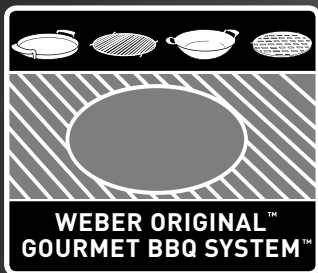
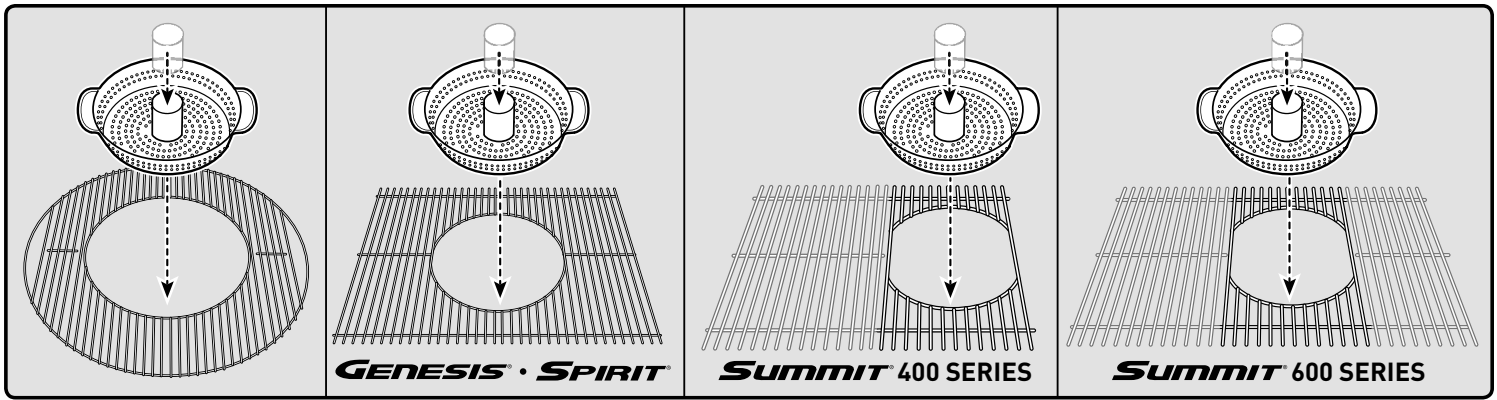




# GOURMET BBQ SYSTEM™ VEGETABLE/POULTRY ROASTER

- 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 ČEPŠANAS 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.
- Évitez de noter : 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.

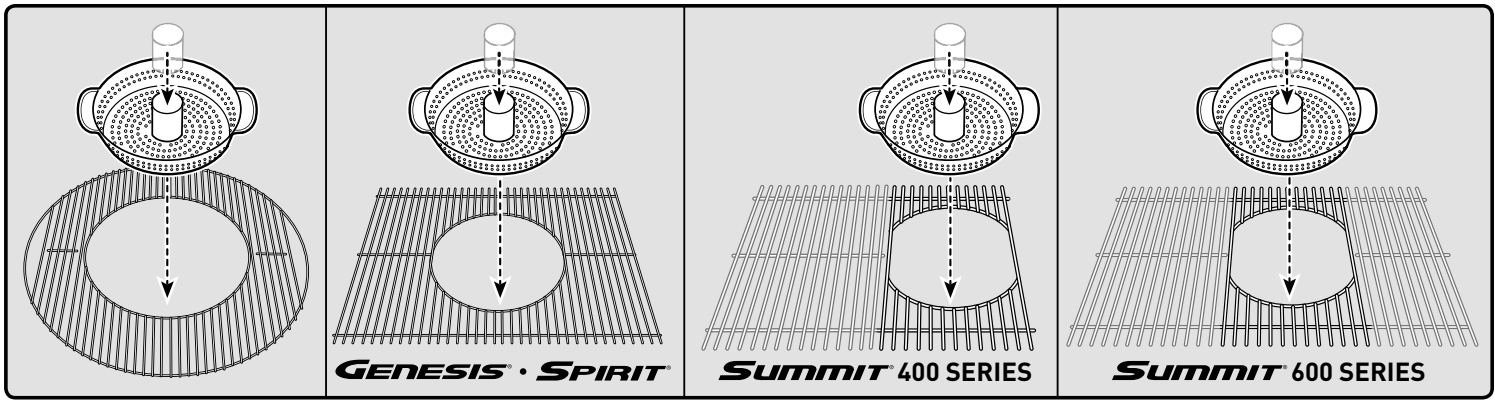
- ⚠ VAROITUS: Älä käytä kasvis-/kanatelinettä ilman Gourmet BBQ System™ -grilliritilöitä.
- ⚠ VAROITUS: Käytä aina grillikintaita tai käsineitä, kun käsittelet Gourmet BBQ System™ -järjestelmää tai valmistat sillä ruokaa.
- ⚠ VAROITUS: Älä yritä siirtää kuumaa kasvis-/kanatelinettä grillistä.

