



7683

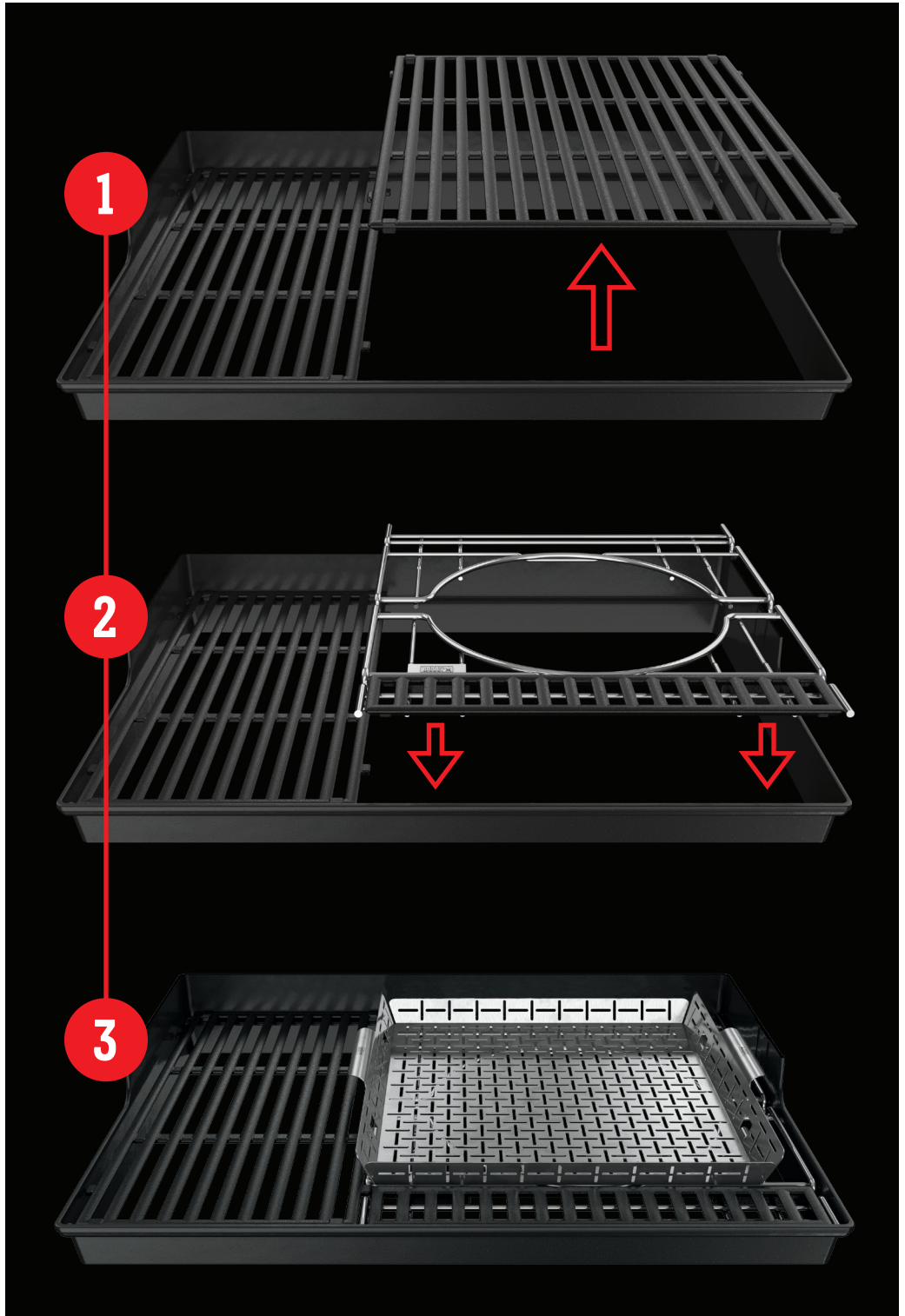


GBS



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN	English	4
ES	Español	6
FR	Français	8
DE	Deutsch	10
SV	Svenska	12
IT	Italiano	14
CS	čeština	16
DA	Dansk	18
ET	Eesti	20
FI	Suomi	22
HR	Hrvatski	24
HU	Magyar	26
LT	Lietuvių	28
LV	Latviski	30
NL	Nederlands	32
NO	Norwegian	34
PL	Polski	36
PT	Português	38
RO	Română	40
SK	Slovensky	42
SL	Slovenian	44
TR	Türkçe	46
AR	العربية	48





SAFETY

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your Weber Barbecue Owner's Guide.

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

⚠ WARNING: Do not use your WEBER CRAFTED accessory on your side burner.

⚠ CAUTION: Do not set your WEBER CRAFTED accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

The WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Thank you for taking the first step in your outdoor kitchen discovery! The WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System allows you to spend more time outside, cooking food never thought possible on your barbecue.

Grilling Basket - Food for Thought

The Grilling Basket is great for veggies, smaller pieces of meat, and delicate food such as seafood, without worrying it will fall through the cooking grates.

Explore a few of these dishes with your Grilling Basket:

- Roasted and caramelised veggies such as courgettes, peppers, and onions
- Whole fish with loads of asparagus – while of course, generously oiling your fish.
- Savoury barbecued prawns and slices of lemon
- Marinated olives or nuts with smoky flavours

Continue to the next page for use & care guidance »

We cannot wait to hear about your new barbecuing adventures!

Check out the rest of the WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System on weber.com.

Before-You-Barbecue Checklist

- ✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Make sure that your Grilling Basket is clean and ready to go.

Barbecuing Instructions

Once the Weber Crafted Grates and Frame are installed and the Grilling Basket is clean:

1. Remove the cooking grate (A) and place the Grilling Basket within the Frame. Basket handles should be facing to the **left and right** of the barbecue (B). The basket hooks secure over the innermost part of the Frame (C).*
2. Place Spacer between the Grilling Basket and front of the cooking box (D).
3. Preheat your barbecue for **approximately 10-15 minutes** with Grilling Basket in place.
4. While the barbecue is preheating, oil and season your food according to its recipe.
5. Add your food and continue with the recipe.

*For WEBER smart barbecues, avoid contact with the temperature probe in the back of the cooking box.

Caring for Your Grilling Basket

- Clean after each use. The Grilling Basket is dishwasher safe, however, handwashing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.
- With usage, the colour of the stainless-steel surface will begin to change. This is completely normal and will not change the cooking results.

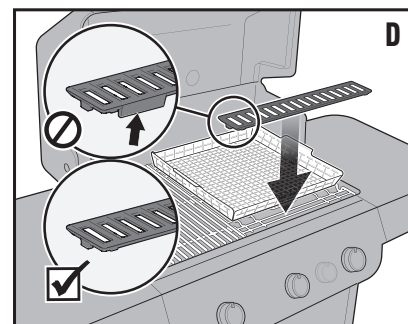
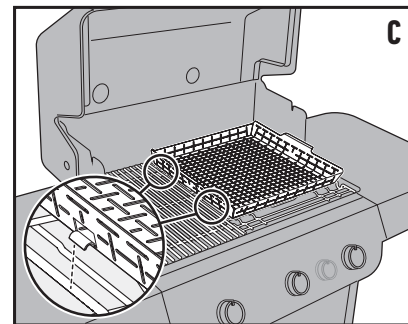
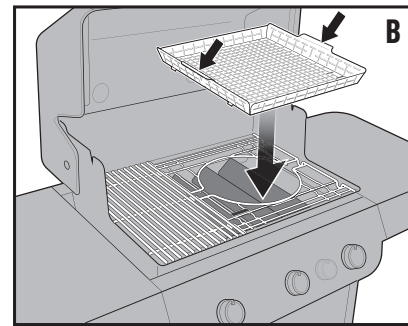
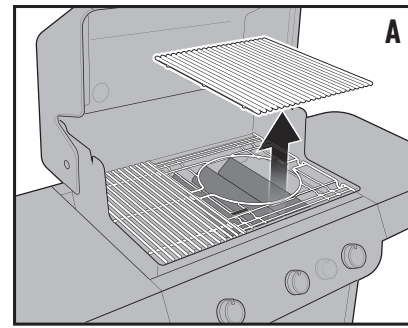
Tips For Deep Cleaning

Over time your Grilling Basket may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Grilling Basket as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Grilling Basket. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.



