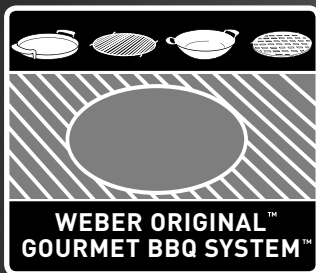
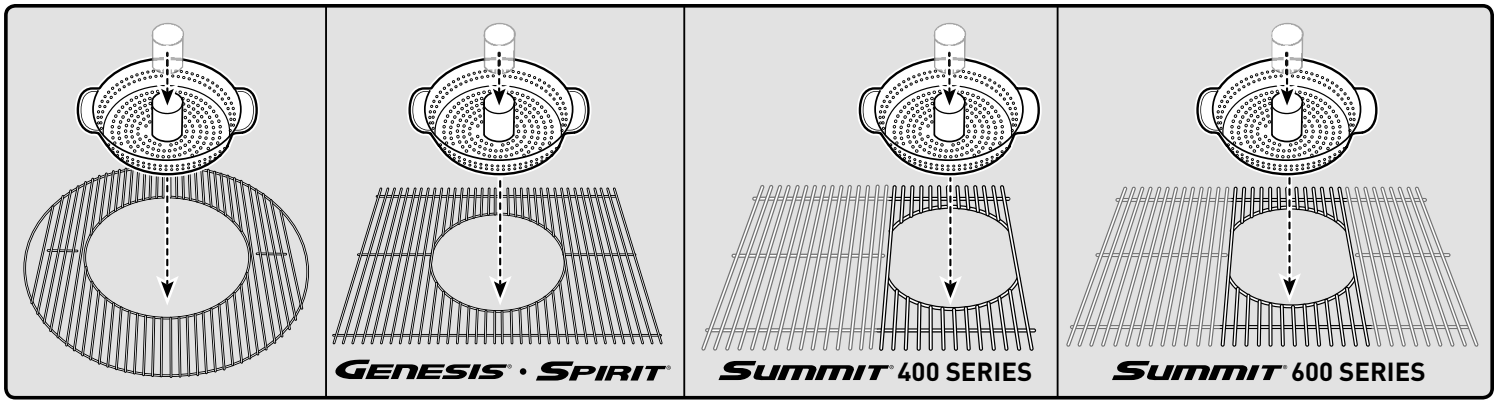




GOURMET BBQ SYSTEM™ VEGETABLE/POULTRY ROASTER

- ES** ASADOR DE AVES/VERDURAS GOURMET BBQ SYSTEM™ DE WEBER ORIGINAL™
- FR** RÔTISSOIRE À VOLAILLE / LÉGUMES POUR GOURMET BBQ SYSTEM™ DE WEBER ORIGINAL™
- DE** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – GEFLÜGELHALTER EINSATZ
- FI** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KASVIS-/KANATELINE
- NO** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ STEKEPANNE FOR GRØNNSAKER/KYLLING
- DA** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – GRØNTSAGS-/KYLLINGEHOLDER
- SV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ GRÖNSAKS-/KYCKLINGROSTARE
- NL** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ GEVOGELTESTOMER
- IT** SUPPORTO DI COTTURA PER POLLAME E VERDURE WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- PT** ASSADOR DE VEGETAIS/FRANGO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- PL** OPIEKACZ DO DROBIU/WARZYW WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- RU** ВСТАВКА ДЛЯ ЖАРКИ ОВОЩЕЙ/ПТИЦЫ WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- CS** STOJAN NA DRŮBEŽ/ZELENINU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- SK** ZELENINOVÝ/HYDINOVÝ PEKÁČ GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- HU** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ ZÖLDSÉG/SZÁRNYAS SŰTŐ
- RO** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – ROTISOR DE LEGUME/PIU
- SL** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ POSODA ZA PEČENJE ZELENJAVE/PERUTNINE
- HR** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ POSUDA ZA PEČENJE ZA POVRĆA/PILETINE
- ET** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ -I KÖÖGIVILJA-/KANARÖSTER
- LV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ DĀRŽĒŅU/PUTŅU GAĻAS CEPŠANAS IERĪCE
- LT** „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ DARŽOVIŲ / PAUKŠTIENOS SKRUDINTUVAS





EN WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ VEGETABLE/POULTRY ROASTER

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 vegetable/poultry roaster. 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 vegetable/poultry roaster.

- ⚠ **WARNING:** Do not use vegetable/poultry roaster 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 vegetable/poultry roaster from the barbecue.

USE AND CARE

Prior to first use: Hand wash new vegetable/poultry roaster thoroughly with 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 grilling**.
- **FOR GAS BARBECUE:** Place grate(s) onto barbecue with vegetable/poultry roaster insert and preheat for approximately 15 minutes.
- **FOR CHARCOAL BARBECUE:** After coals are thoroughly hot (approximately 25 minutes), using barbecue mitts or gloves place cooking grate(s) onto barbecue and place vegetable/poultry roaster into the grate(s) opening. Preheat vegetable/poultry roaster and grate(s) for approximately 10-15 minutes.
- Lightly oil foods prior to placing in hot roaster.
- Evenly distribute food throughout roaster. Close the barbecue lid.
- Use barbecue tongs to turn your food. **⚠CAUTION: Using a metal spatula or spoon on the vegetable/poultry roaster surface can cause damage to the stainless steel finish.**
- Do not remove the vegetable/poultry roaster until it is cold. Use care when lifting the vegetable/poultry roaster out of the barbecue to avoid spilling remaining food/liquid.
- The vegetable/poultry roaster can be washed in the dishwasher or by hand with warm soapy water. Soak in water to remove stubborn particles before 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 stainless steel finish.** Thoroughly dry the vegetable/poultry roaster after washing.
- Please note: Your vegetable/poultry roaster's stainless steel finish will discolor with continual use on the barbecue; this will not affect cooking performance of the roaster.
- Brush debris off cooking grate(s) with steel bristle wire brush.
- Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate(s) or brush.

ES ASADOR DE AVES/VERDURAS GOURMET BBQ SYSTEM™ DE WEBER ORIGINAL™

No leer todos los avisos de **PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN** y **UTILIZACIÓN** puede provocar quemaduras y/o lesiones personales a usted y a los demás, además de daños materiales.

⚠ ¡PELIGRO! No utilice aceite para cocinar de ningún tipo en el asador de aves/verduras. El aceite para cocinar puede incendiarse y provocar lesiones personales graves, la muerte o daños materiales. En lugar de esto, aplique un poco de aceite a los alimentos antes de colocarlos en el asador de aves/verduras caliente.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice el asador de aves/verduras sin las parrillas(s) de cocción Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice siempre una manopla o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando maneje o cocine en el Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No intente retirar el asador de aves/verduras caliente de la barbacoa.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes del primer uso: Lave a mano completamente el nuevo asador de aves/verduras con un líquido lavavajillas suave. Séquelo completamente con un paño suave o una toalla de papel.

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

- Siga las instrucciones de la guía del propietario de la barbacoa Weber® para ajustar la barbacoa a **cocción directa**.
- **COCCIÓN EN BARBACOA DE GAS:** Coloque la(s) parrilla(s) en la barbacoa con el inserto del asador de aves/verduras y precaliéntela durante 15 minutos aproximadamente.
- **COCCIÓN EN BARBACOA DE CARBÓN:** Después de que los carbones se hayan calentado completamente (aproximadamente 25 minutos), con la ayuda de una manopla o unos guantes para barbacoa, coloque la(s) parrilla(s) de cocción en la barbacoa y coloque el asador de aves/verduras en la abertura de la(s) parrilla(s). Precaliente el asador de aves/verduras y la(s) parrilla(s) de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Aplique un poco de aceite a los alimentos antes de colocarlos en el asador caliente.
- Distribuya uniformemente los alimentos por todo el asador. Cierre la tapa de la barbacoa.
- Utilice una pinza para barbacoa para dar la vuelta a los alimentos. **⚠PRECAUCIÓN: Si utiliza una cuchara o espátula metálica en la superficie del asador de aves/verduras, el acabado de acero inoxidable puede resultar dañado.**
- No retire el asador de aves/verduras hasta que se haya enfriado. Tenga cuidado cuando levante el asador de aves/verduras de la barbacoa para evitar derramar los alimentos/jugos que puedan quedar.
- El asador de aves/verduras se puede lavar en el lavavajillas o a mano con agua jabonosa templada. Remójelo en agua antes de lavarlo para que se desprendan las partículas adheridas. Se pueden utilizar cepillos/estropajos abrasivos suaves o de nailon. **⚠PRECAUCIÓN: No utilice cepillos/estropajos metálicos ni detergentes abrasivos, puesto que el acabado de acero inoxidable resultará dañado.** Seque completamente el asador de aves/verduras después de lavarlo.
- Nota: El acabado de acero inoxidable del asador de aves/verduras puede decolorarse con su uso continuado en la barbacoa; esto no afectará al rendimiento de cocción del asador.
- Limpie los residuos de la(s) parrilla(s) de cocción con un cepillo de cerdas metálicas de acero inoxidable.
- Sustituya el cepillo si aparecen cerdas sueltas en la(s) parrilla(s) de cocción o en el mismo cepillo.

La non-lecture et le non-respect de toutes les étiquettes DANGER, AVERTISSEMENT, PRÉCAUTION et UTILISATION peuvent entraîner des brûlures et/ou des blessures graves sur l'utilisateur et les autres personnes ainsi que l'endommagement de la propriété personnelle.

⚠ DANGER ! Ne pas utiliser la moindre quantité ou la moindre huile dans la rôtissoire à volaille / légumes. L'huile de cuisine peut s'enflammer et provoquer des blessures corporelles graves ou la mort, et endommager les biens matériels. À la place, enduisez légèrement d'huile les aliments avant de les mettre dans la rôtissoire à volaille / légumes chaude.

- ⚠ AVERTISSEMENT : ne pas utiliser la rôtissoire à volaille / légumes sans la ou les grilles de cuisson du Gourmet BBQ System™.
- ⚠ AVERTISSEMENT : toujours utiliser des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez ou cuisinez avec le Gourmet BBQ System™.
- ⚠ AVERTISSEMENT : n'essayez pas de retirer la rôtissoire à volaille / légumes chaude du barbecue.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation : lavez soigneusement à la main la nouvelle rôtissoire à volaille / légumes à l'aide d'un détergent doux. Séchez-le avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Respectez toutes les étiquettes de DANGER, AVERTISSEMENT et PRÉCAUTION mentionnées dans le Guide du Propriétaire du barbecue Weber®.

