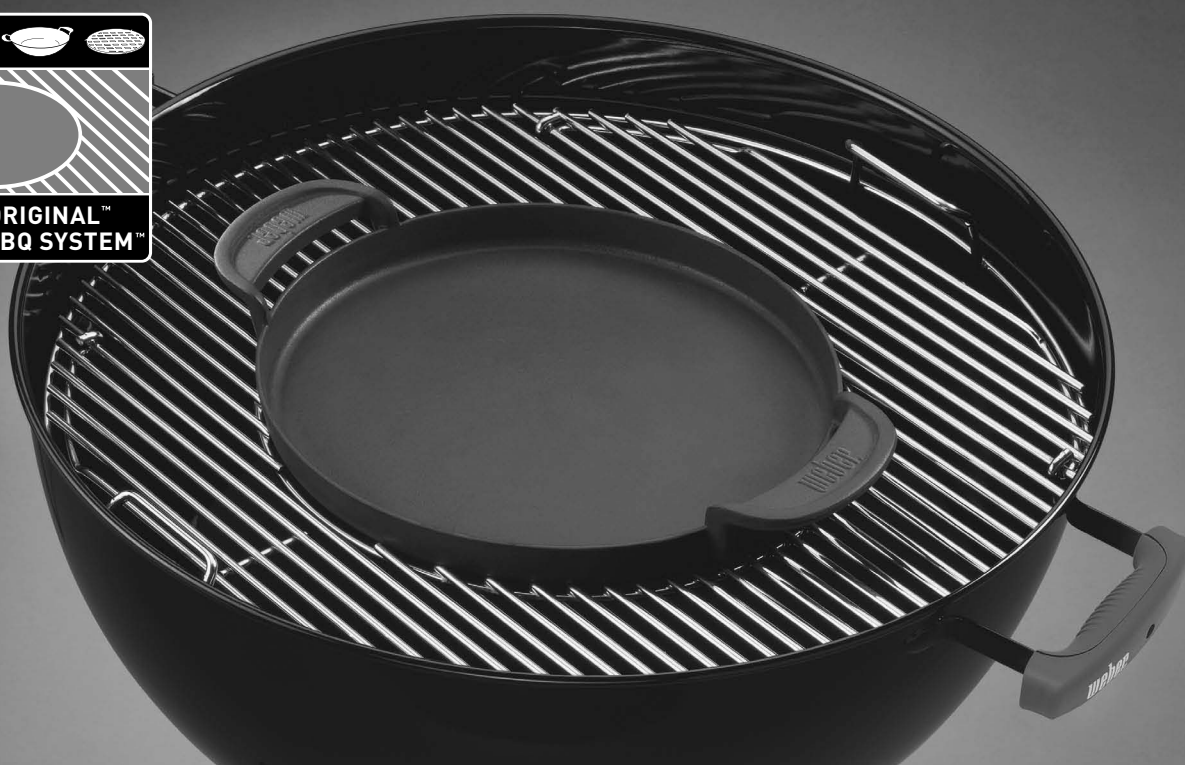
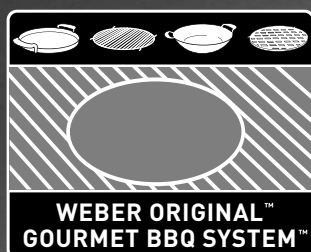


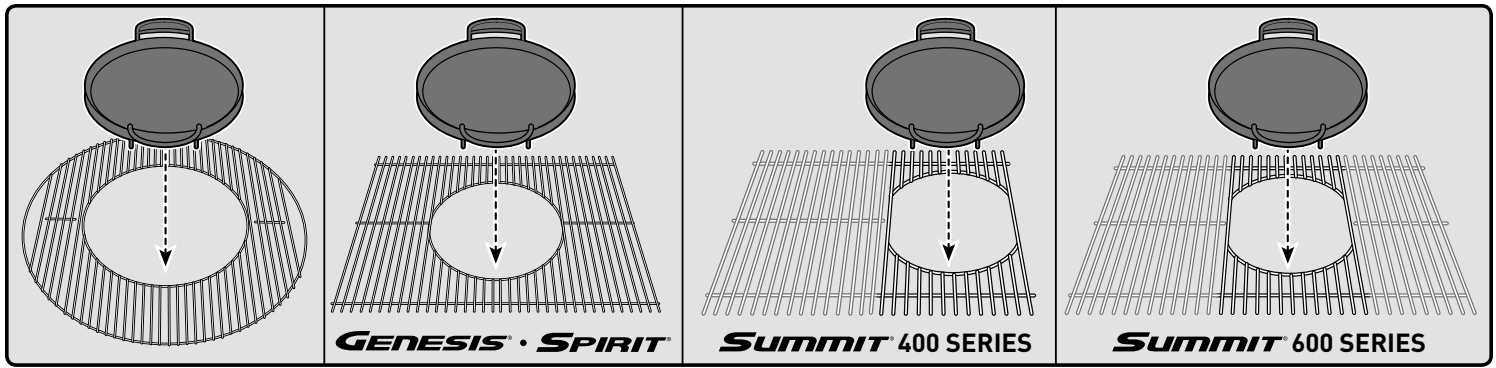


GOURMET BBQ SYSTEM™ GRIDDLE

original™

- ES** PLANCHA GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™
- FR** PLANCHA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- DE** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – PFANNENEINSATZ
- FI** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PARILA
- NO** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ STEKEPLATE
- DA** GRILLPANDE TIL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- SV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ GRILLPLATTA
- NL** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ ROOSTER
- IT** PIASTRA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- PT** CHAPA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- PL** PŁYTA DO SMAŻENIA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- RU** СКОВРОДА WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- CS** PÁNEV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- SK** PLATNIČKA GURMÁNSKÉHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- HU** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ SERPENYŐ
- RO** TIGAIE GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™
- SL** REŠETKA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- HR** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PLITICA ZA PEČENJE
- ET** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ -I PLAAT
- LV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PANNA
- LT** „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ KEPTUVĖ





EN WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ GRIDDLE

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

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

- ⚠ **WARNING:** Do not use griddle without the Gourmet BBQ System™ cooking grate(s).
- ⚠ **WARNING:** Always use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **WARNING:** Do not attempt to remove a hot griddle from the barbecue.
- ⚠ **CAUTION:** Do not drop the cast-iron griddle—it will break.

USE AND CARE

Prior to first use: Hand wash new griddle and grate(s) thoroughly with a mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.

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

- Follow the instructions in your Weber® Barbecue Owner's Guide to set up barbecue for **direct barbecuing**.
- **FOR GAS BARBECUING:** Place grate(s) into barbecue with griddle insert and preheat for approximately 15 minutes.
- **FOR CHARCOAL BARBECUING:** After coals are thoroughly hot (approximately 25 minutes, using barbecue mitts or gloves), place cooking grate(s) into barbecue and place griddle into the grate(s) opening. Preheat griddle and grate(s) for approximately 10-15 minutes.
- Lightly oil foods prior to placing in the hot griddle.
- Evenly distribute food over griddle surface; avoid clustering foods. Close the barbecue lid. Use barbecue tongs to turn your food. **CAUTION: Using a metal spatula on the griddle surface can cause damage to the porcelain-enamel finish.**
- Do not remove the griddle until it is cold. Use care when lifting the griddle out of the barbecue to avoid spilling remaining food/liquid.
- Hand wash griddle with warm soapy water after use. Soak in water to remove stubborn particles before hand washing. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. **CAUTION: Do not use metallic pads/brushes or harsh abrasive soaps as these will damage the porcelain-enamel finish.** Thoroughly dry griddle after washing.
- Brush debris off cooking grate(s) with steel bristled wire brush.
- Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate(s) or brush.

ES PLANCHA GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™

No leer ni seguir los avisos de **PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN Y UTILIZACIÓN** puede provocar quemaduras y/o lesiones graves a usted y otras personas, además de daños materiales.

⚠ ¡PELIGRO! no utilice aceite de ningún tipo para cocinar en la plancha. El aceite para cocinar puede incendiarse y provocar lesiones personales graves o la muerte, además de daños materiales. En lugar de utilizar aceite para cocinar, impregne ligeramente los alimentos con aceite y colóquelos en la plancha caliente.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** no utilice la plancha sin la(s) parrilla(s) de cocción Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** utilice siempre manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando maneje o cocine en el Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** no intente quitar la plancha de la barbacoa cuando aún esté caliente.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** no permita que la plancha de hierro colado se caiga, ya que puede romperse.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes del primer uso: lave a mano concienzudamente la nueva plancha y las parrilla(s) con un detergente lavavajillas suave. Seque bien con un paño suave o papel de cocina.

Siga todos los avisos de **PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN** que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa Weber®.

- Siga las instrucciones que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa Weber® para ajustar la barbacoa a **cocción directa**.
- **COCCIÓN CON UNA BARBACOA DE GAS:** coloque la(s) parrilla(s) en la barbacoa equipada con inserto para plancha y precalientela durante aproximadamente 15 minutos.
- **COCCIÓN CON UNA BARBACOA DE CARBÓN:** una vez que el carbón esté caliente (aproximadamente 25 minutos, utilizando manoplas o guantes para barbacoa), coloque la(s) parrilla(s) de cocción en la barbacoa y coloque la plancha en la abertura de la(s) parrilla(s). Precaliente la plancha y la(s) parrilla(s) de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Impregne ligeramente los alimentos con aceite antes de colocarlos en la plancha caliente.
- Distribuya los alimentos de forma uniforme sobre la superficie de la plancha, evitando amontonarlos. Cierre la tapa de la barbacoa. Utilice una pinza para barbacoa para dar la vuelta a los alimentos. **PRECAUCIÓN: utilizar una espátula metálica en la superficie de la plancha puede provocar daños en el acabado de acero vitrificado.**
- No retire la plancha hasta que no esté fría. Tenga cuidado cuando levante la plancha de la barbacoa para evitar derramar los alimentos/jugos que puedan quedar.
- Lave a mano la plancha con agua tibia y jabón después de cada uso. Sumérgjala en agua para desprender las partículas adheridas antes de lavar a mano. Puede utilizar cepillos/estropajos suaves o de nilón. **PRECAUCIÓN: no utilice cepillos/estropajos metálicos ni jabones abrasivos, puesto que pueden dañar el acabado de acero vitrificado.** Seque la plancha por completo después de lavarla.
- Elimine los residuos de la(s) parrilla(s) de cocción con un cepillo de cerdas de acero.
- Sustituya el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la(s) parrilla(s) de cocción o en el cepillo.

Lisez et respectez toutes les instructions figurant sous les énoncés DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et UTILISATION. À défaut, vous vous exposez, vous et les personnes se trouvant à proximité, à des brûlures et/ou des blessures corporelles graves, et risquez de provoquer des dommages matériels.

⚠ DANGER ! N'utilisez pas d'huile de cuisson de quelque type que ce soit sur la plancha. L'huile de cuisson risquerait de s'embraser et de provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels. Enduisez plutôt légèrement les aliments d'huile avant de les placer sur la plancha chaude.

- ⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha sans la (les) grille(s) de cuisson Gourmet BBQ System™.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez toujours des gants ou des maniques pour barbecue résistant à la chaleur pour manipuler le système Gourmet BBQ System™ ou pour y cuire des aliments.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de retirer une plancha chaude du barbecue.
- ⚠ ATTENTION : Ne faites pas tomber la plancha en fonte car elle se briserait.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation : Lavez soigneusement à la main la plancha et la (les) grille(s) neuves avec un liquide ou produit vaisselle doux. Séchez correctement avec un chiffon sec ou du papier absorbant.

