



CAST-IRON GRIDDLE

- ES PLANCHA DE HIERRO COLADO
- FR PLAUE EN FONTE
- DE GUSSEISEN-GRILLPLATTE
- FI VALURAUTAINEN PARILA
- NO STØPEJERNSPANNE
- DA GRILLPLADE AF STØBEJERN
- SE BAKPLÅT I GJUTJÄRN
- NL GIETIJZEREN BAKPLAAT IN EEN SCHARNIERENDE DRAADHOUDER
- IT PIASTRA DI COTTURA IN GHISA
- PT GRELHA EM FERRO
- PL ŻELIWNĄ BLACHA
- RU ЧУГУННАЯ СКОВороДА
- CS SMALTOVANÁ LITINOVÁ PLOTÉNKA
- SK SMALTOVANÁ LIATINOVÁ PLATŇA
- HU PORCELLÁN ZOMÁNCOS ÖNTÖTTVAS ROSTÉLY
- RO TAVĂ DIN FONTĂ EMAILATĂ CU PORTELAN
- SL LITOŽELEZNA PLOŠČA ZA PEKO S PORCELANSKO PREVLEKO
- HR PLOČA ZA PEČENJE OD LJEVANOŽ ŽELJEZA PRESUČENA PORCULANOM
- ET PORTSELANKATTEGA VALURAUAST KÜPSETUSPLAAT
- LV AR PORCELĀNU EMALJĒTA ČUGUNA CEPAMVIRSMĀ
- LT PORCELIANO EMALE DENGTA KETAUS KEPTUVĖ



178751
05/10

CAST-IRON GRIDDLE

GB

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

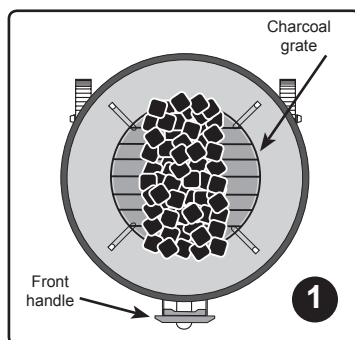
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.

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

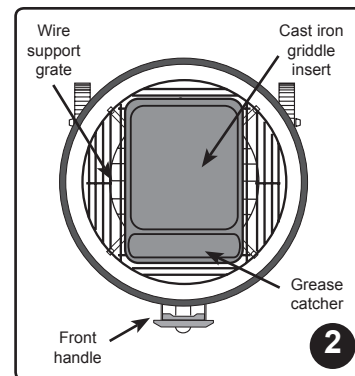
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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.

PLANCHA REVERSIBLE DE HIERRO FUNDIDO

ES

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use guantes resistentes al calor para barbacoas al manipular la plancha o cocinar sobre ésta.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use vestimenta con mangas largas sueltas mientras utilice la plancha.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No retire la rejilla de soporte hecha de alambre o la plancha hasta no haberse enfriado.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Tenga precaución al cocinar alimentos con un alto contenido de grasa, tales como el bacón o las salchichas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Acate todas las instrucciones de seguridad provistas con su barbacoa.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No deje caer la plancha de hierro colado, pues se romperá.

MANTENIMIENTO

Limpie el sucio con un cepillo de alambre rígido de acero.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No aplique un rocío de aceite vegetal a una plancha dentro de una parrilla caliente.

ES REVERSIBLE

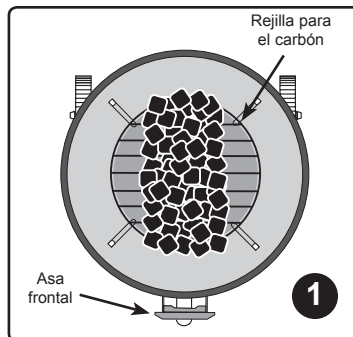
La plancha tiene un lado plano para preparar fajitas bien calientes o un desayuno de huevos, crepes o pan tostado. Use el lado con crestas para asar bistecs, brochetas o vegetales.

SUGERENCIAS

- Ya que el hierro colado mantiene bien el calor, usted no necesitará temperaturas de cocción extremadamente altas. Los mejores resultados se obtienen con calor medio a medio alto. No sobrecaliente.
- Al igual que todos los hierros colados, mientras más se usa, más fácil es el mantenimiento.

CÓMO COCINAR CON LA PLANCHA

1. Asegúrese de que la parrilla esté sobre una superficie pareja con la pata delantera de cara al viento.
2. Retire la rejilla de cocción.
3. Apile aproximadamente 45 briquetas de carbón en el centro de la rejilla para el carbón. (Ésta es una cantidad menor de carbón que la normalmente usada para los métodos de cocción directa e indirecta.)
4. Encienda el carbón.
5. Cuando el carbón tenga una leve capa de ceniza gris (alrededor de 25-30 minutos), espárzalo como se muestra en la Figura 1 para así obtener una mejor distribución del calor.



- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use guantes resistentes al calor para barbacoas al manipular la plancha y la rejilla de alambre de soporte.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No deje caer la plancha de hierro colado, pues se romperá.

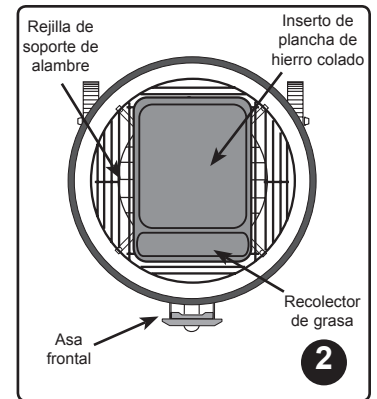
6. Coloque la plancha de hierro colado dentro de la rejilla de soporte de alambre. Instale la rejilla de soporte de alambre en la parrilla con la plancha de hierro colado en sitio.
7. Coloque la rejilla de tal manera que la plancha quede en línea con el asa delantera del tazón y sobre una fila de carbón. Figura 2.

Nota: Esta posición evitará que usted tenga que estirarse sobre el carbón caliente y proporciona una distribución pareja del calor para la plancha.

8. Tras colocar la plancha y la rejilla de soporte en la parrilla, permita que se precalienten unos 5 minutos antes de empezar a cocinar.

Nota: No es necesario tapar la barbacoa cuando se cocine con la plancha.

9. Cuando se use la plancha de hierro colado por más de un hora, añada el carbón adicional que fuese necesario para mantener la temperatura.



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 EN FONTE

FR

- ⚠ **MISES EN GARDE** : Utilisez des gants pour barbecue ignifugés lorsque vous manipulez la grille ou cuisinez sur celle-ci.
- ⚠ **MISES EN GARDE** : Ne portez pas de vêtements à manches amples et volantes lorsque vous utilisez la grille.
- ⚠ **MISES EN GARDE** : Ne retirez pas la grille de support en fer ni la plaque avant que celles-ci aient refroidi.
- ⚠ **MISES EN GARDE** : Soyez prudent lors de la cuisson d'aliments ayant une teneur élevée en graisse comme du bacon ou des saucisses.
- ⚠ **MISES EN GARDE** : Suivez toutes les consignes de sécurité fournies avec votre barbecue.
- ⚠ **MISES EN GARDE** : Ne faites pas tomber la grille en fonte, elle se briserait.

ENTRETIEN

Brossez les débris à l'extérieur de la grille avec une brosse en laiton.

- ⚠ **MISE EN GARDE** : N'appliquez pas de spray d'huile végétale sur une grille à l'intérieur d'un barbecue chaud.

ELLE EST RÉVERSIBLE

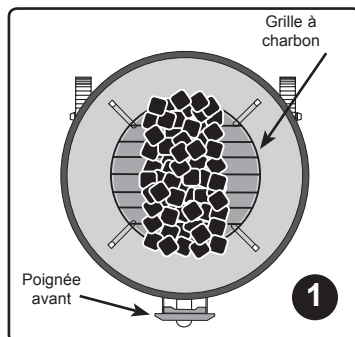
La plaque dispose d'un côté plat pour la préparation de fajitas frémissantes ou d'un petit déjeuner composé d'œufs, de crêpes ou de croque-monsieur. Utilisez le côté ondulé pour griller des steaks, des brochettes ou des légumes.

