentele uniform pe suprafața grătarului de călire, evitând aglomerarea lor. Închideți capacul grătarului. Folosiți cleștele grătarului pentru a întoarce alimentele. **ATENȚIE:** Utilizarea unei spatule sau linguri metalice pe suprafața grătarului de călire poate deteriora stratul portelanat.
- Nu îndepărtați grătarul de călire decât după ce s-a răcit.
- După utilizare, spălați manual grătarul de călire cu apă caldă cu săpun. Înainte de a spăla manual grătarul, înmuiați-l în apă pentru a îndepărta particulele prinse. Puteți folosi bureți/perii ușor abrazive sau din nailon. **ATENȚIE: Nu folosiți bureți/perii metalice sau săpunuri puternic abrazive deoarece vor deteriora stratul portelanat.** Uscați temeinic grătarul de călire după spălare.
- Îndepărtați reziduurile de pe grătarul de gătit cu balamale folosind o perie de sârmă.

GARANȚIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI ÎNȚĂL 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 cumpărate, 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 depănării 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.

Samo za uporabo s 57 cm (22,5") žari na oglje Weber®.

Če ne upoštevate vseh oznak **NEVARNO, OPOZORILO, PREVIDNO** in **UPORABA**, lahko pride do opeklin in/ali resnih poškodb vas samih ali drugih in poškodbe osebne lastnine.

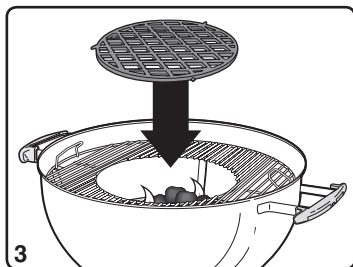
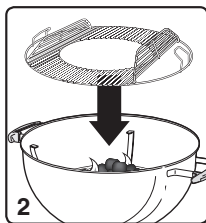
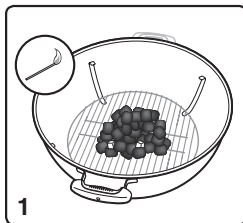
⚠ NEVARNO! Na rešetki za zapekanje ne uporabljajte olja za kuhanje. Olje za kuhanje se lahko vžge in povzroči resne telesne poškodbe ali smrt in poškodbe lastnine. Namesto tega naoljite hrano, preden jo položite na razgremo rešetko za zapekanje.

⚠ OPOZORILO: Rešetke za zapekanje ne uporabljajte brez kuhalne rešetke na tečajih sistema za žar Gourmet.

⚠ OPOZORILO: Pri prijemanju ali kuhanju s sistemom za žar Weber Original™ Gourmet vedno uporabljajte rokavice za žar, ki so odporne na toploto.

⚠ OPOZORILO: Vroče rešetke za zapekanje ne poskušajte odstaviti z žara.

⚠ PREVIDNO: Rešetke za zapekanje iz litega železa ne spustite na tla, saj se bo razbila.



UPORABA IN VZDRŽEVANJE

Pred prvo uporabo: Novo rešetko za zapekanje in rešetke ročno operite z blagim detergentom. Temeljito ju obrišite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

Upoštevajte navodila pod oznakami **NEVARNO, OPOZORILO** in **PREVIDNO** v navodilih za lastnike žara na oglje Weber®.

- Sledite navodilom v navodilih za lastnike žara na oglje Weber®, da pripravite žar za peko (slika 1).
- Ko je oglje razgremo (po približno 25 minutah) z rokavicami za žar namestite kuhalno rešetko na žar. Nato na odprtino na kuhalni rešetki namestite rešetko za zapekanje (sliki 2, 3).
- Na posodo za žar namestite pokrov, pri tem pustite odprtino pokrova odprto in segrevajte rešetko za zapekanje ter kuhalno rešetko približno 10 - 15 minut.
- Hrano rahlo naoljite, preden jo položite na razgremo rešetko za zapekanje.
- Hrano porazdelite po rešetki za zapekanje. Pri tem pazite, da hrana ni na kupu. Zaprite pokrov žara. Hrano obračajte s prijemalko. **PREVIDNO: Uporaba kovinske lopatice lahko poškoduje porcelanasto prevleko rešetke za zapekanje.**
- Rešetke za zapekanje ne poskušajte odstaviti, dokler ni mrzla.
- Po uporabi rešetko za zapekanje ročno operite s toplo namiljeno vodo. Pred pranjem namakajte v vodi, da odstranite trdovratne dele. Uporabite lahko tudi najlonske ali blage abrazivne krpicе/ščetke. **PREVIDNO: Ne uporabljajte kovinskih krpic/ščetek ali močnih abrazivnih mil, saj lahko poškodujejo porcelanasto prevleko.** Po čiščenju rešetko za zapekanje temeljito posušite.
- S kovinsko ščetko odstranite ostanke s kuhalne rešetke na tečajih.

