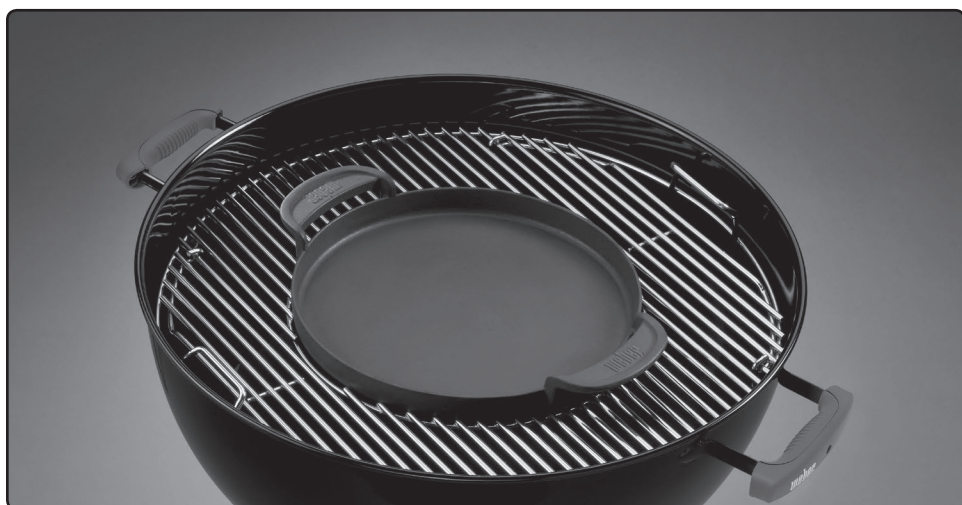




# GOURMET BBQ SYSTEM GRIDDLE

original™

- ES PLANCHA DEL SISTEMA DE BARBACOA GOURMET DE WEBER ORIGINAL™
- FR PLANCHA EN FONTE POUR LE SYSTÈME BARBECUE GOURMET DE WEBER ORIGINAL™
- DE WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLPLATTE
- FI WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ - JÄRJESTELMÄN PAISTOLEVY JA RITILÄ
- NO WEBER ORIGINAL™ GOURMET GRILLSYSTEM STEKEPLATE
- DA GRILLPANDE TIL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEMET
- SV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM STEKPLATTA
- NL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ-SYSTEEM - BAKPLAAT
- IT PIASTRA PER SISTEMA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ
- PT GRELHA DO SISTEMA DE CHURRASCO GOURMET WEBER ORIGINAL™
- PL SYSTEM RUSZTÓW Z PŁYTA DO SMAŻENIA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ
- RU СКОБОРОДКА СИСТЕМЫ WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ
- CS PLATNIČKA GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™
- SK PLATNIČKA GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™
- HU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ RENDSZER SERPENYŐ
- RO TIGAIE PENTRU SISTEMUL DE GRĂȚAR GOURMET WEBER ORIGINAL™
- SL SISTEM ZA ŽAR WEBER ORIGINAL™ GOURMET - POSODA ZA PEKO
- HR WEBER ORIGINAL™ SUSTAV GURMANSKOG ROŠTILJA S PLITICOM ZA PEČENJE
- ET WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEMI KÜPSETUSPLAAT
- LV WEBER ORIGINAL™ GASTRONOMU GAĻAS CEPŠANAS SISTĒMAS CEPAMVIRSMĀ
- LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM“ KEPTUVĖ



178763

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.**

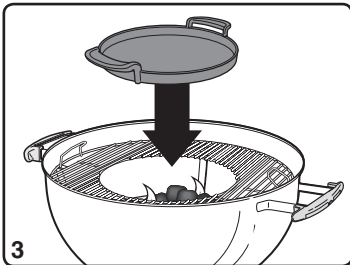
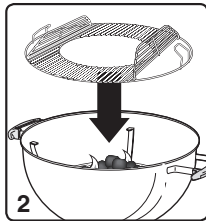
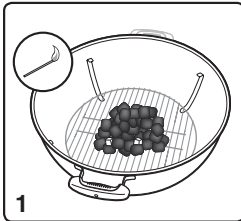
**⚠ DANGER! Do not use cooking oil of any kind or quantity in the griddle. Cooking oil can catch fire and cause serious bodily injury or death and damage to property. Instead, lightly oil food prior to placing in heated griddle.**

**⚠ WARNING: Do not use griddle 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 griddle from the grill.**

**⚠ CAUTION: Do not drop the cast-iron griddle—it will break.**



**USE AND CARE**

Prior to First Use: Hand wash new griddle 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 griddle into the cooking grate opening (Image 2, 3).
- Place the lid on the grill bowl, leaving lid damper open and pre-heat the griddle and cooking grate for approximately 10-15 minutes.
- Lightly oil foods prior to placing in the hot griddle.
- Evenly distribute food over griddle surface, avoid clustering foods. Close the grill lid. Use barbecue tongs to turn your food. **CAUTION: Using a metal spatula on the griddle surface can cause damage to the porcelain-enamel finish.**
- Do not remove the griddle until it is cold. Use care when lifting the griddle out of the grill to avoid spilling remaining food/liquid.
- Hand wash griddle 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 griddle 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.

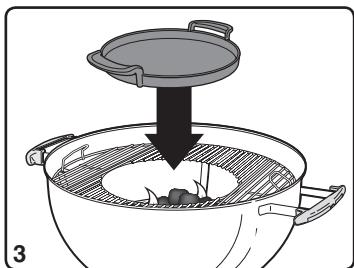
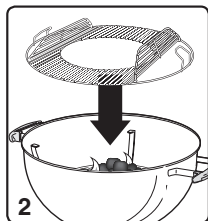
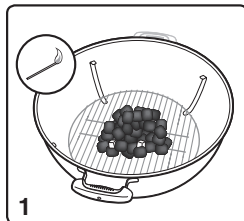
⚠️ ¡PELIGRO! No utilice aceite de cocina de ningún tipo en la plancha. El aceite de cocina puede producir un incendio, lo que provocaría lesiones personales graves o la muerte, aparte de daños materiales. En vez de ello, aplique una ligera capa de aceite a los alimentos antes de colocarlos en la plancha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

⚠️ **ADVERTENCIA:** No utilice la plancha 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 la plancha caliente de la barbacoa.

⚠️ **PRECAUCIÓN:** No permita que se caiga la plancha de hierro fundido, porque se romperá.



#### UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes del primer uso: Lave concienzudamente la nueva plancha 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 (Ilustración 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 plancha en la abertura de la parrilla de cocción (Ilustración 2, 3).
- Coloque la tapa en el recipiente de la parrilla, deje el regulador de tiro de la tapa abierto y precaliente la plancha y la parrilla de cocción de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Aplique una ligera capa de aceite a los alimentos antes de colocarlos en la plancha caliente.
- Distribuya uniformemente los alimentos sobre la superficie de la plancha, evitando 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 plancha puede provocar daños en el acabado con revestimiento de porcelana.**
- No retire la plancha hasta que no se haya enfriado. Tenga cuidado cuando levante la plancha de la parrilla para evitar que se derramen los alimentos o líquidos remanentes.
- Lave a mano la plancha con agua jabonosa suave antes de utilizarla. Remójelo en agua para eliminar las 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..** Seque concienzudamente la plancha 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. **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.**

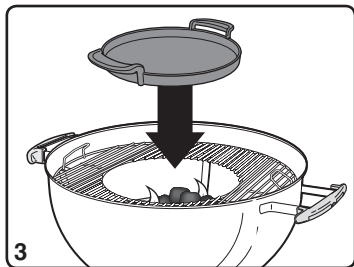
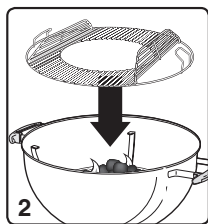
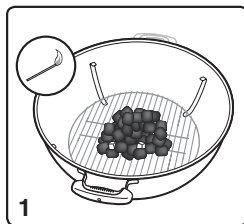
**⚠ DANGER ! N'utilisez aucune huile de  
cuisson (quelle que soit la quantité)  
sur la plaque de cuisson. Cette  
huile peut provoquer un incendie et  
entraîner des blessures corporelles  
graves, voire mortelles, et des  
dommages matériels. Il est préférable  
de huiler légèrement les aliments avant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

**⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plaque  
de cuisson 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 plancha chaude de la grille.**

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



## UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation : Lavez soigneusement à la main la plancha et les 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 plancha 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 plancha et la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
- Huilez légèrement les aliments avant de les mettre sur la plancha chaude.
- Répartissez uniformément les aliments sur la surface de la plancha 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 plancha, car vous risqueriez d'endommager la finition en porcelaine émaillée.**
- N'enlevez pas la plancha en fonte tant qu'elle est encore chaude. Retirez avec précaution la plancha du barbecue afin d'éviter de renverser les restes de nourriture/liquide.
- Après usage, lavez la plancha 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 plancha en fonte une fois propre.
- Éliminez les résidus de la grille de cuisson articulée à l'aide d'une brosse en acier inoxydable ou en laiton.

## GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication à compter de la date d'achat et selon les conditions suivantes : garantie de 2 ans dans la mesure où le montage et l'utilisation du produit sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. **CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.**

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses en conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber® de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement, à la seule discrétion de Weber. Si Weber vous demande de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber renvoie les pièces à l'acheteur en port prépayé. La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements résultant d'un accident, d'une utilisation abusive ou incorrecte, d'une modification, d'une application incorrecte, d'un acte de vandalisme, d'une installation incorrecte, d'une maintenance/entretien incorrect(e), ou d'un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'air) à des produits chimiques. Weber décline toute responsabilité relative à des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous octroie des droits spécifiques. D'autres droits, variables selon les régions, peuvent s'appliquer à votre cas.

Ausschließlich zur Verwendung mit Weber®-Holzkohlegrills 57 cm.

Bei Nichtbeachtung der **GEFAHREN-, WARN-, ACHTUNGS- UND VERWENDUNGSHINWEISE** 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 Pfannen-Einsatz erhitzen.

**⚠️ WARNHINWEIS:** Verwenden Sie den Pfannen-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 Pfannen-Einsatz vom Grill zu heben.

**⚠️ ACHTUNG:** Lassen Sie den gusseisernen Pfannen-Einsatz nicht fallen. Dieser kann zerbrechen.

**UMGANG UND PFLEGE**

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

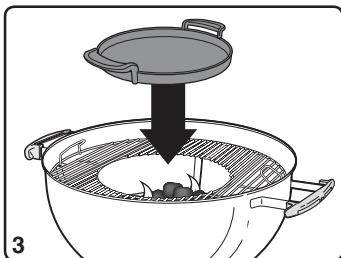
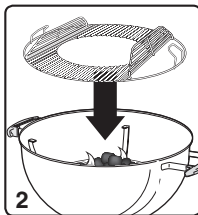
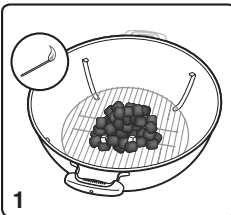
**Befolgen Sie alle in diesem Benutzerhandbuch des Weber®-Holzkohlegrills enthaltenen GEFAHREN-, WARN- UND ACHTUNGSHINWEISE.**

- 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 Pfannen-Einsatz in die Öffnung des Grillrosts (Bild 2, 3).
- Setzen Sie den Deckel auf die Grillkugel, lassen Sie den Deckellüfter offen und heizen Sie die Grillplatte und das Grillrost ca. 10 bis 15 Minuten vor.
- Ölen Sie Lebensmittel leicht ein, bevor Sie diese auf die heiße Pfanne legen.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig über die gesamte Fläche der Pfanne, 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 Grillplattenoberfläche kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.**
- Nehmen Sie die Pfanne erst vom Grill, wenn diese kalt ist. Heben Sie die Pfanne vorsichtig aus dem Grill, um ein Verschütten der Reste zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Pfanne 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 die Pfanne nach dem Reinigen gründlich ab.
- Bürsten Sie den klappbaren Grillrost mit einer Stahldrahtbürste ab.

**GARANTIE**

**Weber-Stephen Products LLC (Weber®)** garantiert hiermit dem ERSTKÄUFER, dass dieses Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. **BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.**

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz entsprechender Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, gehen die Frachtkosten zu Ihren Lasten. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- bzw. Postgebühren. Diese eingeschränkte Garantie umfasst ohne Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Verschleiß oder Schäden aufgrund von Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und 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.**

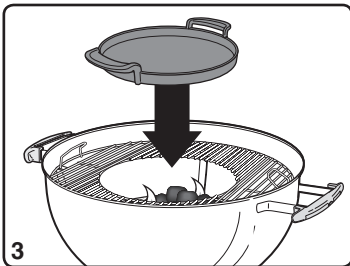
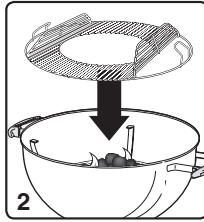
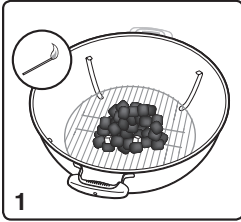
**⚠ VAARA! Älä käytä paistolevyssä minkäänlaista ruokaöljyä. Ruokaöljy voi syttyä tuleen ja aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon. Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan paistolevyyn.**

**⚠ VAROITUS: Älä käytä paistolevyä ilman Gourmet BBQ -järjestelmän saronoitua grilliritilää.**

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

**⚠ VAROITUS: Älä yritä siirtää kuumaa paistolevyä grillistä.**

**⚠ HUOMAA: Älä pudota valurautaista paistolevyä — se rikkoutuu.**



#### KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

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

Noudata kaikkia 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 käsineitä. Aseta paistolevyä sitten grilliritilän aukkoon (kuvat 2, 3).
- Aseta grillin kansi paikalleen, jätä kannen vaimennin aukki ja esilämmitä paistolevy ja grilliritilää noin 10-15 minuuttia.
- Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan paistolevyyn.
- Asettele ruoka tasaisesti paistolevyyn, älä kasaa. Sulje grillin kansi. Kääntele ruokaa grillipihdeillä. **HUOMAA: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa paistolevyn posliiniemalointia.**
- Älä ota paistolevyä pois, ennen kuin se on jäähtynyt. Nosta varovasti paistolevy pois, jotta siinä jäljellä oleva ruoka tai neste ei kaadu.
- Pese paistolevy 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 posliiniemalointia.** Kuivaa paistolevy huolellisesti käytön jälkeen.
- Harjaa saronoitu 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 todistetta ostopäivämäärästä. **SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.**

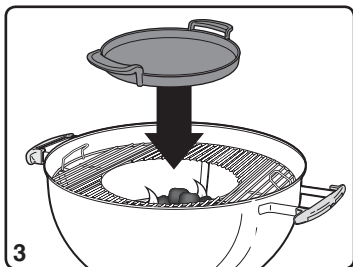
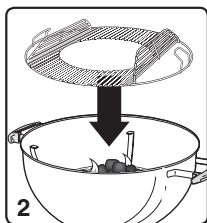
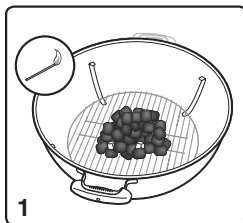
Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. 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, ikivallasta, 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 kemikaalialitistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puiteissa välillistä 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 stekeplaten. 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 stekeplaten.

- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk stekeplaten 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 stekeplate fra grillen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke slipp ned stekeplaten i støpejern — den kan sprekke.