Observez toutes les instructions figurant sous les énoncés DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION du guide d'utilisation de votre barbecue Weber®.

- Suivez les instructions figurant dans votre guide d'utilisation de barbecue Weber® pour préparer le barbecue en vue d'une cuisson directe.
- CUISSON AVEC UN BARBECUE À GAZ : Placez la (les) grille(s) dans le barbecue avec la plancha, et préchauffez pendant 15 minutes environ.
- CUISSON AVEC UN BARBECUE À CHARBON DE BOIS : Une fois le charbon de bois bien chaud (25 minutes environ - utilisez des gants ou des maniques pour barbecue), placez la (les) grille(s) de cuisson dans le barbecue et posez la plancha dans l'ouverture de la (des) grille(s). Préchauffez la plancha et la (les) grille(s) pendant 10 à 15 minutes environ.
- Huilez légèrement les aliments avant de les placer sur la plancha chaude.
- Répartissez uniformément les ingrédients sur la surface de la plancha ; évitez de grouper les aliments. Fermez le couvercle du barbecue. Utilisez une pince à barbecue pour retourner les aliments. ATTENTION : L'utilisation d'une spatule métallique sur la surface de la plancha risquerait d'endommager la finition émaillée.
- Ne retirez pas la plancha avant son refroidissement complet. Retirez la plancha du barbecue avec prudence, afin d'éviter de renverser les aliments/liquides restants.
- Après utilisation, lavez la plancha à la main dans de l'eau savonneuse. Avant de la laver à la main, laissez-la tremper dans de l'eau afin d'éliminer les particules résistantes. Les brosses et tampons abrasifs doux ou en nylon peuvent être utilisés. ATTENTION : N'utilisez pas de brosses/tampons métalliques ni de savons très abrasifs car cela endommagerait la finition émaillée. Séchez soigneusement la plancha après l'avoir lavée.
- Éliminez les résidus de la (des) grille(s) de cuisson à l'aide d'une brosse métallique.
- Remplacez la brosse si elle perd ses poils sur la (les) grille(s) de cuisson, voire sur la brosse même.

Bei Nichtbeachtung der GEFAHREN-, WARN-, ACHTUNGS- UND VERWENDUNGSHINWEISE kann dies zu Bränden und/oder ernsthaften Verletzungen oder Sachbeschädigungen führen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS! Erwärmen Sie kein Öl einer beliebigen Sorte oder Menge in der Grillpfanne. Beim Erwärmen von Öl kann dieses anfangen zu brennen und zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und Sachschäden führen. Ölen Sie die Lebensmittel stattdessen leicht ein, bevor Sie diese in der Grillpfanne erhitzen.

- ⚠ WARNHINWEIS: Verwenden Sie die Grillpfanne nicht ohne Grillrost(e) des Gourmet BBQ System™.
- ⚠ WARNHINWEIS: Verwenden Sie stets hitzebeständige Topflappen oder Grillhandschuhe, wenn Sie mit dem Gourmet BBQ System™ hantieren oder grillen.
- ⚠ WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, eine heiße Grillpfanne vom Grill zu heben.
- ⚠ VORSICHT: Lassen Sie die gusseiserne Grillpfanne nicht fallen, sie kann zerbrechen.

UMGANG UND PFLEGE

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

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

- Befolgen Sie die Anleitungen in Ihrem Benutzerhandbuch des Weber®-Holzkohlegrills zur Einrichtung des Grills für das direkte Grillen.
- FÜR GASGRILLS: Setzen Sie die Grillroste mit dem Pfanneneinsatz in den Grill, und heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten vor.
- FÜR HOLZKOHLEGRILLS: Platzieren Sie nach dem Durchglühen der Holzkohle (ca. 25 Minuten) den Grillrost mit Topflappen oder Grillhandschuhen auf dem Grill, und setzen Sie die Grillpfanne in die runde Aussparung des Grillroste. Heizen Sie die Grillpfanne und den Grillrost ca. 10 bis 15 Minuten vor.
- Ölen Sie Lebensmittel leicht ein, bevor Sie diese in die heiße Grillpfanne legen.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig über die gesamte Fläche der Grillpfanne, vermeiden Sie ein Anhäufen von Speisen an einzelnen Stellen. Schließen Sie den Grilldeckel. Drehen Sie die Speisen mit einer Grillzange. ACHTUNG: Bei Verwendung eines metallischen Wenders auf der Grillpfannenoberfläche kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.
- Nehmen Sie die Grillpfanne erst vom Grill, wenn diese kalt ist. Heben Sie die Grillpfanne vorsichtig aus dem Grill, um ein Verschütten der Reste zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Grillpfanne nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser per Hand. Weichen Sie den Einsatz vor der Handreinigung in Wasser ein, um angebackene Partikel zu entfernen. Sie können weiche oder Nylon-Scheuerschwämme oder -bürsten verwenden. ACHTUNG: Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme oder -bürsten oder scharfe Scheuermittel, da dadurch die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden kann. Trocknen Sie die Grillpfanne nach dem Reinigen gründlich ab.
- Bürsten Sie den Grillrost mit einer Weber® Edeltahlbürste ab.
- Tauschen Sie die Bürste aus, falls Sie lose Borsten auf den Grillrosten oder der Bürste finden.

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

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

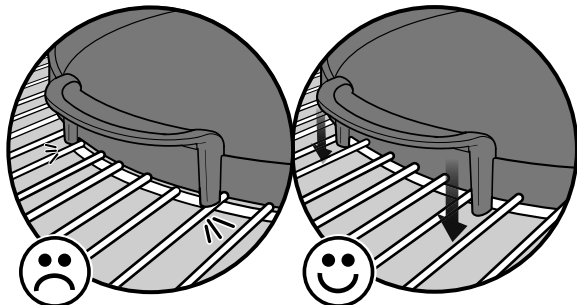
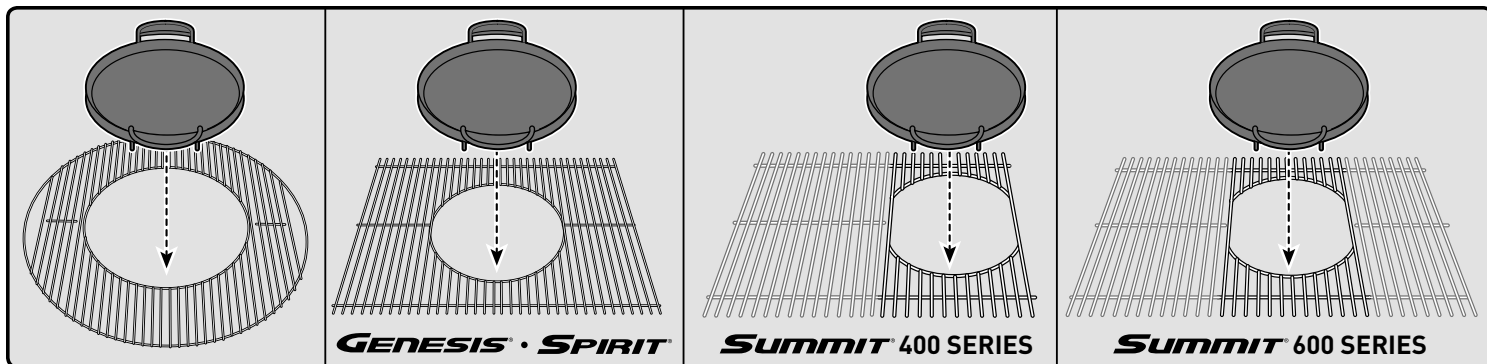
- ⚠ VAROITUS: Älä käytä pannua ilman Gourmet BBQ System™ -järjestelmän grilliritilää.
- ⚠ VAROITUS: Käytä aina grillikintaita tai käsineitä, kun käsittelet GOURMET BBQ SYSTEM™ -järjestelmää tai valmistat sillä ruokaa.
- ⚠ VAROITUS: Älä yritä siirtää kuumaa pannua grillistä.
- ⚠ HUOMAA: Älä pudota valurautaista pannua — se rikkoutuu.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

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

Noudata kaikkia Weber®-grillin omistajan oppaan VAARA-, VAROITUS- ja VAROVAISUUSOHJEITA.

- Valmistele Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti grilli suoraa grillilausta varten.
- KAASUGRILLIT: Aseta ritilät grilliin pannuosan kanssa ja esilämmitä noin 15 minuuttia.
- BRIKETTIGRILLIT: Kun briketit ovat täysin kuumenneet (noin 25 minuutin kuluessa, käytä grillikintaita tai käsineitä), aseta grilliritilät grilliin ja pannu ritilöiden aukkoon. Esilämmitä pannua ja ritilöitä noin 10-15 minuuttia.
- Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan pannuun.
- Asettele ruoka tasaisesti pannuun, älä kasaa. Sulje grillin kansi. Kääntele ruokaa grillipihdeillä. HUOMAA: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa pannun posliiniemalointia.
- Älä ota pannua pois, ennen kuin se on jäähtynyt. Nosta varovasti pannu pois, jotta siinä jäljellä oleva ruoka tai neste ei kaadu.
- Pese pannu käsin lämpimällä saippuavedellä käytön jälkeen. Liottamalla vedessä ennen pesua saat kiinni juuttuneet palaset irti. Puhdistamisessa voi käyttää nylonista tehtyjä tai pehmeitä hankaussieniä/harjoja. HUOMAA: Älä käytä metallisia sieniä tai harjoja tai hankaavia pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa posliiniemalointia. Kuivaa pannu huolellisesti käytön jälkeen.
- Harjaa grilliritilät puhtaaksi teräsharjalla.
- Vaihda harja uuteen, jos grilliritilöillä tai harjassa on irtonaisia harjaksia



NO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ STEKEPLATE

Dersom du ikke leser og følger alle merknadene om FARE, ADVARSEL, FORSIKTIG OG BRUK, kan det føre til brann og/ eller alvorlig personskade på deg selv og andre, og skade på egen eiendom.

⚠ **FARE!** Ikke bruk matolje av noe slag eller mengde på stekeplaten. Matolje kan antennes og forårsake alvorlig personskade eller død og skade på eiendom. Smør i stedet litt olje på maten før du legger den på den oppvarmede stekeplaten.

- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk stekeplaten uten Gourmet BBQ System™-grillristen(e).
- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller -hansker når du håndterer eller steker på Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke forsøk å fjerne en varm stekeplate fra grillen.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke mist stekeplaten i støpejern – den kan sprekke.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

Før den brukes første gang: Vask ny stekeplate og rist(er) nøye for hånd med et mildt oppvaskemiddel. Tørk godt med en myk klut eller papirhåndkle.

Følg alle merknadene for FARE, ADVARSEL OG FORSIKTIG, som er gitt i Weber®-brugerhåndbok for grillen.