ASTUCES

- Dans la mesure où la fonte supporte mal la chaleur, vous n'aurez pas besoin d'utiliser des températures de cuisson extrêmement élevées. Vous obtiendrez de meilleurs résultats à des températures moyennes à moyennement élevées. Ne surchauffez pas.
- Comme avec tous les articles en fonte, plus vous les utilisez, plus leur entretien est facile.

CUISSON AVEC LA GRILLE

1. Vérifiez que le barbecue repose sur une surface plane et que le pied avant est orienté face au vent.
2. Retirez la grille de cuisson.
3. Empilez environ 45 briquettes de charbon au centre de la grille à charbon (cette quantité est inférieure à la quantité ordinaire de charbon utilisée pour les méthodes de cuisson directe et indirecte.)
4. Allumez le charbon.
5. Lorsque le charbon est légèrement recouvert de cendre blanche (environ 25 à 30 minutes), dispersez le charbon comme illustré dans la Figure 1 pour une meilleure diffusion de la chaleur.



- ⚠ **MISE EN GARDE** : Utilisez des gants ignifugés pour barbecue lorsque vous manipulez la plaque et la grille de support en fer.
- ⚠ **ATTENTION** : Ne faites pas tomber la plaque en fonte ; elle se briserait.

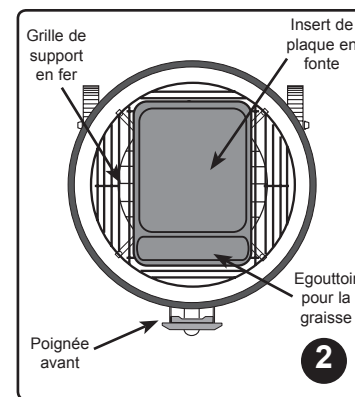
6. Placez l'insert de la grille dans la grille de support en fer. Posez la grille de support en fer à l'intérieur du barbecue en maintenant la plaque en place.
7. Positionnez la grille afin que celle-ci soit en face de la poignée avant de la cuve et au-dessus de la rangée de charbon. Figure 2.

Remarque : Ce positionnement vous empêchera d'atteindre les charbons très chauds. Et permettra de chauffer uniformément la grille.

8. Après avoir placé la plaque et la grille de support à l'intérieur du barbecue, laissez-le se préchauffer pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson.

Remarque : Il n'est pas nécessaire d'utiliser le couvercle du barbecue lorsque vous cuisinez avec la grille.

9. Lorsque vous utilisez la grille en fonte pendant plus d'une heure, ajoutez des charbons supplémentaires si nécessaire pour maintenir la température.



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.

GUSSEISERNE WENDEPLATTE

DE

- ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE:** Tragen Sie beim Umgang oder Grillen mit der Gusseisen-Grillplatte hitzebeständige Grillhandschuhe.
- ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE:** Tragen Sie beim Gebrauch der Gusseisen-Grillplatte keine Kleidung mit weiten, fließenden Ärmeln.
- ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE:** Nehmen Sie den Grillrost bzw. die Gusseisen-Grillplatte erst dann vom Grill ab, wenn sie abgekühlt sind.
- ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE:** Beim Grillen von Grillgut mit hohem Fettgehalt wie Schinkenspeck oder Würstchen ist Vorsicht geboten.
- ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE:** Befolgen Sie alle mit Ihrem Grill gelieferten Sicherheitshinweise.
- ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE:** Bruchgefahr. Die Gusseisen-Grillplatte nicht fallen lassen.

PFLEGE

Reinigen Sie die Grillplatte nach dem Gebrauch mit einer harten Drahtbürste.

- ⚠ **SICHERHEITSHINWEIS:** Wenden Sie das Fettspray nicht an einer Gussplatte in einem heißen Grill an.

WENDEPLATTE

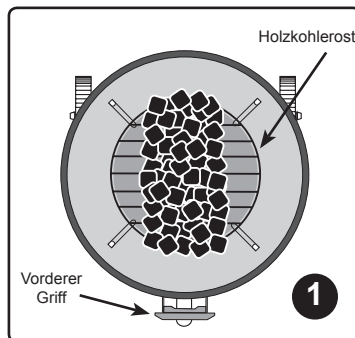
Die Gussplatte hat eine flache Seite, auf der z. B. Spiegeleier, Fajitas, Pfannkuchen oder Grillsandwiches zubereitet werden können. Die gerippte Seite eignet sich hervorragend zum Grillen von Steaks, Schaschlik oder Gemüse.

TIPPS

- Da Gusseisen Hitze sehr gut aufnimmt, sind keine extrem hohen Grilltemperaturen erforderlich. Die besten Grillergebnisse erzielen Sie bei mittlerer bis hoher Hitze. Nicht zu stark erhitzen.
- Wie für jedes gusseiserne Kochgeschirr gilt auch hier: je häufiger im Gebrauch, desto einfacher die Pflege.

GRILLEN MIT DER

1. Achten Sie darauf, dass der Kugelgrill auf einer ebenen Fläche steht und das vordere Standbein in Windrichtung zeigt.
2. Nehmen Sie den Grillrost heraus.
3. Häufen Sie etwa 45 Holzkohlebriketts in der Mitte des Holzkohlerostes auf. (Dies sind weniger Holzkohlebriketts als normalerweise für das direkte und indirekte Grillen verwendet werden.)
4. Zünden Sie die Holzkohle an.
5. Wenn die Holzkohle nach etwa 25-30 Minuten leicht mit einer grauen Ascheschicht überzogen ist, verteilen Sie die Kohle wie in Abbildung 1 gezeigt. So erhalten Sie ein optimales Grillergebnis.



- ⚠ **SICHERHEITSHINWEIS:** Tragen Sie beim Umgang mit dem heißen Grillrost oder Grillen mit der Gussplatte hitzebeständige Grillhandschuhe.

- ⚠ **ACHTUNG:** Bruchgefahr. Die Gussplatte nicht fallen lassen.

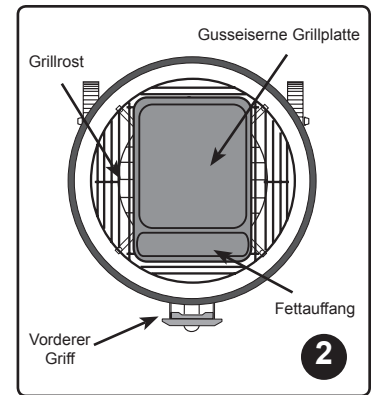
6. Legen Sie den Grillplatteneinsatz in den Grillrost. Setzen Sie den Grillrost mit der eingesetzten Gussplatte in den Kugelgrill.
7. Positionieren Sie den Grillrost so, dass die Grillplatte am vorderen Griff des Kugelgrills ausgerichtet ist und über der Holzkohle sitzt.
8. Abbildung 2.

Hinweis: In dieser Position müssen Sie nicht über die heiße Grillkohle reichen, und die Grillplatte wird gleichmäßig erhitzt.

8. Nachdem Sie Gussplatte und Grillrost in den Kugelgrill gesetzt haben, lassen Sie die Platte etwa 5 Minuten aufheizen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Hinweis: Beim Grillen mit der Gussplatte muss der Grilldeckel nicht aufgesetzt werden.

9. Soll die Grillplatte länger als eine Stunde verwendet werden, müssen Sie zum Aufrechterhalten der notwendigen Temperatur eventuell Kohle nachlegen.



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 voranzubehalten. 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, Zweckentfremdung, 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.

- ⚠ **VAROITUKSET:** Käytä kuumuutta kestäviä grillikintaita käsitellessäsi ja käyttäessäsi parilaa.
- ⚠ **VAROITUKSET:** Käyttäessäsi parilaa älä käytä vaatteita, joissa on liian pitkät hihat.
- ⚠ **VAROITUKSET:** Älä irrota tukiristikkoa tai poista parilaa grillistä ennen kuin ne ovat jäähtyneet.
- ⚠ **VAROITUKSET:** Kypsennä varovasti runsaasti rasvaa sisältävät ruoat, kuten makkara ja pekoni.
- ⚠ **VAROITUKSET:** Noudata kaikkia grillin mukana tulleita turvallisuusohjeita.
- ⚠ **VAROITUKSET:** Älä pudota valurautaista parilaa. Se menee rikki.