SEGURIDAD

Respete todas las indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene la guía del propietario de su barbacoa WEBER.

⚠ ADVERTENCIA:
Use siempre manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular el accesorio si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA:
No use su accesorio WEBER CRAFTED en el quemador lateral.

⚠ PRECAUCIÓN:
No coloque su accesorio WEBER CRAFTED sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Ignorar estas indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

¡Enhorabuena por dar el primer paso para descubrir nuevos territorios de la cocina al aire libre! El sistema WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System le permite pasar más tiempo en el exterior, cocinando en su barbacoa como jamás habría imaginado.

Cesta para asar: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

La cesta para asar es fantástica para preparar verduras, pequeñas piezas de carne y alimentos delicados como marisco sin preocuparse de que se caigan a través de las rejillas de cocción.

Anímese a elaborar algunos de estos platos con su cesta para asar:

- Verduras asadas y caramelizadas, como calabacines, pimientos y cebollas
- Pescado entero, generosamente untado con aceite y acompañado de montones de espárragos
- Sabrosos langostinos a la barbacoa con rodajas de limón
- Aceitunas marinadas o frutos secos con sabores ahumados

Consulte las recomendaciones de uso y cuidados en la página siguiente »

¡Estamos deseando conocer sus nuevas aventuras culinarias a la barbacoa!

Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System en WEBER.com.

Comprobaciones antes de cocinar

- ✓ Tenga a mano el marco y las rejillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en WEBER.com.
- ✓ Asegúrese de que su cesta para asar esté limpia y lista para usar.

Instrucciones para cocinar a la barbacoa

Con el marco y las rejillas WEBER CRAFTED instalados y la cesta para asar limpia:

1. Extraiga la rejilla de cocción **(A)** y coloque la cesta para asar dentro del marco. Las asas de la cesta deben quedar orientadas hacia **la izquierda y la derecha** de la barbacoa **(B)**. La cesta se engancha firmemente sobre la parte interior del marco **(C)**.*
2. Coloque el separador entre la cesta para asar y la parte delantera del compartimento de cocción **(D)**.
3. Precaliente la barbacoa **unos 10-15 minutos** con la cesta para asar instalada.
4. Mientras se precalienta la barbacoa, unte con aceite y sazone los alimentos según la receta elegida.
5. Coloque los alimentos y proceda con la preparación.

*Si está usando una barbacoa inteligente WEBER, evite el contacto con la sonda de temperatura en la parte trasera del compartimento de cocción.

Cuidado de la cesta para asar

- Límpiela después de cada uso. La cesta para asar es apta para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarla a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos para prolongar la vida útil del producto.
- Séquelo bien antes de guardarlo.
- Con el uso, la superficie de acero inoxidable empezará a cambiar de color. Es completamente normal y no afectará a los resultados de la cocción.

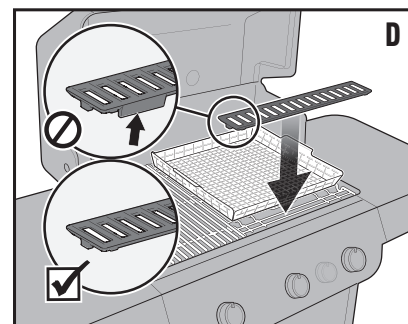
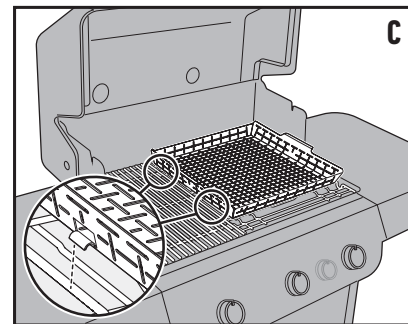
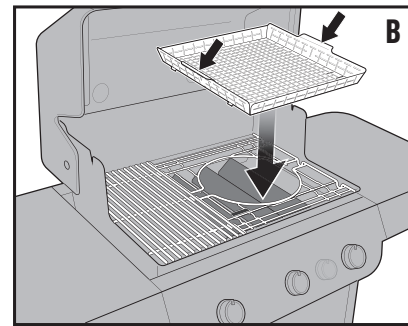
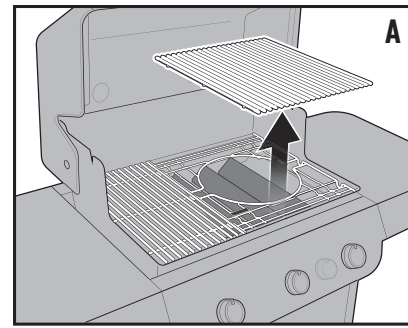
Consejos para una limpieza en profundidad

Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su cesta para asar. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos de la cesta para asar.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta a la cesta para asar. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirla por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y límpiela con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Aclárela y séquela.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiarla. Cuando deje de burbujear, retírela con un cepillo y aclare.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite WEBER.com.



SÉCURITÉ

Respectez toutes les indications AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE présentes dans le mode d'emploi de votre barbecue WEBER.

⚠ AVERTISSEMENT : Portez toujours des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour manipuler un accessoire lorsqu'il est chaud.

⚠ AVERTISSEMENT : n'utilisez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur votre brûleur latéral.

⚠ MISE EN GARDE : ne déposez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.

Le non-respect de ces indications AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE pourrait conduire à des blessures corporelles graves ou bien à un incendie ou une explosion, causant à son tour des dommages matériels.

Le WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Merci d'avoir franchi la première étape de découverte de votre cuisine d'extérieur ! Le WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vous permet de passer plus de temps à l'extérieur pour cuire des aliments que vous n'imaginiez pas pouvoir cuisiner sur votre barbecue.

Panier à griller – Des possibilités alimentaires infinies

Le panier à griller est idéal pour les légumes, les petits morceaux de viande et les aliments délicats tels que les fruits de mer, car ils ne risquent pas de tomber à travers les grilles de cuisson.

Découvrez quelques-uns de ces plats à cuire avec votre panier à griller :

- Légumes rôtis et caramélisés tels que courgettes, poivrons et oignons
- Poisson entier avec beaucoup d'asperges – tout en huilant généreusement votre poisson
- Crevettes grillées savoureuses et tranches de citron
- Olives ou noix marinées aux saveurs fumées

Continuez à la page suivante pour des conseils d'utilisation et d'entretien »

Nous avons hâte de vous entendre parler de vos prochaines aventures de cuisson au barbecue !

Découvrez les autres accessoires de la gamme WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System sur le site WEBER.com.

Avant de commencer votre barbecue

✓ Confirmez que vous possédez les grilles de cuisson et le support WEBER CRAFTED. Vous pouvez les acheter séparément sur le site WEBER.com.