- Følg instruksjonene i Weber®-brugerhåndboken for grillen for å stille inn grillen på direkte grillning.
- **FOR GRILLING MED GASSGRILL:** Sett risten(e) på grillen med stekeplaten satt inn og forvarmet i ca. 15 minutter.
- **FOR GRILLING MED BRIKETTGRILL:** Når brikettene er ordentlig varme (ca. 25 minutter, bruk grillvotter eller -hansker), setter du grillristen(e) på grillen og setter stekeplaten i rist-åpningen. Forvarm stekeplaten og risten(e) i ca. 10-15 minutter.
- Smør litt olje på maten før du legger den på den varme stekeplaten.
- Plasser maten jevnt over hele stekeplaten, unngå å legge maten for tett. Lukk lokket på grillen. Bruk grilltang for å snu maten. **FORSIKTIG: Hvis du bruker en stekespade av metall på overflaten til stekeplaten kan det skade den porselesemaljerte finishen.**
- Ikke flytt på stekeplaten før den er kald. Vær forsiktig når du løfter stekeplaten ut av grillen for å unngå at du søler rester av mat/væske.
- Vask stekeplaten for hånd med varmt såpevann etter bruk. Legges i bløt i vann for å fjerne rester som sitter godt fast, før du vasker for hånd. Du kan bruke nylon- eller myke skuvesvamper/børster. **FORSIKTIG: Ikke bruk skuvesvamper/børster i metall eller hardslipende skuremidler, fordi disse kan skade den porselesemaljerte finishen.** Tørk stekeplaten nøye etter vask.
- Børst av rester på grillristen(e) med stålborste.
- Skift børsten hvis det finnes løs bust på grillristen(e) eller børsten.

DA GRILLPANDE TIL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

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

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

- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke grillpanden uden Gourmet BBQ System™ grillrist(e).
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug altid varmetålende grillgrydelapper eller -hansker, når du håndterer grillen eller tilbereder mad Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVARSEL:** Forsøg ikke at fjerne en varm grillpande fra grillen.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Tab endelig ikke støbejernsgrillpanden - den går i stykker.

BRUG OG PLEJE

Før brug første gang: Vask den nye grillpande og grillristen(e) grundigt i hånden med et mildt opvaskemiddel. Aftør grundigt med en blød klud eller papirserviet.

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

- Følg instruktionerne i brugervejledningen til din Weber® grill for opsætning af grillen til direkte grillning.
- **FOR GRILLNING PÅ GASGRILL:** Sæt grillristen(e) i grillen med grillpandeindsatsen, og forvarm i ca. 15 minutter.
- **FOR GRILLNING PÅ KULGRILL:** Når kullene er gennemvarme (ca. 25 minutter), placeres grillristen(e) (ved brug af grillgrydelapper eller grillhansker) i grillen, og grillpanden sættes ind i grillrist-åbningen. Forvarm grillpanden og grillristen(e) i ca. 10-15 minutter.
- Påfør lidt olie på maden, før den lægges på den varme grillpande.
- Fordel maden ligeligt i grillpanden, undgå at maden klæber sammen. Luk grilllåget. Brug grilltænger til at vende maden. **FORSIKTIG: Brug af metalspartel eller metalskeer i grillpanden kan ødelægge porcelæsemaljen.**
- Fjern ikke grillpanden, før den er afkølet. Vær forsigtig, når grillpanden løftes ud af grillen for at undgå, at resterende mad eller væske spildes.
- Håndvask grillpanden i varmt sæbevand efter brug. Lad den stå i blød i vand for at løse fastbrændte partikler for vask i hånden. Der kan anvendes nylon eller bløde ikke ridsende svampe/børster. **FORSIKTIG: Brug ikke metalsvampe eller metalbørster eller slibende, ridsende sæber, da disse vil skade porcelæsemaljen.** Aftør grillpanden grundigt efter vask.
- Børst snavs fra grillristen(e) med en børste med hår af rustfrit stål.
- Udskift børsten, hvis der findes løse børstehår på grillristen(e) eller børsten.

Underlåtenhet att läsa och följa alla instruktioner av typ FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG OCH ANVÄNDNING kan leda till brännskador och/eller allvarliga skador på dig själv och andra, samt skador på personlig egendom.

⚠ FARA! Använd inte någon typ av matolja på grillplattan. Matolja kan ta eld och ge upphov allvarliga kroppsskador, livshotande skador och egendomsskador. Olja i stället in maten lätt innan den läggs på grillplattan.

- ⚠ **VARNING:** Använd inte grillplattan utan grillgallret/-en Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VARNING:** Använd alltid värmetåliga grillvantar eller -handskar när du hanterar och lagar mat på Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VARNING:** Ta inte bort en varm grillplatta från grillen.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Undvik att tappa gjutjärnsgrillplattan i golvet, den kan gå sönder.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

Innan grillen används första gången: Handdiska den nya grillplattan och gallret/-ren noggrant med ett mildt diskmedel. Torka noggrant med en mjuk trasa eller pappershandduk.

Respektera varningstexterna FARA, VARNING OCH VAR FÖRSIKTIG som finns i bruksanvisningen för din Weber® grill.

- Följ instruktionerna i bruksanvisningen för din Weber® grill för att rigga grillen för direktgrillning.
- **FÖR GASGRILLNING:** Placera grillgallret/-en i grillen med grillplatteinsatsen och förvärm i ungefär 15 minuter.
- **FÖR KOLGRILLNING:** När kolen är ordentligt uppvärmd (ca 25 minuter), ställ grillgallret/-en i grillen (använd grillvantar och -handskar) och ställ grillplattan i gallrets/-ens öppning. Förvärm grillplattan och grillgallret/-en i ungefär 10-15 minuter.
- Olja in maten lätt innan den läggs på den varma grillplattan.
- Fördela maten jämnt på grillplattan. Undvik att klumpa ihop maten. Stäng grilllocket. Använd grilltång för att vända maten. **FÖRSIKTIGT! Använd inte stekspadar av metall på grillplattan. Den porslinsmaljerade ytan kan skadas.**
- Ta inte bort grillplattan förrän den har svalnat. Var försiktig när du lyfter ur grillplattan ur grillen för att undvika att du spiller ut matrester eller vätska.
- Handdiska grillplattan med varmt tvålsvatten efter användning. Blötlägg i vatten för att ta bort envisa matrester innan du diskar för hand. Diska med diskborste eller disksvamp. **FÖRSIKTIGT! Använd inte metallsvampar/-borstar eller slipande diskmedel. Den porslinsmaljerade ytan skadas.**
- Torka grillplattan noggrant efter rengöring.
- Borsta bort smuts från grillgallret/-ren med en stålborste.
- Byt borste om du hittar strån på grillgallret/-ren eller borsta bort eventuella strån.

Het niet lezen en opvolgen van alle GEVAAR, WAARSCHUWING, LET OP en GEBRUIK-meldingen kan leiden tot brandwonden en/of ernstig letsel bij uzelf en anderen en tot schade aan eigendommen.

⚠ GEVAAR! gebruik geen enkele hoeveelheid bakolie met het rooster. Bakolie kan vlam vatten en ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen veroorzaken. Smeer daarentegen het gerecht licht in met olie voordat het op het voorverwarmede rooster wordt geplaatst.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** gebruik het rooster niet zonder het(de) grillrooster(s) van het Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** draag altijd hittebestendige wanten of ovenhandschoenen bij het hanteren of gebruiken van het Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** niet proberen om een heet rooster van de barbecue te verwijderen.
- ⚠ **LET OP:** laat het gietijzeren rooster niet vallen - het zal breken.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Voorafgaand aan het eerste gebruik: Was het nieuwe rooster en het(de) rooster(s) zorgvuldig met de hand met een mild afwasmiddel. Zorgvuldig drogen met een zachte doek of een papieren handdoek.

Volg alle GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP-meldingen die in de gebruikshandleiding staan van uw Weber®.

- Volg de instructies in de gebruikshandleiding van uw Weber® barbecue om deze te gebruiken voor direct grillen.
- **VOOR GRILLEN OP GASBARBECUES:** Plaats het(de) rooster(s) op de barbecue met het inzetstuk voor het rooster en verwarm het ongeveer 15 minuten voor.
- **VOOR GRILLEN OP BRIKETTENBARBECUES:** Nadat de briketten door en door heet zijn (ongeveer 25 minuten, gebruik barbecuewanen of ovenhandschoenen), plaats u het(de) grillrooster(s) op de barbecue en plaats u het rooster in de roosteropening. Verwarm het rooster en het(de) grillrooster(s) gedurende ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
- Smeer het gerecht licht in met olie voordat het op het hete rooster wordt geplaatst.
- Verdeel het gerecht gelijkmatig over het roosteroppervlak; vermijd het te veel op een hoop liggen van voedsel. Sluit de deksel van de barbecue. Gebruik een barbecuetang om uw gerecht te draaien. **LET OP: het gebruik van een metalen spatel op het roosteroppervlak kan de porselein geëmailleerde laag beschadigen.**
- Verwijder het rooster niet voordat deze is afgekoeld. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het rooster uit de barbecue, zodat er geen voedselresten of vloeistof worden gemorst.
- Was het rooster na gebruik met de hand met warm zeepwater. Week in water om hardnekkige resten te verwijderen voordat u het met de hand gaat wassen. Nylon of zachte schuursponsjes/borstels kunnen worden gebruikt. **LET OP: gebruik geen metalen sponzen/borstels of sterk schurende zepen, omdat dit de porselein geëmailleerde laag kan beschadigen.** Droog het rooster zorgvuldig na het wassen.
- Borstel resten van het(de) grillrooster(s) met een stalen borstel.
- Vervang de borstel als er draden achterblijven op het(de) grillrooster(s) of borstel.

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

⚠ PERICOLO! Non utilizzare alcun tipo di olio di cottura sulla piastra. L'olio di cottura può prendere fuoco e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose. Ungere leggermente il cibo prima di posizionarlo sulla piastra riscaldata.

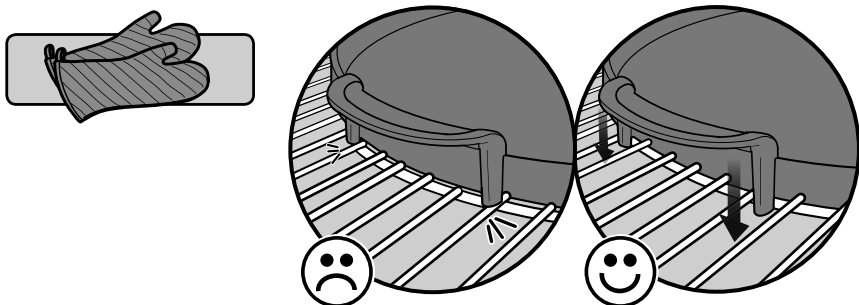
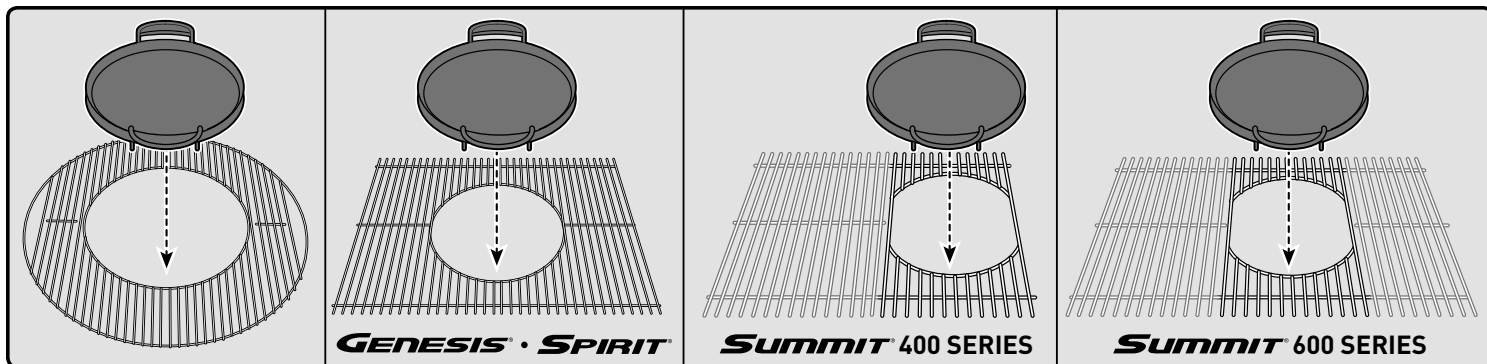
- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare la piastra senza la griglia o le griglie Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVVERTENZA:** durante l'utilizzo o la cottura con Gourmet BBQ System™, indossare sempre guanti per barbecue resistenti al calore.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di spostare dal barbecue la piastra ancora calda.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non fare cadere la piastra in ghisa, si romperà.