**BRUK OG VEDLIKEHOLD**

Før den brukes første gang: Vask nye stekeplater 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 stekeplaten i åpningen på grillristen (bilde 2, 3).
- Sett lokket på grillen, med åpen lufting i lokket, og forvarm stekeplaten og grillristen i ca. 10-15 minutter.
- Bruk litt olje på maten før du legger den på den varme stekeplaten.
- Fordel maten jevnt på overflaten på stekeplaten, 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 stekeplaten, kan det skade finishen av porselensemalje.
- Ikke fjern stekeplaten før den er kald. Vær forsiktig når du løfter stekeplaten av grillen, slik at du unngår søl av matrester/væske.
- Vask stekeplaten for hånd med varmt såpevann etter bruk. Legg den i bløt i vann for å løsne 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 stekeplaten 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 reoperasjon 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.

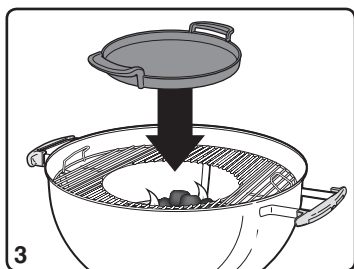
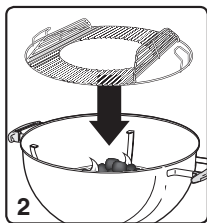
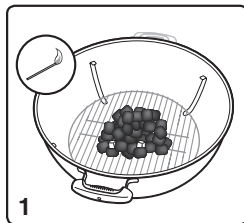
**⚠ FARE!** Brug ikke madolie af nogen art eller mængde i grillpanden. Olien kan blive antændt og forårsage kvæstelser eller død og materiel skade. Påfør i stedet for lidt olie på maden, før den lægges i den varme grillpande.

**⚠ ADVARSEL:** Brug ikke grillpanden uden Gourmet BBQ systemets afhængte grillrist.

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

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

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



## BRUG OG BEHANDLING

Før brug første gang: Vask den nye grillpande og grillristene grundigt i hånden med et mildt opvaskemiddel. Aftør 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 grillpanden i grillristens åbning (billede 2, 3).
- Læg låget på kuglegrillen, lad lågspejdet være åbent, og forvarm grillpanden og grillristen i cirka 10-15 minutter.
- Påfør lidt olie på maden, før den lægges i den varme grillpande.
- Fordel maden ligeligt i grillpanden, undgå at maden klæber sammen. Luk grilllåget. Brug grilltænger til at vende maden. **FORSIGTIG: Brug af metalspartel eller metalskeer i grillpanden kan ødelægge porcelænsemaljen.**
- Fjern ikke grillpanden, før den er afkølet. Vær forsigtig, når grillpanden løftes ud af grillen for at undgå, at resterende mad eller væske spildes.
- Håndvask grillpanden i varmt sæbevand efter brug. Lad den stå 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.** Aftør grillpanden grundigt efter vask.
- Børst snavs fra den afhængte grillrist med en børste med hår af rustfrit stål.

## GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer hermed over for den OPPRINDELIGE 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, hærverk, 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.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

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

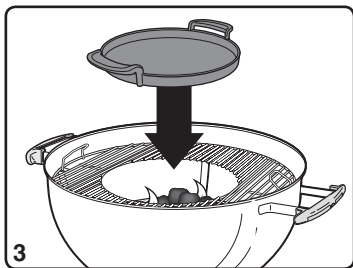
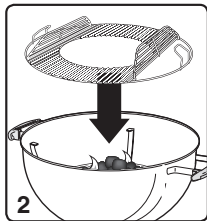
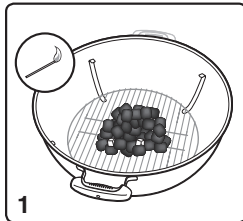
Följ alla anvisningar betecknande FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG i handboken för din Weber® brikettgrill.

- 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 stekplattan i grillgallrets öppning (bild 2, 3).
- Sätt på locket och lämna lockdämparen öppen och förvärm stekplattan och grillgallret ungefär 10-15 minuter.
- Häll lite olja på maten innan den läggs i den heta stekplattan.
- Placera maten jämnt över stekplattans yta. Stäng grilllocket. Använd grilltänger för att vända maten. **VAR FÖRSIKTIG: Undvik att använda metallföremål för att vända maten eftersom de kan skada den porlinsemaljerade ytan.**
- Lyft inte bort stekplattan förrän den har svalnat. Var försiktig när stekplattan lyfts bort så att inte matrester och vätska rinner ut.
- Handdiska stekplattan i varmt diskvatten efter användning. Låt stekplattan 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 porlinsemaljerade ytan** Torka av stekplattan ordentligt efter diskningen.
- Rengör grillgallret med vikkant med lämplig stålborste.

**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 stekplattan. Het olja kan antändas och leda till livshotande personskador eller egendomsskador. Häll istället lite olja på maten innan den läggs i den heta stekplattan.**

- ⚠ **VARNING:** Använd inte stekplattan 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 en het stekplatta från grillen.
- ⚠ **VARNING:** Undvik att tappa stekplattan—den kan gå sönder.



GARANTI

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

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott. Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalisim, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller 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 de bakplaat. 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 de bakplaat plaatst.**

- ⚠ **WAARSCHUWING:** gebruik de bakplaat 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 hete bakplaat van de barbecue te verwijderen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** de gietijzeren bakplaat niet laten vallen—deze zal breken.

**GEbruik EN ONDERHOUD**

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

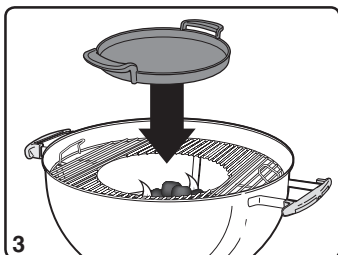
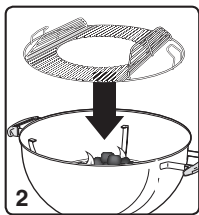
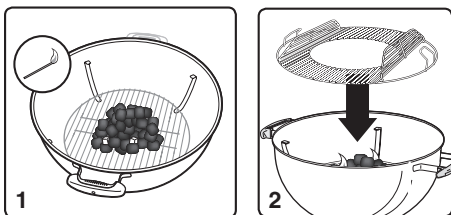
**Volg alle verklaringen omtrent GEVAAR, WAARSCHUWING en VOORZORGSMAATREGEL op die staan vermeld in de gebruikshandleiding van uw Weber® brikettenbarbecue.**

- **Volg de instructies op in uw gebruikshandleiding van uw Weber® brikettenbarbecue om de barbecue in te stellen voor de directe grillmethode (Afbelding 1).**
- Plaats, nadat de briketten goed heet zijn (ongeveer 25 minuten), het grillrooster in de barbecue met ovenhandschoenen of wanten. Plaats daarna de bakplaat in de opening van het grillrooster (afbeelding 2, 3).
- Plaats de deksel op de barbecue, waarbij u het ventilatierooster in de deksel open laat en de bakplaat en het grillrooster voorverwarmt gedurende 10 tot 15 minuten.
- Smeer de gerechten licht in met olie voordat ze op de hete bakplaat worden geplaatst.
- Verdeel de gerechten gelijkmatig over het bakplaatoppervlak, 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 bakplaatoppervlak kan de porselein geëmailleerde afwerking beschadigen.**
- Verwijder de bakplaat niet totdat deze is afgekoeld. Wees voorzichtig bij het optillen van de bakplaat uit de barbecue, zodat u geen voedsel/vloeistof morst.
- Was de bakplaat 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 de bakplaat 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 deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten. Daarnaast geniet u mogelijk nog andere rechten **welke kunnen verschillen.**



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.

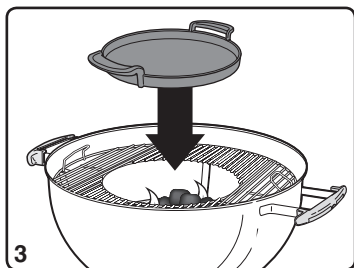
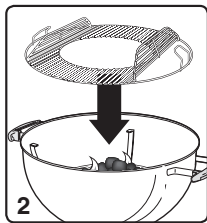
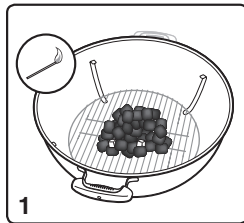
**⚠ PERICOLO!** Non utilizzare olio di nessun tipo sulla piastra. L'olio di cottura può prendere fuoco e causare lesioni personali gravi o mortali e danni materiali. Ungete leggermente il cibo prima di metterlo sulla piastra riscaldata.