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 zaračunavanja stroškov. Če morate vrniti okvarjene dele, morate vnaprej plačati stroške transporta. Podjetje Weber bo dele vrnilo kupcu z vnaprej plačanimi stroški tovarne ali poštne.

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.

Za korištenje samo s Weber® roštiljima
na ugljen od 57 cm (22,5 inča).

Ako ne pročitate i ne pridržavate se
svih izjava vezano za OPASNOST,
UPOZORENJE, OPREZ I KORIŠTENJE
može doći do opekotina i/ili ozbiljnih
ozljeda na vama i drugima, te
oštećenja na vlasništvu.

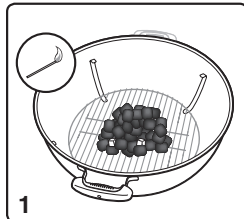
⚠ OPASNOST! Nemojte prosipati
jestivo ulje bilo koje vrste ili
količine na rešetku za pečenje.
Jestivo ulje može zahvatiti plamen
i izazvati ozbiljne tjelesne ozljede
ili smrt i oštećenje imovine.
Umjesto toga, neznatno nauljite
namirnice prije postavljanja na
zagrijanu rešetku za pečenje.

⚠ UPOZORENJE: Nemojte koristiti rešetku
za pečenje bez zglobne rešetke za sustav
gurmanskog roštilja.

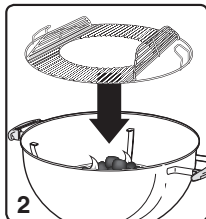
⚠ UPOZORENJE: Uvijek koristite rukavice
za roštiljanje otporne na toplinu prilikom
rukovanja ili kuhanja na Weber Original™
sustavu gurmanskog roštilja.

⚠ UPOZORENJE: Nemojte pokušavati
ukloniti vruću rešetku za pečenje s roštilja.

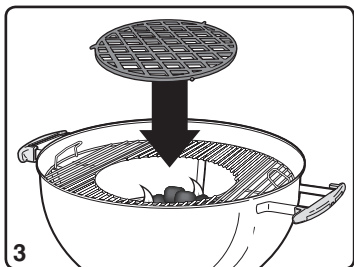
⚠ OPREZ: Pazite da ne ispuštite lijevanu
rešetku za pečenje —slomit će se.



1



2



3

KORIŠTENJE I BRIGA

Prije prve uporabe: Ručno temeljito operite rešetku za pečenje i
rešetke s blagom tekućinom za pranje posuđa. Temeljito osušite
sa mekom krpom ili papirnatim ubrusom.

Slijedite sve izjave vezano za **OPASNOST, UPOZORENJA I
OPREZ** pružene u vašem Vlasničkom priručniku za roštilja
na ugljen Weber®.