ISTRUZIONI D'USO

Prima del primo utilizzo: lavare accuratamente a mano la piastra e le griglie nuove con detergente per piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o con carta da cucina.

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

- Seguire le istruzioni contenute nel Manuale d'uso per barbecue Weber® per preparare il barbecue per la cottura diretta.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A GAS:** posizionare le griglie nel barbecue con l'inserito per piastra e preriscaldare per circa 15 minuti.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A CARBONE:** quando il carbone è abbastanza caldo (dopo circa 25 minuti, usando guanti per barbecue), posizionare le griglie di cottura nel barbecue e la piastra nell'apertura delle griglie. Preriscaldare la piastra e le griglie per circa 10-15 minuti.
- Ungere leggermente il cibo prima di posizionarlo sulla piastra calda.
- Distribuire il cibo sulla piastra calda in modo uniforme. Chiudere il coperchio del barbecue. Utilizzare pinze da barbecue per girare il cibo. **ATTENZIONE: l'utilizzo di spatole in metallo sulla superficie della piastra potrebbe danneggiare il rivestimento in acciaio smaltato.**
- Non togliere la piastra fino al completo raffreddamento. Togliere la piastra dal barbecue facendo attenzione a non rovesciare cibi o liquidi residui.
- Dopo l'utilizzo lavare a mano la piastra con acqua calda saponata. Immergere in acqua per rimuovere residui particolarmente resistenti prima di procedere al lavaggio a mano. Possono essere utilizzate pagliette/spazzole di nylon o leggermente abrasive. **ATTENZIONE: non utilizzare pagliette/spazzole in metallo o detersivi particolarmente abrasivi perché potrebbero danneggiare il rivestimento in acciaio smaltato.** Asciugare bene la piastra dopo il lavaggio.
- Eliminare i residui presenti sulle griglie di cottura con una spazzola con setole in acciaio.
- Sostituire la spazzola nel caso in cui troviate delle setole sparse sulle griglie di cottura o sulla spazzola stessa.



PT CHAPA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

O incumprimento de todas as declarações de PERIGO, AVISO, ATENÇÃO E UTILIZAÇÃO pode resultar em queimaduras e/ou ferimentos graves pessoais ou em terceiros e danos materiais.

⚠ PERIGO! Não utilize óleo de grelhagem na chapa. O óleo de grelhagem pode incendiar e causar ferimentos graves ou morte e danos materiais. Em vez disso, coloque um pouco de óleo nos alimentos antes de os colocar na chapa aquecida.

- ⚠ **AVISO:** Não utilize a chapa sem a(s) grelha(s) do Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVISO:** Utilize sempre luvas ou pegas para churrasco resistentes ao calor ao utilizar ou cozinhar no Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVISO:** Não tente retirar uma chapa quente do grelhador.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não deixe cair a chapa em ferro forjado—isso fará com que quebre.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Antes da primeira utilização: Lave bem a chapa e a(s) grelha(s) novas à mão com um líquido lava-loiças suave. Seque bem com um pano suave ou papel de cozinha.

Cumpra todas as declarações de PERIGO, AVISO E ATENÇÃO fornecidas no Manual do utilizador do grelhador Weber®.

- Siga as instruções no Manual do utilizador do grelhador Weber® para configurar o grelhador para grelhagem directa.
- **PARA GRELGAGEM EM CHURRASQUEIRA A GÁS:** Coloque a(s) grelha(s) no grelhador com inserção de chapa e pré-aqueça durante aproximadamente 15 minutos.
- **PARA GRELGAGEM EM CHURRASQUEIRA A CARVÃO:** Após o carvão estar bem quente (aproximadamente 25 minutos, utilizando luvas ou pegas para churrasco), coloque a(s) grelha(s) no grelhador e coloque a chapa na abertura da(s) grelha(s). Pré-aqueça a chapa e a(s) grelha(s) durante aproximadamente 10-15 minutos.
- Coloque um pouco de óleo nos alimentos antes de os colocar na grelha quente.
- Distribua uniformemente os alimentos na superfície da grelha; evite amontoar os alimentos. Feche a tampa do grelhador. Utilize as pinças de churrasco para virar os alimentos. **ATENÇÃO:** Utilizar uma espátula metálica na superfície da chapa pode causar danos no acabamento esmaltado.
- Não remova a grelha até estar fria. Tenha cuidado ao retirar a chapa do grelhador para evitar derrames de alimentos/líquidos restantes.
- Lave a chapa à mão com água morna com sabão após a utilização. Embeba em água para remover partículas persistentes antes de lavar à mão. Podem ser utilizados esfregões/escovas de nylon ou ligeiramente abrasivos. **ATENÇÃO:** Não utilize esfregões/escovas metálicos ou sabões abrasivos uma vez que irão danificar o acabamento esmaltado. Seque bem a chapa após a lavagem.
- Remova os resíduos da(s) grelha(s) com uma escova metálica de cerdas de aço.
- Substitua a escova se houver cerdas soltas na(s) grelha(s) ou na escova.

PL PŁYTA DO SMAŻENIA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Nieprzeczytanie i nieprzestrzeganie zaleceń oznaczonych nagłówkami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA i UŻYTKOWANIE może być przyczyną oparzeń i/lub poważnych obrażeń osoby obsługującej i innych osób oraz uszkodzeń mienia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać żadnego oleju jadalnego na płycie do smażenia. Olej jadalny może zapalić się i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć oraz uszkodzenia mienia. Zamiast tego, przed położeniem na rozgrzanej płycie do smażenia, potrawę należy lekko posmarować olejem.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno używać płyty do smażenia bez rusztu(ów) do pieczenia Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przy obchodzeniu się z systemem Gourmet BBQ System™ lub podczas przygotowywania na nim potraw zawsze należy zakładać rękawice termoodporne do grilla.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy zdejmować gorącej płyty do smażenia z grilla.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy upuszczać żeliwnej płyty do smażenia – może to spowodować jego pęknięcie.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie nową płytę do smażenia i ruszt(y) w delikatnym płynie do mycia naczyń. Starannie wysuszyć za pomocą miękkiej ściereczki lub papierowego ręcznika.

Przestrzegać wszystkich zaleceń oznaczonych nagłówkami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i PRZESTROGA zawartych w instrukcji obsługi grilla Weber®.

- Przestrzegać instrukcji zawartych w instrukcji obsługi grilla Weber®, aby przygotować grill do bezpośredniego grillowania.
- **GRILLOWANIE NA GRILLU GAZOWYM:** Umieścić w grillu ruszt(y) z włożoną płytą do smażenia i rozgrzewać przez około 15 minut.
- **GRILLOWANIE NA GRILLU NA WĘGIEL DRZEWNY:** Po dokładnym rozgrzaniu węgla (około 25 minut, używać rękawic do grilla), włożyć ruszt(y) do pieczenia do grilla i umieścić płytę do smażenia w otworze rusztu. Rozgrzewać płytę do smażenia i ruszt(y) przez około 10-15 minut.
- Lekko posmarować olejem potrawę przed położeniem jej na gorącej płycie do smażenia.
- Równomiernie rozłożyć potrawę na powierzchni płyty do smażenia; unikać ciasnego układania potraw. Zamknąć pokrywę grilla. Do obracania potrawy używać szczypic. **PRZESTROGA:** Używanie metalowej łopatki i przesuwanie jej po powierzchni płyty do smażenia może doprowadzić do uszkodzenia powłoki porcelanowej.
- Nie wolno wyjmować płyty do smażenia, dopóki nie ostygnie. Zachować ostrożność przy wyjmowaniu płyty do smażenia z grilla, aby nie rozlać pozostałości potrawy/płynu.
- Po użyciu umyć płytę do smażenia ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Przed ręcznym myciem namoczyć płytę do smażenia w wodzie, aby usunąć cząstki żywności, które mocno przywarły do powierzchni. Do tego celu można używać miękkich gąbek ściernych lub szcetek. **PRZESTROGA:** Nie wolno używać metalowych gąbek/szcetek ani szorstkich mydeł ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę porcelanową. Po umyciu dokładnie wysuszyć płytę do smażenia.
- Usunąć zanieczyszczenia z rusztu(ów) do pieczenia za pomocą stalowej szcietki drucianej.
- Jeśli luźne włosie jest widoczne na ruszcie (rusztach) do pieczenia lub na samej szcietce, należy ją wymienić.

Невыполнение инструкций ОПАСНО, ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ, ВНИМАНИЕ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ может привести к ожогам и/или серьезным травмам, а также повреждению имущества.

⚠ ОПАСНО! Не наливайте на сковороду какое-либо масло для жарки ни в каких количествах. Масло для жарки может воспламениться и стать причиной материального ущерба, тяжелых телесных повреждений или смерти. Вместо этого, слегка смазывайте маслом продукты, прежде чем положить их на разогретую сковороду.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не используйте сковороду без решетки для пищи Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** В процессе эксплуатации Gourmet BBQ System™ и приготовления пищи всегда используйте защитные перчатки для гриля.
- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не пытайтесь снять горячую сковороду с гриля.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не роняйте чугунную сковороду — она может треснуть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ

Перед первым использованием: Тщательно помойте новую сковороду и решетки вручную, используя мягкое средство для мытья посуды. Высушите мягкой тканью или бумажной салфеткой.

Следуйте всем инструкциям ОПАСНО, ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ и ВНИМАНИЕ, приведенным в Руководстве пользователя гриля Weber®.

- Следуйте инструкциям, приведенным в Руководстве пользователя гриля Weber®, чтобы подготовить его к **приготовлению блюд на гриле прямым способом.**
- **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ:** Установите решетку (решетки) в гриль со сковородкой и подогрейте в течение примерно 15 минут.
- **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА УГОЛЬНОМ ГРИЛЕ:** После того, как гриль прогреется (примерно через 25 минут), используя защитные рукавицы для гриля, установите решетку (решетки) для пищи в гриль, а сковороду – в отверстие в решетке (решетках). Разогрейте сковороду и решетку (решетки) в течение примерно 10–15 минут.
- Легко смажьте маслом продукты, прежде чем положить их на разогретую сковороду.
- Равномерно распределите продукты по поверхности сковороды; избегайте скопления продуктов. Закройте крышку гриля. Для переворачивания продуктов используйте щипцы для гриля. **ВНИМАНИЕ! Металлическая лопатка может повредить эмалированную поверхность сковороды.**
- Не снимайте сковороду, пока она не остынет. Будьте осторожны при извлечении сковороды из гриля, чтобы из нее не выпали остатки продуктов и не вылилась жидкость.
- После использования помойте сковороду теплой мыльной водой вручную. Замочите в воде, чтобы удалить прилипшие частицы, прежде чем мыть сковороду. Для очистки можно воспользоваться нейлоновыми или мягкими абразивными губками/щетками. **ВНИМАНИЕ! Не используйте металлические скребки/щетки или жесткие абразивные моющие средства, поскольку они могут повредить эмалированную поверхность.** Тщательно высушите сковороду после мойки.
- Очистите решетку (решетки) для пищи стальной щеткой.
- Замените щетку при обнаружении оторвавшихся щетинок на щетке или решетке для пищи

Nepřečtení a neuposlechnutí některého z pokynů označených NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ, UPOZORNĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ může vést k popálení nebo vážnému zranění vás nebo jiných osob či poškození majetku.