✓ Veillez à ce que votre panier à griller soit propre et prêt à l'emploi.

Instructions de cuisson au barbecue

Une fois les grilles de cuisson et le support WEBER CRAFTED installés et le panier à griller nettoyé :

1. Retirez la grille de cuisson (A) et placez le panier à griller dans le support. Les poignées du panier doivent être orientées **vers la gauche et la droite** du barbecue (B). Les crochets du panier s'accrochent sur la partie la plus intérieure du support (C).*
2. Placez la grille complémentaire entre le panier à griller et l'avant de la cuve (D).
3. Préchauffez le barbecue pendant **10 à 15 minutes environ** avec le panier à griller en place.
4. Pendant le préchauffage du barbecue, huilez et assaisonnez vos aliments selon la recette.
5. Ajoutez vos aliments et continuez la recette.

*Pour les barbecues connectés Weber, évitez tout contact avec la sonde de température à l'arrière de la cuve.

Entretien de votre panier à griller

- Nettoyez après chaque utilisation. Le panier à griller passe au lave-vaisselle. Toutefois, il est recommandé de le laver à la main à l'aide d'un détergent doux avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

- Au fil des utilisations, la couleur de la surface en acier inoxydable commence à changer. Ce phénomène est tout à fait normal et ne modifiera en rien les résultats de cuisson.

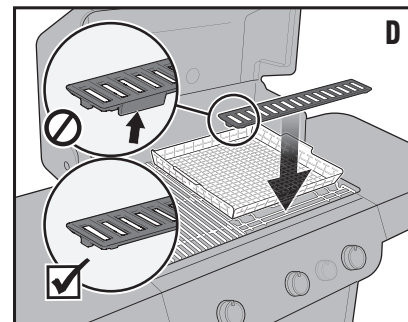
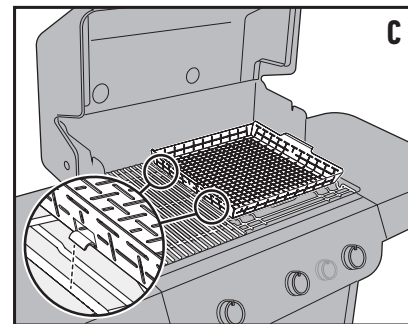
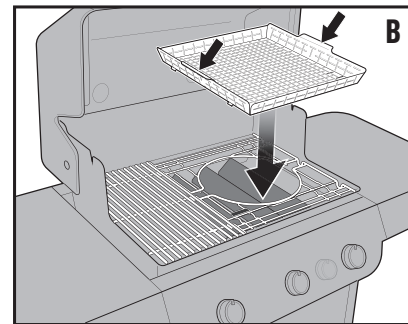
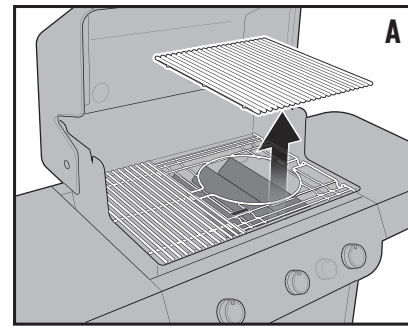
Conseils pour le nettoyage en profondeur

Au fil du temps, votre panier à griller peut accumuler des résidus alimentaires. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Retirez autant de résidus alimentaires que possible du panier à griller.
2. Mélangez trois quarts de bicarbonate de soude à un quart d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur le panier à griller. Elle doit être suffisamment épaisse pour recouvrir complètement l'ensemble.
4. Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Ajoutez encore du bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

N.B. : pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétilllement, puis continuez à frotter et à rincer.

Si vous avez des questions, contactez le représentant du service clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur WEBER.com.



SICHERHEIT

Alle Hinweise, die im Benutzerhandbuch deines Weber-Grills mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.

⚠️ WARNUNG: Trage beim Handhaben von heißen Zubehörteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN407).

⚠️ WARNUNG: Verwende dein **WEBER CRAFTED** Zubehör nicht auf deinem Seitenbrenner.

⚠️ VORSICHT: Dein **WEBER CRAFTED** Zubehör darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgelegt werden.

Das Nichtbeachten der mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise kann ernsthafte Personenschäden oder Todesfälle nach sich ziehen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen.

Das WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Vielen Dank, dass du die ersten Schritte zum Aufbau deiner Outdoor-Küche gemacht hast! Das WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ermöglicht dir, mehr Zeit draußen im Freien zu verbringen und bislang ungeahnte Grillergebnisse zu erzielen.

Grillkorb – Grillgut-Vorschläge

Der Grillkorb eignet sich hervorragend für Gemüse, kleinere Fleischstücke und empfindliches Grillgut wie Meeresfrüchte, ohne dass du dir Sorgen zu machen brauchst, dass es durch den Grillrost fällt.

Probiere diese Gerichte mit deinem Grillkorb aus:

- Gebratenes und karamellisiertes Gemüse wie Zucchini, Paprika und Zwiebeln
- Ganze Fische mit viel Spargel – den Fisch natürlich großzügig ölen
- Köstlich gegrillte Garnelen und Zitronenscheiben
- Marinierte Oliven oder Nüsse mit Rauchgeschmack

Auf der nächsten Seite findest du die Gebrauchs- und Pflegeanleitung »

Wir würden gern alles über deine neuen Grillabenteuer erfahren!

**Sieh dir das gesamte
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
an auf www.WEBER.com.**

Checkliste vor dem Grillen

- ✓ Bestätige, dass du den WEBER CRAFTED Grillrost und Basis-Rahmen hast. Du erhältst sie einzeln auf www.WEBER.com.
- ✓ Achte darauf, dass dein Grillkorb sauber und einsatzbereit ist.

Grillanleitung

Wenn der WEBER CRAFTED Grillrost und Basis-Rahmen eingesetzt sind und der Grillkorb sauber ist:

1. Nimm den Grillrost heraus **(A)** und setze den Grillkorb in den Basis-Rahmen ein. Die Korbgriffe sollten **links und rechts** vom Grill weg zeigen **(B)**. Befestige die Korbhaken über dem inneren Teil des Rahmens **(C)**.*
2. Setze den Abstandhalter zwischen den Grillkorb und die Vorderseite der Grillkammer **(D)**.
3. Heize deinen Grill **etwa 10 bis 15 Minuten** mit eingesetztem Grillkorb vor.
4. Während der Grill vorheizt, öle und würze dein Grillgut nach dem Rezept.
5. Lege dein Grillgut auf den Grill und fahre mit dem Rezept fort.

*Bei WEBER Smart Grills vermeide die Berührung mit dem Temperaturfühler in der Rückseite der Grillkammer.

Pflege deines Grillkorbs

- Nach jedem Gebrauch reinigen. Der Grillkorb ist spülmaschinenfest. Dennoch empfehlen wir ein Spülen per Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einer nicht scheuernden Nylonbürste oder einem Schwamm, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Vor dem Wegstellen zur Aufbewahrung gründlich trocknen.
- Durch Gebrauch kommt es auf der Edelstahloberfläche zu einer Verfärbung. Das ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht das Grillergebnis.