**⚠ AVVERTENZA:** non utilizzare la piastra 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 piastra ancora calda.

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



#### ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

Prima del primo utilizzo: lavare accuratamente a mano la piastra e le griglie nuove 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. Posizionare la piastra nell'apposito vano della griglia di cottura (Immagini 2, 3).
- Posizionare il coperchio sul braciere del barbecue lasciando la valvola di tiraggio del coperchio aperta; preriscaldare la piastra e la griglia di cottura per circa 10-15 minuti.
- Ungete leggermente il cibo prima di metterlo sulla piastra calda.
- Distribuire il cibo sulla piastra 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 piastra potrebbe danneggiare il rivestimento porcellanato.**
- Non togliere la piastra fino al completo raffreddamento. Togliere la piastra dal barbecue facendo attenzione a non rovesciare cibi o liquidi residui.
- Dopo l'utilizzo lavare a mano la piastra 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 piastra 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.**

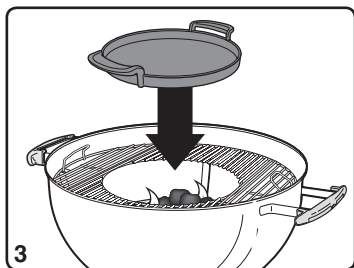
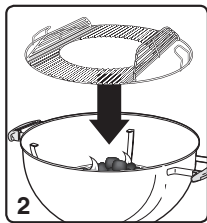
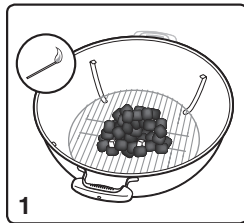
**⚠ PERIGO! Não utilize qualquer óleo alimentar, independentemente da quantidade, na grelha. O óleo alimentar pode pegar fogo e causar ferimentos graves ou morte e danos materiais. Em vez disso, aplique um pouco de óleo nos alimentos antes de os colocar na grelha aquecida.**

**⚠ AVISO:** não utilize 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 quente do grelhador.

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



## UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Antes da primeira utilização: Lave cuidadosamente à mão esta e as outras 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 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 esta grelha e a grelha de confeção durante cerca de 10-15 minutos.
- Aplique um pouco de óleo nos alimentos antes de os colocar na grelha quente.
- Distribua uniformemente os alimentos sobre a superfície da grelha, 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 pode causar danos ao acabamento de esmalte.**
- Não retire a grelha até que a mesma esteja fria. Tenha cuidado ao retirar a grelha do grelhador para evitar derramar os líquidos/ alimentos restantes.
- Após a utilização, lave a grelha 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 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.**

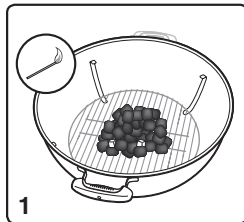
**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Do płyty do smażenia nie używać oleju. Olej może się zapalić i spowodować poważne obrażenia, śmierć lub uszkodzenie mienia. Można natomiast lekko skropić żywność przed włożeniem jej na podgrzaną płytę.**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nie używać płyty bez systemu rusztów Gourmet BBQ.**

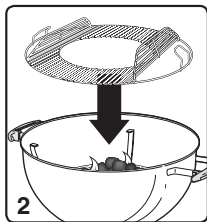
**⚠ OSTRZEŻENIE: Zawsze podczas używania systemu rusztów z płytą do smażenia zakładać termoodporne rękawice.**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nie zdejmować gorącej płyty z grilla.**

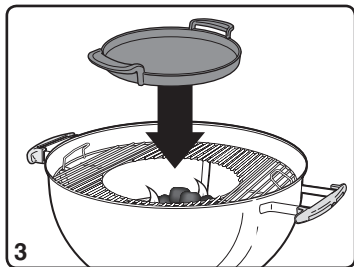
**⚠ UWAGA: Nie upuszczaj żeliwnej płyty — stłucze się.**



1



2



3

## UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć nową płytę 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 płytę w otworze rusztu (zdjęcie 2, 3).
- Przykryć grill pokrywą, pozostawiając zasuwkę otwartą, i podgrzewać płytę oraz ruszt przez ok. 10–15 minut.
- Lekko naoliwić produkty przed położeniem ich na gorącej płycie.
- Równomiernie rozmieścić produkty na powierzchni płyty aby się nie sklejały. Zamknąć pokrywę grilla. Używać szpiczyców do przewracania żywności. **UWAGA: Metalowa łopatką może uszkodzić emalię porcelanową płytę.**
- Nie zdejmować płyty, dopóki nie ostygnie. Ostrożnie zdejmować płytę z grilla, aby uniknąć rozlania/rozsypania żywności.
- Po użyciu ręcznie umyć płytę ciepłą wodą z płynem. Aby pozbyć się żywności, która przywarła do płyty, można ją namoczyć przed myciem. Można używać nylonowych lub miękkich szczotek. **UWAGA: Nie używać metalowych szczotek ani ściernych detergentów, ponieważ mogą uszkodzić emalię.** Po myciu dokładnie osuszyć płytę.
- 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, bezpośrednio lub w atmosferze. Firma Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za straty przypadkowe lub wynikowe. Ta gwarancja nadaje nabywcy określone prawa i nie wyklucza innych jego praw, które mogą być różne.

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.**

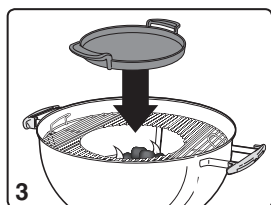
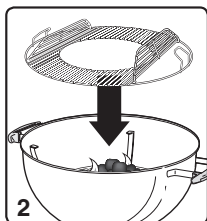
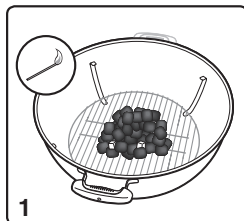
**⚠ ОПАСНО! Не используйте в сковородке какое-либо кулинарное масло вне зависимости от его количества. Кулинарное масло может загореться и вызвать тяжелые травмы, смерть или нанести ущерб имуществу. Вместо этого слегка смажьте маслом продукты перед тем, как положить их на нагретую сковородку.**

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Не используйте сковородку 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 сковородку с гриля.

**⚠ ОСТОРОЖНО:** Не роняйте чугунную сковородку, так как она может разбиться.



#### ПРИМЕНЕНИЕ И УХОД

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

Следуйте всем указаниям под заголовками ОПАСНО, ВНИМАНИЕ и ОСТОРОЖНО, содержащимися 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 сковородку в отверстие в решетке (рис. 2, 3).
- Закройте крышку гриля, оставив открытой отверстие в крышке, и выполните предварительный нагрев сковородки и решетки в течение 10-15 минут.
- Слегка смажьте маслом продукты перед тем, как положить их в горячую сковородку.
- Равномерно распределите продукты по рабочей поверхности сковородки, избегайте образования скоплений. Закройте крышку гриля. Используйте щипцы для барбекю для переворачивания продуктов. **ОСТОРОЖНО: Использование металлической лопаточки или ложки на рабочей поверхности сковородки может привести к повреждению покрытия из фарфоровой эмали.**
- Не снимайте сковородку до тех пор, пока она не остынет.
- Соблюдайте осторожность при снятии сковородки с гриля во избежание распыливания остатков продуктов/жидкости.
- После использования вымойте сковородку вручную в теплой мыльной воде. Замочите ее в воде для удаления приставших частей 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 сковородку 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.**

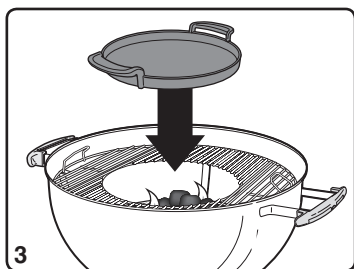
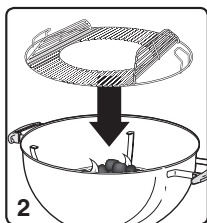
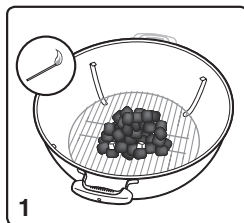
Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то такие 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, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет вам конкретные юридические права. Вы можете обладать другими правами, которые в различных странах могут быть различными.