⚠ NEBEZPEČÍ! Na pánev nedávejte žádný olej, a to ani v malém množství. Olej by se mohl vznítit a způsobit vážná poranění, v krajním případě smrtelná, a také škody na majetku. Místo toho pokrm mírně potřete olejem před umístěním na rozehřátou pánev.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Pánev nepoužívejte bez grilovacích mřížek Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vždy při práci a vaření na Gourmet BBQ System™ používejte teplovzdorné rukavice na grilování nebo jiné kuchyňské rukavice.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepokoušejte se sundat horkou pánev z grilu.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Litinovou pánev nepouštějte na zem – rozbila by se.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

Před prvním použitím: Novou pánev a mřížky řádně ručně umyjte v jemném saponátu. Řádně je osušte jemnou nebo papírovou utěrkou.

Dbejte všech označení NEBEZPEČNÉ, VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ uvedených v příručce ke grilu Weber®.

- Při sestavování grilu pro **přímé grilování** postupujte dle pokynů uvedených v příručce ke grilu Weber®.
- **PŘI GRILOVÁNÍ NA PLYNU:** Umístěte mřížky na gril včetně pánve a nechte přibližně 15 minut předehřát.
- **PŘI GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ:** Po řádném rozpálení uhlí (přibližně po 25 minutách, pomocí grilovacích nebo kuchyňských rukavic) umístěte mřížky do grilu a do otvoru mřížek vložte pánev. Nechte pánev a mřížky předehřát asi 10–15 minut.
- Než pokrm umístíte na rozehřátou pánev, mírně jej potřete olejem.
- Pokrm rozložte na pánev rovnoměrně, vyvarujte se shlukování pokrmu. Přiklopte poklop grilu. Pro otáčení pokrmu používejte kleště. **UPOZORNĚNÍ: Používání kovové lopatky může vést k poškození smaltovaného povrchu pánve.**
- Pánev nesundávejte, dokud není studená. Při vyndávání pánve z grilu buďte opatrní, aby nedošlo k vysypání zbývajícího pokrmu či vylití tekutin.
- Pánev po použití ručně umyjte horkou vodou se saponátem. Před ručním mytím ji ponořte do vody, aby povolily i připečené nečistoty. Použijte lze nylonové a měkké hrubší houbičky. **UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte drátěnky ani kartáče či drsné abrazivní saponáty, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.** Po umytí pánev řádně osušte.
- Ocelovým kartáčem odstraňte nečistoty z mřížek.
- Pokud na mřížkách či jinde najdete vypadlé štětiny kartáče, kartáč vyměňte.

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

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

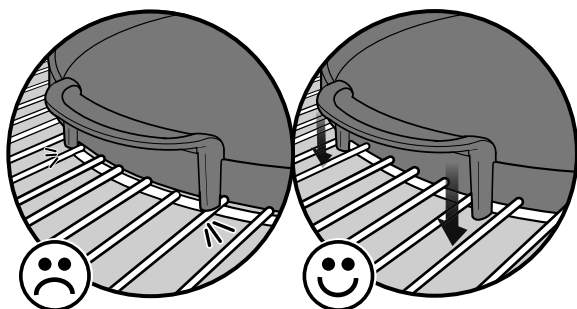
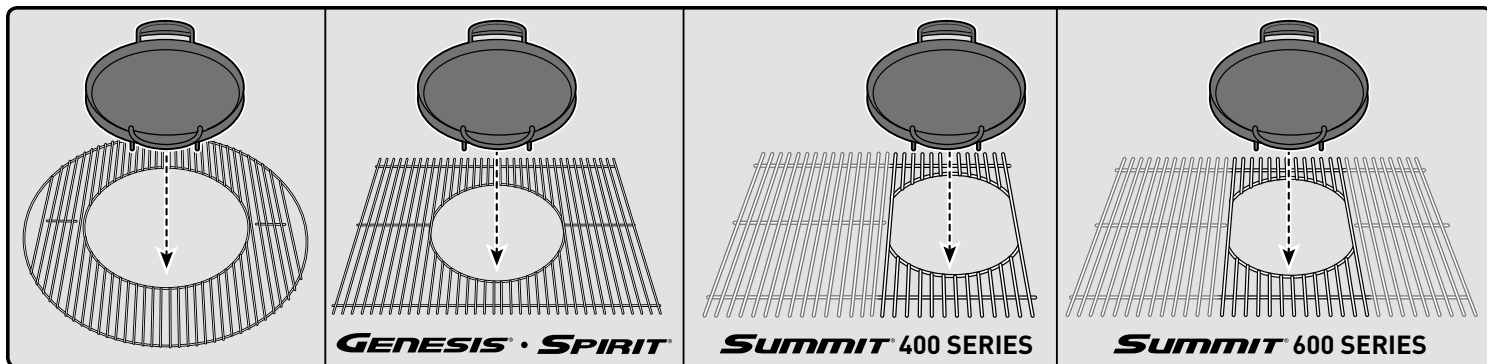
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepoužívajte platničku bez varných roštov gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas manipulácie alebo používania gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™ používajte vždy piknikové palčáky alebo grilovacie rukavice odolné voči teplu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepokúšajte sa vyberať horúcu platničku z grilu.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Nenechajte liatinovú platničku spadnúť, pretože sa rozbije.

POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

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

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

- Dodržujte pokyny v Používateľskej príručke grilu Weber® ohľadom nastavenia grilu na **priame grilovanie.**
- **PRE GRILOVANIE NA PLYNOVOM GRILE:** Položte rošty do grilu s vložkou platničky a predhrejte na približne 15 minút.
- **PRE GRILOVANIE NA GRILE NA DŘEVĚNÉM UHLÍ:** Po úplnom rozpálení uhlia (približne 25 minút), položte pomocou piknikových palčákov alebo rukavíc rošty do grilu a položte platničku do otvoru roštov. Predhrejte platničku a rošty na približne 10 až 15 minút.
- Jedlo jemne naolejujte pred vložením na zohriatu platničku.
- Jedlo na povrchu platničky rovnomerne rozložte a neukladajte ho na seba. Zatvorte veko grilu. Na otáčanie jedla použite grilovacie klešče. **UPOZORNENIE: Porcelánom smaltovaný povrch platničky sa môže poškodiť používaním kovovej stierky.**
- Platničku vyberte, až keď vychladne. Pri vyťahovaní platničky z grilu buďte opatrní, aby vám nevypadlo zostávajúce jedlo alebo aby ste nevyliali tekutinu.
- Po použití umyte platničku teplou mydlovou vodou. Pred ručným umývaním ju nechajte odstáť vo vode, aby bolo možné odstrániť stvrdnuté kúsky. Môžete použiť nylonové alebo mäkké abrazívne špongie alebo kefy. **UPOZORNENIE: Nepoužívajte kovové špongie alebo kefy, prípadne drsné umývacie prostriedky, pretože tie zničia porcelánom smaltovaný povrch.** Po umytí platničku dôkladne vysušte.
- Nečistoty na varnom rošte vykefujte kefou s ocelovými štetinami.
- Vymeňte kefu, ak nájdete na varnom rošte alebo kefe uvoľnené štetiny.



HU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ SERPENYŐ

A VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS, VIGYÁZAT ÉS HASZNÁLATI utasítások mellőzése és be nem tartása égési és/vagy más súlyos sérüléseket, valamint anyagi károkat okozhat.

⚠ VESZÉLY: Ne használjon semmilyen típusú vagy mennyiségű sütóolajat a serpenyőn. Ez tüzet okozhat, ami súlyos sérüléseket, halált vagy anyagi károkat eredményezhet. Helyezze az enyhén olajozott ételt a forró serpenyőre.

- ⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne használja a serpenyőt a Gourmet BBQ System™ sütőrostély(ok) nélkül.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS: A Gourmet BBQ System™ grillezón történő sütéskor mindig használjon hőálló kesztyűt.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne nyúljon a grillezőre helyezett forró serpenyőhöz.
- ⚠ VIGYÁZAT: Ne ejtse le az öntöttvas serpenyőt mert az eltörhet.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

Első használat előtt: Mossa le kézzel az új serpenyőt és rostélyt enyhe mosószeres vízzel. Alaposan törölje meg egy puha ronggyal vagy papírtörölkével.

Tartsa be a Weber® grillsütő használati útmutatójában található VESZÉLYRE, FIGYELMEZTETÉSRE ÉS ÓVINTÉZKEDÉSRE vonatkozó előírásokat.

- Kövesse a Weber® grillező használati útmutatójának utasításait a grillező közvetlen grillezéshez történő beállításához.
- **GRILLEZÉS GÁZÜZEMŰ GRILLSÜTŐVEL:** Helyezze a rostélyokat a serpenyő betéttel a grillezőre és melegítse körülbelül 15 percig.
- **GRILLEZÉS SZENES GRILLSÜTŐVEL:** A szén felforrósodása után (körülbelül 25 perc, grillező kesztyűvel), helyezze a sütőrostélyt a grillezőre és helyezze a serpenyőt a rostély nyílására. Melegítse elő a serpenyőt és rostélyokat körülbelül 10–15 percig.
- A forró serpenyőre helyezés előtt enyhén olajozza meg az ételt.
- Helyezze az ételt a serpenyő felületére egyenletesen elosztva; ne zsúfolja össze az ételt. Zárja le a grillező fedelét. Az étel megfordításához használjon grillezőfogót. **VIGYÁZAT:** A fém spatula használata felsértheti a serpenyő felületét és a porcelánbevonatot.
- A serpenyő eltávolítása előtt várja meg, amíg az teljesen kihűl. Óvatosan emelje ki a serpenyőt a grillezőből, hogy elkerülje a maradék étel/folyadék kiömlesztését.
- Használat után mossa meg kézzel enyhén szappanos vízben. A mosás előtt a lerakódások eltávolításához áztassa vízbe. Használhat műanyag vagy puha dörzsözőanyagot. **VIGYÁZAT:** Ne használjon fém dörzsözőanyagot vagy maró hatású mosószert, mert az károsítja a porcelánbevonatot. Mosás után törölje szárazra.
- Kefélje le a sütőrostélyokról az ételmaradékokat egy drótkéfével.
- Ha kihullott kefészálakat talál a sütőrostélyon vagy keféen, cserélje ki a kefét.

RO TIGAIE GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™

Necitirea și nerespectarea tuturor enunțurilor privind PERICOLELE, AVERTIZĂRILE, ATENȚIUNĂRILE ȘI UTILIZAREA pot duce la arsuri și/sau la rănirea dumneavoastră sau a altor persoane și la deteriorarea proprietății.

⚠ PERICOL! Nu utilizați deloc ulei de gătit în tigaie. Uleiul de gătit se poate aprinde și poate duce la răniri serioase sau la deces și la deteriorarea proprietății. În schimb, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le așeza în tigaia încinsă.

- ⚠ AVERTIZARE: Nu utilizați tigaia fără grilurile de prăjire Gourmet BBQ System™.
- ⚠ AVERTIZARE: Utilizați întotdeauna mănuși de grătar sau mănuși cu degete termorezistente atunci când manipulați sau gătiți la Gourmet BBQ System™.
- ⚠ AVERTIZARE: Nu încercați să luați o tigaie încinsă de pe grătar.
- ⚠ ATENȚIE: Nu scăpați tigaia din față, aceasta se va sparge.