#### 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 väriään, 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(er).
- ⚠ **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 nylon-skuresvampe/børster. **⚠FORSİGTIG:** Anvend aldrig metalskuresvampe/børster eller ridende 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 stålfr borste.
- 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 barbecuevat 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.**

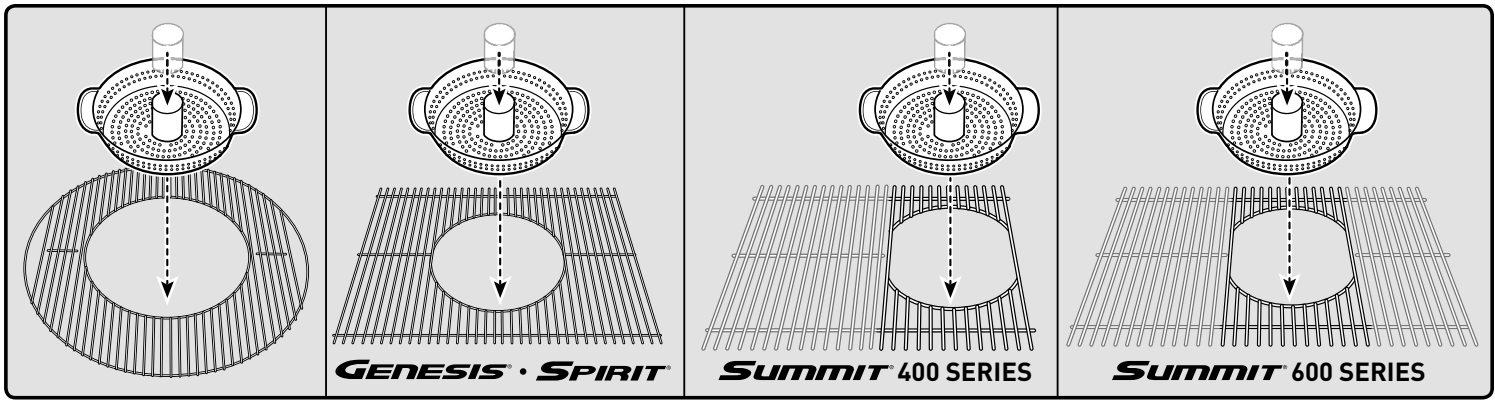
- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare il supporto di cottura per pollame e verdure senza le griglie di cottura Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVVERTENZA:** utilizzare sempre guanti per barbecue resistenti al calore quando si cucina con il Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di rimuovere il 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(ę) 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(ę) do pieczenia do grilla i umieścić opiekacz do drobiu/warzyw w otworze rusztu(ów). Rozgrzewać opiekacz do drobiu/warzyw i ruszt(ę) 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 předehřejte 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. Předehřejte 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 potraviny 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 uplěné zbytky potraviny. 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.**