HUOLTO

Harjaa parila puhtaaksi karkealla harjalla.

- ⚠ **VAROITUS:** Älä sumuta kasvirasvapohjaista spray-rasvaa grillissä olevaan kuumaan parilaan.

SE ON KAKSIPUOLINEN

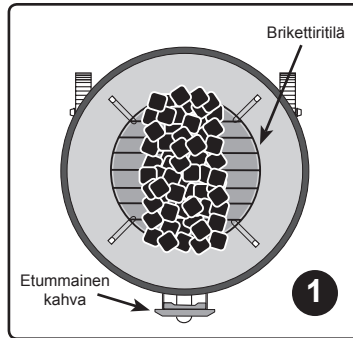
Parilan toinen puoli on tasainen. Tasaisella pinnalla on helppo valmistaa fajitaksia, paistaa kananmunia, pannukakkuja tai paahtoleipiä. Käytä uritettua pintaa pihvien, vartaiden ja vihannesten kypsennykseen.

VIHJEITÄ

- Valurauta varastoi lämpöä tehokkaasti. Korkeita kypsennyslämpötiloja ei tarvitse käyttää, kun ruokaa valmistetaan parilalla. Saat parhaat tulokset käyttämällä keskilämpöä tai hieman tätä kuumempaa lämpötilaa. Älä kuumenna parilaa liikaa.
- Mitä enemmän käytät parilaa, sitä helpompaa sen hoito on.

KYPSENTÄMINEN PARILALLA

1. Varmista, että grilli seisoo tasaisella pinnalla etummainen jalka tuulen suuntaan.
2. Poista grilliritilä.
3. Kasaa noin 45 brikettiä brikettiritilälle. (Tämä määrä on pienempi kuin normaali määrä suorassa ja epäsuorassa kypsennyksessä.)
4. Sytytä briketit.
5. Kun brikettien pinnalla on kerros harmaata tuhkaa (noin 25-30 minuutin kuluttua), levitä briketit kuvan 1 mukaisesti. Näin kuumennus tapahtuu parhaalla mahdollisella tavalla.



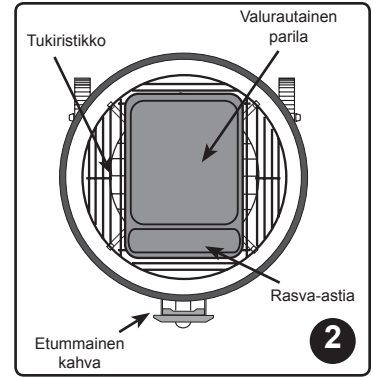
6. Aseta parila tukiristikoon. Aseta parila ja tukiristikko paikoilleen grilliin.
7. Aseta parila paikalleen niin, että se on linjassa grillin etummaisen kahvan kanssa ja hiilirivin päällä. Kuva 2.

Ohje: Näin et vahingossa polta itseäsi kuumiin hiiliin ja parilan lämpö jakautuu tasaisesti.

8. Kun olet asettanut parilan ja tukiristikon grilliin, anna niiden lämmitä viiden minuutin ajan ennen kypsennyksen aloittamista.

Ohje: Kannta ei välttämättä tarvitse sulkea, kun käytät valurautaista parilaa.

9. Jos käytät valurautaista parilaa kauemmin kuin tunnin ajan, joudut lisäämään brikettejä lämpötilan ylläpitämiseksi.



TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti.

Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTI-KORTTI PYYDETTÄESSÄ.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka johtuvat 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, ilkkuvallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillisistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia.

STØPEJERNSRIST

NO

- ⚠ **ADVARSLER:** Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker ved håndtering av eller steking på grillpannen.
- ⚠ **ADVARSLER:** Bruk ikke klær med vide ermer ved bruk av grillpannen.
- ⚠ **ADVARSLER:** Fjern ikke støtteristen eller grillpannen før dette er avkjølt.
- ⚠ **ADVARSLER:** Vær forsiktig ved steking av mat med høyt fettinnhold, for eksempel bacon eller pølser.
- ⚠ **ADVARSLER:** Følg alle sikkerhetsanvisninger som følger med grillen.
- ⚠ **ADVARSLER:** Slipp ikke støpejernspannen. Da vil den gå i stykker.

VEDLIKEHOLD

Børst av smuss med en messingbørste.

- ⚠ **ADVARSEL!** Spray ikke stekespray på en grillpanne i en varm grill.

DEN KAN BRUKES PÅ BEGGE SIDER

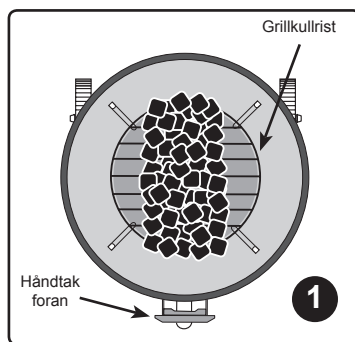
Grillpannen har en flat side til tilberedning av brasende fajitas eller en frokost med egg, pannekaker eller arme riddere. Bruk den riflede siden til å grille steker, kebab eller grønnsaker.

TIPS

- Steketemperaturen behøver ikke å være så veldig høy, siden støpejern holder godt på varmen. Du oppnår best resultat på middels til middels høy varme. Bruk ikke for høy varme.
- Felles for alle produkter av støpejern er at de er lettere å vedlikeholde jo mer de brukes.

STEKE MED GRILLPANNE

1. Sørg for at kulegrillen står på et jevnt underlag med forbena mot vinden.
2. Fjern grillristen.
3. Lag en haug med ca. 45 grillbriketter i midten av kullristen. (Dette er færre grillbriketter enn det som vanligvis brukes til direkte og indirekte stekemetoder.)
4. Tenn opp grillbrikettene.
5. Når grillbrikettene har fått et tynt belegg med grå aske (ca. 25-30 minutter), spres grillbrikettene utover som vist i figur 1, for å oppnå best oppvarmingsresultater.



- ⚠ **ADVARSEL!** Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker ved håndtering av grillpannen og støtteristen.
- ⚠ **OBS!** Støpejernspannen vil gå i stykker hvis den faller ned.

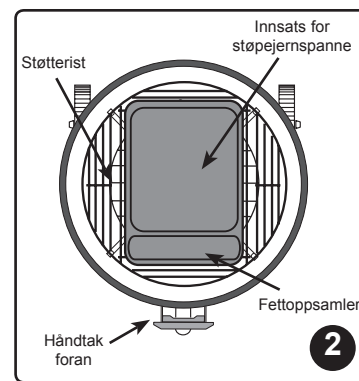
6. Plasser støpejernsplatene i støtteristen. Sett støpejernsplatene i kulegrillen med grillpannen på plass.
7. Plasser risten, slik at støpejernsplatene er i flukt med håndtaket foran på kulegrillen og over raden med grillbriketter. Figur 2.

Merk: Denne plasseringen vil forhindre at du kan strekke deg over de varme grillbrikettene, og sørger for jevn varme for grillpannen.

8. Etter at støpejernsplatene og støtteristen er plassert i kulegrillen, skal de forvarmes i 5 minutter før grillingen tar til.

Merk: Det er ikke nødvendig å sette lokket på grillen ved bruk av grillpannen.

9. Hvis støpejernspannen brukes i over én time, må du fylle på flere grillbriketter etter behov for å opprettholde temperaturen.



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 ØYEBLIKKELIG

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillende, 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 unnlattelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken. Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, mistfarging 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 utilsiktet eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.

- ⚠ **ADVARSLER:** Brug varmeafvisende grillhandsker, når du håndterer eller steger på grillpladen.
- ⚠ **ADVARSLER:** Vær ikke iført tøj med løse flagrende ærmer, mens du bruger grillpladen.
- ⚠ **ADVARSLER:** Fjern ikke grillristen eller grillpladen før de er kolde.
- ⚠ **ADVARSLER:** Vær forsigtig, når du tilbereder mad med højt fedtindhold, som f.eks. bacon eller pølser.
- ⚠ **ADVARSLER:** Følg alle sikkerhedsforskrifterne, der følger med din grill.
- ⚠ **ADVARSLER:** Tab ikke grillpladen, da den er af støbejern og kan gå i stykker.