UTILIZAREA ȘI ÎNGRIJIREA

Înainte de prima utilizare: Spălați manual și temeinic tigaia nouă și grilurile cu un detergent de vase slab. Uscați cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

Urmați toate enunțurile privind PERICOLELE, AVERTIZĂRILE ȘI ATENȚIUNĂRILE furnizate în ghidul utilizatorului grătarului Weber®.

- Urmați instrucțiunile din ghidul utilizatorului grătarului Weber® pentru a pregăti grătarul pentru prăjirea directă.
- **PENTRU PRĂJIREA PE GRĂTAR CU GAZ:** Așezați grilurile împreună cu inserția pentru tigaie pe grătar și încălziți pentru circa 15 minute.
- **PENTRU PRĂJIREA PE GRĂTAR CU CĂRBUNI:** După ce cărbunii s-au încins (timp de aproximativ 25 de minute, folosind mănuși pentru grătar sau mănuși cu degete), așezați grilurile de prăjire pe grătar și puneți tigaia în deschizătura din gril. Încălziți tigaia și grilurile timp de aproximativ 10–15 minute.
- Înainte de a așeza alimentele în tigaia încinsă, ungeți-le ușor cu ulei.
- Distribuți uniform alimentele pe suprafața tigăii, nu le înghesuți. Închideți capacul grătarului. Pentru a întoarce alimentele, folosiți un clește pentru grătar. **ATENȚIE:** Utilizarea unei spatule metalice pe suprafața tigăii poate deteriora finisajul din email porțelanat.
- Nu îndepărtați tigaia decât după ce s-a răcit. Ridicați cu grijă tigaia de pe grătar pentru a evita scurgerea alimentelor/lichidului rămas.
- După utilizare, spălați manual tigaia folosind apă caldă și detergent. Înainte de spălarea manuală, înmuiați în apă pentru a îndepărta reziduurile dificile. Puteți utiliza bureți/perii din nailon sau ușor abrazive. **ATENȚIE:** Nu utilizați bureți/perii metalice sau detergenți foarte abrazivi deoarece aceștia vor deteriora finisajul din email porțelanat. După spălare, uscați bine tigaia.
- Îndepărtați reziduurile de pe grilurile de prăjire cu o perie cu țepi de oțel.
- Înlocuiți peria dacă găsiți țepi desprinși pe grilurile de prăjire sau pe perie.

Neupoštevanje oznak za NEVARNOST, POZOR, OPOZORILO in UPORABA lahko povzroči opekline in/ali hude telesne poškodbe vas in drugih ljudi ter okvare ali materialno škodo.

⚠ NEVARNOST! Na rešetki ne uporabljajte nobene vrste jedilnega olja. Jedilno olje se lahko vžge in povzroči hude telesne poškodbe ali smrt in materialno škodo. Namesto tega na tanko namažite hrano z oljem, preden jo položite v ogreto rešetko.

- ⚠ **OPOZORILO:** Ne uporabljajte rešetke brez Gourmet BBQ System™ mreže (mrež) za pečenje.
- ⚠ **OPOZORILO:** Vedno uporabljajte na vročino odporne rokavice za žar, ko uporabljate ali pečete na žaru Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne poskušajte odstraniti vroče rešetke z žara.
- ⚠ **POZOR:** Pazite, da litoželezna rešetka ne pade na tla—lahko se zlomi.

UPORABA IN NEGA

Pred prvo uporabo: Novo rešetko in mrežo (mreže) operite ročno z blagim gospodinjskim detergentom. Temeljito posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

Upoštevajte vsa opozorila pod oznakami NEVARNOST, POZOR in OPOZORILO, ki so navedena v vaših navodilih za uporabo Weber® žara.

- Po napotkih v navodilih za uporabo vašega žara Weber® pripravite žar za **neposredno pečenje**.
- **ZA PEČENJE NA PLINSKEM RAŽNJU:** Vložite mrežo (e) v žar z vstavkom rešetke in jo predhodno segrevajte približno 15 minut.
- **ZA PEČENJE NA RAŽNJU NA OGLJE:** Ko je oglje ustrezno vroče (približno 25 minut, z uporabo rokavic za žar), vstavite mrežo (mreže) za pečenje v žar in vstavite rešetko v odprtino v mreži. Predhodno segrevajte rešetko in mrežo (mreže) približno 10–15 minut.
- Preden hrano položite na vročo rešetko, jo na tanko namažite z oljem.
- Enakomerno razporedite hrano po površini rešetke; hrane ne naložite v kupe. Zaprite pokrov žara. Za obračanje hrane uporabljajte prijemalek za žar. **POZOR: Če na rešetki uporabljate kovinsko lopatico, lahko poškodujete njeno emajlirano površino.**
- Ne odstranjujte rešetke, dokler ni hladna. Bodite previdni, ko dvigujete rešetko iz žara, da ne polijete/stresete preostalo hrano/tekočino.
- Po uporabi operite rešetko ročno v milnici. Pred ročnim pranjem namakajte v vodi, da odstranite trdovratne ostanke hrane. Uporabljajte lahko najlonska ali mehka strgala/ščetke za strganje. **POZOR: Ne uporabljajte kovinskih strgal/ščetk ali močnih abrazivnih mil, ker lahko poškodujejo oblogo iz emajla.** Po pranju temeljito posušite rešetko.
- Odstranite umazanijo z mreže (mrež) za pečenje z jekleno žičnato ščetko.
- Zamenjajte ščetko, če odkrijete odpadle delce ščetke na mrežah za pečenje ali na ščetki.

HR WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PLITICA ZA PEČENJE

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

⚠ OPASNOST! Nemojte koristiti jestivo ulje bilo koje vrste ili ulje iz plitice za pečenje. Jestivo ulje može uzrokovati požar i dovesti do ozbiljnih tjelesnih ozljeda ili smrti te oštećenja imovine. Umjesto toga, neznatno nauljite namirnice prije postavljanja u zagrijanu pliticu za pečenje.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti pliticu za pečenje bez Gourmet BBQ System™ rešetki za pečenje.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uvijek koristite rukavice za roštilj otporne na toplinu kada rukujete ili pečete na Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte pokušavati ukloniti vruću pliticu za pečenje s roštilja.
- ⚠ **OPREZ:** Pazite da ne ispustite pliticu za pečenje iz lijevanog željeza — slomit će se.

KORIŠTENJE I BRIGA

Prije prvog korištenja: Ručno operite pliticu za pečenje i rešetke s blagom tekućinom za pranje posuda. Temeljito osušite s mekom krpom ili papirnatim ubrusom.

Slijedite sve utvrđene OPASNOSTI, UPOZORENJA I OPREZE koji su navedeni u vašem vlasničkom priručniku za roštilj Weber®.

- Slijedite upute u vlasničkom priručniku za roštilj Weber® kako biste postavili roštilj za **izravno roštiljanje**.
- **ZA ROŠTILJANJE NA PLINSKOM ROŠTILJU:** Postavite rešetku(-e) u roštilj s umetnutom pliticom za pečenje i zagrijavajte približno 15 minuta.
- **ZA ROŠTILJANJE NA ROŠTILJU NA UGLJEN:** Nakon što ugljen postane vrlo vruć (potrebno mu je približno 25 minuta, koristite rukavice za roštilj) postavite rešetku(-e) za pečenje u roštilj i postavite pliticu za pečenje u otvor rešetke. Zagrijte pliticu za pečenje i rešetku približno 10–15 minuta.
- Lagano nauljite namirnice prije postavljanja na vruću pliticu za pečenje.
- Ravnomjerno rasporedite namirnice preko površine plitice za pečenje; izbjegavajući gomilanje namirnica. Zatvorite poklopac roštilja. Za okretanje namirnica koristite hvataljke za roštilj. **OPREZ: Korištenje metalne lopatice ili žlice na površini plitice za pečenje može oštetiti porculansku glazuru.**
- Nemojte uklanjati pliticu za pečenje dok se ne ohladi. Kako biste izbjegli prosipanje ostalih namirnica/tekućine iz plitice za pečenje pažljivo je podižite s roštilja.
- Nakon korištenja ručno operite pliticu za pečenja s toplom sapunicom. Prije ručnog pranja namočite je u vodu kako biste uklonili tvrdokorne čestice prljavštine. Možete koristiti najlonske ili blage jastučiće/četke za ribanje. **OPREZ: Nemojte koristiti metalne jastučiće/četke ili agresivne sapune jer će oštetiti porculansku glazuru.** Nakon pranja temeljito osušite pliticu za pečenje.
- Očerkajte ostatke pečenja s rešetke za pečenje s četkom iz nehrđajućeg čelika.
- Zamijenite četku ako pronađete čekinja na rešetki za pečenje ili četki.

ET WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™-I PLAAT

OHU-, HOIATUS-, ETTEVAATUS- JA KASUTUSMÄRKUSTE lugemata ja järgimata jätmine võib põhjustada teile või teistele inimestele põletushaavu ja/või raskeid kehavigastusi ning varalist kahju.

⚠ OHT! Plaadil ei tohi kasutada küpsetusõli. Küpsetusõli võib süttida ja põhjustada raskeid kehavigastusi või surma ja kahjustada vara. Selle asemel määrige toit kergelt õliga kokku enne kuumutatud plaadile asetamist.

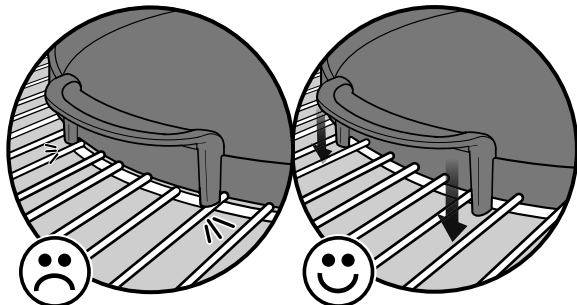
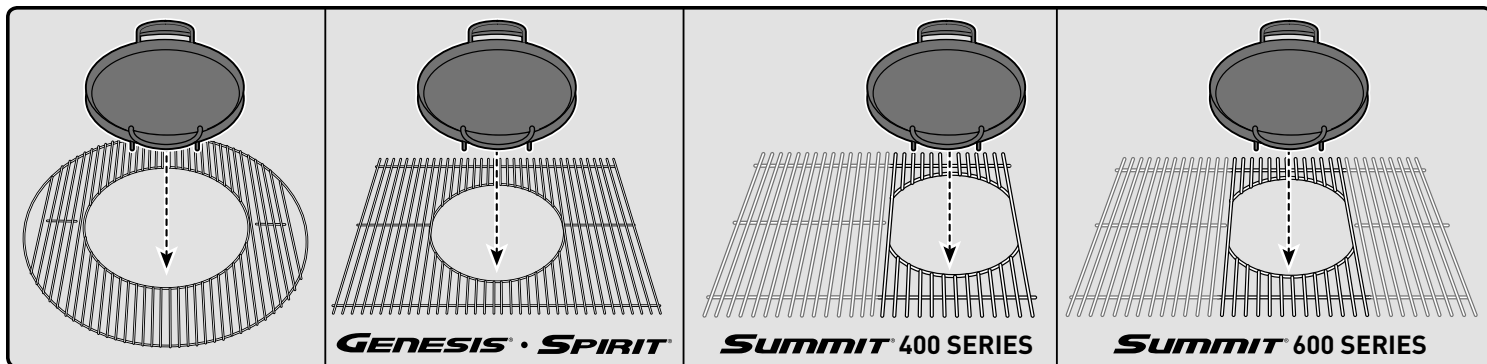
- ⚠ **HOIATUS.** Ärge kasutage plaati Gourmet BBQ System™-i küpsetusresti(de)ta.
- ⚠ **HOIATUS.** Kasutage kuumakindlaid pajalappe või kindaid igal korda, kui käsitate Gourmet BBQ System™-i või küpsetate sellel toitu.
- ⚠ **HOIATUS.** Ärge püüdke kuuma plaati grillilt eemaldada.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge pillake valurauast plaati maha. Plaat läheb katki.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

Enne esimest korda kasutamist peske uus plaat ja rest(id) pehmetoimelise nõudepesuvedelikuga põhjalikult puhtaks. Kuivatage korralikult pehme riidelapi või paberrätikuga.

