



## WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM SEAR GRATE

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



**178764**  
02/10



## WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM SEAR GRATE

GB

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

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

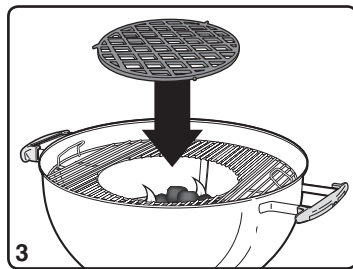
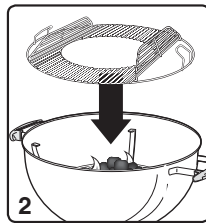
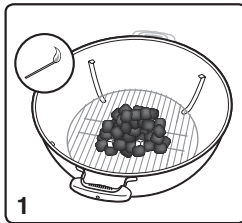
**⚠ DANGER! Do not use cooking oil of any kind or quantity on the sear grate. Cooking oil can catch fire and cause serious bodily injury or death and damage to property. Instead, lightly oil food prior to placing in heated sear grate.**

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

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

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

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



### USE AND CARE

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

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

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

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

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

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



**PARRILLA PARA DORAR DEL SISTEMA DE BARBACOA GOURMET DE WEBER ORIGINAL™**

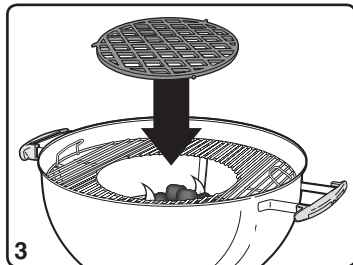
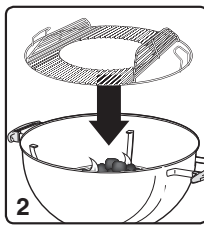
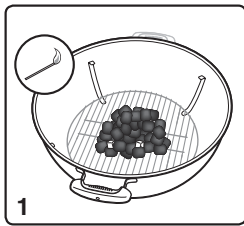
**ES**

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

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

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

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice la parrilla para dorar sin la parrilla de cocción articulada del sistema de barbacoa Gourmet.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice siempre manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando maneje o cocine en el sistema de barbacoa Gourmet de Weber Original™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No intente retirar una parrilla para dorar caliente de la barbacoa.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No deje que se caiga la parrilla para dorar de hierro fundido, porque se romperá.



**UTILIZACIÓN Y CUIDADOS**

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

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

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

**GARANTÍA**

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL, que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra y durante los 2 años siguientes, siempre que se haya montado y manejado de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER. Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. 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 se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados. Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas inclementes como granizo, huracanes, terremotos o tornados, 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 u otra garantía implícita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.



## GRILLE DE SAISIE POUR LE SYSTÈME BARBECUE GOURMET DE WEBER ORIGINAL™

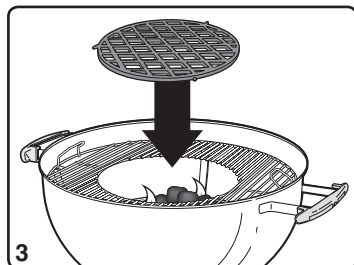
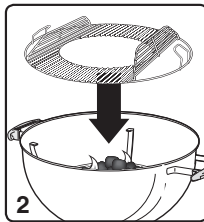
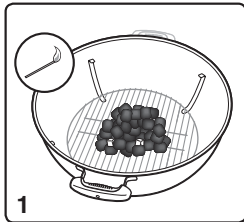
FR

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

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

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas cette grille de saisie sans la grille de cuisson articulée adaptée au système barbecue gourmet.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Utilisez toujours des maniques ou gants de barbecue thermorésistants lorsque vous manipulez ou utilisez le système barbecue gourmet de Weber Original™.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : N'essayez pas de retirer la grille de saisie chaude du barbecue.**
- ⚠ **ATTENTION : Ne faites pas tomber la grille de saisie en fonte car elle se briserait.**



4

### UTILISATION ET ENTRETIEN

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

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

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

### GARANTIE

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat : 2 an(s), dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.

Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TÔT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), ou 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'atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie implicite, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.





## WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM – SEARING-EINSATZ

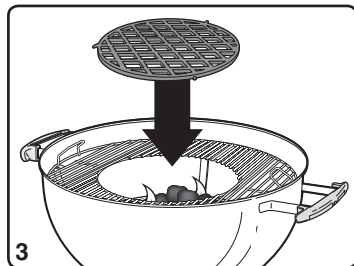
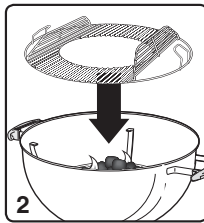
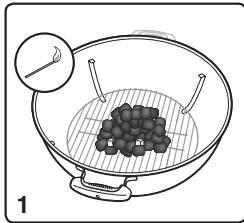
DE

**Ausschließlich zur Verwendung mit Weber®-Holzkohlegrills 57 cm.**

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

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

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie den Searing-Einsatz nicht ohne den klappbaren Grillrost des Gourmet BBQ System.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie stets hitzebeständige Topflappen oder Grillhandschuhe, wenn Sie mit dem Weber Original™ Gourmet BBQ System hantieren oder grillen.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Versuchen Sie nicht, den heißen Searing-Einsatz vom Grill zu heben.
- ⚠ **ACHTUNG:** Lassen Sie den gusseisernen Searing-Einsatz nicht fallen, er kann zerbrechen.