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 pánvičku 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 rozeřhátou pánvičku.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte pánvičku 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 horkou pánvičku z grilu.
- ⚠ **POZOR:** Dbejte na to, aby litinová pánvička neupadla - mohla by prasknout.



## POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

Před prvním použitím: Novou pánvičku důkladně omyjte vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí. Vyřete 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 žáruvzdorné ochranné rukavice. Poté do otvoru grilovacího roštu vložte pánvičku (obr. 2, 3).
- Zakryjte gril poklopem a klapku poklopu nechte otevřenou. Nechte pánvičku a grilovací rošt ohřívát po dobu 10-15 minut.
- Před vložením do horké pánvičky potraviny zlehka potřete olejem.
- Potraviny rovnoměrně rozložte na plochu pánvičky, nedávejte na sebe. Přiklopte poklop grilu. Při otáčení potraviny používejte grilovací kleště. **POZOR: Používání kovových lžic nebo lopatek může způsobit poškození smaltovaného povrchu pánvičky.**
- Neodstraňujte pánvičku, dokud nevychladne. Při vyjímání pánvičky z grilu dbejte opatrnosti, abyste nevyliili zbývající tekutinu.
- Po použití omyjte pánvičku ručně vodou s přípravkem na mytí nádobí. Ponořte do vody, abyste před ručním mytím odstranili případné úplné zbytky potraviny. Lze použít nylonové nebo měkké abrazivní polštářky nebo kartáčky. **POZOR: Nepoužívejte ocelové kartáčky ani abrazivní čistící prostředky. Mohou způsobit poškození smaltovaného povrchu.** Po umytí pánvičku 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 zášilkou 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 neodpovídá, at' již podle této záruky, či dle mlčky předpokládaného, za žádné náhodné nebo následné škody. Tato záruka vám poskytuje specifická zákonná práva, přičemž můžete mít současně i některá další práva, která se mohou odlišovat.

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.

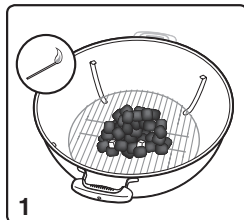
**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte v platničke jedlý olej žiadneho druhu ani množstva. Jedlý olej môže spôsobiť požiar a vážne alebo smrteľné telesné poranenia a škody na majetku. Namiesto toho, jedlo jemne naolejujte pred vložením na zohriatu platničku.**

**⚠ VAROVANIE:** Nepoužívajte platničku bez sklopného varného roštu gurmánskeho grilovacieho systému.

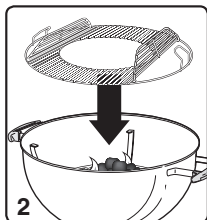
**⚠ VAROVANIE:** Počas manipulácie alebo používania gurmánskeho grilovacieho systému Weber Original™ používajte vždy piknikové palčáiky alebo grilovacie rukavice odolné voči teplu.

**⚠ VAROVANIE:** Nepokúšajte sa vyberať horúcu platničku z grilu.

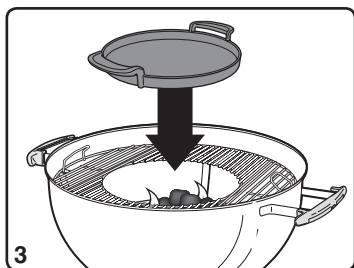
**⚠ UPOZORNENIE:** Nenechajte liatinovú platničku spadnúť, pretože sa rozbije.



1



2



3

## POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred prvým použitím: Rukou dôkladne umyte novú platničku 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 palčáikov alebo rukavíc varný rošt do grilu. Potom položte platničku do otvoru varného roštu (Obrázok 2, 3).
- Položte veko na grilovaciu nádobu, nechajte klapku veka otvorenú a predhrejte platničku a rošt na približne 10 až 15 minút.
- Jedlo jemne naolejujte pred vložením na zohriatu platničku.
- Jedlo na povrchu platničky rovnomerne rozložte a neukladajte ho na seba. Zatvorte veko grilu. Na otáčanie jedla použite grilovacie kliešte. **UPOZORNENIE: Porcelánovo smaltovaný povrch platničky sa môže poškodiť používaním kovovej stierky.**
- Platničku vyberte, až keď vychladne. Pri vyťahovaní platničky z grilu buďte opatrní, aby vám nevypadlo zostávajúce jedlo alebo aby ste nevyliali tekutinu.
- Po použití umyte platničku teplou mydlovou vodou. Pred ručným umývaním ju nechajte odstáť vo vode, aby bolo možné odstrániť stvrdnuté kúsky. 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 platničku dôkladne vysušte.
- Nečistoty na sklopnom varnom rošte vykefujte kefou s oceľovými štetinami.

## ZÁRUKA

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



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.**

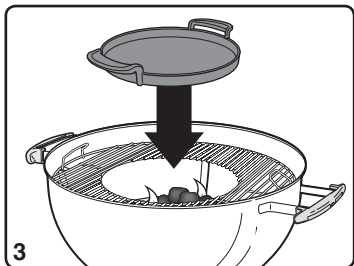
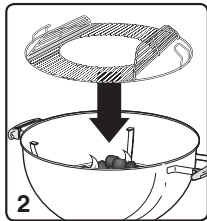
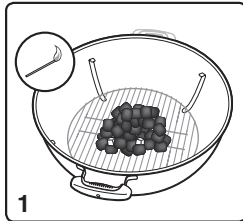
**⚠ VESZÉLY! A serpenyőben ne használjon semmilyen fajta és főzőolajat kis mennyiségben sem. A főzőolaj meggyulladhat ami súlyos, vagy halálos sérüléshez, továbbá anyagi kárhoz vezethet. E helyett kissé olajozza meg az ételt, mielőtt a forró serpenyőbe helyezi.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja a serpenyőt 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 serpenyőt ne kísérelje meg levenni a grillezről.

**⚠ VIGYÁZAT:** Ne ejtse le az öntöttvas serpenyőt - az összetörik.



## HASZNÁLAT ÉS ÁPOLÁS

AZ első használat előtt: Kézzel alaposan mossa le az új serpenyőt 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 grillezéskor kövesse a Weber® Faszénnel működő grillező használati útmutatóját (1. ábra).**
- Miután a szén kellőképpen felforrósodott (körülbelül 25 perc), a barbecue kézvédővel, vagy kesztyűvel helyezze a rostélyt a grillezőre. Ezt követően helyezze a serpenyőt a főzőrostély nyílására (2., 3. ábrák).
- Helyezze rá a fedelet a grillező-teknőre, hagyja nyitva a tűzfójtó lemezt és körülbelül 10-15 perig melegítse elő a serpenyőt és a főzőrostélyt.
- Kissé olajozza meg az ételt, mielőtt a forró serpenyőbe helyezi.
- Az ételt egyenletesen oszlassa el a serpenyő felületén, kerülje az összetapadást. Zárja le a grillező fedelét. Az étel megforgatásához használjon barbecue csipeszt. **VIGYÁZAT:** Fém eszköz vagy kanál használata károsíthatja a serpenyő porcelán-bevonatú felszínét.
- Csak kiülést után vegye le a serpenyőt. A serpenyőt óvatosan emelje ki a grillezőből, kerülje a maradék étel/folyadék kiömlesztését.
- Használat után kézzel mossa el a serpenyőt meleg szappanos vízzel. Elmosás előtt zátassa be vízbe, így a makacs szennyeződések is eltávolítható. Ehez használhat nejlon, vagy puha dörzszivacsot/kefét. **VIGYÁZAT: Ne használjon fémes szivacsot/kefét, vagy durva súrolószert, mivel ezek károsítják a porcelán-bevonatot.** Elmosás után alaposan szárítsa meg a serpenyőt.
- Fémőrtés kefével távolítsa el a szennyeződések a zsanéros főzőrostélyről.