Järgige kõiki Weber®-i grilli kasutusjuhendis toodud OHU-, HOIATUS- JA ETTEVAATUSMÄRKUSI.

- Järgige Weber®-i grilli kasutusjuhendis antud juhiseid grilli ettevalmistamiseks **otseseks grillimiseks**.
- **GAASIGRILLIGA GRILLIMINE:** asetage rest(id) koos plaadi sisestusdetailiga grilli sisse ja eelkuumatage grilli ligikaudu 15 minutit.
- **SÖEGRILLIGA GRILLIMINE:** kui söed on üleni kuumad (ligikaudu 25 minuti möödumisel; kasutage pajalappe või kindaid), asetage küpsetusrest(id) grilli ja pange plaat resti(de) avastesse. Eelkuumatage plaati ja resti/reste ligikaudu 10–15 minutit.
- Määrige toit õliga kergelt kokku enne kuumale plaadile panemist.
- Jaotage toit ühtlaselt plaadi pinnale laiali. Vältige toidu kuhjamist. Sulgege grillikaas. Kasutage toidu pööramiseks grillitange. **ETTEVAATUST! Metallspaatli kasutamine plaadipinnal võib kahjustada portselan-emaileeritud katet.**
- Ärge eemaldage plaati enne, kui see on maha jahtunud. Olge plaadi grillist välja tõstmisel ettevaatlik, et allesjäänud toit/vedelik maha ei kukuks.
- Peske plaati pärast kasutamist käsitsi sooja vee ja seebiga. Leotage plaati enne käsipesu vees, et kinnijäänud osakesed lahti leotada. Kasutada võib nailonist või pehmeid abrasiivtoimeid käsnu/harju. **ETTEVAATUST! Ärge kasutage metallist käsnu/harju ega tugevatoimelisi abrasiivseid seepe, sest need kahjustavad portselan-emaileeritud katet.** Pärast pesemist kuivatage plaat korralikult ära.
- Harjake küpsetusrest(id) jääkidest puhtaks terasharjaga.
- Vahetage hari välja, kui märkate küpsetusresti(de) või harjal lahtiseid harjaseid.



LV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PANNA

Neizlasot un neievērojot paziņojumus, kas apzīmēti ar **BĪSTAMI**, **BRĪDINĀJUMS**, **UZMANĪBU** un **LIETOŠANA**, jūs varat izraisīt apdegumus un/vai nopietnas traumas sev un citiem cilvēkiem, kā arī mantas bojājumus.

⚠ BĪSTAMI! Nelejiet uz pannas nekāda veida vai daudzuma cepamo eļļu. Cepamā eļļa var aizdegties un izraisīt nopietnas vai pat nāvējošas traumas, kā arī mantas bojājumus. Tā vietā nedaudz ieziediet ar eļļu pašu ēdiena pirms novietošanas uz sakarsētās pannas.

⚠ BRĪDINĀJUMS: neizmantojiet pannu bez Gourmet BBQ System™ cepšanas režģa(-iem).

⚠ BRĪDINĀJUMS: gatavojot ēdiena ar Gourmet BBQ System™, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus.

⚠ BRĪDINĀJUMS: nemēģiniet noņemt no grila karstu pannu.

⚠ UZMANĪBU: sargājiet čuguna pannu no kritieniem — tā var saplīst.

LIETOŠANA UN KOPŠANA

Pirms pirmās lietošanas: rūpīgi nomazgājiet jauno pannu un režģi(-us) ar rokām, izmantojot vieglu trauku mazgājamo līdzekli. Kārtīgi nosusiniet to ar mīksta auduma vai papīra dvieli.

Ievērojiet visus ar **BĪSTAMI**, **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU** apzīmētos paziņojumus, kas atrodami Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā.

- Izpildiet visus Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā dotos norādījumus par grila sagatavošanu **tiesājamai grilēšanai**.
- **GRILĒŠANAI AR GĀZES GRILU:** ievietojiet režģi(-us) kopā ar pannas ieliktni grilā un karsējiet aptuveni 15 minūtes.
- **GRILĒŠANAI AR KOKOĢĻU GRILU:** kad ogleis kārtīgi uzkaršušas (aptuveni 25 minūtes pēc iedegšanas), izmantojot grilēšanas cimdus, ievietojiet cepšanas režģi(-us) grilā un ievietojiet pannu režģa(-u) atvērumā. Ļaujiet pannai un režģim(-iem) aptuveni 10–15 minūtes uzkarst.
- Pirms ēdiena novietošanas uz karstās pannas nedaudz ieziediet ēdiena ar cepamo eļļu.
- Ievietojiet ēdiena uz pannas vienmērīgi, izvairoties no sabiezējumu veidošanās. Aizveriet grila vāku. Ēdiena apgrīšanai izmantojiet grilēšanas knaibles. **UZMANĪBU:** izmantojot ēdiena apgrīšanai metāla lāpstīņu, var tikt bojāta pannas porcelāna emaljas pārklājums.
- Nenovietojiet pannu, kamēr tā nav atdzisusi. Izņemot pannu no grila, esiet uzmanīgi, lai neizbērtu vai neizlietu uz pannas palikušo ēdiena vai šķidrumu.
- Pēc lietošanas nomazgājiet pannu ar siltu ziepjūdeni. Lai notīrītu piedegušas vai piekaltušas ēdiena daļiņas, atmiekšķējiet tās ar ūdeni. Var izmantot neilona vai cita mīksta materiāla abrazīvās tīrīšanas salvetes vai suku. **UZMANĪBU:** neizmantojiet metāla abrazīvās salvetes/sukas vai abrazīvās pastas, jo tās sabojās porcelāna emaljas pārklājumu. Pēc nomazgāšanas kārtīgi nosusiniet pannu.
- Notīriet cepšanas režģi(-us) ar tērauda stieplu suku.
- Ja uz cepšanas režģa(-iem) vai uz suku ir pamanāmi izkrituši sari, nomainiet suku.

LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ KEPTUVĒ

Perskaitykite ir vadovaukitės **PAVOJAUS**, **ĮSPĖJIMŲ**, **ATSARGUMO** IR **NAUDOJIMO** nuostatomis, kad išvengtumėte nudegimų ir (ar) sunkių sužeidimų, bei žalos asmeniniam turtui.

⚠ PAVOJUS! Keptuvėje jokiu būdu nenaudokite kepimo aliejaus. Kepimo aliejus gali užsidegti ir sukelti sunkius kūno sužalojimus ar mirtį bei padaryti žalą turtui. Vietoj to, užpilkite šiek tiek aliejaus ant maisto prieš jį dėdami į įkaitusią keptuvę.

⚠ ĮSPĖJIMAS: nenaudokite keptuvės be „Gourmet BBQ System™“ kepanųjų grotelių.

⚠ ĮSPĖJIMAS: visada mūvėkite karščiui atsparias kepsnines pirštines, kai naudosite „Gourmet BBQ System™“.

⚠ ĮSPĖJIMAS: nebandykite nuimti karštos keptuvės nuo kepsninės.

⚠ ATSARGIAI: nenumeskite ketaus keptuvės – ji gali suskilti.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš pirmą kartą naudojant: kruopščiai rankomis išplaukite naują keptuvę ir groteles, naudodami švelnų indų plovimo skystį. Gerai nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.

Vadovaukitės visomis **PAVOJAUS**, **ĮSPĖJIMŲ**, IR **ATSARGUMO** nuostatomis, pateiktomis „Weber®“ kepsninės naudojimo gide.

- Vadovaukitės „Weber®“ kepsninės naudojimo gido instrukcijomis, kaip paruošti kepsninę **tiesioginiam kepimui**.
- **KEPIMUI DUJINE KEPSNINE:** įdėkite groteles į kepsninę su keptuvės įdėklų ir pašildykite apie 15 minučių.
- **KEPIMUI MEDŽIO ANGLIŲ KEPSNINE:** kai medžio anglis visiškai įkais (po apytiksliai 25 minučių, mūvėdami kepsnines pirštines), įdėkite kepamąsias groteles į kepsninę, o keptuvę – į grotelių ertmę. Pakaitinkite keptuvę ir groteles 10–15 minučių.
- Užpilkite šiek tiek aliejaus ant maisto prieš dėdami jį į įkaitusią keptuvę.
- Tolygiai išdėstykite maisto produktus ant keptuvės paviršiaus; nesukraukite vienoje vietoje. Uždarykite kepsninės dangtį. Vartykite maistą kepsninės žnyplėmis. **ATSARGIAI:** jei metaline mentele priiliesite keptuvės paviršių, galite sugadinti porcelianu emaliuotą apdailą.
- Neišimkite keptuvės, kol ji neatvės. Būkite atsargūs, kai kelsite keptuvę iš kepsninės, kad nenumestumėte likusio maisto/neišpiltumėte skysčių.
- Po naudojimo rankomis išplaukite keptuvę šiltu, muiluotu vandeniu. Sunkiai nuplaunamus likučius pamirkykite vandenyje prieš plaudami rankomis. Galima naudoti nailonines arba minkštas šveičiamąsias šluostes/šepčius. **ATSARGIAI:** nenaudokite metalinių šluosčių/šepčių arba šveičiamąjo muilo, nes tai gali pažeisti porcelianu emaliuotą apdailą. Išplautą keptuvę gerai išdžiovinkite.
- Nušveikite likučius nuo kepanųjų grotelių su plieninių šerių vieliniu šepčiu.
- Pakeiskite šepetį, jei rasite iškritusių šerių ant kepanųjų grotelių arba šepčio.

EN WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that this product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. **THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.**

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid. This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornados, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, **which may vary.**

ES GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiza con el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL que este producto está libre de defectos, tanto en los materiales como de fabricación, a contar de la fecha de compra y del modo siguiente: 2 años después de haber adquirido y puesto en marcha este producto según las instrucciones impresas adjuntas. Weber solicitará una prueba documental de la fecha de compra. **POR LO TANTO, SE DEBE CONSERVAR EL RECIBO YO LA FACTURA CORRESPONDIENTE A LA COMPRA.**

Esta garantía se limita únicamente a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales y que al examinarlas, indiquen que son defectuosas según los criterios de Weber. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte correrán a cargo del comprador y se deberán pagar anticipadamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo pagados. Esta garantía no cubre los fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento, servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta o cualquier otra garantía implícita de ningún daño accidental o resultante. La presente garantía le otorga derechos legales específicos pudiendo tener otros derechos, **que podrían variar.**

FR GARANTIE

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

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

DE GARANTIE

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

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz entsprechender Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, gehen die Frachtkosten zu Ihren Lasten. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- bzw. Postgebühren. Diese eingeschränkte Garantie umfasst ohne Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckenfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung, Verschleiß oder Schäden aufgrund von Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfabrungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Umgebung, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie für Folgeschäden nicht haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. **Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.**

FI TAKUU

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) takaa täten tämän tuotteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. **SÄILYTÄ TAMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.**

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huolossa 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 rahiti-tai postikulut etukäteen. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikojen käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivaliasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa viallisista tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet, ja käyttäjällä voi olla myös muita oikeuksia.