- Slijedite upute u vašem Vlasničkom priručniku za roštilji
na ugljen Weber® radi postavljanja roštilja za izravno
roštiljanje (slika 1).
- Nakon što se ugljen dobro zagrije (približno 25 minuta),
postavite rešetke za pečenje na roštilj; koristite zaštitne
rukavice za roštilj. Potom postavite rešetku za pečenje na
otvor u rešetki za pečenje (Slika 2, 3).
- Postavite poklopac na zdjelu roštilja, ostavljajući prigušnik
poklopca otvorenim i zagrijavajte rešetke za pečenje približno
10 do 15 minuta.
- Neznatno nauljite namirnice prije postavljanja na vruću rešetku
za pečenje.
- Ravnomjerno rasporedite namirnice preko površine rešetke za
pečenje, izbjegavajući gomilanje namirnica. Zatvorite poklopac
roštilja. Za okretanje namirnica koristite hvataljke za roštilj.
**OPREZ: Korištenje metalne lopatice na površini rešetke
za pečenje može oštetiti porculansku glazuru.**
- Nemojte uklanjati rešetku za pečenje dok se ne ohladi.
- Nakon korištenja ručno operite rešetku za pečenje s toplom
sapunicom. Prije ručnog pranja namočite je u vodu kako
biste uklonili tvrdokorne čestice prljavštine. Možete koristiti
najlonske ili blage jastučiće/četke za ribanje. **OPREZ:
Nemojte koristiti metalne jastučiće/četke ili agresivne
sapune jer će oštetiti porculansku glazuru.** Nakon pranja
temeljito osušite rešetku za pečenje.
- Iščetkajte ostatke sa zglobne rešetke za pečenje pomoću
čelične četke.

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.**

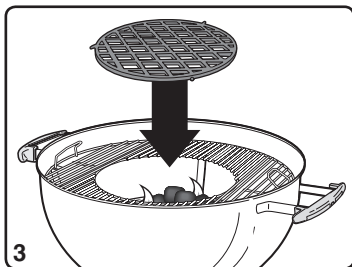
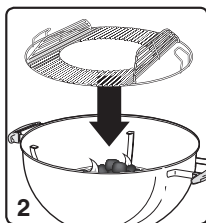
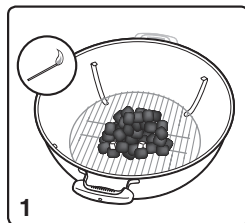
Ovo ograničeno jamstvo ograničava se na popravak ili
zamjenu dijelova za koje se ispostavi da su neispravni
pri normalnom korištenju i servisiranju, a za koje
tvrtka Weber nakon ispitivanja utvrdi da su neispravni.
Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju,
Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez
naplate. Ako se od vas traži 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.

Kasutamiseks ainult koos Weber®-i 22,5-tolliste (57 cm.) söe grillidega.

Märkuste (OHT, HOIATUS; ETTEVAATUST ja KASUTAMINE) mittejärgimise korral võivad tekkida teile ja teistele põletushaavad ja/või rasked vigastused ning materiaalne kahju.

⚠ OHT! Ärge kasutage grillimisrestil mitte mingit liiki ega mitte mingis koguses toiduõli. Toiduõli võib süttida ning tekitada raskeid kehavigastusi või põhjustada surma ja materiaalselt kahju. Valage toidule enne kuumale grillimisrestile asetamist veidi õli.

- ⚠ **HOIATUS:** Ärge kasutage grillimisrestil ilma Gourmet BBQ Systemi liigendiga küpsetusrestita.
- ⚠ **HOIATUS:** Kasutage Weber Original™ Gourmet BBQ Systemil toitu valmistades alati kuumakindlaid grillimis- või pajakindaid.
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge eemaldage grilliit kuumale grillimisrestile.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** Ärge laske valurauast grillimisrestil maha kukkuda – rest läheb katki.



KASUTAMINE JA HOOLDUS

Enne esimest kasutamist: Peske uus grillimisrest ja küpsetusrestid käitsi hoolikalt õrna nõudepesuvahendiga. Kuivatage hoolikalt pehme lapi või majapidamispaberiga.

Järgige kõiki Weber®-i söe grilli kasutusjuhendis olevaid märkusi (OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST).