- Respectez les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire du barbecue Weber® pour préparer votre barbecue au grill direct.
- POUR UNE CUISSON AU BARBECUE À GAZ : mettez la ou les grilles dans le barbecue avec la rôtissoire à volaille / légumes et préchauffez pendant environ 15 minutes.
- POUR UNE CUISSON AU BARBECUE À CHARBON DE BOIS : une fois que le charbon de bois est très chaud (environ 25 minutes), à l'aide de gants spéciaux pour barbecue, posez la ou les grilles de cuisson sur le barbecue et placez la rôtissoire à volaille / légumes dans l'ouverture des grilles. Préchauffez la rôtissoire à volaille / légumes et la ou les grilles pendant environ 10 à 15 minutes.
- Huilez légèrement les aliments avant de les mettre dans la rôtissoire chaude.
- Répartissez uniformément les aliments sur l'ensemble de la rôtissoire. Fermez le couvercle du barbecue.
- Utilisez les pinces du barbecue pour retourner les aliments. ⚠ PRÉCAUTION : l'utilisation d'une spatule ou d'une cuillère en métal sur la surface de la rôtissoire à volaille / légumes peut endommager la finition en acier inoxydable.
- Ne pas retirer la rôtissoire à volaille / légumes jusqu'à ce qu'elle soit froide. Retirez avec précaution la rôtissoire à volaille / légumes afin d'éviter de faire basculer la nourriture ou le liquide restant.
- La rôtissoire à volaille / légumes peut être lavée dans un lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau savonneuse tiède. Faites-la tremper dans l'eau pour enlever les particules résistantes avant de la laver. Vous pouvez utiliser des éponges ou des brosses en nylon ou légèrement abrasives. ⚠ PRÉCAUTION : ne pas utiliser des éponges ou des brosses en métal ou des savons fortement abrasifs, car ils endommageraient la finition en acier inoxydable. Séchez bien la rôtissoire à volaille / légumes après le lavage.
- Notez : la finition en acier inoxydable de la rôtissoire à volaille / légumes se décolore au fil de son utilisation sur le barbecue. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson de la rôtissoire.
- Éliminez les résidus sur la ou les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse en laiton.
- Remplacez la brosse si vous trouvez un poil de la brosse sur la ou les grilles de cuisson ou la brosse.

DE WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – GEFLÜGELHALTER EINSATZ

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 dem Geflügelhalter. 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 auf dem Geflügelhalter erhitzen.

- ⚠ WARNHINWEIS: Verwenden Sie den Geflügelhalter 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, einen heißen Geflügelhalter vom Grill zu heben.

UMGANG UND PFLEGE

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie den neuen Geflügelhalter per Hand gründlich mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diesen 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®-Grills zur Einrichtung des Grills für das direkte Grillen.
- FÜR GASGRILLS: Setzen Sie die Grillroste mit dem Geflügelhalter 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 den Geflügelhalter in die Öffnung der Grillroste. Heizen Sie den Geflügelhalter und die Grillroste ca. 10 bis 15 Minuten vor.
- Ölen Sie Lebensmittel leicht ein, bevor Sie diese auf den Geflügelhalter legen.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf dem Bräter. Schließen Sie den Grilldeckel.
- Drehen Sie die Speisen mit einer Grillzange. ⚠ ACHTUNG: Bei Verwendung eines metallischen Wenders oder Löffels auf dem Geflügelhalter kann die Edelstahl-Oberfläche beschädigt werden.
- Nehmen Sie den Geflügelhalter erst vom Grill, wenn dieser kalt ist. Heben Sie den Geflügelhalter vorsichtig aus dem Grill, um ein Verschütten von Resten zu vermeiden.
- Sie können den Geflügelhalter in der Geschirrspülmaschine oder von Hand mit warmem Seifenwasser reinigen. Weichen Sie den Einsatz vor der Reinigung 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 Edelstahl-Oberfläche beschädigt werden kann. Trocknen Sie den Geflügelhalter nach dem Reinigen gründlich ab.
- Bitte beachten Sie: Die Edelstahl-Oberfläche des Geflügelhalter verfärbt sich mit einer ständigen Verwendung auf dem Grill; die Grilleistung des Bräters wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bürsten Sie die Grillroste mit einer Weber® Edelstahlbürste ab.
- Tauschen Sie die Bürste aus, falls Sie lose Borsten auf den Grillrosten oder der Bürste finden.

FI WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KASVIS-/KANATELINE

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

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

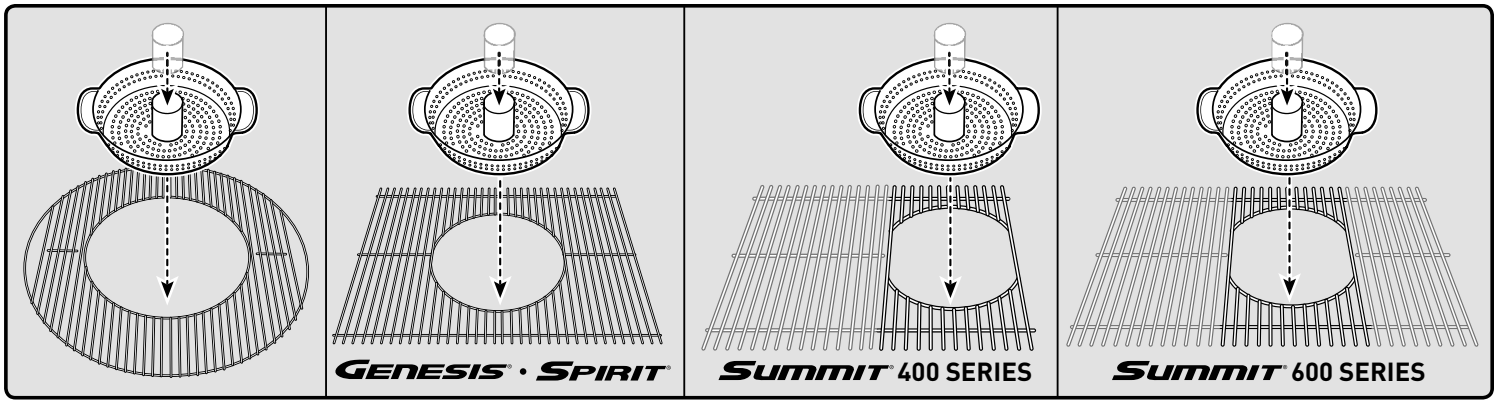
- ⚠ VAROITUS: Älä käytä kasvis-/kanatelinettä ilman Gourmet BBQ System™ -grilliritilöitä.
- ⚠ VAROITUS: Käytä aina grillikintaita tai käsineitä, kun käsittelet Gourmet BBQ System™ -järjestelmää tai valmistat sillä ruokaa.
- ⚠ VAROITUS: Älä yritä siirtää kuumaa kasvis-/kanatelinettä grillistä.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese uusi kasvis-/kanateline huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineluoksella. Kuivaa huolellisesti ilnalalla tai paperipyyhkeellä.

Noudata kaikkia Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-OHJEITA.

- Valmistele Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti grilli suoraa grillausta varten.
- KAASUGRILLIT: Aseta ritilät grilliin kasvis-/kanatelineen kanssa ja esilämmitä noin 15 minuuttia.
- BRIKETTIGRILLIT: Kun brikketit ovat täysin kuumenneet (noin 25 minuutin kuluessa), käytä grillikintaita tai käsineitä ja aseta grilliritilät grilliin ja kasvis-/kanateline ritilöiden aukkoon. Esilämmitä kasvis-/kanatelinettä ja ritilöitä noin 10-15 minuuttia.
- Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan telineeseen.
- Levitä ruoka tasaisesti telineelle. Sulje grillin kansi.
- Kääntele ruokaa grillipihdeillä. ⚠ HUOMIO: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa kasvis-/kanatelineen ruostumatonta teräspintaa.
- Älä ota kasvis-/kanatelinettä pois, ennen kuin se on jäähtynyt. Nosta kasvis-/kanateline pois varovasti, jotta siinä jäljellä oleva ruoka tai neste ei kaadu.
- Kasvis-/kanatelinettä voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin lämpimällä saippuavedellä. Liottamalla vedessä ennen pesua saat kiinni juuttuneet palaset irti. Puhdistamisessa voi käyttää nylonista tehtyjä tai pehmeitä hankaussieniä/harjoja. ⚠ HUOMIO: Älä käytä metallisia sieniiä tai harjoja tai hankaavia pesuaineita, koska ne vahingoittavat ruostumatonta teräspintaa. Kuivaa kasvis-/kanateline huolellisesti pesun jälkeen.
- Huomautus: Kasvis-/kanatelineen ruostumatonta teräspintaa muuttaa väräin, kun telinettä käytetään jatkuvasti grillissä. Tämä ei vaikuta telineen toimintaan.
- Harjaa grilliritilät puhtaaksi teräsharjalla.
- Vaihda harja uuteen, jos grilliritilöillä tai harjassa on irtonaisia harjaksia.



NO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ STEKEPANNE FOR GRØNNSAKER/KYLING

Å ikke lese og følge alle uttalelser om FARE, ADVARSEL, MERK og BRUK kan føre til brannskader og/eller alvorlige personskader på deg selv og andre og skader på personlig eiendom.

⚠ **FARE!** Ikke bruk matolje av noe slag i stekepannen for grønnsaker/kylling. Matolje kan ta fyr og føre til alvorlige personskader eller dødsfall og skader på eiendom. I stedet oljer du maten lett før du plasserer den i oppvarmet stekepanne for grønnsaker/kylling.

- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk stekepanne for grønnsaker/kylling uten Gourmet BBQ System™ grillrist(er).
- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller grytekluter ved håndtering eller matlagning på Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke forsøk å fjerne en varm stekepanne for grønnsaker/kylling fra grillen.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

Før førstegangs bruk: Vask den nye stekepannen for grønnsaker/kylling grundig for hånd med et mildt oppvaskmiddel. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.

Følg alle uttalelser om FARE, ADVARSEL og MERK som du finner i Weber® Brukerhåndbok for grill.

- Følg instruksjonene i din Weber® Brukerhåndbok for grill for å sette grillen opp for **direkte grilling**.
- **FOR GASSGRILLING:** Plasser risten(e) i grillen med stekepanne-innlegg for grønnsaker/kylling og forvarm i omtrent 15 minutter.
- **FOR BRIKETTGRILLING:** Etter at kullene er ordentlig varme (omtrent 25 minutter), bruk grillvotter eller grytekluter og sett grillristen(e) inn i grillen og plasser stekepanne for grønnsaker/kylling i åpningen på risten(e). Forvarm stekepanne for grønnsaker/kylling og risten(e) i omtrent 10-15 minutter.
- Olje maten lett før du plasserer den i oppvarmet stekepanne.
- Distribuer maten jevnt i stekepannen. Lukk grilllokket.
- Bruk grilltang for å vende maten. **⚠MERK:** Å bruke en stekespade eller skje i metall i stekepanne for grønnsaker/kylling kan føre til skader på overflaten i rustfritt stål.
- Ikke fjern stekepannen for grønnsaker/kylling før den er kald. Vær forsiktig når du løfter stekepanne for grønnsaker/kylling ut av grillen for å unngå å søle resterende mat/væske.
- Stekepanne for grønnsaker/kylling kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd med varmt såpevann. Bløtlegg i vann for å fjerne gjenstridige flekker før vasking. Nylon eller myke skuresvamper/børster kan brukes. **⚠MERK:** Ikke bruk skuresvamper med stålull/metallbørster eller skuremidler da disse vil skade overflaten i rustfritt stål. Tørk stekepanne for grønnsaker/kylling grundig etter vask.
- Vennligst merk: Overflaten i rustfritt stål på stekepannen for grønnsaker/kylling vil misfarges ved kontinuerlig bruk på grillen; dette vil ikke påvirke stekepannens yteevne.
- Børst rester av grillristen(e) med en stålborste.
- Skift børsten hvis løse børstehår blir funnet på grillrist(er) eller børste.