NO GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer at dette produktet er levert kjøper uten defekter i materiale og produksjonsarbeid. Dersom instruksjonene som er vedlagt, er fulgt, er garantitiden 2 år fra kjøpsdato. **TÅ DERFOR VARE PÅ KVITTERING/FAKTURA.**

Garantiens begrensning seg til reparasjon og utskifting av deler som er defekte ved normal bruk, og ved undersøkelse er godkjent av Weber. Er reklamasjonen godkjent vil Weber reparere eller utskifte delene uten omkostninger. Hvis delene må sendes inn, må kjøper selv betale transportkostnadene. Weber vil betale for returvarer til kjøper. Garantiens dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold/service. Videre dekker heller ikke garantiens skader som skyldes værforhold som orkan, jordskjelv eller tornadoer. Digsting forårsaket av kontakt med kemikalier eller direkte sollys, inngår heller ikke i garanti. Garanti gir deg spesielle lovbestemte rettigheter, **som kan variere.**

DA GARANTI

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

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskfiftning af dele, som viser sig på være defekte ved normal brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse viser sig at være defekte på en måde, som Weber godkender. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vælger Weber enten at reparere eller udskfifte sådanne delene uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen, fragt eller frimærker betales forud. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes ulykke, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hæværk, forkert installation eller vedlikeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælver eller orkaner, og misfartning, 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 følgermæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, **som kan variere fra land til land.**

SV GARANTI

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

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

NL GARANTIE

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

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

IT GARANZIA

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

La presente Garanzia sar  limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potr  decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso di richiesta di restituzione dei componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituir  le parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati. La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corretta, 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, n  lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La presente Garanzia od ogni Garanzia implicita escludono la responsabilit  di Weber per eventuali danni accidentali o indiretti. La presente garanzia assicura i diritti legali specifici ed altri diritti eventuali, **che possono variare.**

PT GARANTIA

A Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garante ao COMPRADOR FINAL, que o produto estar  livre de defeitos de material e m o-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e posto em fun o de acordo com as instru es impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe um comprovativo da data de compra. **PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA.**

Esta garantia estará limitada   reparac o ou substituic o de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situa o de utiliza o e assistência normal e que, após verifica o, conformemente as exigencias da Weber, sejam consideradas como defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclama o, optar  por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta. Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utiliza o devido a acidentes, abuso, m  utiliza o, altera o, aplica o incorrecta, vandalismo, instala o incorrecta ou manuten o ou serviço incorrectos, ou caso não tenha sido efectuada a manuten o de rotina e normal. A deteriora o ou danos provocados por condi es atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descolora o devido a exposic o directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por quaisquer danos incidentais ou consequenciais. Esta garantia concede-lhe direitos legais específicos e também poderá ter outros direitos, **que podem variar.**

PL GWARANCJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, 2e urządzenie jest wolne od wad materialowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jezeli urządzenie będzie zmontowane i uzytkowane zgodnie z dozaonc o do niego instrukcj  obslugi. Weber moze wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. **DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ.**

Uslugi gwarancyjne ograniczaja sie do naprawy lub wymiany czesci uszkodzonych w czasie normalnego uzytkowania i serwisowania, i ktore w czasie kontroli firmy Weber zostana uznane za wadliwe. Jezeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamacje, wtedy dokonane naprawy lub wymiany tych czesci bez opłaty. Jezeli wymagany jest zwrot czesci wadliwych, nabywca musi pokryć z gory koszt opłat transportowych. Firma Weber zwróci czesci nabywcy pokrywajac czesc opłat transportowych lub pocztowych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub problemów z działaniem powstałych w wyniku wypadku, nieprawidlowego uzycia, modyfikacji, nieprawidlowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidlowej instalacji lub nieprawidlowej konserwacji lub serwisu lub braku normalnej i rutynowej konserwacji. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych z powodu wystapienia surowych warunkow pogodowych takich jak chod, huragany, trzesienia ziemi lub tornada, odbarwienia z powodu wystawienia na dzialanie srodkow chemicznych, bezposrednio lub w atmosferze. Firma Weber nie ponosi odpowiedzialnosci w ramach gwarancji za straty przypadkowe lub wynikowe. Ta gwarancja nadaje nabywcy okresołone prawa i nie wyklucza innych jego praw, **ktore mogą być różne.**

(RU) ГАРАНТИЯ

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

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то такие детали будут заменены бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber вернет детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте. Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесценивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет вам конкретные юридические права. Вы можете обладать другими правами, которые в различных странах могут быть различными.

(CS) ZÁRUKA

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

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

(SK) ZÁRUKA

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

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

(HU) JÓTÁLLÁS

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

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

(RO) GARANȚIE

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

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

(SL) GARANCIJA

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

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

(HR) JAMSTVO

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) ovim jamči PRVOTNOM KUPCU da će proizvod biti bez manjkavosti u materijalu ili izradi od datuma kupnje kao sledi: 2 godine ako se sastavlja i koristi u skladu s priloženim tiskanim uputama. Weber može zahtijevati razuman dokaz datuma kupnje. **STOGA SAČUVAJTE POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN.**

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

(ET) GARANTII

Käesolevaga tagab ettevõtte **Weber-Stephen Products LLC (Weber®)** ESMAOSTJALE, et sellel tootel ei ole materjalist ja valmistamisest põhjustatud defekte alates ostukupukvast järgmistel tingimustel: kaks (2) aastat pärast kokkupanekut ja kasutamist tootega kaasas olevate trükitud juhiste järgi. Weber võib nõuda ostukupukpäeva tõendamist. **SEETÖTTU HOIDKE OSTUTSEKK VÕI ARVE KINDLASTI ALLES.**

Käesolevat piiratud garantiit piirduvad nende osade parandamisega või asendamisega, mis osutuvad vigaseks tavapärases kasutamisel ja hooldamisel ning mille kontrollimine tõendab Weberit rahuldaval viisil, et nad on defektset. Kui Weber kinnitab defekti olemasolu ja kiidab nõude heaks, remondib või asendab Weber need osad tasuta. Kui teil palutakse defektset osad tagastada, tuleb transportidukulud ette maksta. Weber tagastab osad ostjale, kui veost või postikulud on ette makstud. Piiratud garantiid ei kata ühegi riikete ega tallitlustõrget, mida põhjustavad õnnetusjuhtumid, kuritarvitamine, väärarvitamine, muudatused, valel ostarbel kasutamine, vandalisim, vale paigaldamine või sobimatu hooldus või teenindus või suutumus teha tavapärast ja korrapärast hooldust. Piiratud garantiid ei kata toote kvaliteetide vähenemist ega kahjustust, mida põhjustavad halvad ilmaolud nt rane, torm, maavärin või tornadoo; värvimuutusi, mis tulenevad kas vahetust kokkupustest kemikaalidega või kokkupustest õhus sisalduvate kemikaalidega. Weber ei vastuta ei selle ega ühegi kaudse garantiid kaudu juhuslike ega õhulike kahjustuste eest. See garantiid annab teile konkreetsed seaduslikud õigused, kuid teil võib olla ka muid õigusi, mis võivad olla erinevad.

(LV) GARANTĪJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) ar šo garantē SĀKOTNĒJAM PIRĒĒJAM, ka izstrādājumam nebūs ne materiāla defektu, ne ražošanas defektu turpmāk minētajā laikposmā: 2 gadi no tā iegādes dienas, ja izstrādājums samontēts un lietots saskaņā ar tam pievienotajām rakstiskajām instrukcijām. Weber var pieprasīt pamatotas pierādījumus, kas apliecina iegādes datumu. **TĀPECI VIENMER ŠAGLABĀJĪET PIRKUMA ČĒKU VAI KVĪTI.**

Ši ierobežotā garantija ietver tikai to detaļu remontu vai nomaiņu, kuru bojājumi ir pierādāmi, ja izstrādājums tiek pareizi lietots un tam tiek veikta pareiza apkope un ja ekspertize, kas apmierina Weber, apliecina, ka tās ir bojātas. Ja Weber atspirina bojājumu un apmierina prasību, Weber piekrt salabot vai nomainīt atbilstošas detaļas bez maksas. Ja jums nepieciešams atgriezt bojātās detaļas, to transportēšana jāapmaksā iepriekš. Weber atgriezt detaļas piercjam, ja būs iepriekš apmaksāti pārvadāšanas vai pasta izdevumi. Ši ierobežotā garantija nesedz bojājumus vai darbības traucējumus, kas radušies negadījuma, tīšas vai netīšas nepareizas lietošanas, pārveidošanas, vandalisma, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas uzturēšanas vai apmaksas dēļ vai, ja netiek veikta normaļa un regulāra apkope. Ši ierobežotā garantija nesedz nolietošanos vai bojājumus, kas radušies dabas stihiju, piemēram, kruras, vētras, zemestrīces vai viesuļvētras, ietekmē, kā arī krāas mainu ķīmisku vielu iedarbības rezultātā (tiešā saskarē vai caur atmosfēru). Weber neuzņemas atbildību ne par kādiem netiesiem zaudējumiem ne saskaņā ar šo garantiju, ne ar jebkādu citu netiesiu garantiju. Ši garantija dod jums konkrētas likumģas tiesģas, un jums var bĒt arī citas tiesģas, kas var atšķirties.

(LT) GARANTĪJA

„Weber-Stephen Products LLC“ („Weber®“) šiuo dokumentu garantuoja PIRMINIAM PIRKĒJUI, kad nuo įsigijimo datos gaminiui naudojamos medžiagos bus be defektų, o surinkimo darbai bus atlikiem neprieikastingai: 2 metus nuo pagaminimo, je gaminyo naudojamas pagal pridedamas spausdintas instrukcijas. „Weber“ gali pareikalauti pagrįsto pirmiko datos įrodymus. **TOKIU ATVEJU REIKIA IŠSAUGOTI PIRKIMO KVITĀ ARBA ŠAŠKAITA.**

Ši ribota garantija aprijobama daliu remonto arba pakeitimu, kurios sugedo įprastomis naudojimo ir priežiūros sąlygomis, kai per patikrinimą nustatoma, remiantis „Weber“ įvertinimais, kad jos tikrai neveikia. Jei „Weber“ nustato defekta ir patvirtina prašymą, nemokamai bus imamas remonto arba keičiamos dalys. Jei bus pareikalauta gražinti sugedusias dalis, transportavimo išlaidas reikia apmokėti iš anksto. „Weber“ gražins dalis pirkiūjui, jei iš anksto sumokėta už pėvežimą ir pašto išlaidas. Ribota garantija netaikoma gedimams arba operacijoms nesklaidumams dėl nelaimingo atsitikimo, nesaugojimo, netinkamo naudojimo, pakeistos konstrukcijos, blogo praitikymo, vandalizmo, netinkamo instaliacijos, netinkamo priežiūros arba jei buvo atlietiekama įprasta ir kasdieninė priežiūra. Taip pat ši ribota garantija netaikoma, jei atsiranda gedimų arba pažeidimų dėl tokiu prasto oro sąlygu, kaip krušas, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadi, jei išblunka spalva dėl tiesioginio arba atmosferoje esančių chemikalų poveikio. „Weber“ nebus atsakinga pagal šią arba bet kokią numanomą garantiją dėl atsitiktinės arba pasekminės žalos. Ši garantija suteikia jums specifines įstatymines teises, taip pat galite turėti ir kitokių teisiu, kurios priklauso nuo situacijos.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2012 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC, a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.