- Järgige Weber®-i söe grilli kasutusjuhendit grilli ülesseadmisel otse grillimiseks (joonis 1).
- Kui söed on korralikult kuumenenud (umbes 25 minuti pärast), asetage küpsetusrest grillimis- või pajakinnaste abil grillile.
- Seejärel asetage grillimisrest küpsetusrestil avasse (joonis 2, 3).
- Asetage grillile kaas, jättes kaanes oleva auruava lahti, ning kuumutage grillimisrest ja küpsetusrest umbes 10–15 minutit.
- Valage toidule enne kuumale grillimisrestile asetamist veidi õli.
- Jaotage toit ühtlaselt grillimisrestil pinnale, vältige toidu ebaühtlast kuhjamist. Sulgege grilli kaas. Kasutage toidu keeramiseks grillitange. **ETTEVAATUST: Metallspaatil või lusika kasutamisel võib grillimisrestil portselankate kahjustada saada.**
- Ärge eemaldage grillimisrestil enne, kui see on maha jahtunud.
- Peske grillimisrestil pärast kasutamist käitsi sooja seebiveega. Kuivanud toidujääkide eemaldamiseks leotage panni enne pesemist. Kasutada tohib nailonist või pehmeid küürimiskäsnu/-harju. **ETTEVAATUST: Ärge kasutage metallist küürimiskäsnu ega tugevalt abrasiivseid seepe, sest need kahjustavad portselankate.** Kuivatage grillimisrest pärast pesemist hoolikalt.
- Pühkige liigendiga küpsetusrestil olevad jäägid jära terasest traatharjaga.

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 tootega kaasas olevate trükitud juhiste järgi. Weber võib nõuda ostukuupäeva tõendamist. **SEETÖTTU HOIDKE OSUTUSSEKK VÕI ARVE KINDLASTI ALLES.**

Käesolev piiratud garantii piirub nende osade parandamise või asendamisega, mis osutuvad vigaseks tavapärasel kasutamisel ja hooldamisel ning mille kontrollimine tõendab Weberit rahuldaval viisil, et nad on defekttsed. Kui Weber kinnitab defekti olemasolu ja kiidab nõude heaks, remondib või asendab Weber need osad tasuta. Kui teil palutakse defekttsed 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 suutmatus teha tavapäraselt ja korrapäraselt hooldust. Piiratud garantii ei kata toote kvaliteedi vähenemist ega kahjustust, mida põhjustavad halvad ilmaolud nt rahe, torm, maavärin või tornado; värvimuutusi, mis tulenevad kas vahetust kookupuutest kemikaalidega või kookupuutest 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.

Tikai izmantošanai ar 22,5 collu (57 cm)
Weber® kokogļu gaļas cepšanas griliem.

**Ja neizlasāt un neievērojat visus
paziņojumus BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS,
UZMANĪBU UN LIETOŠANA, tā sekas
var būt apdegumi un/vai nopietnas
traumas sev un citiem, kā arī
personiskā īpašuma bojājumi.**

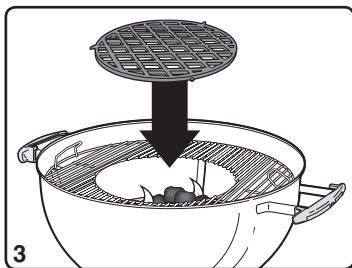
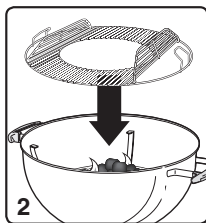
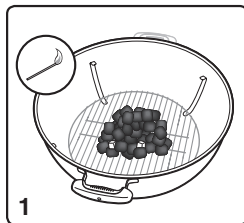
**⚠ BĪSTAMI! Uz kūpināšanas režģa
neizmantojiet nekāda veida cepamo
eļļu nekādā daudzumā. Cepamā
eļļa var aizdegties un izraisīt
nopietnas ķermeņa traumas vai nāvi
un īpašumu bojājumus. Tā vietā
nedaudz ietaukojiet produktus pirms
novietošanas uz kūpināšanas režģa.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Neizmantojiet kūpināšanas
režģi bez gastronomu gaļas cepšanas
sistēmas atlokāmā gatavošanas režģa.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Strādājot ar Weber
Original™ gastronomu gaļas cepšanas
sistēmu, vienmēr izmantojiet
karstumizturīgus virtuves cimdus.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Nemēģiniet noņemt no
grila karstu kūpināšanas režģi.**

**⚠ UZMANĪBU! Nenometiet čuguna
kūpināšanas režģi, jo tas salūzīs.**



LIETOŠANA UN APKOPE

Pirms pirmās lietošanas: Ar rokām rūpīgi nomazgājiet jauno kūpināšanas režģi un režģus, izmantojot maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet ar mikstu drāniņu vai papīra dvieļi.