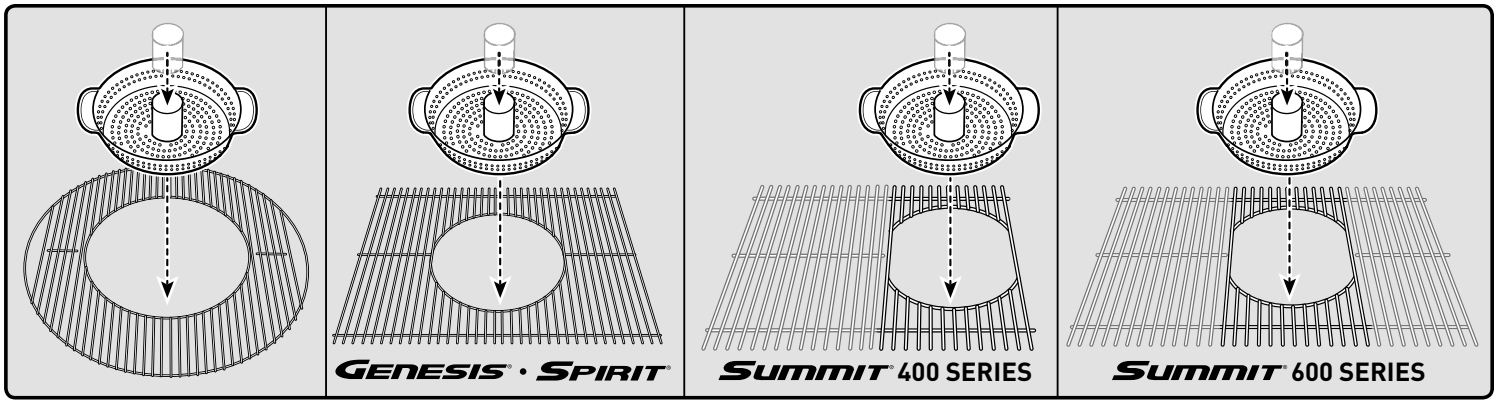
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepoužívajte zeleninový/hydinový pekáč bez varných roštov gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas manipulácie alebo používania gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™ používajte vždy piknikové palčiaci alebo grilovacie rukavice odolné 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 papírtörölkével.

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 mosószert, 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 drótkéfével.
- 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 puțin 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 performanțele 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 prijemalke 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.
- Iščetkajte 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.**

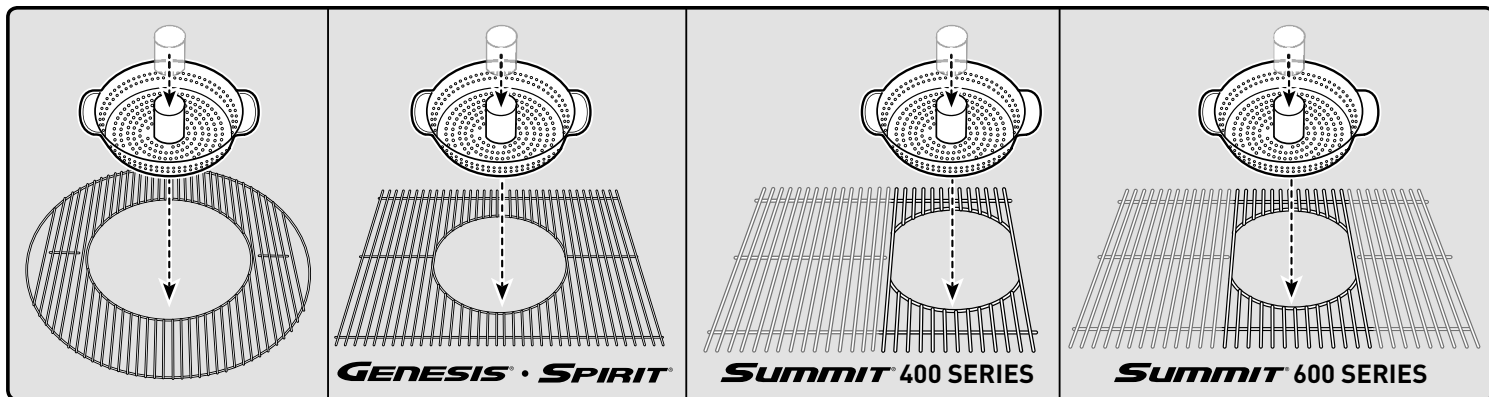
- ⚠ **HOIATUS. Ärge kasutage köögivilja-/kanarösterit ilma Gourmet BBQ System™-i küpsetusrestide(de)ta.**
- ⚠ **HOIATUS. Kasutage kuumakindlaid pjalappe või kindaid iga kord, kui käsitate Gourmet BBQ System™-it.**
- ⚠ **HOIATUS. Ärge püüdke kuumaa köögivilja-/kanarösterit grilliit eemaldada.**

**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 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/sukas 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 izkristuši sari, nomainiet suku.

## LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ DARŽOVIŅ / 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 kepsnines 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 / šepečius. **⚠ATSARGIAI: Nenaudokite metalinių šluosčių / šepečių 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 šepečiu.
- Pakeiskite šepetį, jei rasite iškritusių šerių ant kepanųjų grotelių arba šepečio.