DA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™-GRØNNTSAGS-/KYLINGEHOLDER

Hvis man unnlader at læse og følge alle utsagn om FARE, ADVARSEL, FORSİGTIG og BRUG, kan det resultere i forbrændinger og/eller alvorlige skader på dig selv og andre samt materielle skader.

⚠ **FARE!** Anvend aldrig madolie af nogen art eller mængde i grøntsags-/kyllingeholderen. Madolie kan antænde og medføre brand og alvorlige kvæstelser, døden eller materielle skader. Kom i stedet lidt olie på maden, inden du placerer den i den varme grøntsags-/kyllingeholderen.

- ⚠ **ADVARSEL:** Anvend ikke grøntsags-/ kyllingeholderen uden Gourmet BBQ System™'s grillrist(e).
- ⚠ **ADVARSEL:** Anvend altid varmebestandige grydelapper eller grillhandsker, når du betjener eller tilbereder mad på dit Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVARSEL:** Forsøg ikke at fjerne den varme grøntsags-/ kyllingeholderen fra grillen.

BRUG OG PLEJE

Inden første brug: Vask den nye grøntsags-/ kyllingeholderen grundigt med et mildt opvaskemiddel. Tørk omhyggeligt med en blød klud eller køkkenrulle.

Følg alle utsagn om FARE, ADVARSEL og FORSİGTIG i din Weber®-brugervejledning.

- Følg anvisningerne i din Weber®-brugervejledning om, hvordan du anvender din grill til **direkte grilling**.
- **SÅDAN GRILLER DU MED GAS:** Placer risten(e) med udskæring til grøntsags-/ kyllingeholderen i grillen, og forvarm i cirka 15 minutter.
- **SÅDAN GRILLER DU MED GRILLKUL:** Når grillkullene er blevet tilpas varme (efter cirka 25 minutter), placerer du ved hjælp af grydelapper eller grillhandsker grillristen(e) på grillen og placerer grøntsags-/ kyllingeholderen i åbningen i risten(e). Forvarm grøntsags-/kyllingeholderen og risten(e) i cirka 10-15 minutter.
- Kom lidt olie på maden, inden du placerer den i den varme pande.
- Fordel maden jævnt i panden. Luk grillens låg.
- Anvend grilltænger til at vende maden med. **⚠FORSİGTIG:** Brug af en metalpaletkniv eller en ske på grøntsags-/ kyllingeholderens overflade kan beskadige den rustfri ståløverflade.
- Fjern ikke grøntsags-/ kyllingeholderen, før den er kold. Vær forsigtig, når du tager grøntsags-/ kyllingeholderen op af grillen, så du undgår at spilde resterende mad/væske.
- Grøntsags-/ kyllingeholderen kan vaskes i opvaskemaskine eller i hånden med varmt sæbevand. Læg den i blød i vand for at løse gjenstridigt snavs, inden du vasker den. Der kan anvendes bløde nylonskuresvampe/børster. **⚠FORSİGTIG:** Anvend aldrig metalskuresvampe/børster eller ridsende rengøringsmidler, da de vil beskadige den rustfri ståløverflade. Tør omhyggeligt grøntsags-/ kyllingeholderen af efter vask.
- Bemærk: Din grøntsags-/ kyllingeholderens overflade i rustfrit stål vil blive misfarvet ved længere tids brug på grillen; dette vil ikke påvirke pandens egenskaber.
- Børst madrester af grillristen(e) med en stålri børste.
- Skift børsten ud, hvis du finder løse børstehår på grillristen(e) eller på børsten.

Underlåtenhet att läsa och följa någon anvisning av typ FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG och ANVÄNDNING kan orsaka brännskador och/eller allvarliga skador på dig själv och andra samt skador på personlig egendom.

⚠ FARA! Använd inte någon typ av matolja i grönsaks-/kycklingrostaren. Matolja kan ta eld och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall och skador på egendom. Pensla i stället på olja direkt på maten innan den läggs i den varma grönsaks-/kycklingrostaren.

- ⚠ **VARNING:** Använd inte grönsaks-/kycklingrostaren utan Gourmet BBQ System™ grillgaller.
- ⚠ **VARNING:** Använd alltid värmetåligena grillvantar eller -handskar när du hanterar eller lagar mat på Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VARNING:** Försök inte att ta bort en varm grönsaks-/kycklingrostare från grillen.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

Före första användning: Handdiska den nya grönsaks-/kycklingrostaren noggrant med ett mildt diskmedel. Torka av ordentligt med en mjuk trasa eller en pappershandduk.

Följ alla anvisningar av typ FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG som står i din Weber® grillbruksanvisning.

- Följ anvisningarna i din Weber® grillbruksanvisning för att förbereda din grill för **direktgrillning**.
- **FÖR GRILLNING PÅ GASOLGRILL:** Placera grillgallret/-ren med grönsaks-/kycklingrostarinsatsen i grillen och förvärm i cirka 15 minuter.
- **FÖR GRILLNING PÅ BRIKETTGRILL:** När briketterna/kolen är ordentligt upphettad (cirka 25 minuter), använd grillvantar eller grytlappar för att placera grillgallret/-ren i grillen och ställ grönsaks-/kycklingrostare i grillgallrets/-rens öppning. Förvärm grönsaks-/kycklingrostaren och grillgallret/-ren i ungefär 10-15 minuter.
- Olja maten något innan den läggs i den varma rostaren.
- Fördela maten jämnt i rostaren. Stäng grilllocket.
- Använd grilltång för att vända maten. **⚠ VAR FÖRSIKTIG! Om du använder en stekspade eller sked av metall i grönsaks-/kycklingrostaren kan den rostfria stálytan skadas.**
- Ta inte bort grönsaks-/kycklingrostaren förrän den har svalnat. Var försiktig när du lyfter ur grönsaks-/kycklingrostaren så att du inte spiller ned matrester eller vätska i grillen.
- Grönsaks-/kycklingrostaren kan diskas i diskmaskinen eller för hand med varmt tvålatten. Blötlägg i vatten för att lösa upp envisa matrester före diskningen. Använd diskborste eller disksvamp av nylon. **⚠ VAR FÖRSIKTIG! Använd inte stålborstar/stålull eller slipande diskmedel eftersom den rostfria stálytan kan skadas.** Torka noggrant grönsaks-/kycklingrostaren efter diskningen.
- Kom ihåg! Grönsaks-/kycklingrostarens rostfria stályta ändrar färg om en används ofta på grillen. Detta påverkar inte rostarens matlagningsfunktion.
- Borsta bort smuts och matrester från grillgallret med en stålborste.
- Byt borste om du hittar lösa strån på grillgallret/-ren eller borsten.

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

⚠ GEVAAR! Giet nooit kookolie (ongeacht soort of hoeveelheid) in de gevogeltestomer. Kookolie kan vlam vatten en ernstig lichamelijk letsel of de dood en schade aan eigendommen veroorzaken. Olie in plaats daarvan de ingrediënten licht voordat u deze in de hete gevogeltestomer doet.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de gevogeltestomer niet zonder Gourmet BBQ System™-grillrooster.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik altijd hittebestendige barbecuewanten of handschoenen wanneer u het Gourmet BBQ System™ gebruikt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Probeer niet om een hete gevogeltestomer uit de barbecue te verwijderen.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Voorafgaand aan het eerste gebruik: Was de nieuwe gevogeltestomer zorgvuldig met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog grondig af met een zachte doek of met keukenpapier.

Volg alle GEVAAR-, WAARSCHUWING- en LET OP-verklaringen in de gebruikershandleiding van uw Weber®-barbecue op.

- Volg de instructies in de gebruikershandleiding van uw Weber®-barbecue om de barbecue klaar te maken voor **direct barbecueën**.
- **VOOR BARBECUEËN OP GAS:** Plaats het rooster met de gevogeltestomer in de barbecue en verwarm deze ongeveer 15 minuten voor.
- **VOOR BARBECUEËN OP BRIKETTEN:** Wanneer de briketten flink heet zijn (ongeveer 25 minuten), plaatst u het grillrooster met barbecuewanten of -handschoenen in de barbecue en plaatst u de gevogeltestomer in de opening in het rooster. Verwarm de gevogeltestomer en het rooster ongeveer 10-15 minuten voor.
- Olie ingrediënten licht voordat u deze in de hete pan plaatst.
- Verdeel de ingrediënten gelijkmatig in de pan. Sluit de deksel van de barbecue.
- Gebruik een barbecuevatang om uw voedsel te keren. **⚠ LET OP: Gebruik geen metalen spatels of lepels op het oppervlak van de gevogeltestomer: als u dat doet, kan de roestvrijstalen afwerking beschadigd raken.**
- Laat de gevogeltestomer afkoelen voordat u deze verwijdert. Til de gevogeltestomer voorzichtig uit de barbecue om te voorkomen dat u voedsel-/vloeistofresten knoeit.
- De gevogeltestomer kan worden gewassen in de vaatwasmachine of met de hand in warm zeepwater. Laat weken in water om vastzittende deeltjes te verwijderen. Was vervolgens af. Het gebruik van kunststof of zacht schurende sponzen/borstels is toegestaan. **⚠ LET OP: Gebruik geen metalen sponzen/borstels of krachtige, schurende reinigingsmiddelen omdat hierdoor de roestvrijstalen afwerking kan beschadigen.** Droog de gevogeltestomer na het afwassen grondig af.
- Opmerking: De roestvrijstalen afwerking van uw gevogeltestomer zal verkleuren als gevolg van het gebruik in de barbecue. Dit heeft geen gevolgen voor de kookprestaties van de pan.
- Borstel voedselresten met een stalen draadborstel van het grillrooster.
- Vervang de borstel als u losse borstelharen op het grillrooster of de borstel vindt.

Il mancato rispetto degli avvisi di PERICOLO, AVVERTENZA, ATTENZIONE e UTILIZZO può causare ustioni e/o gravi infortuni a sé stessi e agli altri, oltre a danni alle proprietà.

⚠ PERICOLO! Non introdurre olio da cucina di qualsiasi tipo, neanche in piccole quantità nel supporto di cottura per pollame e verdure. L'olio da cucina potrebbe incendiarsi e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose. È consigliabile ungere leggermente i cibi con olio prima di inserirli nel supporto di cottura per pollame e verdure.