## JÓTÁLLÁS

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

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

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.**

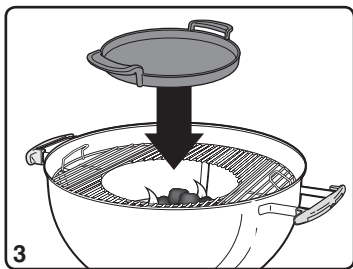
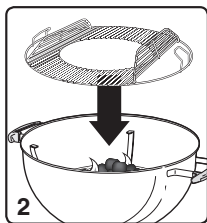
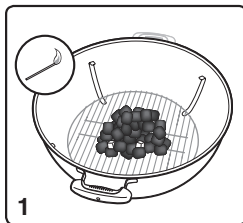
**⚠ PERICOL! Nu utilizați niciun fel sau nicio cantitate de ulei în în tigaie. Uleiul de gătit poate lua foc și cauza vătămări corporale grave, moarte sau deteriorarea proprietății. În schimb, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le pune în tigaia încinsă.**

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

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

**⚠ AVERTIZARE: Nu încercați să luați o tigaie încinsă de pe grătar.**

**⚠ ATENȚIE: Nu scăpați tigaia din fontă - aceasta se va sparge.**



**UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE**

Înainte de prima utilizare: Spălați temeinic tigaia 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 prăjirea 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 tigaia în deschizătura din grătarul de gătit (Imaginea 2, 3).
- Așezați capacul peste cupa grătarului, lăsând coșul de fum deschis în tigaia de gătit și grătarul pentru aproximativ 10-15 min.
- Ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le așeza în tigaia încinsă.
- Distribuți alimentele uniform peste suprafața tigăii, evitând aglomerarea lor. Închideți capacul grătarului. Folosiți cleștele grătarului pentru a întoarce alimentele. **ATENȚIE: Utilizarea unei spatule sau linguri metalice pe suprafața tigăii poate deteriora stratul porțelanat.**
- Nu îndepărtați tigaia decât după ce s-a răcit. Aveți grijă atunci când ridicați tigaia de pe grătar și evitați vărsarea alimentelor sau a lichidului rămas.
- După utilizare, spălați manual tigaia cu apă caldă cu săpun. Înainte de a spăla manual tigaia, înmuiați-o 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 porțelanat.** Uscați temeinic tigaia 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 INIȚIAL al acestui produs că acesta nu va prezenta defecte de material și manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani, când este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc. Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. **ÎN CONSECINȚĂ, TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI BONUL FISCAL SAU FACTURA.**

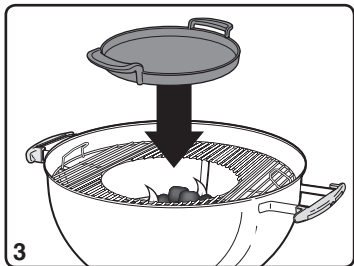
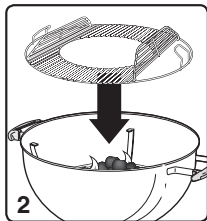
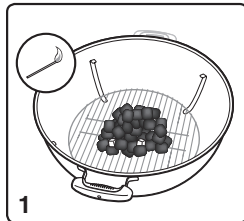
Această Garanție limitată va acoperi reparația sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiții normale de utilizare și care la examinare vor arăta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul și aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnați piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna piese 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 depanării 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 responsabilă 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! V posodi za peko ne smete uporabljati 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 v razgreto posodo za peko.**

- ⚠ OPOZORILO:** Posode za peko 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:** Vročje posode za peko ne poskušajte odstaviti z žara.
- ⚠ PREVIDNO:** Posode za peko iz litega železa ne spustite na tla, saj se bo razbila.



#### UPORABA IN VZDRŽEVANJE

Pred prvo uporabo: Novo posodo za peko 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 razgreto (po približno 25 minutah) z rokavicami za žar namestite kuhalno rešetko na žar. Nato na odprtino na kuhalni rešetki namestite posodo za peko (sliki 2, 3).
- Na posodo za žar namestite pokrov, pri tem pustite odprtino pokrova odprto in segrevajte posodo za peko ter kuhalno rešetko približno 10 - 15 minut.
- Hrano rahlo naoljite, preden jo položite v razgreto posodo za peko.
- Hrano porazdelite po posodi za peko. Pri tem pazite, da hrana ni na kupu. Zaprite pokrov žara. Hrano obračajte s prijemalko. **PREVIDNO: Uporaba kovinske lopatice lahko poškoduje porcelanasto prevleko posode za peko.**
- Posode za peko ne poskušajte odstaviti, dokler ni mrzla. Med odstavljanjem posode za peko z žara bodite previdni, da ne polijete preostale hrane/tekočine.
- Po uporabi posodo za peko 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/ščetk ali močnih abrazivnih mil, saj lahko poškodujejo porcelanasto prevleko.** Po čiščenju posodo za peko temeljito posušite.
- S kovinsko ščetko odstranite ostanke s kuhalne rešetke na tečajih.

#### GARANCIJA

Webster-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 poštnine.

Ta omejena garancija ne pokriva odpovedi oziroma težav z delovanjem zaradi nesreč, zlorabe, sprememb, napačne uporabe, vandalizma, nepravilne namestitve oziroma nepravilnega vzdrževanja in servisiranja oziroma neupoštevanja napotkov za običajno rutinsko vzdrževanje. Ta omejena garancija ne pokriva obrabe ali poškodb zaradi hudih vremenskih razmer, kot so toča, hurikani, potresi ali tornadi, razbarvanja zaradi izpostavitve kemikalijam, bodisi neposredno bodisi v ozračju. Weber ne prevzema odgovornosti v okviru te ali katere koli druge zakonsko zajamčene garancije za naključno ali posledično škodo. Ta garancija vam daje določene zakonske pravice, imate pa lahko tudi druge pravice, ki so lahko drugačne.

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.**

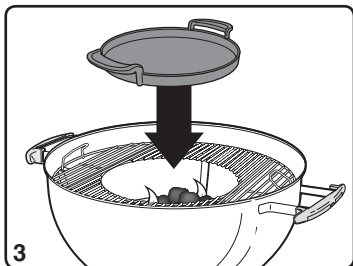
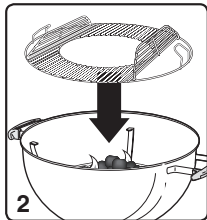
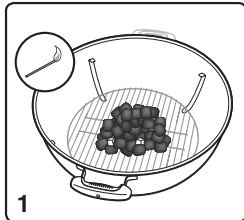
**⚠ OPASNOST! Nemojte koristiti jestivo ulje bilo koje vrste ili količine u plitici za pečenje. Jestivo ulje može zahvatiti plamen i izazvati ozbiljne tjelesne ozljede ili smrt i oštećenje imovine. Umjesto toga, neznatno nauljite namirnice prije na postavljanja u zagrijanu pliticu za pečenje.**

**⚠ UPOZORENJE: Nemojte koristiti pliticu 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 pliticu za pečenje s roštilja.**