Ievērojiet visus paziņojumus BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS UN UZMANĪBU, kas sniegti jūsu Weber® kokogļu grila lietotāja instrukcijā.

- Lai grilu uzstādītu tieši grilēšanai (1 attēls), izpildiet Weber® kokogļu grila lietotāja instrukcijā sniegtos norādījumus.
- Kad ogles ir pamatīgi uzkarušas (apmēram pēc 25 minūtēm), ievietojiet grilā gatavošanas režģi, izmantojot karstumizturīgus cimdus. Pēc tam kūpināšanas režģi ievietojiet gatavošanas režģa atvērumā (2, 3 attēls).
- Pēc tam uzlieciet grila trauka vāku, atstājot atvērtu tā aizbīdni, un sildiet kūpināšanas režģi un gatavošanas režģi aptuveni 10-15 minūtes.
- Pirms novietošanas uz karsta kūpināšanas režģa produktus nedaudz ietaukojiet.
- Vienmērīgi izlīdziniet ēdienu uz kūpināšanas režģa, izvairieties no ēdiena salikšanas vienviet. Aizveriet grila vāku. Produktu pagriešanai izmantojiet gaļas cepšanas standziņas.
- **UZMANĪBU! Izmantojot metāla lāpstīņu uz kūpināšanas režģa virsmas, var sabojāt porcelāna emaljēto apdari.**
- Nenogemiet kūpināšanas režģi, pirms tas atdzisis.
- Pēc lietošanas nomazgājiet kūpināšanas režģi ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Pirms mazgāšanas ar rokām iemērciet ūdenī, lai atdalītu pielipušās daļiņas. Var izmantot neilona vai mīkstu, abrazīvu sūkļus/birstītes. **UZMANĪBU! Neizmantojiet metālistiskus sūkļus/birstītes vai asas abrazīvas ziepes, jo tās sabojās porcelāna emaljēto apdari.** Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet kūpināšanas režģi.
- Notīriet netīrumus no atlokāmā gatavošanas režģa ar tērauda saru birstīti.

GARANTĪJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) ar šo garantē SĀKOTNĒJAM PIRČĒJAM, 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 nomainīšanu, kuru bojājumi ir pierādāmi, ja izstrādājums tiek pareizi lietots un tam tiek veikta pareiza apkope un ja ekspertīze, kas apmierina Weber, apliecina, ka tās ir bojātas. Ja Weber apstiprina bojājumu un apmierina prasību, Weber piekrit salabot vai nomainīt attiecīgās daļas bez maksas. Ja jums nepieciešams atgriezt bojātās detaļas, to transportēšana jāapmaksā iepriekš. Weber atgrieztīs 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, pārvietošanas, vandālisma, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas uzturēšanas vai apkopes dēļ vai, ja netiek veikta normāla un regulāra apkope. Šī ierobežotā garantija nesedz nolietoto vai bojājumu, kas radušies dabas stihiju, piemēram, krusas, vētras, zemestrīces vai viesuļvētras, ietekmē, kā arī krāsas maiņu ķīmisku vielu iedarbības rezultātā (tiešā 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.

Galima naudoti tik su 22,5 col. (57 cm)

„Weber®“ medžio anglių kepsninėmis.

Jei neperskaitysite ir nesilaikysite visų PAVOJAUS, PERSPĖJIMŲ, ĮSPĖJIMŲ IR NAUDOJIMO nurodymų, galite nusideginti ir / arba rimtai susižeisti patys arba sužeisti kitus, taip pat galite sugadinti turtą.

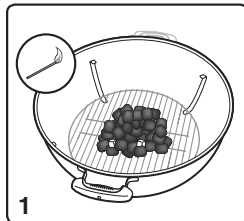
⚠ PAVOJUS! Ant kepmo grotelių iš viso nenaudokite jokio aliejaus. Kepimo aliejus gali užsidegti ir rimtai apdeginti kūną, galimi mirties atvejai, taip pat galima sugadinti turtą. Vietoj to lengvai suvilgykite maisto produktus aliejumi ir tik tada dėkite ant kepmo grotelių.