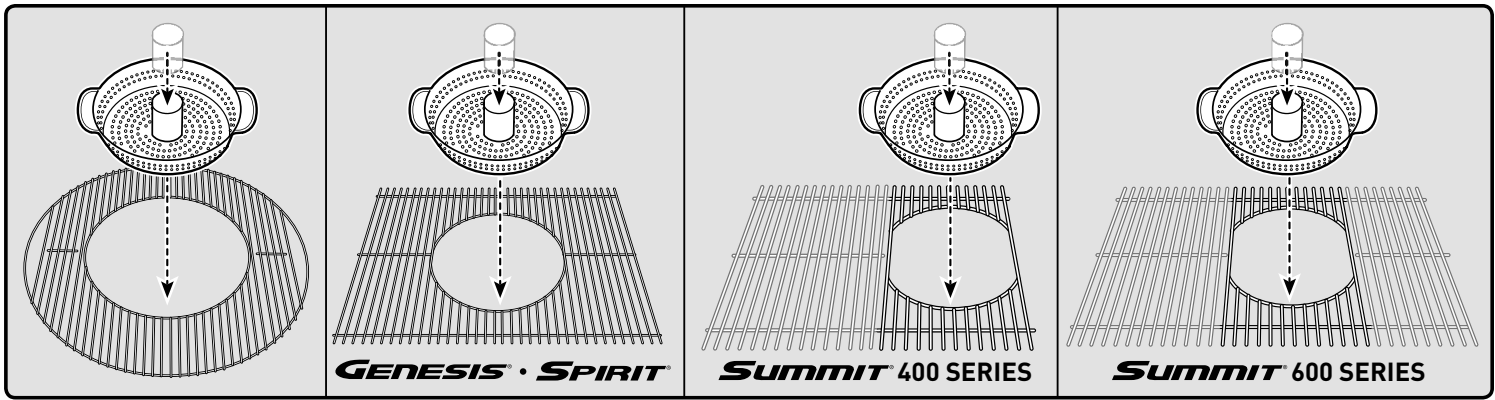
- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare il supporto di cottura per pollame e verdure senza le griglie di cottura Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVVERTENZA:** utilizzare sempre guanti per barbecue resistenti al calore quando si cucina con il Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di rimuovere il supporto di cottura per pollame e verdure dalla griglia se ancora caldo.

Rispettare gli avvisi di PERICOLO, AVVERTENZA E ATTENZIONE riportati nel manuale d'uso del barbecue Weber®.

- Per la **cottura diretta**, attenersi alle istruzioni riportate nel manuale d'uso del barbecue Weber®.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A GAS:** posizionare le griglie sul barbecue con l'inserito per supporto di cottura per pollame e verdure, quindi preriscaldare per circa 15 minuti.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A CARBONE:** una volta che il carbone è ben caldo (circa 25 minuti), utilizzando i guanti per barbecue o da cucina, posizionare le griglie sul barbecue e il supporto di cottura per pollame e verdure nell'apertura della griglia. Preriscaldare il supporto di cottura per pollame e verdure e le griglie per circa 10-15 minuti.
- Ungere leggermente i cibi con olio prima di inserirli nel supporto caldo.
- Distribuire il cibo in modo uniforme su tutto il supporto. Chiudere il coperchio del barbecue.
- Per girare i cibi utilizzare le pinze per barbecue. **⚠ ATTENZIONE: l'uso di spatole o cucchiaini in metallo sulla superficie del supporto di cottura per pollame e verdure può danneggiare il rivestimento in acciaio inossidabile.**
- Attendere che il supporto di cottura per pollame e verdure si raffreddi prima di rimuoverlo. Fare attenzione a evitare fuoriuscite di residui di cibo/liquidi quando si solleva il supporto di cottura per pollame e verdure dal barbecue.
- Il supporto di cottura per pollame e verdure può essere lavato in lavastoviglie o a mano con acqua tiepida e detergente. Lasciarlo immerso in acqua per rimuovere le particelle più resistenti prima del lavaggio. È possibile utilizzare spugne o spazzole morbide leggermente abrasive o in nylon. **⚠ ATTENZIONE: non utilizzare spugne o spazzole in metallo o detersivi fortemente abrasivi poiché potrebbero danneggiare il rivestimento in acciaio inossidabile.** Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente il supporto di cottura per pollame e verdure.
- È importante notare quanto segue: la finitura in acciaio inossidabile del supporto di cottura per pollame e verdure si scolorisce in seguito all'uso continuo sul barbecue; ciò comunque non influisce sulle prestazioni di cottura del supporto.
- Eliminare i residui dalle griglie di cottura con una spazzola con setole in acciaio.
- Sostituire la spazzola se sulla griglia si trovano setole staccate.

ISTRUZIONI D'USO

Prima dell'uso: lavare il nuovo supporto di cottura per pollame e verdure a mano accuratamente utilizzando un detergente per piatti non aggressivo. Asciugare accuratamente con un panno morbido o un tovagliolo di carta.



PT ASSADOR DE VEGETAIS/FRANGO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Se as indicações de PERIGO, AVISO, ATENÇÃO e UTILIZAÇÃO não forem devidamente lidas e respeitadas, podem ocorrer queimaduras e/ou lesões graves para si e para terceiros, bem como danos materiais.

⚠ PERIGO! Não utilize qualquer tipo de óleo alimentar, seja em que quantidade for, no assador de vegetais/frango. O óleo alimentar pode inflamar-se e causar lesões graves ou morte, bem como danos materiais. Em vez disso, aplique um pouco de óleo alimentar nos alimentos antes de os colocar no assador de vegetais/frango aquecido.

- ⚠ AVISO: Não utilize o assador de vegetais/frango sem a(s) grelha(s) Gourmet BBQ System™.
- ⚠ AVISO: Utilize sempre pegas ou luvas de churrasco resistentes ao calor para manusear ou utilizar o Gourmet BBQ System™.
- ⚠ AVISO: Não tente retirar o assador de vegetais/frango quente do grelhador.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Antes da primeira utilização: Lave manualmente o novo assador de vegetais/frango com um produto suave para lavar loiça. Seque cuidadosamente com um pano macio ou um toalhete de papel.

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

- Respeite as instruções no Manual do utilizador do Grelhador Weber® para preparar o grelhador para grelhagem directa.
- **PARA GRELHAR EM GRELHADORES A GÁS:** Coloque a(s) grelha(s) no grelhador com o assador de vegetais/frango introduzido e pré-aqueça o grelhador durante cerca de 15 minutos.
- **PARA GRELHAR EM GRELHADORES A CARVÃO:** Quando as brasas estiverem bem quentes (aproximadamente 25 minutos), usando pegas ou luvas de churrasco, coloque a(s) grelha(s) no grelhador e introduza o assador de vegetais/frango na abertura da(s) grelha(s). Pré-aqueça o assador de vegetais/frango a(s) grelha(s) durante cerca de 10-15 minutos.
- Aplique um pouco de óleo alimentar nos alimentos antes de os colocar no assador quente.
- Distribua uniformemente os alimentos no assador. Feche a tampa do grelhador.
- Use pegas de churrasco para virar os alimentos. **⚠ATENÇÃO:** A utilização de espátulas de metal ou colheres na superfície do assador de vegetais/frango pode causar danos ao acabamento de aço inoxidável.
- Apenas retire o assador de vegetais/frango quando o mesmo tiver arrefecido. Tenha cuidado ao retirar o assador de vegetais/frango do grelhador para não deixar cair alimentos/líquidos.
- O assador de vegetais/frango pode ser lavado na máquina de lavar loiça e manualmente com água morna e detergente. Deixe o assador amolecer em água para remover a sujidade mais resistente antes de o lavar. Podem utilizar-se escovas/esfregões de nylon ou pouco abrasivos. **⚠ATENÇÃO:** Não utilize escovas/esfregões metálicos nem detergentes agressivos e abrasivos, uma vez que pode danificar o acabamento de aço inoxidável. Seque totalmente o assador de vegetais/frango após a lavagem.
- Nota: O acabamento em aço inoxidável do assador de vegetais/frango perde a cor com a utilização contínua no grelhador; esta situação não afecta o desempenho do grelhador.
- Elimine os resíduos das grelhas com uma escova de cerdas de aço.
- Substitua a escova se as cerdas se soltarem e ficarem agarradas às grelhas.

PL OPIEKACZ DO DROBIU/WARZYW 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 w opiekaczu do drobiu/warzyw. Olej jadalny może zapalić się i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć oraz uszkodzenia mienia. Zamiast tego, przed włożeniem do rozgrzanego opiekacza do drobiu/warzyw, potrawę należy lekko posmarować olejem.

- ⚠ OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać opiekacza do drobiu/warzyw 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 gorącego opiekacza do drobiu/warzyw z grilla.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie nowy opiekacz do drobiu/warzyw w delikatnym płynie do mycia naczyń. Starannie wysuszyć za pomocą miękkiej ściereki 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 włożonym opiekaczem do drobiu/warzyw 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 opiekacz do drobiu/warzyw w otworze rusztu(ów). Rozgrzewać opiekacz do drobiu/warzyw i ruszt(y) przez około 10-15 minut.
- Lekko posmarować olejem potrawę przed włożeniem jej do gorącego opiekacza.
- Równomiernie rozłożyć potrawę w opiekaczu. Zamknąć pokrywę grilla.
- Do obracania potrawy używać szczyptec. **⚠PRZESTROGA:** Używanie metalowej łopatki lub łyżki i przesuwanie jej po powierzchni opiekacza do drobiu/warzyw może doprowadzić do uszkodzenia powłoki ze stali nierdzewnej.
- Nie wolno wyjmować opiekacza do drobiu/warzyw, dopóki nie ostygnie. Zachować ostrożność przy wyjmowaniu opiekacza do drobiu/warzyw, aby nie rozlać pozostałości potrawy/płynu.
- Opiekacz do drobiu/warzyw można myć w zmywarce do naczyń lub ręcznie, w ciepłej wodzie z mydłem. Przed myciem namoczyć naczynie 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 ze stali nierdzewnej. Po umyciu dokładnie wysuszyć opiekacz do drobiu/warzyw.
- Uwaga: Wykonane ze stali nierdzewnej wykończenie opiekacza do drobiu/warzyw będzie się odbarwiać w miarę używania na grillu; nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie potraw w opiekaczu.
- Usunąć zanieczyszczenia z rusztu(ów) do pieczenia za pomocą stalowej szcetki drucianej.
- Jeśli luźne włosie jest widoczne na ruszcie (rusztach) do pieczenia lub na samej szcetce, 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 вставку для жарки овощей/птицы 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 вставку для жарки овощей/птицы.

- ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не используйте вставку для жарки овощей/птицы без решетки (решеток) 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 вставку для жарки овощей/птицы с гриля.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ

Перед первым использованием: Тщательно помойте новую вставку для жарки овощей/птицы 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 вставкой для жарки овощей/птицы и подогрейте в течение примерно 15 минут.
- **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА УГОЛЬНОМ ГРИЛЕ:** После того, как уголь стал горячим (примерно через 25 минут), используя рукавицы для гриля, установите решетку (решетки) для пищи в гриль, а вставку для жарки овощей/птицы – в отверстие в решетке (решетках). Разогрейте вставку для жарки овощей/птицы и решетку (решетки) в течение примерно 10–15 минут.
- Слегка смажьте маслом продукты, прежде чем положить их на разогретую вставку для жарки овощей/птицы.
- Равномерно распределите продукты по вставке для жарки. Закройте крышку гриля.
- Для переворачивания продуктов используйте щипцы для гриля. **ВНИМАНИЕ!** Металлическая лопатка или ложка может повредить поверхность вставки для жарки овощей/птицы из нержавеющей стали.
- Не снимайте вставку для жарки овощей/птицы, пока она не остынет. Будьте осторожны при извлечении вставки для жарки овощей/птицы из гриля, чтобы из нее не выпали остатки продуктов и не вылилась жидкость.
- Вставку для жарки овощей/птицы можно мыть в посудомоечной машине или вручную теплой водой с мылом. Замочите в воде, чтобы удалить прилипшие частицы, прежде чем мыть вставку. 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 поверхность из нержавеющей стали.** Тщательно высушите вставку для жарки овощей/птицы после мойки.
- Обратите внимание: После длительного использования на гриле вставка для жарки овощей/птицы из нержавеющей стали потеряет первоначальный цвет; это не повлияет на эксплуатационные качества вставки для жарки.
- Очистите решетку (решетки) для пищи стальной щеткой.
- Замените щетку при обнаружении оторвавшихся щетинок на щетке или решетке для пищи.

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

⚠ NEBEZPEČÍ! Na stojan na kuře/zeleninu nelijte nikdy olej. Olej může vzplanout a způsobit vážné poranění či smrt a škody na majetku. Namísto toho zlehka potřete olejem potraviny a následně ji vložte do rozehřátého stojanu na drůbež/zeleninu.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte stojan na drůbež/zeleninu bez grilovacího roštu(ů) Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s Gourmet BBQ System™ vždy používejte ochranné rukavice s tepelnou izolací.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepokoušejte se odstranit horký stojan na drůbež/zeleninu z grilu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

Před prvním použitím: Nový stojan na drůbež/zeleninu důkladně omyjte vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí. Vytřete dosucha jemnou tkaninou nebo papírovou utěrkou.

Dodržujte veškeré pokyny uvedené v částech NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ v příručce pro majitele grilu Weber®.

- Při sestavování grilu pro **přímé grilování** dodržujte pokyny uvedené v příručce pro gril na dřevěné uhlí Weber®.
- **GRILY NA PLYN:** Vložte rošť(y) se zasazeným stojanem na drůbež/zeleninu do grilu a předehřívejte přibližně 15 minut.
- **GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ:** Po důkladném rozžhavení uhlí (po zhruba 25 minutách) vložte do grilu rošť(y) a do otvoru rošť(ů) zasaďte stojan na drůbež/zeleninu. Použijte přitom rukavice s tepelnou izolací. Předehřívejte stojan na drůbež/zeleninu a rošť(y) po dobu přibližně 10–15 minut.
- Potraviny před vložením do horkého stojanu zlehka potřete olejem.
- Pokrm rovnoměrně rozložte po celém stojanu. Přiklopte poklop grilu.
- Při otáčení potravy použijte barbecue kleště. **⚠POZOR: Používání kovových lžic nebo lopatek může způsobit poškození nerezového povrchu stojanu na drůbež/zeleninu.**
- Nevjímejte stojan na drůbež/zeleninu, dokud nevychladne. Při vyjímání stojanu na drůbež/zeleninu z grilu dbejte opatrnosti, aby vám nevyvpadl pokrm či abyste nevyřili tekutinu.
- Stojan na drůbež/zeleninu lze mýt v myčce nebo opláchnout ručně horkou vodou se saponátem. Ponořte do vody, abyste před mytím odstranili případné uplělé zbytky potravy. Lze použít nylonové nebo měkké abrazivní polštářky nebo kartáčky. **⚠POZOR: Nepoužívejte ocelové kartáčky ani abrazivní čisticí prostředky. Mohou způsobit poškození nerezového povrchu.** Po umytí stojan na drůbež/zeleninu důkladně osušte.
- Poznámka: Při dlouhodobém používání na grilu dojde ke změně barvy nerezového stojanu na drůbež/zeleninu; vlastnosti stojanu tím však nejsou nijak dotčeny.
- Ocelovým kartáčem odstraňte nečistoty z grilovacího rošť(ů).
- Pokud na grilovacím rošť(rostech) nacházíte drátky či uvolněné z kartáče, vyměňte jej.

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte v zeleninovom/hydinovom pekáči 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 zohriaty zeleninový/hydinový pekáč.

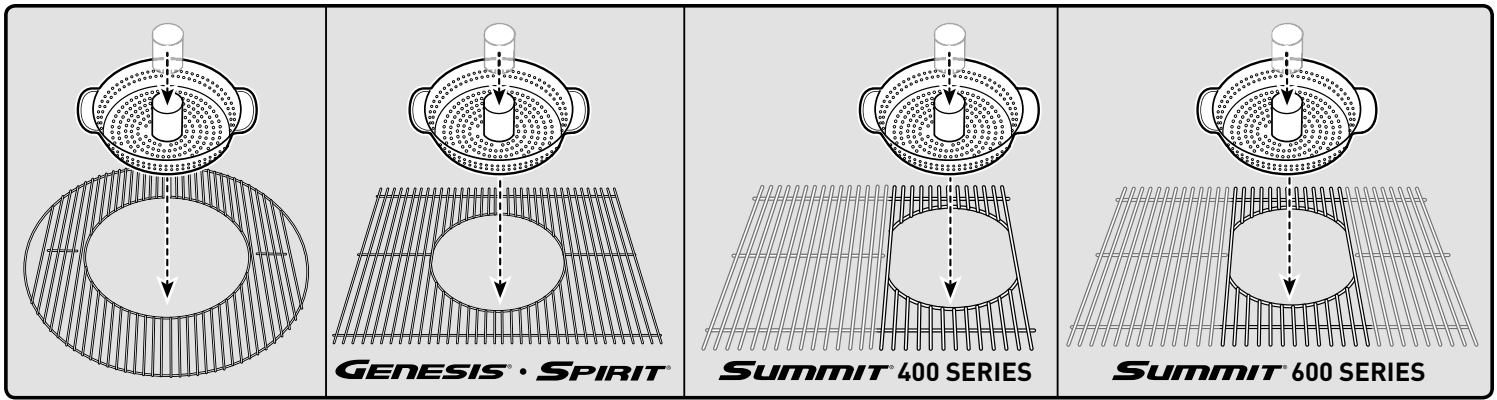
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepoužívajte zeleninový/hydinový pekáč bez varných roštov gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas manipulácie alebo používania gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™ používajte vždy piknikové palčiaci alebo grilovacie rukavice odolné voči teplu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepokúšajte sa vyberať horúci zeleninový/hydinový pekáč z grilu.

POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred prvým použitím: Rukou dôkladne umyte nový zeleninový/hydinový pekáč s umývacím prostriedkom na riad. Vysušte 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 zeleninového/hydinového pekáča a predhrejte na približne 15 minút.
- **PRE GRILOVANIE NA GRILE NA DREVĚNÉ UHLIE:** Po úplnom rozpálení uhlia (približne 25 minútach) položte pomocou piknikových palčiacok alebo rukavíc varné rošty do grilu a položte zeleninový/hydinový pekáč do otvoru roštov. Predhrejte zeleninový/hydinový pekáč a rošty na približne 10 až 15 minút.
- Jedlo jemne naolejujte pred vložením na zohriaty pekáč.
- Jedlo na pekáči rovnomerne rozložte. Zatvorte veko grilu.
- Na otáčanie jedla použite grilovacie klešče. **⚠UPOZORNENIE: Nerezový povrch zeleninového/hydinového pekáča sa môže poškodiť používaním kovovej stierky alebo lyžice.**
- Zeleninový/hydinový pekáč vyberte, až keď vychladne. Pri vyťahovaní zeleninového/hydinového pekáča z grilu buďte opatrní, aby vám nevyvpadlo zostávajúce jedlo alebo aby ste nevyřili tekutinu.
- Zeleninový/hydinový pekáč môžete umývať v umývačke riadov alebo ručne teplou mydlovou vodou. Pred umývaním ho nechajte odstáť vo vode, aby bolo možné odstrániť stvrdnuté kusy. Môžete použiť nylonové alebo mäkké abrazívne špongie alebo kefy. **⚠UPOZORNENIE: Nepoužívajte kovové špongie alebo kefy, prípadne drsné umývacie prostriedky, pretože tie zničia nerezový povrch.** Po umytí zeleninový/hydinový pekáč dôkladne vysušte.
- Poznámka: Nerezový povrch zeleninového/hydinového pekáča stratí farbu pri neustálom používaní na grile. Nemá to však vplyv na výkon pekáča pri príprave jedla.
- 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™ ZÖLDSÉG/SZÁRNYAS SÜTŐ

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

⚠ VESZÉLY! A zöldség/szárnycsütőn ne használjon semmilyen típusú vagy mennyiségű olajat. Ez tüzet okozhat, ami súlyos sérüléseket, halált vagy anyagi károkat eredményezhet. Ehelyett az ételt enyhén olajozza meg mielőtt a zöldség/szárnycsütőre helyezné.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja a zöldség/szárnycsütőt a Gourmet BBQ System™ sütőrostély(ok) nélkül.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A Gourmet BBQ System™ grillsütőn végzett munka közben használjon hőálló grillezőkesztyűt.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne próbálja levenni a forró zöldség/szárnycsütőt a grillezőről.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

Első használat előtt: Első használat előtt mossa meg alaposan kézzel a zöldség/szárnycsütőt enyhén mosószeres vízben. Törölje szárazra egy puha ronggyal vagy papírtörölközővel.

Tartsa be a Weber® grillsütő használati útmutatójában található VESZÉLYRE, FIGYELMEZTETÉSRE és ÖVINTÉZKEDÉSRE vonatkozó előírásokat.