### UMGANG UND PFLEGE

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

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

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

### INGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem Erstkäufer, dass das 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.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service 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 derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten von Einsender vorausbezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus. Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckenfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige oder Folgeschäden 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.**

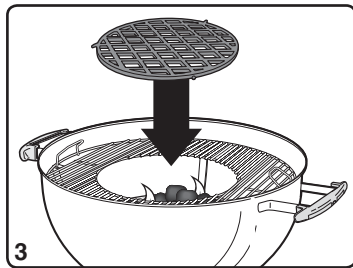
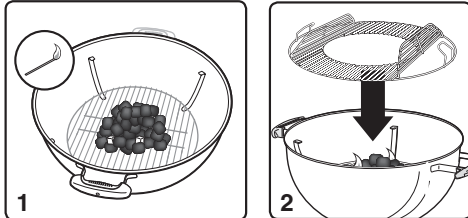
**⚠ VAARA! Älä käytä paahtoritulällä minkäänlaista ruokaöljyä. Ruokaöljy voi syttyä tuleen ja aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon. Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumalle paahtoritulalle.**

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

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

**⚠ VAROITUS: Älä yritä ottaa kuumaa paahtoritulaa pois grillistä.**

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



#### KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese uusi paahtoritulä ja ritilät huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineliuoksella. 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 paahtoritulä sitten grilliritilän aukkoon (kuvat 2, 3).
- Aseta grillin kansi paikalleen, jätä kannen vaimennin auki ja esilämmitä paahtoritulää ja grilliritilää noin 10-15 minuuttia.
- Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan paahtoritulalle.
- Asettele ruoka tasaisesti paahtoritulalle, älä kasaa. Sulje grillin kansi. Kääntelee ruokaa grillipihdeillä. **HUOMAA: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa paahtoritulän posliiniemalointia.**
- Älä ota paahtoritulää pois, ennen kuin se on jäähtynyt.
- Pese paahtoritulä 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 paahtoritulä huolellisesti käytön jälkeen.
- Harjaa saranoitu grilliritilä puhtaaksi teräsharjalla.

#### TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta kootuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTI-KORTTI PYYDETTÄESSÄ. 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, iikivallasta, 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 ilmakan välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillisistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia.



## WEBER ORIGINAL™ GOURMET GRILLSYSTEM BRUNINGSRIST

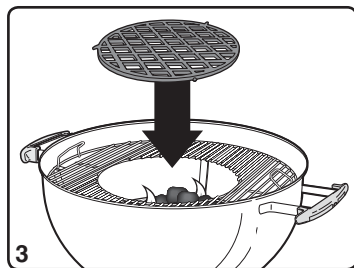
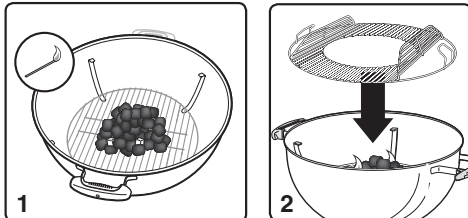
NO

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

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

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

- △ **ADVARSEL:** Ikke bruk bruningsristen uten den hengslede grillristen i Gourmet grillsystemet.
- △ **ADVARSEL:** Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller hansker når du håndterer eller steker på Weber Original™ Gourmet grillsystemet.
- △ **ADVARSEL:** Ikke forsøk å fjerne en varm bruningsrist fra grillen.
- △ **ADVARSEL:** Ikke slipp ned bruningsristen i støpejern — den kan sprekke.



### BRUK OG VEDLIKEHOLD

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

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

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

### GARANTI

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN at produktet er fritt for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.

Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. DERFOR SKAL DU BEHOLDE SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG RETURNERE WEBER LIMITED GARANTIREGISTRERINGEN KORTET ØYEBLIKKELEG

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevise defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt.

Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.

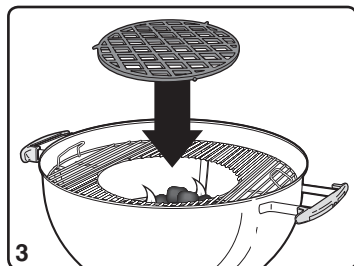
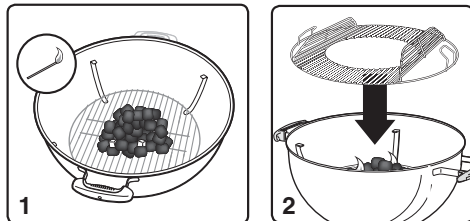
Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken. Foringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien. Weber skal ikke være ansvarlig under dette eller noen indirekte garanti for utilsikket eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.

Kun til brug sammen med 57 cm Weber® kuglegrill.

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

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

- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke searristen uden Gourmet BBQ systemets ophængte grillrist.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug altid varmetålende grillgrydelapper eller -handsker, når du håndterer grillen eller tilbereder mad på Weber Original™ Gourmet BBQ systemet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Forsøg ikke at fjerne en varm searrist fra grillen.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Tab endelig ikke støbejernssearristen - den går i stykker.



#### BRUG OG BEHANDLING

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

#### GARANTI

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at den er uden materiale- og fremstillingsfejl og fra købsdatoen er der 2 års garanti, når den samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning. Weber kan kræve en rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG STRAKS RETURNERE GARANTIREGISTRERINGSKORTET TIL WEBER LIMITED.

Den begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse, som Weber er tilfreds med, viser sig at være defekte. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vil Weber enten reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker. 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 vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgermassige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.

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

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

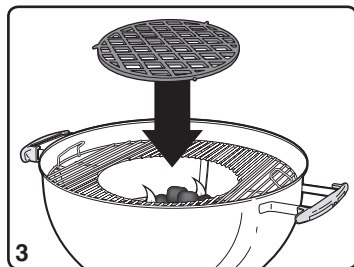
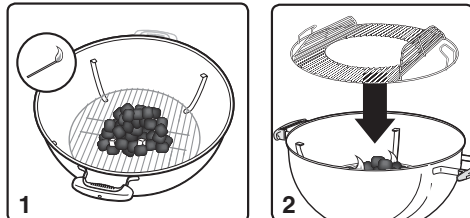
**⚠ FARA! Använd ingen grillolja av något slag eller mängd på gjutjärns-galler. Het olja kan antändas och leda till livshotande personskador eller egendomsskador. Pensla istället lite olja på maten innan den läggs på det heta gjutjärns-galler.**

**⚠ VARNING: Använd inte gjutjärns-galler utan Gourmet BBQ System grillgaller med vikkant.**

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

**⚠ VARNING: Undvik att flytta ett hett gjutjärns-galler från grillen.**

**⚠ VARNING: Undvik att tappa gjutjärns-galler—det kan gå sönder.**



**ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL**

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

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

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

**GARANTI**

Weber-Stephen Nordic (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att den 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 BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT. 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 fördran 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, oaktsamhet, 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 följskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, vilket varierar från land till land.

WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ-SYSTEEM - PORSELEIN  
GEËMAILLEERD GIETIJZEREN (SCHROEI)ROOSTER

NL

**Uitsluitend voor gebruik met Weber®  
brikettenbarbecues.**

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

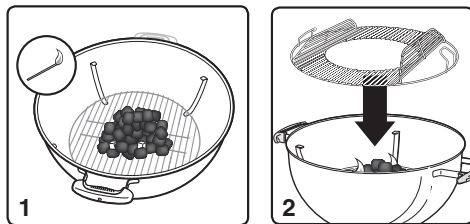
**⚠ GEVAAR! Gebruik geen enkel soort  
of hoeveelheid olie of vloeibare  
boter op het schroeirooster. Olie  
of vloeibare boter kan in brand  
vliegen en ernstig lichamelijk  
letsel of overlijden en schade aan  
eigendommen tot gevolg hebben.  
Smeer in plaats daarvan het  
gerecht licht in met olie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

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

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

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

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



10

**GEBRUIK EN ONDERHOUD**

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

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

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

**GARANTIE**

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOOPER dat het product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum; 2 jaar wanneer het product is gemonteerd en wordt gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies.

Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. **DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VOOR DE BEPERKTE GARANTIE VAN WEBER DIRECT TERUGSTUREN.**

Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdelen die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onderhouden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vastgestelde richtlijnen, dat deze defect zijn. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

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 en u kunt ook andere rechten hebben die van land tot land verschillen.



## GRIGLIA PER SCOTTARE I CIBI PER IL SISTEMA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ

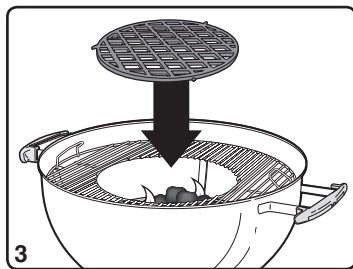
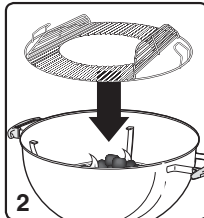
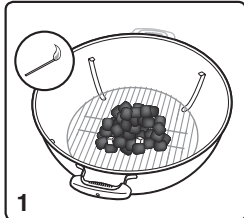
IT

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

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

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

- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare la griglia per scottare i cibi senza la griglia di cottura articolata Gourmet BBQ System.
- ⚠ **AVVERTENZA:** durante l'utilizzo o la cottura con il sistema Weber Original™ Gourmet BBQ indossare sempre dei guanti da cucina resistenti al calore.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di rimuovere dal barbecue la griglia ancora calda.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non fare cadere la griglia in ghisa —potrebbe rompersi.



### ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

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

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

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

### GARANZIA

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito: 2 anni se assemblato e utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con il prodotto. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO D'ACQUISTO O LA FATTURA E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE GARANZIA LIMITATA WEBER. La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultanti difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte ad esame, risultassero, a giudizio di Weber, difettose. Qualora Weber constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso sia necessario restituire il materiale difettoso, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber invierà il materiale 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 Weber non potrà essere ritenuta responsabile per danni incidentali o consequenziali ai sensi della presente o di eventuale altra garanzia implicita. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali oltre agli eventuali altri diritti che possono variare da stato a stato.





## GRELHA DE CRESTAGEM DO SISTEMA DE CHURRASCO GOURMET WEBER ORIGINAL™

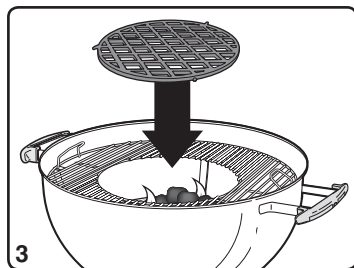
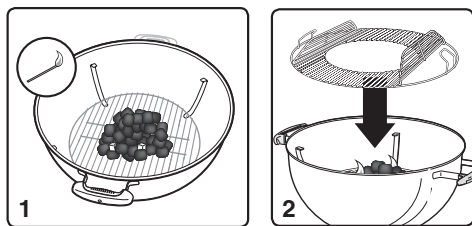
PT

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

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

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

- ⚠ **AVISO:** não utilize a grelha de crestage sem a grelha de confeção articulada do sistema de churrasco gourmet.
- ⚠ **AVISO:** utilize sempre luvas de churrasco resistentes ao calor quando utilizar o sistema de churrasco gourmet Weber Original™.
- ⚠ **AVISO:** não tente retirar uma grelha de crestage quente do grelhador.
- ⚠ **ATENÇÃO:** não deixe cair a grelha de crestage em ferro forjado, uma vez que a mesma pode partir-se.



### UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

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

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

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

### GARANTIA

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL, 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 utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento.

A Weber poderá solicitar-lhe que faça prova da data de compra. ASSIM, DEVE GUARDAR O RECIBO OU FACTURA DE VENDA E DEVOLVER IMEDIATAMENTE O CARTÃO DE REGISTO DA GARANTIA LIMITADA WEBER.

Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão 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 o frete ou despesas de envio por sua conta.