VEDLIGEHOLDELSE

Børst snavs af med en stiv stålborste.

- ⚠ **ADVARSEL:** Kom ikke vegetabilsk stegespray på en plade i en varm grill.

VENDBAR PLADE

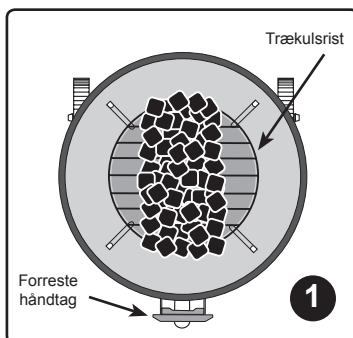
Grillpladen har en flad side, hvor der kan steges fajitas eller morgenmad bestående af æg, pandekager eller toast. Brug den riflede side til grillning af bøffer, kebab eller grøntsager.

TIPS

- Fordi støbejern holder godt på varmen, er det ikke nødvendigt at bruge meget høje grilltemperaturer. Det bedste resultat opnås ved en medium til medium/høj temperatur. Ikke en meget høj temperatur.
- Som med alt andet støbejern er det: Jo mere i brug, des nemmere at holde.

STEGNING MED GRILLPLADEN

1. Sørg for, at kuglen grillen står på en plan overflade med de forreste ben mod vinden.
2. Fjern grillristen.
3. Stab ca. 45 trækulsbriketter op på midten af trækulsristen. (Dette er et mindre antal trækulsbriketter end det normale antal på grund af de direkte og indirekte stegemetoder).
4. Antænd trækulsbriketterne.
5. Når kullene har en lys belægning af grå aske (efter ca. 25-30 minutter), skal de spredes som vist på figur 1, for at opnå de bedste resultater.



- ⚠ **ADVARSEL:** Brug varmeafvisende grillhandsker, når du håndterer grillpladen og grillristen.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Tab ikke grillpladen, da den er af støbejern og kan gå i stykker.

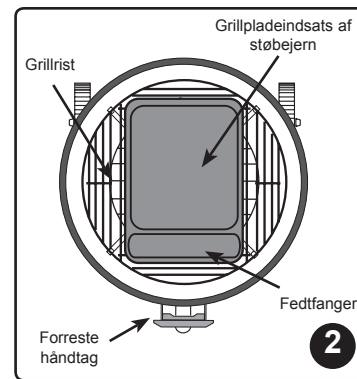
6. Placér grillpladeindsatsen i grillristen. Placér grillpladen med den isatte grillplade i kuglen.
7. Placér grillristen, så grillpladen vender mod kuglens forreste håndtag og over kullene. Figur 2.

Bemærk: Placeringen forhindrer dig i at række ind over de varme kul og giver jævn varme til grillpladen.

8. Når grillpladen og grillristen er placeret i kuglen, skal grillen forvarmes i 5 minutter.

Bemærk: Det er ikke nødvendigt at lægge låget på grillen, når du steger med grillpladen.

9. Når du bruger grillpladen af støbejern i mere end en time, skal du lægge mere kul på efter behov for at vedligeholde temperaturen.

**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, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejrlig, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.

BAKPLÅT I GJUTJÄRN

SE

- ⚠ **VARNINGAR:** Använd grillvantar när du hanterar stekplattan eller lagar mat på denna.
- ⚠ **VARNINGAR:** Använd inte kläder med lösa ärmar när du använder stekplattan.
- ⚠ **VARNINGAR:** Avlägsna inte grillgallret eller stekplattan till de är kalla.
- ⚠ **VARNINGAR:** Var försiktig om du lagar mat med högt fettinnehåll som bacon eller korv.
- ⚠ **VARNINGAR:** Följ alla säkerhetsinstruktioner som medföljer grillen.
- ⚠ **VARNINGAR:** Tappa inte gjutjärnsstekplattan, den går sönder.

UNDERHÅLL

Borta bort skräp med en stålborste.

- ⚠ **VARNING:** Tillsätt inte vegetabilisk matlagingspray till stekplattan på en het grill.

DEN KAN VÄNDAS

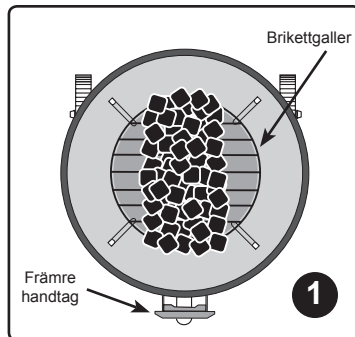
Bakplåten har en platt sida för förberedning av fajitas eller frukost med ägg, pannkakor eller fransk toast. Använd den skärade sidan för att grilla biffar, kebaber eller grönsaker.

TIPS

- Eftersom gjutjärn håller värme väl behöver du inte använda höga temperaturer för matlagning. Bästa resultat uppnås med medelvärme till medelhög värme. Använd inte för höga temperaturer.
- Underhåll av allt gjutjärn blir lättare med mer användning.

MATLAGNING MED STEKPLATTAN

1. Kontrollera att grillen står på en jämn yta med det främre benet mot vinden.
 2. Avlägsna grillgallret.
 3. Stapla cirka briketter i mitten av brikettgallret. (Detta är mindre briketter än det som används för de direkta och indirekta matlagningsmetoderna.)
 4. Tänd briketterna.
 5. När briketterna har ett tunt lager grå aska (cirka 25-30 minuter), ska de spridas ut enligt Bild 1 för bästa uppvärmningsresultat.
- ⚠ **VARNING:** Använd grillhandskar när du hanterar bakplåten och stödgallret.
 - ⚠ **SE UPP!** Tappa inte stekplattan, den går sönder.



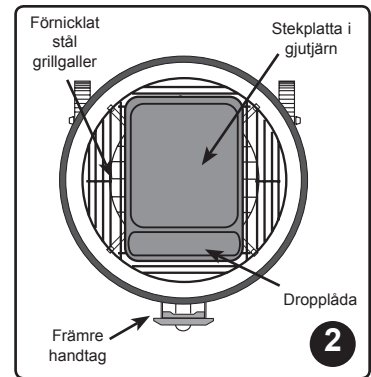
6. Placera stekplattan i grillgallret. Ställ grillgallret i baljan med stekplattan på plats.
7. Ställ gallret så att stekplattan är i linje med baljans främre handtag och över brikettraden. Bild 2.

Obs! Denna placering förhindrar att du sträcker dig över de heta briketterna och ger jämn värme för stekplattan.

8. När bakplåten och stödgallret har placerats i kitteln, låt den förvärmas i 5 minuter innan du börjar laga mat.

Obs! Du behöver inte placera locket på grillen när du lagar mat med bakplåten.

9. När stekplattan och grillgallret har placerats i baljan, låt den förvärmas i 5 minuter innan du börjar laga mat.



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 fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott. Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalism, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtenhet att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, vilket varierar från land till land.

- ⚠ **LET OP:** Gebruik hittebestendige barbecuwanten bij het gebruiken van of het koken op de bakplaat.
- ⚠ **LET OP:** Draag geen kleding met loshangende mouwen als u de bakplaat gebruikt.
- ⚠ **LET OP:** Verwijder de draadhouder of de bakplaat pas nadat deze zijn afgekoeld.
- ⚠ **LET OP:** Wees voorzichtig bij het bereiden van gerechten met een hoog vetgehalte, zoals spek of worstjes.
- ⚠ **LET OP:** Volg alle veiligheidsinstructies op die met uw barbecue zijn meegeleverd.
- ⚠ **LET OP:** Laat de gietijzeren bakplaat niet vallen, deze is breekbaar.

ONDERHOUD

Veeg vuil weg met een messing schoonmaakborstel.

- ⚠ **LET OP:** Spuit geen plantaardige kookspray op de bakplaat in een hete barbecue.