**⚠ OPREZ: Pazite da ne ispustite lijevanu pliticu za pečenje — slomit će se.**



## KORIŠTENJE I BRIGA

Prije prve uporabe: Ručno temeljito operite novu pliticu 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 uljen dobro zagrije (približno 25 minuta), postavite rešetke za pečenje na roštilj; koristite zaštitne rukavice za roštilj. Potom postavite pliticu za pečenje u otvor u rešetki za pečenje (Slika 2, 3).
- Postavite poklopac na zdjelu roštilja, ostavljajući prigušnik poklopcu otvorenim, te zagrijavajte tavu i rešetku za pečenje približno 10 do 15 minuta.
- Neznatno nauljite namirnice prije postavljanja na vruću pliticu za pečenje.
- Ravnomjerno rasporedite namirnice preko površine plitice za pečenje, izbjegavajući gomilanje namirnica. Zatvorite poklopac roštilja. Za okretanje namirnica koristite hvataljke za roštilj. **OPREZ: Korištenje metalne lopatice ili žlice na površini plitice za pečenje može oštetiti porculansku glazuru.**
- Nemojte uklanjati pliticu za pečenje dok se ne ohladi. Kako biste izbjegli prosipanje ostalih namirnica/tekućine iz plitice za pečenje pažljivo je podižite s roštilja.
- Nakon korištenja ručno operite pliticu za pečenje s toplom sapunicom. Prije ručnog pranja namočite je u vodu kako biste uklonili tvrdokorne čestice prijavštine. Možete koristiti najlonske ili blage jastučice/četke za ribanje. **OPREZ: Nemojte koristiti metalne jastučice/četke ili agresivne sapune jer će oštetiti porculansku glazuru.** Nakon pranja temeljito osušite pliticu za pečenje.
- Iščekajte 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.**

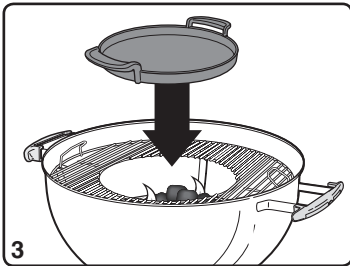
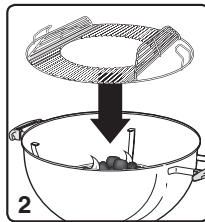
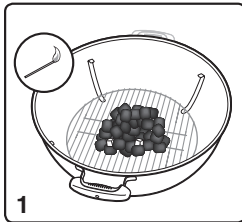
Ovo ograničeno jamstvo ograničava se na popravak ili zamjenu dijelova za koje se ispostavi da su neispravni pri normalnom korištenju i servisiranju, a za koje tvrtka Weber nakon ispitivanja utvrdi da su neispravni. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas zatraži da vratite neispravne dijelove, troškovi transporta moraju se platiti unaprijed. Tvrtka Weber vratit će dijelove kupcu uz unaprijed plaćenu vozarinu ili poštarinu. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnom instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili nepridržavanjem izvođenja normalnog i rutinskog održavanja. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva propadanje ili oštećenja uslijed teških vremenskih uvjeta poput tuče, orkana, potresa ili tornada niti promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo izravno ili onima iz atmosfere. Tvrtka Weber neće preuzeti odgovornost pod ovim ili nekim nametnutim jamstvom za slučajne ili posljedične štete. Ovo vam jamstvo daje određena zakonska prava, a možete imati i druga prava, koja mogu varirati.

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

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

**⚠ OHT! Ärge kasutage küpsetusplaadil 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 küpsetusplaadile asetamist veidi õli.**

- ⚠ HOIATUS: Ärge kasutage küpsetusplaati ilma Gourmet BBQ Systemi liigendiga küpsetusrestita.
- ⚠ HOIATUS: Kasutage Weber Original™ Gourmet BBQ Systemil toitu valmistades alati kuumakindlaid grillimis- või pajakindaid.
- ⚠ HOIATUS: Ärge eemaldage grillilt kuumat küpsetusplaati.
- ⚠ ETTEVAATUST: Ärge laske valurauast küpsetusplaadil maha kukkuda – plaat läheb katki.



**KASUTAMINE JA HOOLDUS**

Enne esimest kasutamist: Peske uus küpsetusplaat ja küpsetusrestid käitsi hoolikalt õrna nõudepesuvahendiga. Kuivatage hoolikalt pehme lapiga või majapindimisberiga.

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

- Järgige Weber®-i söegrilli kasutusjuhendit grilli ülesseadmisel otse grillimiseks (joonis 1).
- Kui söed on korralikult kuumenenud (umbes 25 minutit pärast), asetage küpsetusrest grillimis- või pajakinnaste abil grillile. Seejärel asetage küpsetusplaat küpsetusrestile avasse (joonis 2, 3).
- Asetage grillile kaas, jättes kaanes oleva auruava lahti, ning kuumutage küpsetusplaati ja küpsetusrestit umbes 10–15 minutit.
- Valage toidule enne kuumale küpsetusplaadile asetamist veidi õli.
- Jaotage toit ühtlaselt küpsetusplaadi pinnale, vältige toidu ebaühtlast kuhjamist. Sulgege grilli kaas. Kasutage toidu keeramiseks grillitange. **ETTEVAATUST: Metallspaatli või lusika kasutamisel võib küpsetusplaadi portselankate kahjustada saada.**
- Ärge eemaldage küpsetusplaati enne, kui see on maha jahtunud. Olge küpsetusplaadi väljavõtmisel grillilt ettevaatlik, et plaadil olev toit/vedelik üle ääre ei kukuks/loksuks.
- Peske küpsetusplaat 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 portselankat.** Kuivatage küpsetusplaat pärast pesemist hoolikalt.
- Pühkige liigendiga küpsetusrestil olevad jäägid jära terasest traatharjaga.

**GARANTII**

Käesolevaga tagab ettevõtte Weber-Stephen Products LLC (Weber®) ESMAOOSTJALE, 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. **SEETÕTTU HOIDKE OSUTÜSEKK VÕI ARVE KINDLASTI ALLES.**

Käesolev piiratud garantii piirdub nende osade parandamise või asendamise, mis osutuvad vigaseks tavapärasel kasutamisel ja hooldamisel ning mille kontrollimine tõendab Weberit rahuldaval viisil, et nad on defektsed. Kui Weber kinnitab defekti olemasolu ja kiidab nõude heaks, remondib või asendab Weber need osad tasuta. Kui teil palutakse defektsed osad tagastada, tuleb transpordikulud ette maksta. Weber tagastab osad ostjale, kui veo- või postikulud on ette makstud. Piiratud garantii ei kata ühtegi riket ega talitlustõrget, mida põhjustab õnnetusjuhtum, kuritarvitamine, väärtarvitamine, muudatused, valel otstarbel kasutamine, vandalism, vale paigaldamine või sobimatu hooldus või teenindus või suutmatust teha tavapäraselt ja korrapäraselt hooldust. Piiratud garantii ei kata toote kvaliteedi vähenemist ega kahjustust, mida põhjustavad halvad ilmaolud nt rahe, torm, maavärin või tornaado; värvimuutus, mis tulenevad kas vahetust kokkupuutest kemikaalidega või kokkupuutest õhus sisalduvate kemikaalidega. Weber ei vastuta ei selle ega ühegi kaudse garantii kaudu juhuslike ega põhjuslike kahjustuste eest. See garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused, kuid teil võib olla ka muid õigusi, mis võivad olla erinevad.

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.**

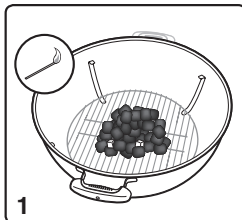
**⚠ BĪSTAMI!** Uz cepamvirsmas neizmantojiet nekāda veida cepamo eļļu nekādā daudzumā. Cepamā eļļa var aizdegties un izraisīt nopietnas ķermeņa traumas vai nāvi un īpašumu bojājumus. Tā vietā nedaudz ietaukojiet produktus pirms novietošanas uz karstās cepamvirsmas.

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

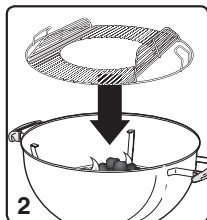
**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Strādājot ar Weber Original™ gastronomu gaļas cepšanas sistēmu, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Nemēģiniet noņemt no grila karstu cepamvirsmu.