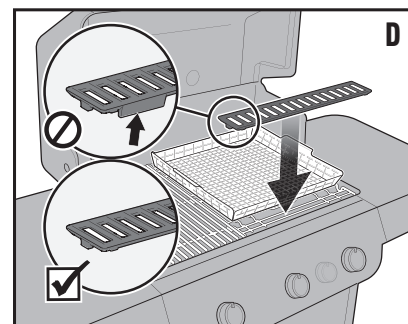
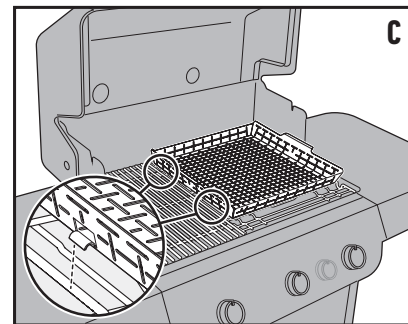
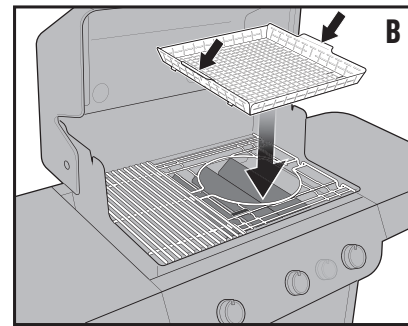
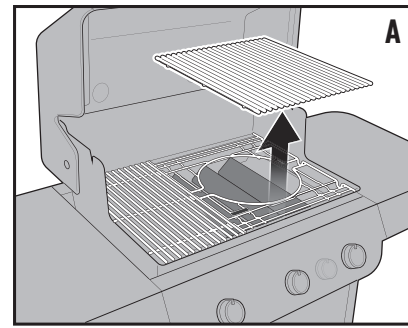
Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

Im Laufe der Zeit können sich auf dem Grillkorb Speisereste ablagern. Hier ist eine effektive Methode, um diese zu beseitigen:

1. Entferne vom Grillkorb so viele Speisereste wie möglich.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf dem Grillkorb auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung einige Stunden lang oder über Nacht einwirken. Gib weiteres Backpulver darüber und schrubbe mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm ab.
5. Abspülen und trocknen lassen.

HINWEIS: Bei besonders hartnäckigen Rückständen schütte Essig über die Paste, bevor du sie entfernst. Wenn die zischende Reaktion nachlässt, schrubbe und spüle weiter.

Wenn du Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Logge dich auf www.WEBER.com ein.



SÄKERHET

Följ all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i bruksanvisningen till din WEBER-grill.

⚠ VARNING! Bär alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar en varm stekplatta.

⚠ VARNING! Använd inte ditt WEBER CRAFTED tillbehör på sidobrännaren.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Lägg inte ifrån dig ditt WEBER CRAFTED tillbehör på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av värmen.

Om du inte följer all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER finns det risk för allvarliga personskador eller brand, eller explosion som kan leda till egendomsskador.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Grattis! Du har tagit ditt första steg mot att få njuta av fördelarna med ett utomhuskök! Med WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kan du tillbringa ännu mer tid utomhus, och laga måltider som du inte trodde var möjliga på grillen.

Grillkorg – Matnyttig information

Grillkorgen är perfekt för att tillaga grönsaker, mindre matbitar och ömtålig mat som fisk och skaldjur, när du inte vill behöva oroa dig över att den ska falla ner genom grillgallret.

Du kan bland annat upptäcka dessa rätter med en grillkorg:

- Rostade och karamelliserade grönsaker som zucchini, paprika och lök.
- Hel fisk med massor av sparris – du använder självklart gott om olja på fisken.
- Saftiga grillade räkor och citronskivor.
- Marinerade oliver eller nötter med rökelig smak.

Fortsätt till nästa sida för användnings- och underhållstips »

Vi ser fram emot att höra mer om dina nya grilläventyr!

**Kolla in resten av
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
på weber.com.**

Checklista innan du startar grillen

- ✓ Säkerställ att ditt grillgaller och din ram ingår i serien **WEBER CRAFTED**. Du kan köpa dem separat från weber.com.
- ✓ Se till att din grillkorg är ren och klar för användning.

Grillinstruktioner

När du har installerat ditt grillgaller och din ram i serien **WEBER CRAFTED**, och sett till att din grillkorg är ren:

1. Ta av grillgallret **(A)** och placera grillkorgen i ramen. Korgens handtag ska vara riktade åt **vänster och höger** på grillen **(B)**. Korgens hakar säkras över ramens innersta del **(C)**.*
2. Placera spacern mellan grillkorgen och grillådans framsida **(D)**.
3. Förvärm grillen i **ungefär 10–15 minuter** med grillkorgen på plats.
4. Medan grillen förvärms kan du olja och krydda maten enligt receptet.
5. Lägg maten på grillen och fortsätt följa receptet.

*Om du har en smart grill från **WEBER** ska du inte röra temperaturgivaren baktill på grillådan.

Ta hand om din grillkorg

- Rengör efter varje användning. Grillkorgen tål maskindisk, men vi rekommenderar handdisk med ett mildt rengöringsmedel och en mjuk borste eller svamp som inte repar för att förlänga produktens livslängd.
- Kontrollera att den är helt torr innan du förvarar den.
- Efter användning kommer färgen på den rostfria ytan att börja ändras. Detta är helt normalt och påverkar inte hur maten tillagas eller hur den smakar.

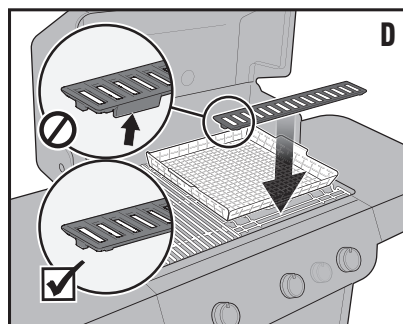
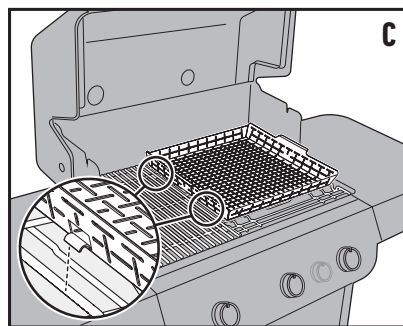
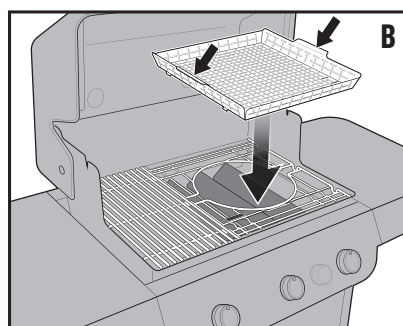
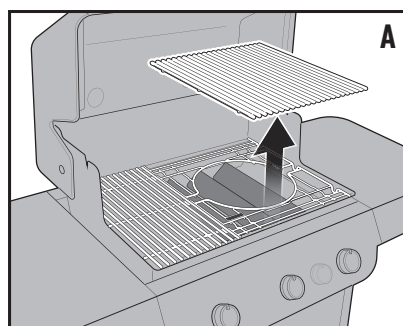
Tips för djuprengöring

Med tiden kan matrester fastna på din grillkorg. Så här avlägsnar du dem på ett effektivt sätt:

1. Ta bort så mycket matrester som möjligt från grillkorgen.
2. Blanda sedan tre delar bikarbonat med en del vatten. Blanda tills du får en tjock smet.
3. Applicera ett rikligt lager av smeten på grillkorgen. Det ska vara tillräckligt mycket för att täcka den helt.
4. Låt smeten verka i några timmar, eller till och med över natten. Häll på mer bikarbonat och skrubba med en skonsam tvättsvamp eller en vanlig diskborste i nylon.
5. Skölj av och torka.