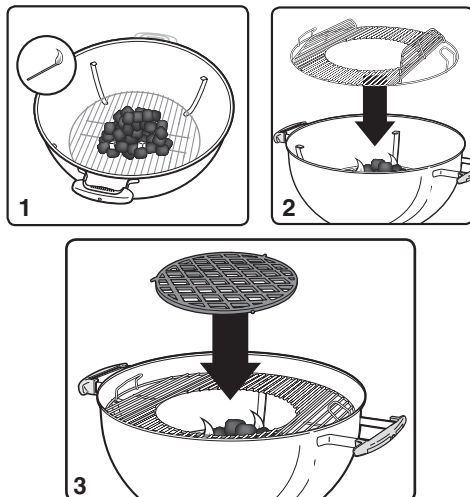
Esta garantia limitada não cobre quaisquer avarias ou dificuldades de funcionamento devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção/ serviço incorrectos, ou não cumprimento da manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos 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 danos accidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos legais específicos e poderá também ter outros direitos, que variam de estado para estado.

Tylko do użytku z grillem węglowym Weber® 57 cm.

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

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

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie używać kratki bez systemu rusztów Gourmet BBQ.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zawsze podczas używania systemu Weber Original™ Gourmet BBQ zakładać termoodporne rękawice.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie zdejmować gorącej kratki z grilla.
- ⚠ **UWAGA:** Nie upuszczać żeliwnej kratki — stłucze się.



#### UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

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

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

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

#### GWARANCJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie zostanie zmontowane i będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi.

Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU LUB FAKTURĘ I ZWRÓCIĆ KARTĘ GWARANCYJNĄ FIRME WEBER. Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie użytkowania i serwisowania urządzenia. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłaty transportowe pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy pokrywając części transportu. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub innych problemów z działaniem, powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji, konserwacji lub serwisu. Gwarancja nie obejmuje również uszkodzeń powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za przypadkowe lub wynikające uszkodzenia. Niniejsza gwarancja zawiera określone prawa nabywcy i nie wyklucza innych jego praw obowiązujących w danym kraju.



**РЕШЕТКА ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ СИСТЕМЫ WEBER ORIGINAL™  
GOURMET BBQ**

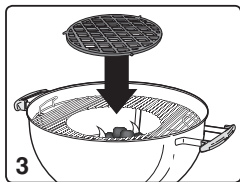
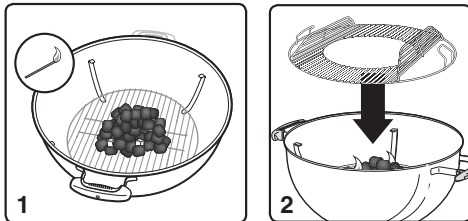
**RU**

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

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

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

- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не используйте решетку для обжаривания без шарнирной решетки системы Gourmet BBQ.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Обязательно используйте термостойкие защитные перчатки или рукавицы для гриля-барбекю при обращении или приготовлении пищи с использованием системы Weber Original™ Gourmet BBQ.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не пытайтесь снимать горячую решетку для обжаривания с гриля.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не роняйте чугунную решетку для обжаривания, так как она может разбиться.



14

**ПРИМЕНЕНИЕ И УХОД**

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

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

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

**ГАРАНТИЯ**

Компания Weber—Stephen Products Co., (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная от даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями. Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНИТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ, И НЕМЕДЛЕННО ВОЗВРАТИТЕ КАРТОЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ WEBER.

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 компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте.

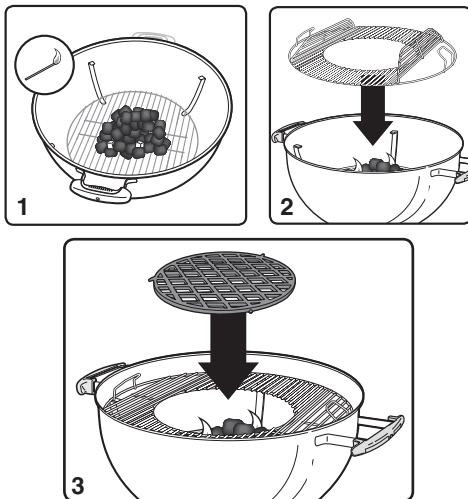
Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального 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 также можете иметь другие права, в зависимости от конкретной страны.

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

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

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

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



**POUŽÍVÁNÍ A PÉČE**

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

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

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

**ZÁRUKA**

Společnost Weber-Stephen Products Co. (Weber®) tímto zaručuje PRVNÍMU KUPCI výrobku, že tento výrobek nebude vykazovat žádné vady materiálu a provedení a to po dobu dvou let od data zakoupení. Tato dvouletá záruka platí v případě, že bude výrobek sestaven a provozován v souladu s tištěnými pokyny, které se k němu dodávají.

Společnost Weber může požadovat přiměřený důkaz o datu zakoupení. **PROTO BYSTE SI MĚLI ÚČTENKU ČI FAKTURU USCHOVAT A IHNEDE POSLAT ZPĚT REGISTRAČNÍ KARTU OMEZENÉ ZÁRUKY SPOLEČNOSTI WEBER.**

Tato omezená záruka se vztahuje pouze na opravu či výměnu součástí, u kterých se objeví vady při běžném použití a údržbě, a které se na základě testů společnosti Weber prokázají jako vadné. Pokud společnost Weber záadu potvrdí a reklamační nárok schválí, pak dle svého rozhodnutí takové součásti bez poplatku opraví nebo vymění. Pokud musíte vadné součásti vrátit, je třeba předem zaplatit nutné přepravní náklady. Společnost Weber vrátí součásti kupci a rovněž předem zaplatí nutné přepravné či poštovné.

Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné vady či provozní nedostatky vzniklé na základě nehody, zneužití, nesprávného použití, úprav, nesprávného zacházení, vandalizmu, nesprávné instalace či údržby a péče, jakož i na základě nedodržení standardní a pravidelné údržby. Tato omezená záruka se nevztahuje na opotřebení či poškození způsobené výjimečnými klimatickými podmínkami, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení či tornáda, a dále se nevztahuje na ztrátu zabarvení v důsledku přímého či nepřímého (v atmosféře) působení chemických látek. Společnost Weber není v rámci této záruky nebo jakékoli implikované záruky odpovědná za náhodné či následné škody. Tato záruka vám poskytuje určitá zákonná práva. Zároveň se na vás mohou vztahovat i další práva, která se liší dle jednotlivých států.

## OPALOVACÍ ROŠT GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™

SK

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

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

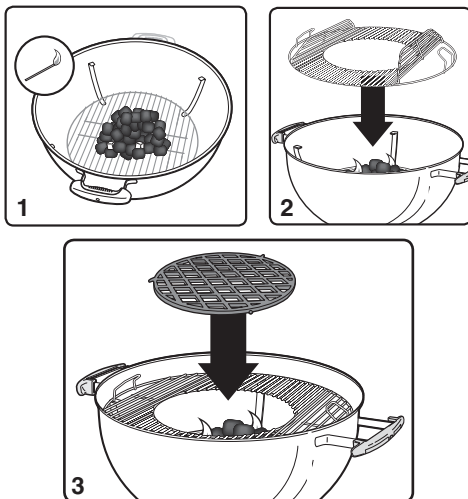
**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte na opaľovacom rošte jedlý olej žiadneho druhu ani množstva. Jedlý olej môže spôsobiť požiar a vážne alebo smrteľné telesné poranenia a škody na majetku. Namiesto toho, jedlo jemne naolejujte pred vložením na zahriaty opaľovací rošt.**

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

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

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

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



### POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

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

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

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

### ZÁRUKA

Spoločnosť Weber-Stephen Products Co. (Weber®) týmto poskytuje záruku PRVÉMU KUPCOVI, že výrobok nebude obsahovať žiadne vady materiálu a spracovania odo dňa zakúpenia: 2-ročná záruka platí v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými s výrobkom.

Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. PRETO BY STE SI MALI DOKLAD O ZAKÚPENÍ ALEBO FAKTÚRU ODLOŽIŤ A OKAMŽITE VRÁTIŤ REGISTRAČNÚ KARTU OBMEDZENÉJ ZÁRUKY SPOLOČNOSTI WEBER.

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavia vady pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavujú na základe testov spoločnosti Weber ako vadné. Ak spoločnosť Weber potvrdí vadu a schváli reklamačný nárok, opraví alebo nahradí vadnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť vadné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely kupcovi a zaplatí prepravné alebo poštovné.

Obmedzená záruka nepokrýva žiadne poruchy alebo prevádzkové problémy vzniknuté z dôvodu nehody, nesprávneho zaobchádzania, nesprávneho použitia, úprav, zneužitia, vandalizmu, nesprávnej inštalácie alebo nesprávnej údržby alebo servisu, alebo z dôvodu nedodržania bežnej a pravidelnej údržby. Na opotrebovanie alebo poškodenie 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 v rámci tejto alebo akejkoľvek inej implikovanej záruky zodpovedná za náhodné či následné poškodenia. Táto záruka vám poskytuje určité zákonné práva. Taktiež môžete mať aj iné práva, ktoré sa líšia podľa jednotlivých štátov.

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

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

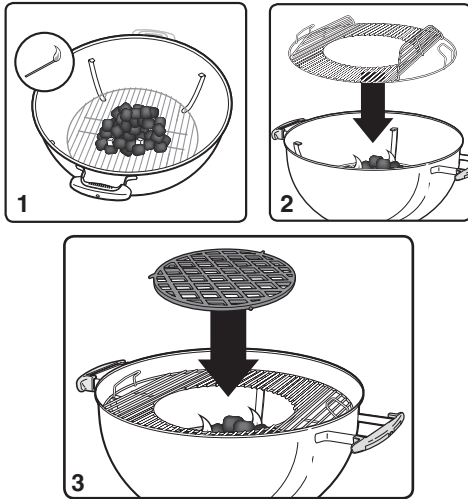
**⚠ VESZÉLY! A rostélyon ne használjon semmilyen fajta és főzőolajat kis mennyiségben sem. A főzőolaj meggyulladhat ami súlyos, vagy halálos sérüléshez, továbbá anyagi kárhoz vezethet. E helyett kissé olajozza meg az ételt, mielőtt a forró rostélyra helyezi.**

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

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

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

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



**HASZNÁLAT ÉS ÁPOLÁS**

AZ első használat előtt: Kézzel alaposan mossa le az új rostélyt és a rácsokat kímélő edénmosó-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 rostélyt a főzőrostély nyílására ('2', '3' ábrák).
- Helyezze rá a fedelet a grillező-teknőre, hagyja nyitva a tűzfójtó lemezt és körülbelül 10-15 percig melegítse elő a rostélyt és a főzőrostélyt.
- Kissé olajozza meg az ételt, mielőtt a forró rostélyra helyezi.
- Az ételt egyenletesen oszlassa el a rostély felületén, kerülje az összetapadást. Zárja le a grillező fedelét. Az étel megforgatásához használjon barbecue csipeszt. **VIGYÁZAT: Fém eszköz vagy kanál használata károsíthatja a rostély porcelán-bevonatú felszínét.**
- Csak kihűlés után vegye le a rostélyt.
- Használat után kézzel mossa el a rostélyt meleg szappanos vízzel. Elmosás előtt áztassa be vízbe, így a makacs szennyeződések is eltávolíthatja. Ehhez használhat nejlon, vagy puha dörzszzivacsot/kefét. **VIGYÁZAT: Ne használjon fémes szivacsot/kefét, vagy durva súrolószert, mivel ezek károsítják a porcelán-bevonatot.** Elmosás után alaposan szárítsa meg a rostélyt.
- Fémsörtés kefével távolítsa el a szennyeződések a zsanéros főzőrostélyről.