- A grillsütő közvetlen grillezéshez történő beállításához kövesse a Weber® grillsütő használati útmutatóját.
- **GRILLEZÉS GÁZÜZEMŰ GRILLSÜTŐVEL:** Helyezze a sütőrostély(oka)t a grillsütőre a zöldség/szárnycsütő betéttel együtt és melegítse elő körülbelül 15 percig.
- **GRILLEZÉS SZENES GRILLSÜTŐVEL:** A szén felmelegedése után (körülbelül 25 perc) a grillezőkesztyű segítségével helyezze a sütőrostélyt a grillsütőre és helyezze a zöldség/szárnycsütő betétet a sütőrostély nyílására. Melegítse elő a zöldség/szárnycsütőt és sütőrostély(oka)t körülbelül 10–15 percig.
- Enyhén olajozza meg az ételt mielőtt a forró nyársra helyezné.
- Az ételt egyenletesen ossza el a sütő felületén. Zárja le a grillsütő fedelét.
- Az étel megfordításához használjon grillezőfogót. **⚠VIGYÁZAT:** Fém spatula vagy kanál használata felsértheti a zöldség/szárnycsütő rozsdamentes acél felületét.
- Eltávolítás előtt várja meg, amíg a zöldség/szárnycsütő kihűl. A zöldség/szárnycsütő leemelésekor a grillezőről vigyázzon, hogy ne folyhasson ki a fennmaradó étel/folyadék.
- A zöldség/szárnycsütő mosható mosogatógépben, vagy kézzel meleg szappanos vízben. A mosás előtt a lerakódások eltávolításához áztassa vízbe. Használhat műanyag vagy puha dörzsszivacsot. **⚠VIGYÁZAT:** Ne használjon fém dörzsolóanyagot vagy maró hatású mosószeret, mert az károsítja a rozsdamentes acél bevonatot. Mosás után alaposan szárítsa meg a zöldség/szárnycsütőt.
- Figyelem: A használat során a zöldség/szárnycsütő rozsdamentes acél bevonata megfakul; ez nem befolyásolja a sütő teljesítményét.
- Kefélje le a sütőrostélyokról az ételmaradékot egy drótkefével.
- Ha kihullott kefeszállakat talál a sütőrostélyon vagy kefén, cserélje ki a kefét.

RO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ - ROTISOR DE LEGUME/PU

Necitirea și nerespectarea specificațiilor cu privire la PERICOLE, AVERTISMENTE, ATENȚIONĂRI și UTILIZARE pot duce la arsuri și/sau răni grave ale utilizatorului și celor din jur precum și la deteriorarea bunurilor personale.

⚠ PERICOL! Nu folosiți nici un pic de ulei de gătit de niciun fel în rotisorul de legume/pui. Uleiul de gătit poate lua foc și poate cauza vătămări corporale grave sau deces și pagube materiale. În schimb, ungeți cu puțin ulei alimentele înainte de a le așeza în rotisorul de legume/pui încălzit.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Folosiți întotdeauna rotisorul de legume/pui împreună cu grilul de prăjire din Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Utilizați întotdeauna mănuși de grătar sau mănuși termorezistente în timp ce manipulați Gourmet BBQ System™ sau pregătiți mâncăruri cu ajutorul acestuia.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu încercați să îndepărtați rotisorul de legume/pui fierbinte de pe grătar.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de prima utilizare: Spălați la mână noul rotisor de legume/pui cu mare grijă, folosind un detergent lichid pentru vase slab. Uscați-l bine cu o cârpă moale sau cu un șervet de hârtie.

Urmați toate specificațiile cu privire la PERICOLELE, AVERTISMENTELE și ATENȚIONĂRILE din Manualul dvs. de utilizare grătare Weber®.

- Urmați instrucțiunile din Manualul dvs. de utilizare grătare Weber® pentru a pregăti grătarul la operațiunea de preparare pe grătar.
- **ÎN CAZUL GRĂTARELOR CU GAZ:** Așezați grilul de prăjire împreună cu inserția rotisor de legume/pui pe grătar și preîncălziți-le aproximativ 15 minute.
- **ÎN CAZUL GRĂTARELOR PE CĂRBUNE DE LEMN:** După ce cărbunii au devenit suficient de fierbinți (aproximativ 25 minute), folosind mănuși de grătar sau mănuși termorezistente, așezați grilul de prăjire pe grătar și puneți rotisorul de legume/pui în orificiul grilului. Preîncălziți rotisorul de legume/pui și grilul de prăjire timp de 10–15 minute.
- Ungeți cu puțin ulei alimentele înainte de a le așeza în rotisorul fierbinte.
- Distribuți mâncarea în mod uniform în rotisor. Închideți capacul grătarului.
- Utilizați clești de grătar pentru a întoarce mâncarea. **⚠ATENȚIE:** Folosirea unei spatule sau linguri din metal poate cauza deteriorarea suprafeței din oțel inoxidabil al rotisorului de legume/pui.
- Nu îndepărtați rotisorul de legume/pui înainte ca acesta să se fi răcit. Ridicați cu grijă rotisorul de legume/pui de pe grătar pentru a evita vărsarea alimentelor/lichidelor rămase în acesta.
- Rotisorul de legume/pui poate fi spălat în mașina de spălat vase sau la mână, cu apă caldă și săpun. Înmuiați-l în apă pentru a îndepărta depunerile întărite de mâncare înainte de spălare. Puteți folosi bureți de vase/perii din nylon sau material puțin putin abraziv. **⚠ATENȚIE:** Nu folosiți bureți de vase metalici/perii metalice sau săpunuri abrazive dure, deoarece acestea vor deteriora suprafața din oțel inoxidabil. După spălare uscați cu grijă rotisorul de legume/pui.
- Vă rugăm să rețineți: Suprafața din oțel inoxidabil al rotisorului dvs. de legume/pui se va decolora în urma utilizării îndelungate pe grătar; aceasta nu va influența performențele de pregătire a mâncărurilor ale rotisorului.
- Curățați resturile de mâncare de pe grilul de prăjire cu o perie de sârmă din oțel.
- Înlocuiți peria dacă are firele slăbite sau dacă găsiți fire căzute pe grilul de prăjire.

Če ne preberete in upoštevate vseh opozoril za NEVARNOST, POZOR, OPOZORILO in navodil za UPORABO, lahko to povzroči opekline in/ali hude telesne poškodbe vas in drugih ljudi ter materialno škodo.

⚠ NEVARNOST! V posodi za pečenje zelenjave/ perutnine ne uporabljajte nobenega jedilnega olja. Jedilno olje se lahko vneme in povzroči hude telesne poškodbe ali smrt ter materialno škodo. Namesto tega rahlo namažite hrano z oljem, preden jo položite v segreto posodo za pečenje zelenjave/perutnine.

- ⚠ **OPOZORILO: Ne uporabljajte posode za pečenje zelenjave/ perutnine brez Gourmet BBQ System™ mreže (mrež) za pečenje.**
- ⚠ **OPOZORILO: Vedno uporabljajte na vročino odporne rokavice ali rokavice za žar, ko upravljate z ali pečete na sistemu Gourmet BBQ System™.**
- ⚠ **OPOZORILO: Ne poskušajte odstraniti vroče posode za pečenje zelenjave/perutnine z žara.**

UPORABA IN NEGA

Pred prvo uporabo: Ročno temeljito operite novo posodo za pečenje zelenjave/perutnine z blagim detergentom za pomivanje posode. Temeljito posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

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

- Upoštevajte napotke v navodilih za uporabo vašega Weber® žara za pripravo žara za neposredno pečenje.
- **PEČENJE NA PLINSKEM RAŽNJU:** Vstavite mrežo (mreže) v žar z vložno posodo za pečenje zelenjave/perutnine in predhodno segrevajte približno 15 minut.
- **ZA PEČENJE NA RAŽNJU NA OGLJE:** Ko je oglje že povsem segreto (po približno 25 minutah), s pomočjo rokavic za žar postavite mrežo (mreže) za pečenje v žar in vložite posodo za pečenje zelenjave/perutnine v odprtino v mreži. Predhodno segrevajte posodo za pečenje zelenjave/perutnine in mrežo (mreže) približno 10–15 minut.
- Narahlo namažite hrano z oljem, preden jo položite v segreto posodo za pečenje.
- Enakomerno razporedite hrano po posodi za pečenje. Zaprite pokrov žara.
- Za obračanje hrane uporabljajte prijemale za žar. **⚠POZOR: Uporaba kovinske lopatice ali žlice na površini posode za pečenje zelenjave/perutnine lahko povzroči poškodbe obloge iz nerjavečega jekla.**
- Ne odstranite posode za pečenje zelenjave/perutnine, dokler se ne shladi. Bodite previdni, ko dvigujete posodo za pečenje zelenjave/perutnine iz žara, da ne raztresete/razlijete preostale hrane/tekočine.
- Posodo za pečenje zelenjave/perutnine lahko perete v pomivalnem stroju ali ročno s toplo milnico. Pred pranjem namakajte v vodi, da odstranite trdovratne delce hrane. Najlonske ali mehke abrazivne gobice/ščetke lahko uporabljate. **⚠POZOR: Ne uporabljajte kovinskih gobic/ščetk ali jedkih abrazivnih mil, ker lahko poškodujejo oblogo iz nerjavečega jekla.** Temeljito posušite posodo za pečenje zelenjave/perutnine po pranju.
- Prosimo, upoštevajte: Obloga iz nerjavečega jekla na posodi za pečenje zelenjave/perutnine potemni z dolgotrajnejšo uporabo na žaru; to ne bo vplivalo na učinkovitost posode za pečenje zelenjave/perutnine.
- Odstranite smeti z mreže (mrež) za pečenje z žično ščetko z jeklenimi ščetinami.
- Zamenjajte ščetko, če na mreži (mrežah) za pečenje ali na ščetki opazite odpadle ščetine.

Ako ne pročitate i ne držite se izjava OPASNOST, UPOZORENJE, OPREZ i UPOTREBA, to može dovesti do opekline i/ili ozbiljnih ozljeda vas i drugih osoba te oštećenja na osobnoj imovini.

⚠ OPASNOST! Nemojte koristiti jestivo ulje bilo koje vrste i količine u posudi za pečenje povrća/piletine. Jestivo ulje može zahvatiti vatru i tako nanijeti teške tjelesne ozljede ili izazvati pogibiju ili oštećenje imovine. Umjesto toga, lagano namažite hranu uljem prije njezina stavljanja u zagrijanu posudu za pečenje povrća / piletine.

- ⚠ **UPOZORENJE: Nemojte koristiti posudu za pečenje povrća / piletine bez Gourmet BBQ System™ rešetke za pripremu hrane(s).**
- ⚠ **UPOZORENJE: Uvijek koristite toplinski odporne zaštitne rukavice za roštilj pri rukovanju ili pripremi hrane na Gourmet BBQ System™.**
- ⚠ **UPOZORENJE: Ne pokušavajte skinuti vruću posudu za pečenje povrća/piletine s roštilja.**

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

Prije prve upotrebe: Dobro operite rukom novu posudu za pečenje povrća / piletine u blagom deterdentu za pranje suđa. Dobro osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.

Držite se izjava OPASNOST, UPOZORENJE i OPREZ koje se nalaze u priručniku za korisnike roštilja Weber®.