OBS! Om du har extra tuffa rester kan du hälla vinäger över smeten innan du börjar skrubba. När det slutar bubbla kan du fortsätta skrubba och skölja av.

Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på weber.com.



SICUREZZA

Attenersi sempre a tutti i messaggi di AVVERTENZA e ATTENZIONE riportati nella guida utente del barbecue WEBER.

⚠ AVVERTENZA: Quando si usa un accessorio caldo, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare l'accessorio WEBER CRAFTED sul bruciatore laterale.

⚠ ATTENZIONE: non posizionare l'accessorio WEBER CRAFTED su una superficie combustibile, su vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.

Il mancato rispetto di questi messaggi di AVVERTENZE e ATTENZIONE può causare gravi lesioni personali, incendi o esplosioni, e danni materiali.

Il WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Congratulazioni! Hai fatto il primo passo alla scoperta della tua nuova cucina all'aperto! Il WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ti consente di trascorrere più tempo all'aperto, cucinando piatti nuovi e innovativi sul tuo barbecue.

Cestello di cottura - Tante possibilità in più

Il cestello di cottura è perfetto per verdure, piccoli pezzi di carne e alimenti delicati come i crostacei, senza doversi preoccupare che possano cadere attraverso le griglie di cottura.

Esplora alcuni dei piatti che puoi realizzare con il tuo cestello di cottura:

- Verdure rosolate e caramellate come zucchine, peperoni e cipolle
- Pesce intero, ovviamente ben condito con olio, accompagnato da tanti asparagi
- Gustosi gamberi grigliati e fette di limone
- Olive marinate o frutta secca dal sapore affumicato

Vai alla pagina successiva per istruzioni sull'uso e la pulizia »

Non vediamo l'ora di scoprire le tue nuove avventure culinarie!

**Scopri l'intera linea
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
su WEBER.com.**

Prima di usare il barbecue

- ✓ Controlla di avere a disposizione le griglie e il telaio WEBER CRAFTED. Questi articoli possono essere acquistati separatamente su WEBER.com.
- ✓ Assicurati che il cestello di cottura sia pulito e pronto all'uso.

Istruzioni per la cottura

Dopo aver installato le griglie e il telaio WEBER CRAFTED e aver pulito il cestello di cottura:

1. Rimuovere la griglia di cottura (A) e posizionare il cestello di cottura all'interno del supporto. Le maniglie del cestello devono essere rivolte **a destra e a sinistra** del barbecue (B). I ganci del cestello sono fissati sulla parte più interna del supporto (C).*
2. Posizionare il distanziatore tra il cestello di cottura e la parte anteriore del braciere (D).
3. Dopo aver posizionato il cestello di cottura, preriscaldare il barbecue per **circa 10-15 minuti**.
4. Mentre il barbecue si sta preriscaldando, oliare e condire il cibo secondo la ricetta.
5. Aggiungere il cibo e proseguire con la cottura.

*Per i barbecue intelligenti WEBER, evitare il contatto con la sonda di temperatura nella parte posteriore del braciere.

Cura del cestello di cottura

- Pulire dopo ogni utilizzo. Il cestello di cottura è lavabile in lavastoviglie; tuttavia, per prolungare la durata del prodotto si consiglia di lavarlo a mano con un detergente delicato e una spazzola o spugna di nylon non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riportarlo.
- Con l'uso, il colore della superficie in acciaio inox inizierà a cambiare. Questo è del tutto normale e non influirà sui risultati della cottura.

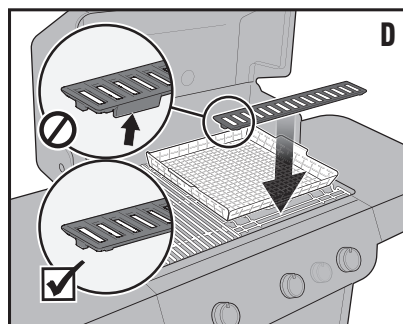
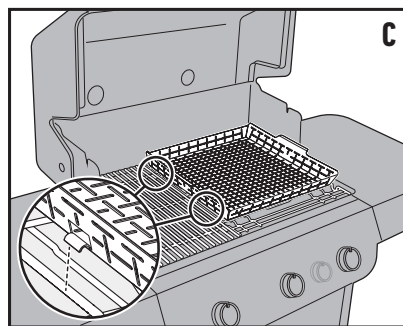
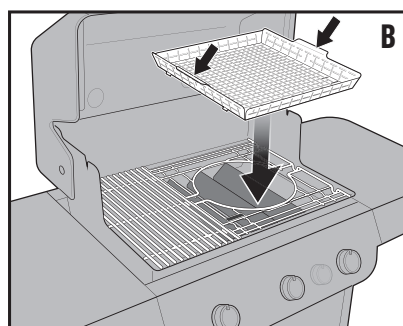
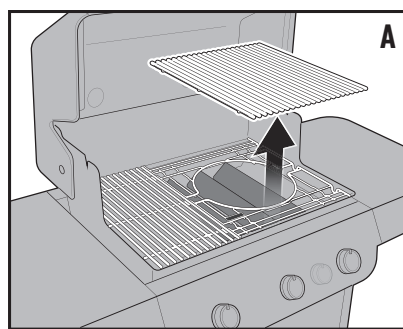
Consigli per una pulizia approfondita

Col tempo, il cestello di cottura può accumulare residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

1. Rimuovere il più possibile i residui di cibo dal cestello di cottura.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare generosamente la pasta al cestello di cottura. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciare riposare la pasta per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola o una spugna di nylon non abrasiva.
5. Risciacquare e asciugare.

NOTA: per i residui più ostinati, versare dell'aceto sulla pasta appena prima della pulizia. Al termine della reazione, continuare a strofinare e risciacquare.

In caso di domande, contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Accedi al sito WEBER.com.



BEZPEČNOST

Přečtěte si všechna VAROVÁNÍ a VÝSTRAHY, které najdete v příručce uživatele grilu WEBER.

⚠ VAROVÁNÍ: Při práci s rozpáleným příslušenstvím vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

⚠ VAROVÁNÍ: Nepoužívejte příslušenství značky WEBER CRAFTED na postranním hořáku.

⚠ VÝSTRAHA: Nikdy příslušenství značky WEBER CRAFTED nepokládejte na hořlavý povrch, sklo, nebo na povrchy, které mohou být poškozeny žářem.

Pokud se nebudete řídit těmito VAROVÁNÍMI a VÝSTRAHAMÍ, můžete si způsobit vážná zranění. Neuposlechnutí také může mít za následek vznik požáru či výbuchu, které mohou vést ke škodám na majetku.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulujeme Vám k prvnímu kroku směrem k objevování venkovní kuchyně! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System Vám umožní trávit více času venku a grilovat takové pokrmy, u kterých jste nikdy nepředpokládali možnost přípravy na grilu.

Grilovací koš – řešení, které zasytí

Grilovací koš je skvělý k přípravě zeleniny, menších kousků masa a křehkých pokrmů, například mořských plodů. Už se nemusíte obávat, že jídlo propadne grilovacími rošty.

Vyzkoušejte přípravu některých pokrmů s grilovací košem:

- Grilovaná a karamelizovaná zelenina, například cuketa, papriky a cibule
- Celá ryba se spoustou chřestu – a jak jinak – bohatě zalitá olejem
- Pikantní grilované krevety s plátky citrónu
- Marinované olivy nebo ořechy s uzeným aromatem

Přejděte na další stránku, kde najdete pokyny k použití a péči o vybavení »

Budeme rádi, když nám sdělíte svůj příběh o Vašem novém dobrodružství během grilování!