**JÓTÁLLÁS**

A Weber-Stephen Products Co. (Weber®) ezúton jóállást vállal az EREDETI VÁSÁRLÓ számára arra, hogy a grillüstő a vásárlás napjától számítva az alábbi időtartamig mentes marad az anyag- és megmunkálási hibáktól: 2 évig a mellékelt nyomtatott utasítások szerinti összeszerelés és működtetés esetén. Lehet, hogy a Weber elfogadható bizonyítékokat kér a vásárlás időpontjáról. EZÉRT ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSKOR KAPOTT BLOKKOT VAGY SZÁMLÁT, ÉS AZONNAL KÜLDJE VISSZA A WEBER KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSI JEGYET.

A jelen korlátozott jóállás a rendeltetészerű használat közben hibásnak bizonyult alkatrész javítására vagy cseréjére korlátozódik, amennyiben az azon elvégzett vizsgálat a Weber számára bebizonyítja, hogy hibás. Ha a Weber igazolja a hibát, és jóváhagyja a kérelmet, választása szerint díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt. Ha vissza kell küldenie a hibás alkatrészeket, a szállítási költségeket előre ki kell fizetnie. A Weber visszaküldi az alkatrészeket a vásárlónak előre fizetett szállítási vagy postaköltséggel.

A jelen korlátozott jóállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy nem rendeltetészerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jóállás 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. A Weber a jelen vagy bármely hallgatólagos jóállás keretében nem vállal felelősséget a véletlenül bekövetkező vagy következményi károkért. Ez a jóállás különleges jogokat biztosít Önnek, de ezenkívül további, országonként más és más jogok is megilletethetik Önt.



## GRĂȚAR DE CĂLIRE PENTRU SISTEMUL DE GRĂȚAR GOURMET WEBER ORIGINAL™

RO

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

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

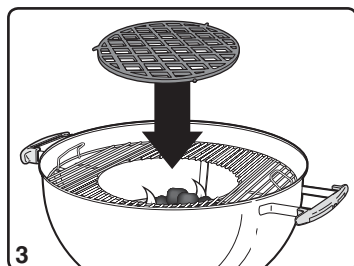
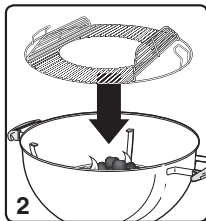
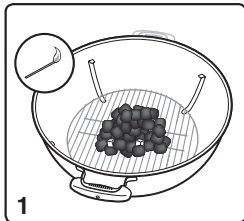
**⚠ PERICOL! Nu utilizați niciun fel sau nicio cantitate de ulei pe grătarul de călire. Uleiul de gătit poate lua foc și cauza vătămări corporale grave, moarte sau deteriorarea proprietății. În schimb, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le pune pe grătarul de călire încins.**

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

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

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

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



### UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

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

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

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

### GARANȚIE

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI INIȚIAL că produsul nu va prezenta defecte de material și manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani dacă este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc.

Weber poate solicita prezentarea unei dovezii rezonabile a datei de cumpărare. DE ACEEA TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI BONUL SAU FACTURA DE VÂNZARE ȘI SĂ RETURNAȚI IMEDIAT CARDUL DE ÎNREGISTRARE A GARANȚIEI LIMITATE WEBER.

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 cumpărătorului taxa de transport sau timbrul plătit în avans.

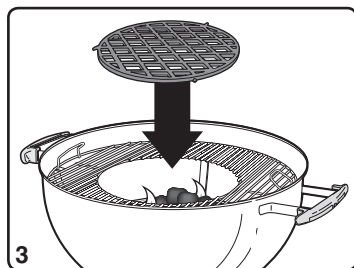
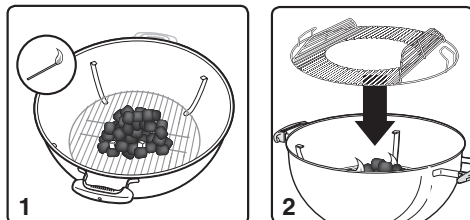
Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întreținerii sau dezanării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreținerii 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 va fi responsabilă în baza acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru niciun fel de daune indirecte sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice și puteți beneficia și de alte drepturi care variază în funcție de țară.

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

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

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

- ⚠ **OPOZORILO:** Rešetke za zapekanje ne uporabljajte brez kuhalne rešetke na tečajih sistema za žar Gourmet.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pri prijemanju ali kuhanju s sistemom za žar Weber Original™ Gourmet vedno uporabljajte rokavice za žar, ki so odporne na toploto.
- ⚠ **OPOZORILO:** Vroče rešetke za zapekanje ne poskušajte odstaviti z žara.
- ⚠ **PREVIDNO:** Rešetke za zapekanje iz litega železa ne pustite na tla, saj se bo razbila.



#### UPORABA IN VZDRŽEVANJE

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

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

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

#### GARANCIJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) s tem jamči IZVIRNEMU KUPCU izdelek brez napak na materialu in pri izdelavi od dneva nakupa kot sledi: 2 leti po montaži in pri uporabi, skladni z natisnjenimi priloženimi navodili.

Weber lahko zahteva dokazilo o datumu vašega nakupa. ZATO SHRANITE VAŠE POTRDILO O PRODAJI ALI RAČUN IN NEMUDOMA VRNITE WEBROVO KARTICO REGISTRACIJE Z OMEJENO GARANCIJO.