HET IS OMKEERBAAR

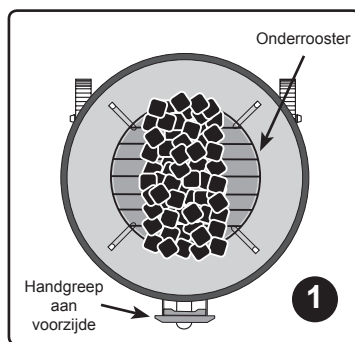
De bakplaat heeft een platte kant voor het bereiden van fajita's of een ontbijt van eieren, pannenkoeken of toast. Gebruik de geribbelde kant voor het grillen van bijv. steaks of tere gerechten, zoals groenten of visfilets.

TIPS

- Aangezien gietijzer goed de warmte vasthoudt, hoeft u geen buitengewoon hoge kooktemperaturen te gebruiken. De beste resultaten krijgt u bij gemiddelde of middelhoge temperaturen. Voorkom oververhitting.
- Net als bij alle gietijzer, wordt het onderhoud gemakkelijker naarmate u de bakplaat vaker gebruikt.

UITLEG GEBRUIK VAN DE BAKPLAAT

1. Plaats de ketel op een plat oppervlak met de voorpoot in de richting van de wind.
2. Verwijder het bovenrooster.
3. Leg ongeveer 45 briketten in het midden van het onderrooster. (Dit is een geringer aantal briketten dan normaal wordt gebruikt bij direct en indirect koken.)
4. Steek de briketten aan.
5. Zodra de briketten een lichtgrijs laagje as hebben (na ongeveer 25-30 minuten), spreidt u de briketten uit zoals aangegeven in figuur 1. Op die manier krijgt u de meeste warmte.



- ⚠ **LET OP:** Gebruik hittebestendige barbecuwanten bij het werken met de bakplaat en de draadhouder.

- ⚠ **LET OP:** Laat het gietijzeren bakplaat niet vallen, deze is breekbaar.

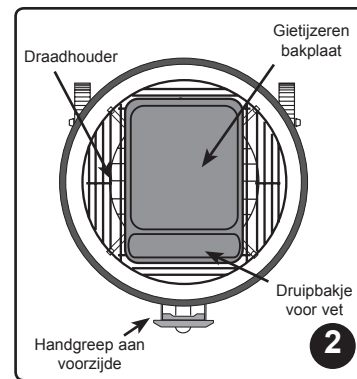
6. Plaats de bakplaat in de draadhouder. Plaats de draadhouder compleet met bakplaat in de ketel.
7. Plaats de draadhouder zo dat de bakplaat zich in één lijn bevindt met de voorste handgreep van de ketel en over de rij met briketten heen. Figuur 2.

Opmerking: Hierdoor hoeft u niet over de hete briketten heen te reiken en wordt de bakplaat gelijkmatig verhit.

8. Nadat u de bakplaat en de draadhouder in de ketel hebt geplaatst, laat u het geheel 5 minuten voorverwarmen voordat u met grillen begint.

Opmerking: Het is niet nodig om de deksel op de barbecue te plaatsen wanneer u grillt met behulp van de bakplaat.

9. Als u de gietijzeren bakplaat langer dan een uur gebruikt, moet u extra briketten toevoegen om de temperatuur op niveau te houden.



GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER 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.

PIASTRA DI COTTURA IN GHISA

IT

- ⚠ **ATTENZIONE:** Utilizzare le impugnature del barbecue o guantoni ad alta-resistenza quando si maneggia o si cucina sul grill.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non indossare indumenti con maniche morbide lunghe durante l'uso della piastra di cottura.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non rimuovere la griglia di supporto, o la piastra di cottura fino a quando non si sono raffreddati.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Fare attenzione durante la cottura di cibi con alto contenuto di grasso, come bacon o salsicce.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Seguire tutte le istruzioni sulla sicurezza fornite con il barbecue.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Evitare di far cadere la piastra di cottura in ghisa, potrebbe rompersi.

MANUTENZIONE

Eliminare i residui utilizzando una spazzola con setole dure.

- ⚠ **ATTENZIONE:** non applicare lo spray di cottura vegetale sulla piastra di cottura Calda.

È REVERSIBILE

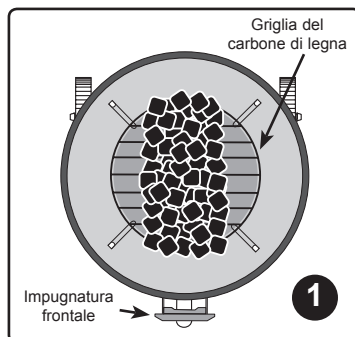
La piastra di cottura ha una parte piatta per preparare fajitas molto calde o una colazione a base di uova, crespelle o toast francesi. Utilizzare la parte in rilievo per grigliare bistecche, kabobs o verdure.

PROCEDURE

- Poiché la fusione in ghisa conserva bene il calore, non sarà necessario utilizzare temperature di cottura eccessivamente alte. I migliori risultati sono stati ottenuti con temperature medio-alte. Non riscaldare eccessivamente.
- Come per tutti gli attrezzi da cucinare in ghisa, con l'uso, la manutenzione diventa più agevole.

CUOCERE CON LA PIASTRA DI COTTURA

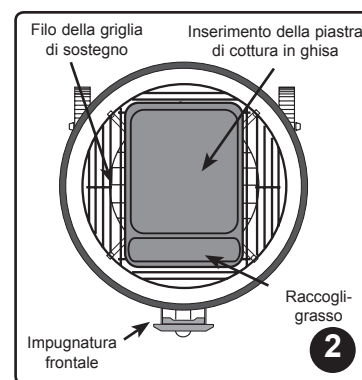
1. Verificare che il coperchio del barbecue protegga dal vento.
2. Rimuovere la griglia di cottura.
3. Accumulare all'incirca 45 pezzi di carbone di legna al centro della griglia. (Si tratta di una quantità inferiore di carbone rispetto alla quantità normale utilizzata per i metodi di cottura diretta e indiretta.)
4. Accendere il carbone.
5. Quando il carbone si ricopre di un sottile strato di cenere grigia (circa 25-30 minuti), stendere i carboni come mostrato alla Figura 1 in modo da ottenere i migliori risultati di riscaldamento.



- ⚠ **ATTENZIONE:** utilizzare le impugnature da barbecue o guantoni ad alta resistenza quando si maneggia la piastra di cottura e il filo della griglia di supporto.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Evitare di far cadere la piastra di cottura in ghisa, potrebbe rompersi.

6. Posizionare la piastra di cottura nel filo della griglia di supporto. Inserire il filo della griglia di supporto nel barbecue con la piastra di cottura nella sua posizione.
7. Posizionare la griglia in modo tale che la piastra di cottura sia in linea con l'impugnatura anteriore del contenitore e sulla fila di carbone di legna. Figura 2.

Nota: questo posizionamento eviterà di riscaldare oltre il carbone caldo e garantisce sempre calore alla piastra di cottura.



8. Dopo aver posizionato la piastra di cottura e la griglia di supporto nel contenitore, preriscaldare per 5 minuti prima di iniziare la cottura.

Nota: non è necessario mettere il coperchio sul barbecue se si cuoce con la piastra di cottura.

9. Se si utilizza la piastra di cottura in ghisa per più di un'ora, aggiungere altro carbone se necessario per mantenere la temperatura.

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.

- ⚠ **AVISOS:** Utilize luvas de churrasco resistentes ao calor quando manusear ou cozinhar na grelha.
- ⚠ **AVISOS:** Não vista roupas com mangas largas e flutuantes quando utilizar a grelha.
- ⚠ **AVISOS:** Não retire o cabo de suporte ou a grelha sem que esteja completamente fria.
- ⚠ **AVISOS:** Exerça muito cuidado quando cozinhar alimentos com um elevado teor de gordura, tais como bacon ou salsichas.
- ⚠ **AVISOS:** Siga todas as instruções de segurança fornecidas com o seu churrasco.
- ⚠ **AVISOS:** Não deixe cair a grelha de molde de ferro, pois parte-se.

MANUTENÇÃO

Escoe os resíduos de comida com uma escove de cerdas de aço.