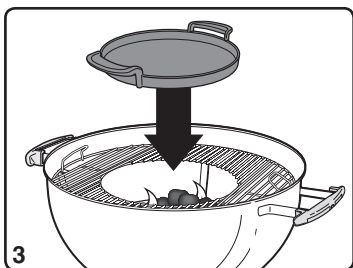
**⚠ UZMANĪBU!** Nenometiet čuguna cepamvirsmu, jo tā salūzīs.



1



2



3

## LIETOŠANA UN APKOPE

Pirms pirmās lietošanas: Ar rokām rūpīgi nomazgājiet jauno cepamvirsmu un režģus, izmantojot maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet ar mīkstu 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 uzkarusušas (apmēram pēc 25 minūtēm), ievietojiet grilā gatavošanas režģi, izmantojot karstumizturīgus cimdus. Pēc tam cepamvirsmu ievietojiet gatavošanas režģa atvērumā (2., 3. attēls).
- Pēc tam uzlieciet grila trauka vāku, atstājot atvērtu tā aizbīdni, un sildiet cepamvirsmu un gatavošanas režģi aptuveni 10-15 minūtes.
- Pirms novietošanas uz karstas cepamvirsmas produktus nedaudz ietaukojiet.
- Vienmērīgi izlīdziniet ēdienu uz cepamvirsmas, izvairieties no ēdiena salikšanas vienuviet. Aizveriet grila vāku. Produktu pagriešanai izmantojiet gaļas cepšanas standziņas.
- **UZMANĪBU!** Izmantojot metāla lāpstīņu uz cepamvirsmas, var sabojāt porcelāna emaljēto apdari.
- Nenogemiet cepamvirsmu, pirms tā atdzisis. Izceļot cepamvirsmu no grila, rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no atlikušo produktu/šķidruma izšļakstīšanās.
- Pēc izmantošanas nomazgājiet cepamvirsmu ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Pirms mazgāšanas ar rokām iemērciet ūdenī, lai atdalītu pielipušās daļiņas. Var izmantot neilona vai mikstus, abrazīvus sūkļus/birstītes. **UZMANĪBU!** Neizmantojiet metāliskus sūkļus/birstītes vai asas abrazīvas ziepes, jo tās sabojās porcelāna emaljēto apdari. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet cepamvirsmu.
- 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 pamatotos pierādījumus, kas apliecina iegādes datumu. **TĀPĒC VIENMĒR SAGLABĀJIET PIRKUMA ČĒKU VAI KVĪTI.**

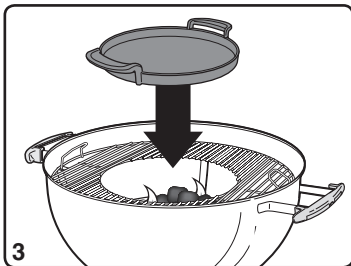
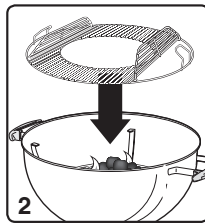
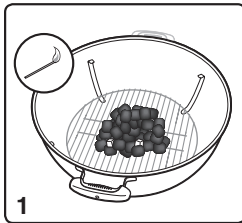
Šī ierobežotā garantija ietver tikai to detaļu remontu vai nomainīšanu, kuru bojājumi ir pierādāmi, ja izstrādājums tiek pareizi lietots un tam tiek veikta pareiza apkope un ja ekspertīze, kas apmierina Weber, apliecina, ka tās ir bojātas. Ja Weber apstiprina bojājumu un apmierina prasību, Weber piekrist salabot vai nomainīt attiecīgās detaļas 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, tišas vai netišas nepareizas lietošanas, pārveidošanas, vandālisma, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas uzturēšanas vai apkopes dēļ vai, ja netiek veikta normāla un regulāra apkope. Šī ierobežotā garantija nesedz nolietoto vai bojājumus, 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!** Keptuvėje 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 į pakaitintą keptuvę.

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nenaudokite keptuvės be „Gourmet BBQ System“ kepimo grotelių, kurių viduje ji pasikabina.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** kepdami „Weber Original™ Gourmet BBQ System“ arba su ja dirbdami visada mūvėkite karščiui atsparias kepsninių puspirstines arba pirštines.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nebandykite nuo kepimo grotelių nuimti karštos keptuvės.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** nenumeskite geležies lydinio keptuvės, nes ji suskils.



#### NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš naudodami keptuvę kruopščiai išplaukite indų plovimo skysčiu. Sausai išvalykite minkštu audeklu arba popieriniu rankšluosčiu.

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

- Vadovaukitės savo „Weber“ medžio anglies kepimo grotelių Savininko vadovu, kaip sumontuoti kepsninę kepti maistą tiesiogiai (1 paveikslėlis).
- Kai anglis yra pakankamai įkaitusios (po maždaug 25 minučių), apsimovę karščiui atsparias puspirstines arba pirštines uždėkite kepimo groleles ant kepsnės. Tada į kepimo grotelių angą įstatykite keptuvę (2, 3 paveikslėliai).
- Uždėkite dangtį ant kepsnės palikę atvirą slopinutą, pakaitinkite keptuvę ir kepimo groleles maždaug 10–15 minučių.
- Lengvai suvilgykite maistą aliejumi ir tik tada dėkite jį į įkaitusią keptuvę.
- Vienodai paskirstykite maistą keptuvėje, jis taip pat neturi būti sulipęs vienas ant kito. Uždenkite kepsnės dangčiu. Maistą vartykite kepsnės įrankiais. **ĮSPĖJIMAS: naudodami geležinę mentele galite pažeisti keptuvės emaliuotą paviršių.**
- Nenuimkite keptuvės tol, kol ji neatvės. Atsargiai nukelkite keptuvę, kad neišlaistumėte likusio maisto / skysčio.
- Panaudoję išplaukite keptuvę šiltu muiluotu vandeniu. Prieš plaudami pamirkykite keptuvę vandenyje, kad atsikabintų stipriai prikėpęs maistas. Galima naudoti nailonines arba švelnias šveičiamąsias kempinėles / šepetėlius. **ĮSPĖJIMAS: nenaudokite metalinių kempinėlių / šepetėlių arba stipraus šveičiamąjo muilo, nes jie gali pažeisti emaliuotą keptuvės paviršių.** Išplaukite keptuvę kruopščiai nusausinkite.
- Plieninių šerėlių šepetėlių nuo kepimo grotelių nušveiskite prikėpusius likučius.

#### GARANTIJĄ

„Weber–Stephen Products LLC“ („Weber“) šiuo dokumentu garantuoja PIRMINIAM PIRKĖJUI, kad nuo įsigijimo datos gaminiui naudojamos medžiagos bus be defektų, o surinkimo darbai bus atliekami neprikaištingai: 2 metus nuo pagaminimo, jei gaminyje naudojamas pagal pridėdamas atspausdintas instrukcijas. „Weber“ gali pareikauti pagrįsto pirkimo datos įrodymo. **TOKIU ATVEJU REIKIA IŠSAUGOTI PIRKIMO KVITĄ ARBA SĄSKAITĄ.** Ši ribota garantija apribojama dalių remontu arba pakeitimu, kurios sugedo įprastomis naudojimo ir priežiūros sąlygomis, kai per patikrinimą nustatoma, remiantis „Weber“ įvertinimais, kad jos tikrai neveikia. Jei „Weber“ nustato defektą ir patvirtina prašymą, nemokamai bus imamasi 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 nesklandumams dėl nelaimingo atsitikimo, nesaugojimo, netinkamo naudojimo, pakeistos konstrukcijos, blogo pritaikymo, vandalizmo, netinkamos instaliacijos, netinkamos priežiūros arba jei nebuvo atliekama įprasta ir kasdieninė priežiūra. Taip pat ši ribota garantija netaikoma, jei atsiranda gedimų arba pažeidimų dėl tokių prasto oro sąlygų, kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, jei išblunka spalva dėl tiesioginio arba atmosferoje esančių chemikalų poveikio. „Weber“ nebus atsakinga pagal šią arba bet kokią numanomą garantiją dėl atsitiktinės arba pasėkmės 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](http://www.weber.com)<sup>®</sup>

© 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.