Omejena garancija je omejena samo na popravilo ali zamenjavo delov, ki so pri pregledu očiten dokaz okvare pri normalni uporabi in vzdrževanju. Če Weber potrdi okvaro in odobri reklamacijo, Weber omogoči brezplačno popravilo ali zamenjavo delov. Če želite vrniti okvarjene dele, je potrebno v naprej plačati stroške prevoza. Weber bo vrnil dele kupcu, v primeru predhodno plačanih potnih stroškov in poštne.

Omejena garancija ne vključuje napak ali okvar, nastalih pri uporabi izdelka, nezgodah, zlorabi, nepravilni uporabi, predelavi izdelka, napačni aplikaciji izdelka, vandalizmu, nepravilni namestitvi ali nepravilnemu vzdrževanju ali servisiranju izdelka, ali pri nezmožnosti izvedbe običajnega in rutinskega vzdrževanja. Preostale nepravilnosti, kot so razpadanje izdelka ali škoda, povzročena pri skrajnih vremenskih razmerah (npr. toča, orkani, potresi ali tornadi), razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam (tako neposredno ali na zraku), niso vključene v to Omejeno garancijo. Weber ni odgovoren za uveljavljanje garancije poškodovanega izdelka, nastalega pri nezgodah ali posledicah nečesa tretjega. Ta garancija vam omogoča specifične zakonske pravice, prav tako pa so vam lahko omogočene druge pravice, ki so v vsaki državi različne.

## WEBER ORIGINAL™ SUSTAV GURMANSKOG ROŠTILJA S REŠETKOM ZA NAGLO PEČENJE

HR

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

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

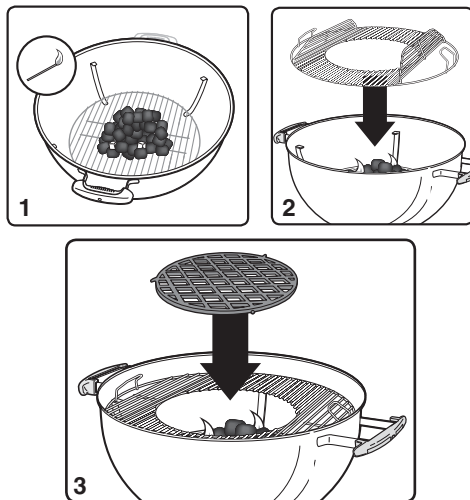
**⚠ OPASNOST! Nemojte prosipati jestivo ulje bilo koje vrste ili količine na rešetku za pečenje. Jestivo ulje može zahvatiti plamen i izazvati ozbiljne tjelesne ozljede ili smrt i oštećenje imovine. Umjesto toga, neznatno nauljite namirnice prije postavljanja na zagrijanu rešetku za pečenje.**

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

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

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

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



### KORIŠTENJE I BRIGA

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

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

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

### JAMSTVO

Weber-Stephen Products Co., (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 TREBATE ZADRŽATI POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN I ODMAH VRATITI WEBER REGISTRACIJSKU KARTICU ZA OGRANIČENO JAMSTVO.**

Ovo ograničeno jamstvo bit će ograničeno na popravak ili zamjenu dijelova za koje se pokažu manjkavosti pri normalnom korištenju i održavanju, a za koje će ispitivanje pokazati, na Weber-ovo zadovoljenje, da jesu manjkavi. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas zatraži da vratite manjkave dijelove, vi morate plaćati troškove transporta. Weber će vratiti dijelove kupcu s plaćenom vozarinom ili poštarinom.

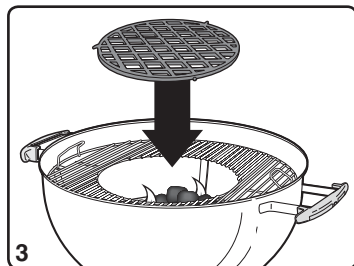
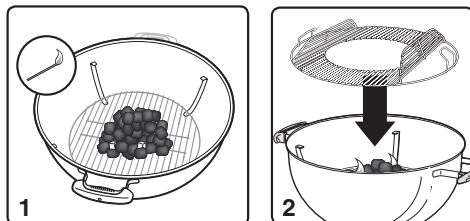
Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnom instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili nepridržavanjem izvođenja normalnog i rutinskog održavanja. Propadanje ili oštećenja uslijed vremenskih nepogoda poput tuče, orkana, potresa ili tornada, promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo direktno ili onima u atmosferi nisu pokriveni ovim ograničenim jamstvom. Weber nije odgovoran pod ovim ili drugim podrazumijevanim jamstvom za slučajna ili posljedična oštećenja. Ovo jamstvo vam daje određena prava, a vi možete imati i druga prava koja variraju ovisno o državi.

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

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



#### KASUTAMINE JA HOOLDUS

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

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

#### GARANTII

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanteerib ESMASELE OSTJALE, et tootel ei esine materjalist ega tootmisest tulenevaid defekte. Garantii kehtivusaeg ja tingimused on järgnevad: 2 aastat, kui toode on kokku pandud ja kasutatud vastaval kaasasolevale juhendile.

Weber võib nõuda ostukuupäeva tõendamist. SEEPÄRAST HOIDKE OSTUKVIITUNG VÕI OSTUARVE ALLES JA TAGASTAGE WEBERI PIIRATUD GARANTII REGISTREERIMISKAART KOHESELT.

Selle piiratud garantiiga parandatakse või asendatakse detailid, mille defekt on selgunud tavapärase kasutamise ja hooldamise käigus ja mille puhul Weber kinnitab lähemal uurimisel, et need on defektiga. Kui Weber kinnitab defekti ja nõustub nõudega, parandab või asendab Weber need detailid tasuta. Kui te peate defektiga detailid tagastama, jäävad transpordikulud teie kanda. Weber tagastab detailid ostjale, kui saatmiskulude eest on tasutud.