- ⚠ **AVISO:** Não aplique vaporizador de óleo de cozinha na grelha enquanto estiver a cozinhar.

É REVERSÍVEL

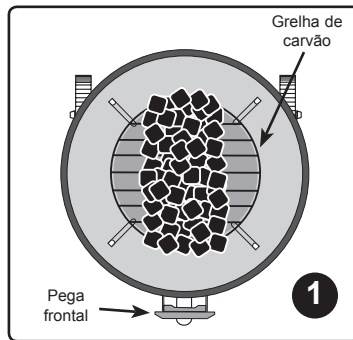
A grelha tem um lado plano para preparar escaldantes fajitas ou ovos para o pequeno-almoço, crepes ou tostas. Utilize o lado enrugado para grelhar bifes, kabobs ou vegetais.

SUGESTÕES

- Uma vez que o ferro aguenta bem o calor, não precisa de cozinhar a temperaturas extremamente elevadas. Os melhores resultados são obtidos com um calor médio ou médio elevado. Não aqueça em demasiado.
- Tal como todos os moldes de ferro, quanto mais utilizar, mais fácil se torna a manutenção.

COZINHAR COM A GRELHA

1. Certifique-se de que a grelha está numa superfície nivelada com a perna da frente de frente para o vento.
 2. Retire a placa de cozinha.
 3. Empilhe, aproximadamente, 45 pedaços de carvão no centro da grelha do carvão. (Esta é uma quantidade inferior ao habitual, utilizado para os métodos de Cozinha Directa e Indirecta.)
 4. Acenda o carvão.
 5. Quando o carvão estiver coberto por uma ligeira camada de cinza cinzenta (cerca de 25-30 minutos), espalhe os pedaços de carvão, tal como apresentado na Figura 1 para obter melhores resultados.
- ⚠ **AVISO:** Utilize luvas de churrasco resistentes ao calor quando manusear a grelha e a grelha de suporte.
 - ⚠ **CUIDADO:** Não deixe cair a grelha de molde de ferro, pois parte-se.



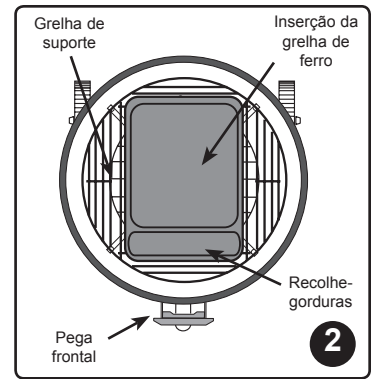
6. Coloque a inserção da grelha na grelha de suporte. Coloque a grelha de suporte no aparelho com a grelha encaixada.
7. Posicione, para que a grelha esteja em linha com a pega frontal do recipiente e sobre a fila do carvão. Figura 2.

Nota: Este posicionamento impede de se debruçar sobre pedaços de carvão quentes e proporciona um calor uniforme para a grelha.

8. Depois de colocar a grelha e a grelha de suporte no aparelho, permita que pré-aqueça durante 5 minutos antes de iniciar os seus cozinhados.

Nota: Não é necessário colocar a tampa no churrasco quando cozinhar com a grelha.

9. Quando utilizar a grelha de ferro durante mais do que uma hora, adicione mais carvão de modo a manter a temperatura.



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 acidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos legais específicos e poderá também ter outros direitos, que variam de estado para estado.

- ⚠ **OSTRZEŻENIA:** Podczas używania blachy należy zawsze nosić termoodporne rękawice ochronne.
- ⚠ **OSTRZEŻENIA:** Podczas używania blachy nie należy nosić luźnych ubrań z luźno zwisającymi rękawami.
- ⚠ **OSTRZEŻENIA:** Nie wolno wyjmować blachy ani drucianego rusztu zanim całkowicie nie ostygną.
- ⚠ **OSTRZEŻENIA:** Należy zachować ostrożność podczas pieczenia potraw o dużej zawartości tłuszczu, takich jak boczek czy kielbasa.
- ⚠ **OSTRZEŻENIA:** Należy postępować zgodnie z wszystkimi instrukcjami dołączonymi do grilla.
- ⚠ **OSTRZEŻENIA:** Uważaj, żeby nie upuścić żeliwnej blachy na podłogę – może pęknąć.

KONSERWACJA

Zetrzyj z blachy pozostałości jedzenia za pomocą sztywnej drucianej szczotki.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Tłuszczu w sprayu nie wolno rozpylać na blachę znajdującą się w nagrzanym grillu.

JEST DWUSTRONNA

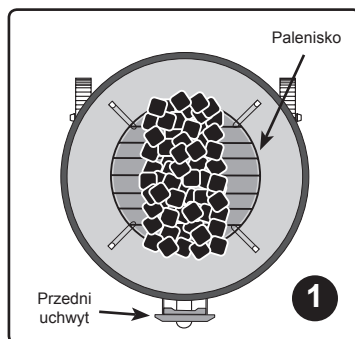
Blacha ma stronę gładką, która doskonale nadaje się do przygotowania jajek, naleśników czy tostów. Jej karbowana powierzchnia najlepiej nadaje się do pieczenia steków, szaszłyków czy warzyw.

WSKAZÓWKI

- Ponieważ żeliwo dobrze utrzymuje ciepło, nie ma potrzeby używania wysokich temperatur do przygotowywania potraw. Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy średnich i średnio-wysokich temperaturach. Należy unikać przegrzania.
- Jak w przypadku każdego wyrobu z żeliwa, im częściej jest on używany, tym łatwiejsza jest jego konserwacja.

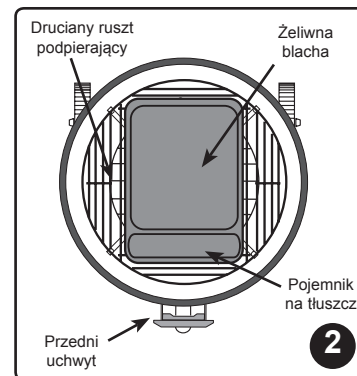
PIECZENIE NA BLASZCE

1. Upewnij się, że kociołek stoi na stabilnej powierzchni, a jego przednia nóżka zwrócona jest w stronę, z której wieje wiatr.
2. Wyjmij ruszt.
3. Ułóż w stos około 45 brykietów z węgla drzewnego na środku paleniska. (Liczba brykietów jest mniejsza niż w przypadku zwykłego pieczenia metodą pośrednią czy bezpośrednią.)
4. Podpal węgiel.
5. Kiedy brykiety pokryją się cienką warstwą szarego popiołu (około 25-30 minut), rozmieść węgle w sposób przedstawiony na rysunku 1, aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia.



6. Umieść blachę na drucianym ruszcie. Umieść druciany ruszt wraz z blachą w kociołku.
7. Ustaw ruszt tak, aby blacha znajdowała się ponad brykietami, a jej krawędź była równoległa do przedniego uchwytu kociołka (Rysunek 2).

Uwaga: Dzięki takiemu ustawieniu blachy, nie będziesz musiał sięgać ręką ponad rozgrzanymi brykietami, a blacha będzie nagrzewana równomiernie.



8. Po włożeniu rusztu z blachą do kociołka, pozwól im nagrzewać się przez 5 minut, zanim rozpoczniesz pieczenie.

Uwaga: Podczas pieczenia na blasze nie jest konieczne zamykanie pokrywy kociołka.

9. W przypadku dłuższego pieczenia, po około godzinie należy dorzucić dodatkowe brykiety, aby utrzymać odpowiednią temperaturę wewnątrz kociołka.

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 transportowej 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.

ЧУГУННАЯ СКОВороДА

RU

- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Используйте жаропрочные рукавицы или перчатки для барбекю при обращении со сковородой или приготовлении пищи.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** При пользовании сковородой, не носите одежду со свободно ниспадающими рукавами.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не снимайте проволочную опорную решетку или сковороду, пока они не остынут.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Будьте внимательны, когда готовите продукты с высоким содержанием жира, такие как бекон или колбаса.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Соблюдайте все меры безопасности, указанные в инструкции к Вашему барбекю.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не бросайте чугунную сковороду - она может разбиться.

УХОД

Пригоревшие продукты отчищайте стальным ершом.

- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не применяйте разбрызгиватель растительного масла, когда сковорода находится в горячем гриле.

СКОВороДА ДВУСТОРОННЯЯ

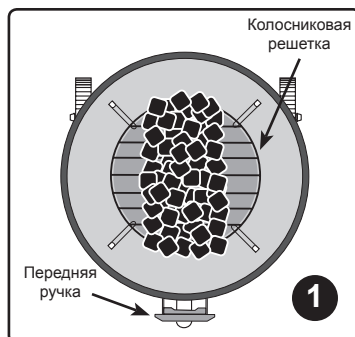
Сковорода имеет плоскую сторону для приготовления шипящих фахитас или завтрака из яиц, блинов или французских тостиков. Ребристую сторону используйте для поджарки бифштексов, кебабов или овощей.

СОВЕТЫ

- Так как чугун хорошо сохраняет тепло, то для приготовления пищи Вам не придется использовать очень высокую температуру. Наилучшие результаты получаются при среднем нагреве или промежуточном между средним и высоким. Не допускайте чрезмерного нагревания.
- Как с любой чугунной посудой, чем больше ею пользуются, тем меньше ухода она требует.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА СКОВороДЕ

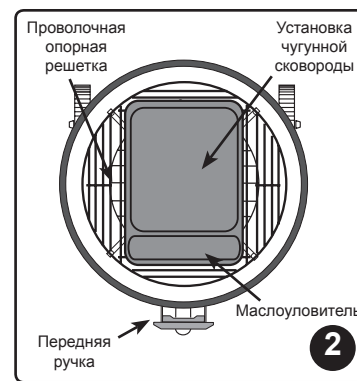
1. Убедитесь, что жаровня находится на ровной поверхности с обращенной к ветру передней опорой.
2. Снимите решетку гриля.
3. Загрузите примерно 45 брикетов древесного угля в центре колосниковой решетки. (Это меньшее количество угля, чем обычно используется для прямого и непрямого способов приготовления пищи.)
4. Разожгите древесный уголь.
5. Когда древесный уголь покроется тонким слоем серой золы (примерно 25-30 минут), для лучшего нагрева, раскиньте угли, как показано на Рисунке 1.



- ⚠ **ОСТОРОЖНО:** При обращении со сковородой и проволочной опорной решеткой пользуйтесь жаропрочными рукавицами для барбекю или перчатками.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не бросайте чугунную сковороду - она может разбиться.

6. Установите сковороду, вставленную в проволочную опорную решетку. Поставьте проволочную опорную решетку со сковородой в жаровню.
7. Расположите решетку так, чтобы сковорода находилась на одной линии с передней ручкой чаши и над рядом древесного угля. Рисунок 2.

Примечание: Такое расположение не даст Вам доступа в зону над горячими углями и обеспечит равномерный нагрев сковороды.



8. Установив сковороду с опорной решеткой в жаровню, дайте ей в течение 5 минут прогреться перед началом приготовления пищи.

Примечание: При приготовлении пищи на сковороде не обязательно закрывать крышку барбекю.

9. При использовании чугунной сковороды более часа, для поддержания температуры добавьте необходимое количество углей.

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 СОХРАНЯЙТЕ 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 возратить 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.

SMALTOVANÁ LITINOVÁ PLOTÉNKA

CS

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

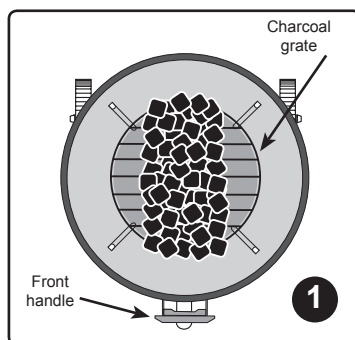
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.
- ⚠ **CAUTION:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

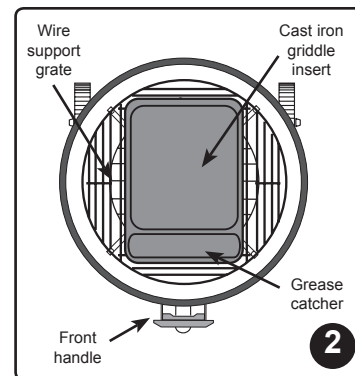
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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 prokáží jako vadné. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a reklamaci 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 krupobíjí, 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 jakékoliv 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.

SMALTOVANÁ LIATINOVÁ PLATŇA

SK

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

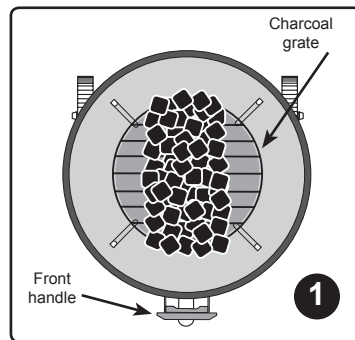
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.

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

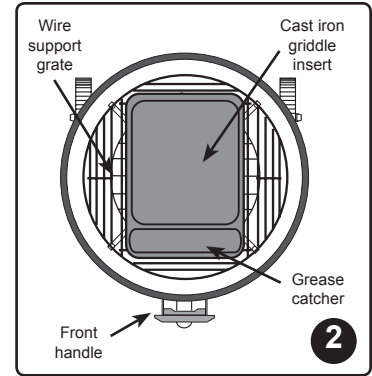
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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 OBMEDZENEJ 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.

PORCELLÁN ZOMÁNCOS ÖNTÖTTVAS ROSTÉLY

HU

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

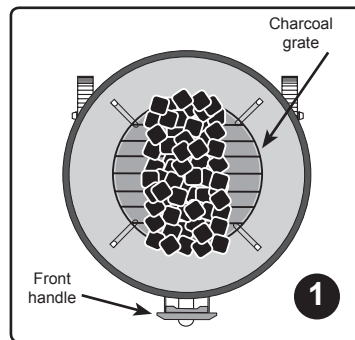
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.

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

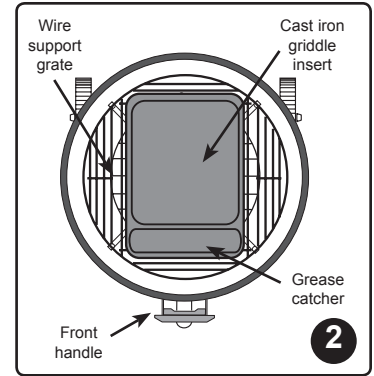
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



JÓTÁLLÁS

A Weber-Stephen Products Co. (Weber®) ezúton jótállást 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 bizonyítékot kér a vásárlás időpontjáról. EZÉRT ÓRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSKOR KAPOTT BLOKKOT VAGY SZÁMLÁT, ÉS AZONNAL KÜLDJE VISSZA A WEBER KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSI JEGYET.

A jelen korlátozott jótállás a rendeltetésszerű 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 jótállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jégeső, hurrikán, földrengés vagy tornádó által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott elszíneződésekre. A Weber a jelen vagy bármely hallgatólagos jótállás keretében nem vállal felelősséget a véletlenül bekövetkező vagy következményi károkért. Ez a jótállás különleges jogokat biztosít Önnek, de ezenkívül további, országonként más és más jogok is megilletethetik Önt.

TAVĂ DIN FONTĂ EMAILATĂ CU PORȚELAN

RO

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

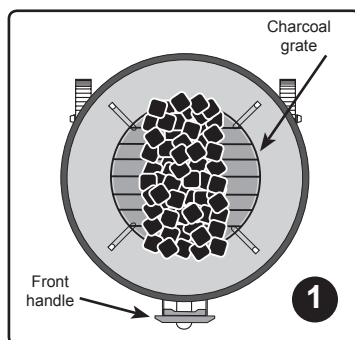
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



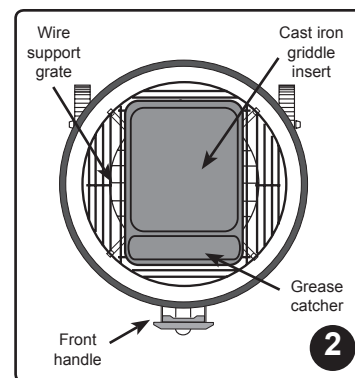
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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 dovezi 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 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.