- Držite se uputa iz korisničkog priručnika za Weber® roštilj kako biste roštilj pripremili za neposredno pečenje.
- **PRIPREMA ROŠTILJA NA PLINU:** Stavite rešetke u roštilj sa stavljenom posudom za pečenje povrća / piletine i zagrijavajte oko 15 minuta.
- **PRIPREMA ROŠTILJA NA UGLJENU:** Kada se ugljen dobro zažari (oko 25 minuta), zaštitnim rukavicama za roštilj stavite rešetke za pripremu hrane u roštilj i stavite posudu za pečenje povrća/piletine u otvor na rešetki. Zagrijavajte posudu za pečenje povrća/piletine i rešetke oko 10–15 minuta.
- Lagano namažite hranu uljem prije njezina stavljanja u vruću posudu za pečenje.
- Ravnomjerno rasporedite hranu u posudi. Zatvorite poklopac roštilja.
- Hvataljkama za roštilj preokrećite hranu. **⚠OPREZ: Upotreba metalne lopatice ili žlice na površini posode za pečenje povrća / piletine može oštetiti površinu od nehrđajućeg čelika.**
- Ne skidajte posudu za pečenje povrća/piletine sve dok se ne ohladi. Pazite da pri vadenju posude za pečenje povrća / piletine ne razlijete zaostalu hranu / tekućinu.
- Posuda za pečenje povrća / piletine može se prati u perilici za suđe ili ručno u toploj vodi sa sapunom. Namažite prije pranja u vodi kako bi se otpustile čestice tvrdokorne prljavštine. Mogu se koristiti plastični ili mekani abrazivni jastučići / četke. **⚠OPREZ: Nemojte koristiti metalne jastučice / četke ili gruba sredstva za čišćenje jer njima ćete oštetiti površinu od nehrđajućeg čelika.** Nakon pranja, posudu za pečenje povrća / piletine dobro osušite.
- Zapamtite: Površina posude za pečenje povrća/piletine od nehrđajućeg čelika izgubit će boju ako je stalno koristite na roštilju, no to neće utjecati na njezina radna svojstva u pripremi hrane.
- Iščekajte otpatke s rešetki za pripremu hrane čeličnom žičnom četkom.
- Zamijenite četku ako naidete na ispale dlačice na rešetkama za primjenu.

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

⚠ OHT! Köögivilja-/kanarösteris 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 köögivilja-/kanarösterisse asetamist.

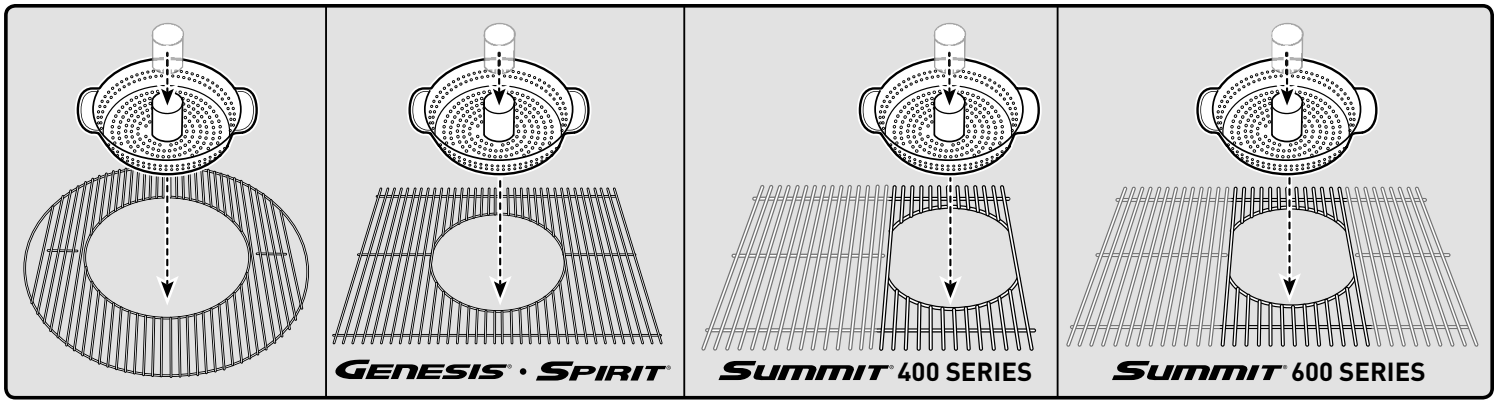
- ⚠ **HOIATUS. Ärge kasutage köögivilja-/kanarösterit ilma Gourmet BBQ System™-i küpsetusrestide(de)ta.**
- ⚠ **HOIATUS. Kasutage kuumakindlaid pjalappe või kindaid iga kord, kui käsitate Gourmet BBQ System™-it.**
- ⚠ **HOIATUS. Ärge püüdke kuumaa köögivilja-/kanarösterit grilliit eemaldada.**

KASUTAMINE JA HOOLDUS

Enne esimest korda kasutamist: Peske uus köögivilja-/kanaröster 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 köögivilja-/kanarösteri sisestusdetailiga grilli sisse ja eelkuumutage ligikaudu 15 minutit.
- **SÖEGRILLIGA GRILLIMINE.** Kui söed on üleni kuumad (ligikaudu 25 minuti möödumisel; kasutage pajalappe või kindaid), asetage küpsetusrest(id) grilli ja pange köögivilja-/kanaröster resti(de) avastesse. Eelkuumutage köögivilja-/kanarösterit ja resti/reste ligikaudu 10–15 minutit.
- Määrige toit õliga kergelt kokku enne kuumaa rösterisse panemist.
- Jaotage toit ühtlaselt rösteri pinnale laiali. Sulgege grillikaas.
- Kasutage toidu pööramiseks grillitange. **⚠ETTEVAATUST! Metallspaatli või -lusika kasutamine köögivilja-/kanarösteri pinnal võib kahjustada roostevabast terasest katet.**
- Ärge eemaldage köögivilja-/kanarösterit enne, kui see on maha jahtunud. Olge köögivilja-/kanarösteri grillist välja tõstmisel ettevaatlik, et allesjäänud toit/vedelik maha ei kukuks.
- Köögivilja-/kanarösterit saab pesta nõudepesumasinas või käsitsi sooja seebiveega. Leotage enne pesemist vees, et kinnijäänud osakesed lahti leotada. Kasutada võib nailonist või pehmeid abrasiivseid käsnu/harju. **⚠ETTEVAATUST! Ärge kasutage metallist käsnu/harju ega tugevatoimelisi abrasiivseid seepe, sest need kahjustavad roostevabast terasest katet.** Pärast pesemist kuivatage köögivilja-/kanaröster korralikult ära.
- Pidage meeles järgmist. Köögivilja-/kanarösteri roostevabast terasest katte värv luitub, kui seda pidevalt grilliit kasutada. See ei kahjusta rösteri küpsetamisomadusi.
- Harjake küpsetusrest(id) jääkidest puhtaks terasharjaga.
- Vahetage hari välja, kui märkate küpsetusrestide(de) või harjal lahtiseid harjaseid.



LV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ DĀRŽEŅU/PUTNU GAĻAS CEPŠANAS IERĪCE

Neizlasot un neievērojot visus 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 dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīcē 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 ēdienu pirms ievietojat to uzkarstajā dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīcē.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** neizmantojiet dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci bez Gourmet BBQ System™ cepšanas režģa(-iem).
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** gatavojot ēdienu ar Gourmet BBQ System™, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nemēģiniet izņemt no grila karstu dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci.

LIETOŠANA UN KOPŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes: rūpīgi nomazgājiet jauno dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci 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 sniegtos norādījumus par grila sagatavošanu **tiešajai grilēšanai**.
- **GRILĒŠANAI AR GĀZES GRILU:** ievietojiet cepšanas režģi(-us) kopā ar dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci grilā un karsējiet 15 minūtes.
- **GRILĒŠANAI AR KOKOĢĻU GRILU:** kad ogles kārtīgi uzkaršušas (aptuveni 25 minūtes pēc iedegšanas), izmantojot grilēšanas cimdus, ievietojiet cepšanas režģi(-us) un ievietojiet dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci cepšanas režģa(-u) atvērumā. Ļaujiet dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci un cepšanas režģim(-iem) aptuveni 10 - 15 minūtes uzkarst.
- Pirms ēdiena novietošanas uz karstās dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīces nedaudz ieziediet ēdienu ar cepamo eļļu.
- Izvietojiet ēdienu uz dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīces vienmērīgi. Aizveriet grila vāku.
- Ēdiena apgrīšanai izmantojiet grilēšanas kņables. **⚠UZMANĪBU:** izmantojot ēdiena apgrīšanai metāla lāpstiņu vai karoti, var tikt bojāts dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīces nerūsosā tērauda pārklājums.
- Neizņemiet dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci no grila, kamēr tā nav atdzisusi. Izņemot dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci no grila, esiet uzmanīgi, lai neizbertu vai neizlietu tajā palikušo ēdienu vai šķidrumu.
- Dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Lai notīrītu piedegušas vai piekaltušas ēdiena daļiņas, atmieksējiet tās ar ūdeni. Varat izmantot neilona vai cita mīksta materiāla abrazīvās tīrīšanas salvetes vai suku. **⚠UZMANĪBU:** neizmantojiet metāla abrazīvās salvetes / suku vai abrazīvās pastas, jo tās sabojās nerūsosā tērauda pārklājumu. Pēc nomazgāšanas kārtīgi nosusiniet dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīci.
- Lūdzu, ievērojiet: laika gaitā dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīces nerūsosā tērauda pārklājums mainīs krāsu; tas neietekmēs dārzeņu/putnu gaļas cepšanas ierīces lietošanas efektivitāti.
- Notīriet cepšanas režģi(-us) ar tērauda stieplu suku.
- Ja uz cepšanas režģa(-iem) vai uz suku ir pamanāmi izkrtuši sari, nomainiet suku.

LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ DARŽOVIŲ / PAUKŠTIENOS SKRUDINTUVAS

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

⚠ PAVOJUS! Daržovių / paukštienos skrudintuve jokiū 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 įkaitusį daržovių / paukštienos skrudintuvą.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nenaudokite daržovių / paukštienos skrudintuvo be „Gourmet BBQ System™“ kepanųjų grotelių.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Visada mūvėkite karščiui atsparias kepsnines pirštines, kai naudosite „Gourmet BBQ System™“.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nebandykite nuimti karšto daržovių / paukštienos skrudintuvo nuo kepsnines.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš pirmą kartą naudojant: Kruopščiai rankomis išplaukite naują daržovių / paukštienos skrudintuvą, naudodami švelnų indų plovimo skystį. Gerai nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.

Vadovaukitės visomis PAVOJAUS, ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nuostatomis, pateiktomis „Weber“ kepsnines naudojimo gide.