**Prohlédněte si další produkty
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
na stránkách WEBER.com.**

Kroky před zahájením grilování

- ✓ Zkontrolujte, zda máte rošty a rám WEBER CRAFTED. Můžete si je pořídit samostatně na stránkách WEBER.com.
- ✓ Přesvědčte se, zda je grilovací koš čistý a připravený k použití.

Pokyny pro grilování

Po namontování roštů a rámu WEBER CRAFTED, a pokud je grilovací koš čistý:

1. Sejměte grilovací rošt (A) a do rámu umístěte grilovací koš. Rukojeti koše by měly směřovat **na pravou a levou stranu** grilu (B). Háčky koše upevněte k nejzazší části rámu (C).*
2. Umístěte distanční vložku mezi grilovací koš a přední část grilovací vany (D).
3. Po umístění grilovacího koše gril předeheřte po dobu **přibližně 10 až 15 minut**.
4. Během předeheřování grilu pokrm potřete olejem a dochutěte podle receptu.
5. Pokrm vložte na gril a pokračujte v přípravě podle receptu.

*U chytrých grilů WEBER se nedotýkejte termosondy v zadní části grilovací vany.

Péče o grilovací koš

- Po každém použití vyčistěte. Grilovací koš je vhodný do myčky na nádobí, nicméně pro prodloužení životnosti produktu doporučujeme ruční mytí šetrným čisticím prostředkem a neabrazivním nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.
- Před uskladněním příslušenství důkladně osušte.
- Během používání dochází k zabarvení nerezového povrchu. To je zcela normální jev, který neovlivní výsledky grilování.

Tipy pro důkladné čištění

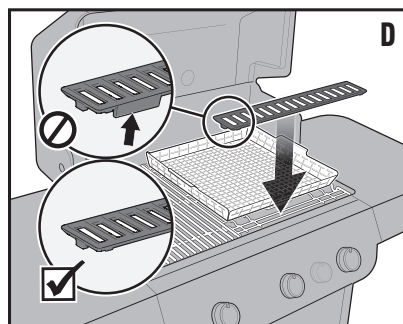
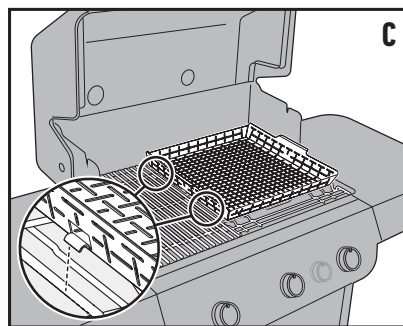
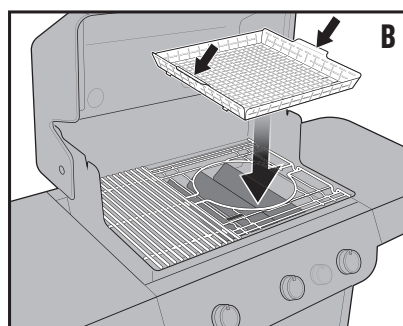
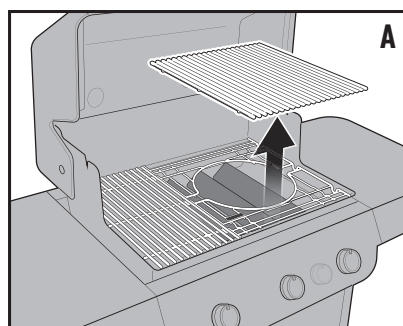
Za určitou dobu se na grilovacím koši mohou hromadit zbytky jídla. Níže uvádíme účinný způsob jejich odstranění:

1. Z grilovacího koše odstraňte co nejvíce přichycených zbytků jídla.
2. Smíchejte tři díly jedlé sody s jedním dílem vody. Vytvoří se čisticí pasta.
3. Tuto pastu naneste v hojném množství na grilovací koš. Vrstva pasty musí nádoby zcela pokrývat.
4. Směs nechejte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a rošt vydrhněte neabrazivním nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.

5. Opláchněte čistou vodou a osušte.

POZNÁMKA: Úporné nečistoty odstraníte přidáním octa k nanesené pastě těsně před zahájením drhnutí. Jakmile proběhne reakce a přestane se vytvářet pěna, pokračujte v čištění a rošt opláchněte.

Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky WEBER.com.



SIKKERHED

Følg alle anvisningerne markeret med ADVARSEL OG FORSIGTIG i brugervejledningen til din WEBER grill.

⚠ ADVARSEL: Brug altid varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du håndterer varmt tilbehør.

⚠ ADVARSEL: Sæt ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret på sidebrænderen.

⚠ FORSIGTIG: Sæt ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret på en brændbar overflade, glas eller andre overflader, der kan beskadiges af varme.

Hvis du ikke følger anvisninger markeret med ADVARSEL og FORSIGTIG, kan det medføre alvorlige personskader, eller det kan resultere i en brand eller eksplosion, som kan forårsage materielle skader.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Tillykke med dit første skridt ind i udekøkkenernes verden! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System giver dig mulighed for at bruge mere tid udendørs og tilberede mad, som du ikke troede var muligt på en grill.

Grillkurv – en verden af muligheder

Grillkurven er perfekt til grøntsager, mindre stykker kød og sart mad som f.eks. fisk og skaldyr, uden at du behøver at bekymre dig om, at det falder ned gennem grillristene.

Prøv nogle af disse retter med grillkurven:

- Ristede og karamelliserede grøntsager såsom squash, peberfrugter og løg
- Hel fisk med masser af asparges – og selvfølgelig rigeligt med olie til din fisk
- Velsmagende grillede rejer og skiver af citron
- Marinerede oliven eller nødder med røget smag

Se brugs- og plejevejledning på næste side »

Vi glæder os til at høre om dine nye grilleventyr!

**Se resten af udvalget
i WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
på WEBER.com.**

Tjekliste, før du går i gang med at grille

- ✓ Sørg for, at du har WEBER CRAFTED-ristene og -rammen. De kan købes separat på WEBER.com.
- ✓ Sørg for, at grillkurven er ren og klar til brug.

Grillvejledning

Når WEBER CRAFTED-riste og -rammen er installeret, og grillkurven er ren:

1. Fjern grillristen (A), og sæt grillkurven ind i rammen. Kurvens håndtag skal vende til **venstre og højre** for grillen (B). Kurvens kroge skal fastgøres over den inderste del af rammen (C).*
2. Sæt afstandsstykket mellem grillkurven og grillboksen (D).
3. Forvarm grillen i **ca. 10-15 minutter** med grillkurven på plads.
4. Mens grillen forvarmer, kan du pensle og krydre maden ifølge opskriften.
5. Læg maden på grillen, og følg opskriften.

*På WEBER Smart-grill bør du undgå at røre temperaturføleren, der sidder bag på grillboksen.

Vedligeholdelse af grillkurven

- Rengøres efter hver brug. Grillkurven tåler opvaskemaskine, men det anbefales at vaske den i hånden med et skånsomt opvaskemiddel og en ikke-slibende nylonbørste eller svamp for at forlænge produktets levetid.
- Aftør den grundigt, før den sættes til opbevaring.
- Ved brug vil farven på den rustfri ståloverflade ændre sig. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på maden.