LITOŽELEZNA PLOŠČA ZA PEKO S PORCELANSKO PREVLEKO

SL

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

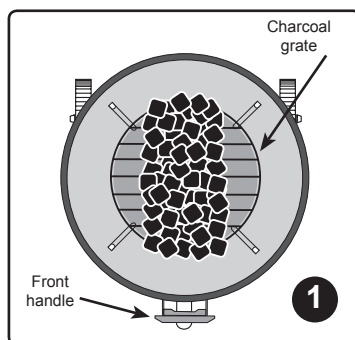
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.
- ⚠ **CAUTION:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

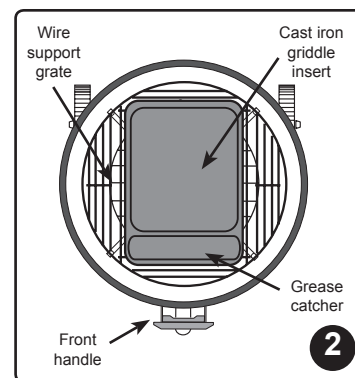
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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 očitno 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.

PLOČA ZA PEČENJE OD LJEVANOG ŽELJEZA PRESVUČENA PORCULANOM

HR

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

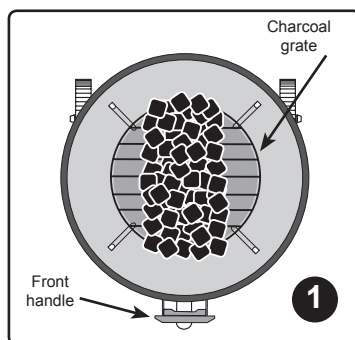
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.
- ⚠ **CAUTION:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

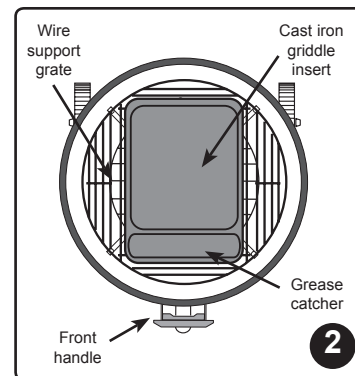
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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.

PORTSELANKATTEGA VALURAUAST KÜPSETUSPLAAT

ET

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

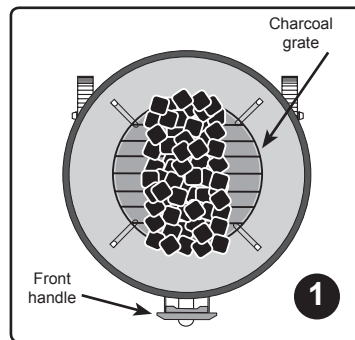
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.

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

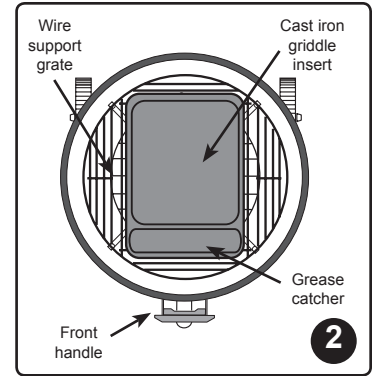
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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 kaasasoleval juhendil.

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 otseste kahjude eest. Käesolev garantii annab teile kindlad seaduslikud õigused. Teil võivad olla ka muud õigused, mis võivad riigiti erineda.

AR PORCELĀNU EMALJĒTA ČUGUNA CEPAMVIRSMĀ

LV

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

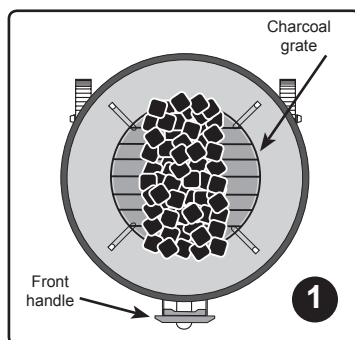
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.

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

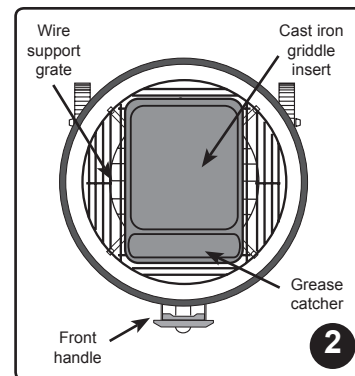
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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 protingų pirkimo datos įrodymų. TODĖL TURĖTUMĖTE PASILIKTI ČEKĮ AR ŠĄSKAITĄ IR NEDELSDAMI GRAŽINTI „WEBER“ RIBOTOS GARANTIJOS REGISTRAVIMO KORTELE.

Ši ribota garantija apsiribos detalių, kurios turės 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“.

Ši ribota garantija negalioja gedimams ar naudojimo problemoms, kilusioms dėl nelaimingų atsitikimų, netinkamo naudojimo, keitimo, vandalizmo, naudojimo ne pagal paskirtį, netinkamo sumontavimo ar netinkamos 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.

PORCELIANO EMALE DENGTA KETAUS KEPTUVĖ

LT

- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not wear clothing with loose flowing sleeves while using the griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not remove the wire support grate, or griddle until they are cold.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when cooking foods with high fat content, such as bacon or sausage.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not drop cast iron griddle, it will break.

MAINTENANCE

Brush debris off with a stiff bristled wire brush.

- ⚠ **WARNING:** Do not apply vegetable cooking spray to a griddle in a hot grill.

IT'S REVERSIBLE

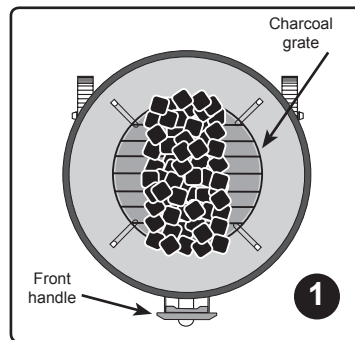
The griddle has a flat side for preparing sizzling fajitas or a breakfast of eggs, pancakes or French toast. Use the ridged side for grilling steaks, kabobs or vegetables.

TIPS

- Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.
- As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

COOKING WITH THE GRIDDLE

1. Make sure kettle is on a level surface with the front leg facing into the wind.
2. Remove the cooking grate.
3. Pile approximately 45 charcoal briquets in the center of the charcoal grate. (This is a lesser amount of coals than the regular amount of the charcoal used for Direct and Indirect Cooking Methods.)
4. Ignite the charcoal.
5. When charcoal has a light coating of grey ash (about 25-30 minutes), spread coals as shown in Figure 1 for best heating results.



- ⚠ **WARNING:** Use heat resistant barbecue mitts or gloves when handling the griddle and wire support grate.

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

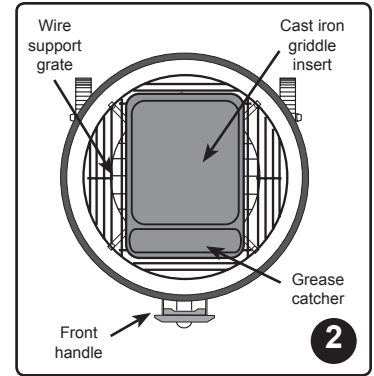
6. Place the griddle insert in the wire support grate. Set the wire support grate in the kettle with the griddle in place.
7. Position the grate so the griddle is in line with the bowl front handle and over the row of charcoal. Figure 2.

Note: This positioning will prevent you from reaching over the hot coals and provides even heat for the griddle.

8. After placing the griddle and support grate in the kettle, allow it to preheat for 5 minutes before beginning to cook.

Note: It is not necessary to put the lid on the barbecue when cooking with the griddle.

9. When using the cast iron griddle for longer than an hour, add additional coals as necessary to maintain temperature.



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 dovezi 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 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

© 2007 Weber-Stephen Products Co. Weber, the  silhouette, the kettle configuration are registered U.S. trademarks; all of Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266, U.S.A. (1-800-446-1071 - U.S.A. only)

178751 9/07