⚠ PERSPĖJIMAS: nenaudokite grotelių be „Gourmet BBQ System“ kepmo grotelių, kurių viduje jos pasikabina.

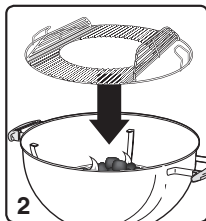
⚠ PERSPĖJIMAS: kepdami „Weber Original™ Gourmet BBQ System“ arba su ja dirbdami visada mūvėkite karščiui atsparias kepsninių puspirštines arba pirštines.

⚠ PERSPĖJIMAS: nebandykite kepmo grotelių nuimti karštos kepsninės.

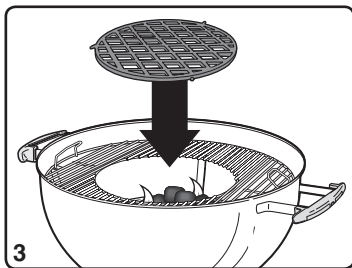
⚠ ĮSPĖJIMAS: nenumeskite geležies lydinio kepmo grotelių, nes jos suskils.



1



2



3

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš naudodami: kruopščiai indų plovimo skysčiu išplaukite visas grotelės ir kepmo grotelės. Sausai išvalykite minkštu audeklu nuo popieriniu rankšluosčiu.

Vadovaukitės visais PAVOJAUS, PERSPĖJIMO ir ĮSPĖJIMO nurodymais, pateiktas jūsų „Weber®“ medžio anglies kepmo grotelių Savininko vadove.

- Vadovaukitės savo „Weber®“ medžio anglies kepmo grotelių Savininko vadovu, kaip sumontuoti kepsninę kepti maistą tiesiogiai (1 paveikslėlis).
- Kai anglis yra pakankamai įkaitusios (po maždaug 25 minučių), apsimovę karščiui atsparias puspirštines arba pirštines uždėkite kepmo grotelės ant kepsninės. Tada į kepmo grotelių angą įstatykite kepmo grotelės (2, 3 paveikslėliai).
- Uždėkite dangtį ant kepsninės palikę atvirą slopintuvą, pakaitinkite kepmo grotelės ir visas grotelės maždaug 10–15 minučių.
- Lengvai suvilgykite maistą aliejumi ir tik tada dėkite jį ant kepmo grotelių.
- Vienodai paskirstykite maistą ant grotelių paviršiaus, jis taip pat neturi būti sulipęs vienas ant kito. Uždėkite kepsninės dangtį. Maistą vartykite kepsninės įrankiais. **ĮSPĖJIMAS:** naudodami geležinę mentelę galite pažeisti kepmo grotelių emaliuotą paviršių.
- Nenuimkite kepmo grotelių tol, kol jos neatvės.
- Panaudoję išplaukite kepmo grotelės šiltu muiluotu vandeniu. Prieš plaudami pamirkykite keptuvę vandenyje, kad atsikabintų stipriai prikėpęs maistas. Galima naudoti nailonines arba švelnias šveičiamąsias kempines / šepetėlius. **ĮSPĖJIMAS:** nenaudokite metalinių kempinių / šepetėlių arba stipraus šveičiamąjo muilo, nes jie gali pažeisti emaliuotą keptuvės paviršių. Išplovę kepmo grotelės kruopščiai nusausininkite.
- Plieninių šerelių šepetėlių nuo kepmo grotelių nušveiskite priekausius likučius.

GARANTIJĄ

„Weber–Stephen Products LLC“ („Weber®“) šiuo dokumentu garantuoja PIRMINIAM PIRKEJUI, kad nuo įsigijimo datos gaminiui naudojamos medžiagos bus be defektų, o surinkimo darbai bus atliekami nepriklaistingai: 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 ŠASKAITĄ.**

Ši ribota garantija apribojama dalių remonto arba pakeitimo, 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 remonto 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 nesklaidumams 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.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.