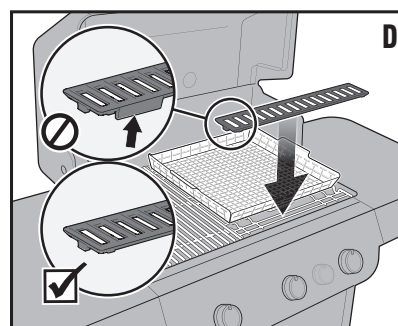
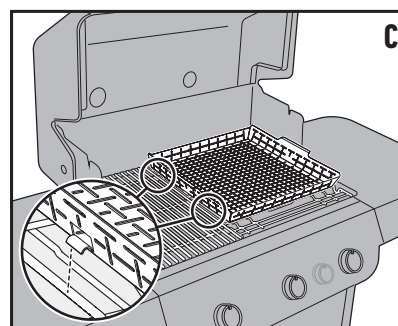
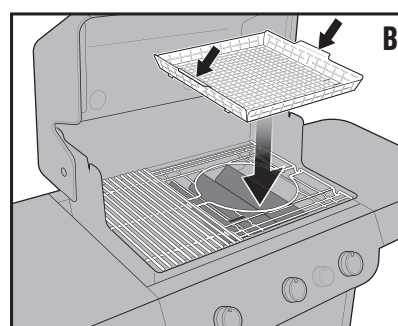
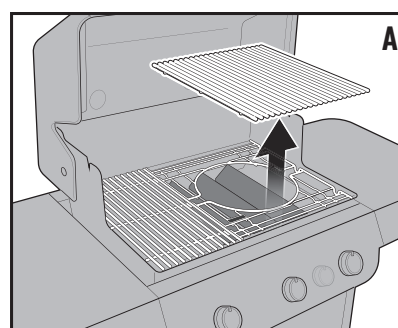
Tips til grundig rengøring

Med tiden kan der samle sig madrester i din grillkurv. Her er en effektiv metode til at fjerne det:

1. Fjern så mange madrester fra grillkurven som muligt.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, til du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på grillkurven. Det skal være tykt nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en ikke-slibende nylonbørste eller svamp.
5. Skyl grillkurven af, og tør den.

BEMÆRK: Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen, lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrubbe og skylle.

Kontakt din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Log på WEBER.com.



OHUTUS

Järgige kõiki WEBERi grilli kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid märgistusega HOIATUS ja ETTEVAATUST.

⚠ HOIATUS: Kandke kuuma seadme kasutamise ajal alati kuumakindlaid grillimislappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).

⚠ HOIATUS: Ärge kasutage WEBER CRAFTEDI tarvikut külgpöletil.

⚠ ETTEVAATUST: Ärge asetage oma WEBER CRAFTEDI tarvikut süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvale pinnale.

Kui ignoreerite märksõnadega HOIATUS ja ETTEVAATUST tähistatud lauseid, võivad tulemusteks olla tõsised kehavigastused või põhjustada tulekahju või plahvatuse, tekitades varalist kahju.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Täname, et astusite esimese sammu oma väliköögi avastamisel! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System võimaldab teil veeta veelgi rohkem aega õues, küpsetades toitu, mille valmistamist grillil pidasite võimatuks.

Grillimiskorv - Toit mõtetele

Grillimiskorv sobib suurepäraselt köögiviljadele, väiksematele lihatükkidele ja õrnadele toitudele, näiteks mereandidele andmata põhjust muretsemiseks, et toit kukub läbi küpsetusrestide.

Avastage mõned nendest toitudest oma grillimiskorviga:

- Röstitud ja karamelliseeritud köögiviljad, näiteks suvikõrvits, paprikad ja sibulad
- Terve kala koos rohke spargliga – kala mõistagi rohkelt õlitades
- Hõrgud grillitud krevetid ja sidruniviilud
- Suitsuse maitsega marineeritud oliivid või pähklid

Vaadake järgmiselt leheküljelt kasutamise- ja hooldusjuhiseid »

Tahame teie uutest grillimisseiklustest juba väga kuulda!

Tutvuge ülejäänud WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kolleksioniga veebilehel WEBER.com.

Kontrollnimekiri enne grillima hakkamist

- ✓ Veenduge, et teil on WEBER CRAFTED restid ja raam. Neid saab eraldi osta aadressil WEBER.com.
- ✓ Veenduge, et teie grillimiskorv oleks puhas ja valmis kasutamiseks.

Juhised grillimiseks

Kui WEBER CRAFTED restid ja raam on paigaldatud ning grillimiskorv on puhas:

1. Eemaldage küpsetusrest (A) ja asetage grillimiskorv raami sisse. Korvi käepidemed peaksid olema suunatud grillist (B) vasakule ja paremale. Korvikonksud kinnituvad raami kõige sisemisema osa (C) külge.*
2. Asetage vahelüli grillimiskorvi ja küpsetuskasti (D) esiosavahele.
3. Eelkuumutage oma grilli **ligikaudu 10-15 minutit** koos juba paigaldatud grillimiskorviga.
4. Seni kui grill kuumeneb, maitsestage oma toitu vastavalt retseptile.
5. Lisage toit ja jätkake retsepti juhiste järgi.

*WEBER smart grillide puhul vältige kokkupuudet temperatuurianduriga küpsetuskasti tagaküljel.

Grillimiskorvi eest hoolitsemine

- Puhastage pärast iga kasutuskorda. Grillimiskorvi võib pesta nõudepesumasinas, kuid toote kasutusaja pikendamiseks on soovitatav pesta käsitsi, kasutades pehmetoimelist puhastusvahendit koos mitteabrasiivse nailonharja või käsna.
- Enne hoiustamist kuivatage põhjalikult.
- Kasutamisel hakkab roostevabast terasest pinna värv muutuma. See on täiesti normaalne ega mõjuta mingil moel küpsetamistulemusi.

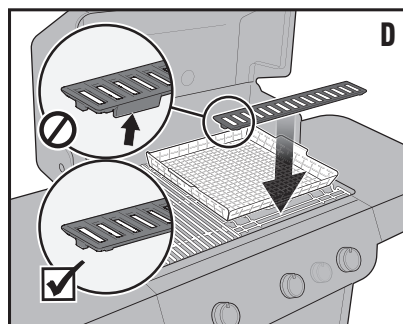
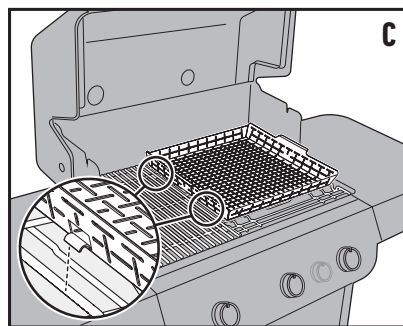
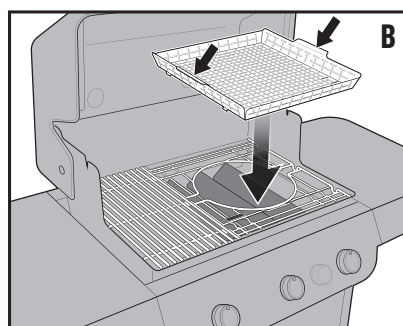
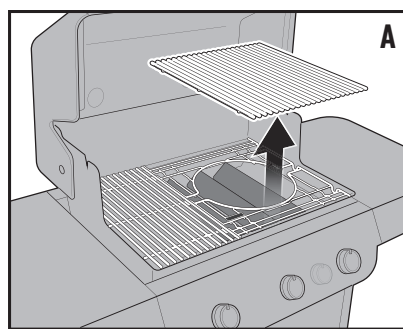
Näpunäited sügavpuhastuseks

Aja jooksul võib teie grillimiskorvile koguneda toidujääke. Selle eemaldamiseks on tõhus meetod:

1. Eemaldage grillimiskorvilt võimalikult palju toidujääke.
2. Segage kokku kolm osa söögisoodat ja üks osa vett. Segades moodustub sellest pasta.
3. Kandke grillimiskorvile rohkelt pastat. See peaks olema piisavalt paks, et pind täielikult katta.
4. Jätke segu mõneks tunniks või üleöö seisma. Lisage veel söögisoodat ja küürige mitteabrasiivse nailonharja või käsna.
5. Loputage puhtaks ja kuivatage.