- Vadovaukitės „Weber“ kepsnines gido naudojimo instrukcijomis, kaip paruošti kepsninę tiesioginiam kepimui.
- **KEPIMUI DUJINE KEPSNINE:** Įdėkite grotelės į kepsninę su daržovių / paukštienos skrudintuvo įdėklų ir pašildykite apie 15 minučių.
- **KEPIMUI MEDŽIO ANGLIŲ KEPSNINE:** Kai medžio anglis visiškai įkais (po apytiksliai 25 minučių), mūvedami kepsninės pirštines įdėkite kepanąsias grotelės į kepsninę, o daržovių / paukštienos skrudintuvą – į grotelių ertmę. Pakaitinkite daržovių / paukštienos skrudintuvą ir grotelės apie 10-15 minučių.
- Užpilkite šiek tiek aliejaus ant maisto prieš dėdami jį į įkaitusį skrudintuvą.
- Tolygiai paskirskykite maistą ant skrudintuvo. Uždenkite kepsninės dangtį.
- Vartykite maistą kepsnines žnyplėmis. **⚠ATSARGIAI!** Jei metaline mentele arba šaukštu priliesite daržovių / paukštienos skrudintuvo paviršių, galite sugadinti nerūdijančio plieno apdailą.
- Neišimkite daržovių / paukštienos skrudintuvo, kol jis neatvės. Būkite atsargūs, kai kelsite daržovių / paukštienos skrudintuvą iš kepsnines, kad nenumestumėte likusio maisto / neišpiltumėte skysčių.
- Daržovių / paukštienos skrudintuvą galima plauti indaplovėje arba rankomis šiltame, muiluotame vandenyje. Sunkiai nuplaunamus likučius pamirkykite vandenyje prieš plaudami. Galima naudoti nailonines arba minkštas šveičiamąsias šluostes / šepetelius. **⚠ATSARGIAI!** Nenaudokite metalinių šluosčių / šepetelių arba edaus šveičiamojo muilo, nes tai gali pažeisti nerūdijančio plieno apdailą. Išplautą daržovių / paukštienos skrudintuvą gerai išdžiovinkite.
- Atkreipkite dėmesį: Daržovių / paukštienos skrudintuvo nerūdijančio plieno apdaila išblūks po ilgalaikio naudojimo kepsninėje; tai nepakenks skrudintuvo kepimo našumui.
- Nušveiskite likučius nuo kepanųjų grotelių su plieninių šerių vieliniu šepetėliu.
- Pakeiskite šepetį, jei rasite iškritusių šerių ant kepanųjų grotelių arba šepetėlio.

(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 Y/O LA FACTURA CORRESPONDIENTE A LA COMPRA.**

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

(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/un entretien incorrect(e), ou d'un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'air) à des produits chimiques. Weber décline toute responsabilité relative à des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous octroie des droits spécifiques. D'autres droits, **variables selon les régions,** peuvent s'appliquer à votre cas.

(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 Verfarbungen 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 huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivaliasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappetumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakaikin välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minikä 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 produktionsarbeid. Dersom instruksjonene som er vedlagt, er fulgt, er garantitiden 2 år fra kjøpsdato. **TÅ DERFOR VARE PÅ KVITTERING/FAKTURA.**

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

(DA) GARANTI

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

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udsifting af dele, som viser sig at være defekte ved normal brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse viser sig at være defekte på en måde, som Weber godkender. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vælger Weber enten at reparere eller udskifte sådanne delene uden beregning. Sådanne 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 vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller folgemæssige 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 du 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, vandalisim, felaktig montering eller inkommet underhåll/service, eller vid underhållsarbete utifrån normalt rutinunderhåll. Forsämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, **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 u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. **BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.**

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn onder normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedgekeurd, dan zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen of repareren. Bij het retourneren van defecte onderdelen dienen de vervoerskosten vooraf betaald te zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper terugzenden nadat overeenstemming is bereikt m.b.t. de verzendkosten. Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. 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 conformità alle istruzioni stampate fornite con il prodotto. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. **PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCORTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.**

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

(PT) GARANTIA

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

Esta garantia estará limitada à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, conformemente as exigências da Weber, sejam consideradas como defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta. Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utilização devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorreta, vandalismo, instalação incorreta ou manutenção ou serviço incorrectos, ou caso não tenha sido efectuada a manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por quaisquer danos incidentais ou consequenciais. Esta garantia concede-lhe os direitos legais específicos e também poderá ter outros direitos, **que podem variar.**

(PL) GWARANCJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie będzie zamontowane i użytkowane zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. **DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ.**

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie normalnego użytkowania i serwisowania, i które w czasie kontrolni firmy Weber zostaną uznane za wadliwe. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, wtedy dokonana naprawa lub wymiana tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, nabywca musi pokryć z góry koszt opłat transportowych. Firma Weber zwróci części nabywcy pokrywając część opłat transportowych lub pocztowych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub problemów z działaniem powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowej konserwacji lub serwisu lub braku normalnej i rutynowej konserwacji. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwienia z powodu wystąpienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Firma Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za straty przypadkowe lub wynikowe. Ta gwarancja nadaje nabywcy określone prawa i nie wyklucza innych jego praw, **które mogą być różne.**

(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 обновленное 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 tištěnými dodanými pokyny. Společnost Weber může požadovat přiměřené doložení data zakoupení. **Z TOTOHO 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 taková závada prokázána způsobem uspokojivým pro společnost Weber. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a schválí nárok ze záruky, rozhodne o provedení opravy nebo bezplatné výměně dotčených dílů. Budete-li vyzváni k vrácení vadných dílů, musíte je odeslat na své náklady. Společnost Weber vrátí díly kupujícímu zášilkou s uhrazeným 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 at přímo, nebo z ovzduší. Společnost Weber neodpovídá, až již 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 MAJITELOVI, že jeho zariadenie nebude obsahovať chyby materiálu a spracovania odo dňa kúpy; záruka platí 2 roky v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými so zariadením. Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. **PRETO ODPORÚČAME, ABY STE SI DOBRE ODOĹŽILI POKLADNICNÝ LÍSTOK ALEBO FAKTÚRU.**

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavila chyba pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavia 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 szavatol 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. **EZÉRT ŐRIZZE MEG A NYUGATÍ, 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 időjárásra, 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 rendelkezhetsz.

(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 dovezi rezonabile a datei de cumpărare. **ÎN CONSECIINȚĂ, 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 examinarea vor arăta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul și aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnați piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna piese cumpărate, taxa de transport sau timbrul fiind preplătite. Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau înțreținerii sau deparării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a înțreținerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severe precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la prozedura chimică fie direct, fie din atmosferă, nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu este responsabil în cadrul acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru daunele accidentale sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice, pe lângă care vi se pot conferi și alte drepturi, care pot varia.

(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 odpovedi oziroma težav z delovanjem zaradi nesreč, zlorabe, sprememb, napačne uporabe, vandalizma, nepravilne namestitve oziroma nepravilnega vzdrževanja in servisiranja oziroma neupoštevania 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 zatraži 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 po ovim ili nekim nametnutim jamstvom za slučajne ili posljedične štete. Ovo vam jamstvo daje određena zakonska prava, a možete imati i druga prava, koja mogu varirati.

(ET) GARANTII

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

Käesolevat piiratud garantiit piirduvad nende osade parandamisega või asendamisega, mis osutuvad vigaseks tavapärast kasutamisel ja hooldamisel ning mille kontrollimine tõendab Weberit rahuldaval viisil, et nad on defektseid. Kui Weber kinnitab defekti olemasolu ja kiidab nõude heaks, remondib või asendab Weber need osad tasuta. Kui teil palutakse defektseid osad tagastada, tuleb transpordikulud ette maksta. Weber tagastab osad ostjale, kui veost või postikulud on ette makstud. Piiratud garantiit ei kata ühegi riket ega talitlustõrget, mida põhjustavad õnnetusjuhtumid, kuritarvitamine, väärarvitamine, muudatused, valel ostarbel kasutamine, vandalisim, vale paigaldamine või sobimatu hooldus või teenindus või suutmatus teha tavapäraselt ja korrapäraselt hooldust. Piiratud garantiit ei kata toote kvaliteedile vähenemist ega kahjustust, mida põhjustavad halvad ilmaolud nt rahe, torm, maavärin või tornadoo; värvimuutusi, mis tulenevad kas vahetus kokkupuutest kemikaalidega või kokkupuutest õhus sisalduvate kemikaalidega. Weber ei vastuta ei selle ega ühegi kaude garantiit kaudu juhuslike ega ohtlike kahjustuste eest. See garantiit 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 izstrādājuma 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 VĪENMER SĀGLABĀJIET 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 apstiprina bojājumu un apmierina prasību, Weber piekrt salabot vai nomainīt atbilstošās detaļās 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 negadījumā, tīšas vai netīšas nepareizas lietošanas, pārveidošanas, vandalisma, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas uzturēšanas vai apkopes dēļ vai, ja netiek veikta normāla un regulāra apkope. Ši ierobežotā garantija nesedz nolietošanos vai bojājumus, kas radušies dabas stihiju, piemēram, kruras, vētras, zemestrīces vai viesuļvētras, ietekmē, kā arī krāsas maiņu 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 netiesu garantiju. Ši garantija dod jums konkrētas likumīgas tiesības, un jums var būt arī citas tiesības, kas var atšķirties.

(LT) GARANTĪJA

„Weber–Stephen Products LLC“ („Weber®“) šiuo dokumentu garantuoja PIRMINIAM PIRKĖJUI, kad nuo įsigijimo datos gaminiui naudojamos medžiagos bus be defektų, o surinkimo darbai bus atliekami neprieikastingai: 2 metus nuo pagaminimo, je gaminy naudojamas pagal pridedamas sauspaidintias instrukcijas. **„Weber“ gali pareikalauti pagrjsto pirkimo datos įrodymu. TOKIU ATVEJU REIKIA IŠSAUGOTI PIRKIMO KVITĀ ARBA ŠAKAITĀ.**

Ši ribota garantija apribojama dalių 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 pakeitimą, nemokamai bus imamas remonto arba keičiamos dalys. Jei bus pareikalauta gražinti sugedusias dalis, transportavimo išlaidas reikia apmokėti iš anksto. „Weber“ gražins dalis pirkiui, jei iš anksto sumokėta už pervažiavimą ir pašto išlaidas. Ribota garantija netaikoma gedimams arba operacijoms nesklaidumams dėl nelaimingo atsitikimo, nesaugojimo, netinkamo naudojimo, pakeistos konstrukcijos, blogo pritaikymo, vandalizmo, netinkamos instaliacijos, netinkamos priežiūros arba jei buvo atliekama įprasta ir kasdieninė priežiūra. Taip pat ši ribota garantija netaikoma, jei atsiranda gedimų arba pažeidimų dėl tokių prasto oro sąlygų, esančių krušas, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, jei išblunka spalva dėl tiesioginio arba atmosferoje esančių chemikalų poveikio. „Weber“ nebus atsakinga pagal šią arba bet kokią numanomą garantiją dėl atsitiktinės arba pasekmės žalos. Ši garantija suteikia jums specifines įstatymines teises, taip pat galite turėti ir kitokių teisių, kurios priklauso nuo situacijos.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 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.