See piiratud garantii ei kata vigu või kasutamisel esinevaid probleeme, mis tulenevad õnnetustest, kuri- või väärarvitamisest, muutmisest, vandalismist, valest paigaldamisest või valest hooldamisest, samuti hooldamisnõuete ja -sageduse eiramisest. Garantii ei kata kahjustusi ega kvaliteedi vähenemist, mis tulenevad ilmastikuoludest nagu rahe, orkaanid, maavärinad või tornaadod, samuti ei kata garantii värvimuutusi, mis tulenevad otsesest kokkupuutest kemikaalidega või on tekkinud atmosfääris leiduvate kemikaalide mõjul. Weber ei vastuta kaudsete ega otsete kahjustuste eest. Käesolev garantii annab teile kindlad seaduslikud õigused. Teil võivad olla ka muud õigused, mis võivad riigiti erineda.



## WEBER ORIGINAL™ GASTRONOMU GAĻAS CEPŠANAS SISTĒMAS KŪPINĀŠANAS REŽĢIS

LV

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

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

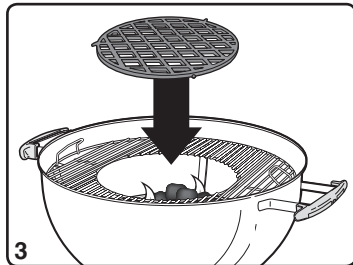
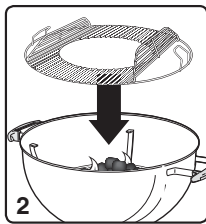
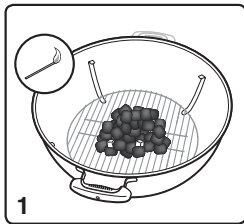
**⚠ BĪSTAMI! Uz kūpināšanas režģa  
neizmantojiet nekāda veida cepamo  
eļļu nekādā daudzumā. Cepamā  
eļļa var aizdegties un izraisīt  
nopietnas ķermeņa traumas vai nāvi  
un īpašumu bojājumus. Tā vietā  
nedaudz ietaukojiet produktus pirms  
novietošanas uz kūpināšanas režģa.**

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

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

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

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



### LIETOŠANA UN APKOPE

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

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

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

### GARANTĪJA

„Weber-Stephen Products Co.“ (Weber®) šiuo garantuoja PIRMINIAM PIRKĒJUI, kad nebus medžiagos ir gamybos defektų nuo įsigijimo datos iki to laiko, kaip nurodyta toliau: 2 metus, jei sumontuojama ir naudojama pagal pridėdamas išspausdintas instrukcijas. „Weber“ gali reikalauti protingu pirkimo datos įrodymų. **TODĖL TURĖTUMĖTE PASILIKTI ČEKĮ AR SASKAITĄ IR NEDELSDAMI GRAŽINTI „WEBER“ RIBOTOS GARANTIJOS REGISTRAVIMO KORTELE.** Ši ribota garantija apsiribos detaļi, kurios turēs defektų normalaus naudojimo ir priežiūros sąlygomis ir kurių defektai bus matomi jas patikrinus ir tai patvirtins „Weber“, remontu ir pakeitimu. Jei „Weber“ patvirtins defektą ir priims skundą, „Weber“ tokias detales remontuos arba pakeis nemokamai. Jei turėsite gražinti blogas detales, turėsite apmokėti už jų transportavimą. Gražindama atgal detales pirkėjui, siuntimo išlaidas apmokės „Weber“.

□ ribota garantija negalioja gedimams ar naudojimo problemoms, kilusioms dėl nelaimingų atsitikimų, netinkamo naudojimo, keitimo, vandalizmo, naudojimo ne pagal paskirtį, netinkamo sumontavimo ar netinkamo priežiūros arba įprastinės ir nuolatinės priežiūros neatlikimo. Gedimams ar pažeidimams dėl prastų oro sąlygų, tokių kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, spalvos pasikeitimas dėl tiesioginio ar aplinkoje esančių cheminių medžiagų poveikio ši ribota garantija netaikoma. „Weber“ pagal šią ar kokią nors kitą numanomą garantiją nebus laikoma atsakinga už nenumatytus ar logiškai pagrįstus pažeidimus. Ši garantija suteikia jums konkrečias teises, taip pat jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi priklausomai nuo valstybės.



## „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM“ KEPIMO GROTELĖS

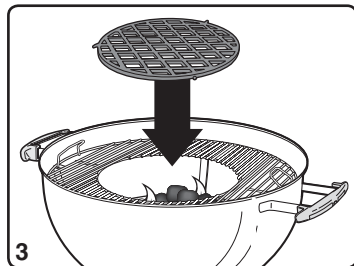
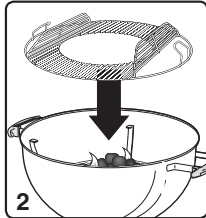
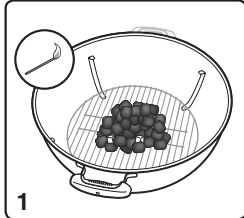
LT

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 turta.**

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

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



### NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

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

### GARANTIJŲ

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantėazą prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI INIȚIAL cĂ produsul nu va prezenta defecte de material și manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani dacă este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc.

Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. DE ACEEA TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI BONUL SAU FACTURA DE VĂNZARE ȘI SĂ RETURNAȚI IMEDIAT CARDUL DE ÎNREGISTRARE A GARANȚIEI LIMITATE WEBER.


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 cumpărătorului taxa de transport sau timbrul plătite în avans.

Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întreținerii sau deparării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreținerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severă precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu va fi responsabilă în baza acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru niciun fel de daune indirecte sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice și puteți beneficia și de alte drepturi care variază în funcție de țară.



**WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.**

**WWW.WEBER.COM**

© 2010 Weber-Stephen Products Co. Weber, the kettle configuration, , are registered U.S. trademarks of Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA. (1-800-446-1071 - U.S.A. only) www.weber.com®  
**178764 02/10**