MÄRKUS: Eriti tõrksate jääkide puhul valage pastale vahetult enne puhastamist äädikat. Kui mullitav reaktsioon lõpeb, jätkake hõõrumise ja loputamise.

Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse WEBER.com.



TURVALLISUUS

Noudata kaikkia WEBER-grillin käyttöoppaan VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

⚠ VAROITUS: Käytä kuumaa tarviketta käsitellessäsi aina lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

⚠ VAROITUS: Älä käytä WEBER CRAFTED -lisävarustetta sivukeittimellä.

⚠ HUOMAUTUS: Älä aseta WEBER CRAFTED -lisävarustetta lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.

Näiden VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin, tulipaloon tai räjähdykseen ja aiheuttaa omaisuusvahinkoja.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Kiitos, että aloitit ulkokeittiöosi tutustumisen! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ Systemin ansiosta voit viettää enemmän aikaa ulkona ja laittaa uskomattoman maukasta ruokaa.

Grillauskori – ruoanlaitto mielessä

Grillauskorissa voidaan valmistaa hyvin vihanneksia, pienempiä lihapaloja sekä herkempiä ruokia, kuten äyriäisiä, ilman, että ne putoaisivat grilliritilöiden läpi.

Grillauskorilla voit valmistaa muun muassa seuraavia ruokia:

- Paahdettuja ja karamellisoituja vihanneksia, kuten kesäkurpitsaa, paprikaa ja sipulia.
- Kokonainen kala ja runsaasti parsaa - varmistaen samalla kalan hyvän voitelun.
- Maukkaita grillattuja katkarapuja sitruunaviipaleiden kera.
- Marinoidut oliivit tai pähkinät savun aromeilla.

Seuraavalta sivulta löydät käyttöä ja hoitoa koskevia ohjeita »

Kerro ihmeessä grillausseikkailuistasi!

Tutustu WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System -tuotteisiin osoitteessa weber.com.

Tarkista nämä ennen grillausta

- ✓ Varmista, että sinulla on WEBER CRAFTED -ritilät ja -kehys. Ne voi ostaa erikseen osoitteesta WEBER.com.
- ✓ Varmista, että grillauskori on puhdas ja käyttövalmis.

Grillausohjeet

Kun WEBER CRAFTED -ritilät ja -kehys on asennettu ja grillauskori on puhdas:

1. Poista grilliritilä (A) ja aseta grillauskori kehykseen. Korin kahvojen tulee osoittaa **grillin vasemmalle ja oikealle puolelle (B)**. Korin koukkujen tulee kiinnittyä kehysen sisimmäiseen osaan (C).*
2. Aseta välikappale grillauskorin ja grillaustilan etuosan väliin (D).
3. Esikuumenna grilliä **noin 10–15 minuuttia** grillauskori paikallaan.
4. Voitele ruoka ja mausta se reseptin mukaan grillin lämmitessä.
5. Siirrä ruoka grilliin ja noudata reseptin ohjeita.

*Vältä koskettamasta grillaustilan takaosassa sijaitsevaan lämpötilanturiin WEBER-älygrilliä käytettäessä.

Grillauskorin ylläpito

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen. Grillauskori on konepestävä, mutta tuotteen käyttöikä voidaan pidentää pesemällä se käsin miedolla pesuaineella, hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen säilytystä.
- Ruostumattoman teräksen väri alkaa muuttua käytön myötä. Tämä on täysin normaalia eikä vaikuta grillaustuloksiin.

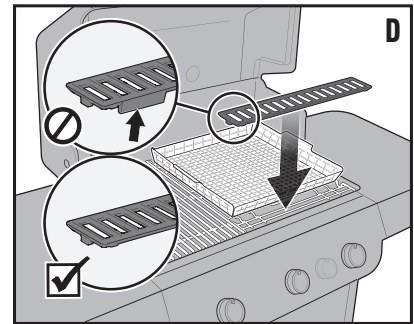
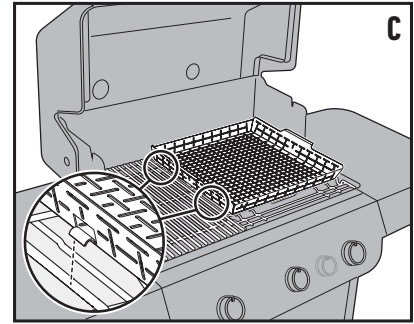
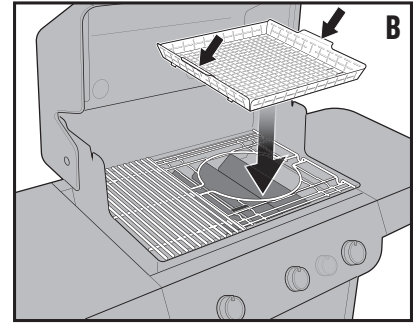
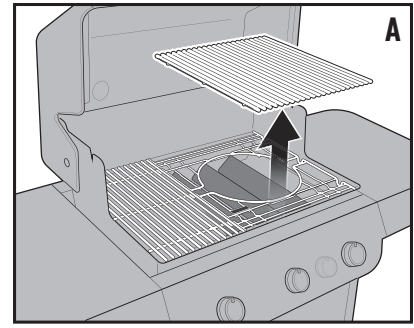
Vinkkejä syväpuhdistusta varten

Grillauskoriin voi ajan mittaan kertyä ruokajäämiä. Näin poistat ne tehokkaasti:

1. Poista ruokajäämät grillauskorista mahdollisimman hyvin.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnamaista ainetta.
3. Levitä tahnaa runsaasti grillauskoriin. Tahnan pitäisi olla tarpeeksi paksua peittämään ritilä kokonaan.
4. Jätä tahna ritilän päälle muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada ritilälle lisää ruokasoodaa ja puhdista hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen sitkeät tahrat saat pois kaatamalla etikkaa tahnan päälle juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee.

Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä alueesi asiakaspalveluun, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Kirjaudu sisään osoitteessa WEBER.com.



SIGURNOST

Pridržavajte se svih napomena o UPOZORENJIMA i OPREZU navedenima u korisničkom priručniku za roštilj tvrtke WEBER.

⚠ UPOZORENJE: Uvijek nosite zaštitne rukavice za roštiljanje otporne na toplinu (u skladu s normom EN 407, razina otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili više) prilikom rukovanja vrućim priborom.

⚠ UPOZORENJE: Nemojte koristiti WEBER CRAFTED dodatni pribor na bočnom plameniku.

⚠ OPREZ: Nemojte stavljati svoj WEBER CRAFTED dodatni pribor na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti toplinom.

Nepridržavanje ovih napomena o UPOZORENJIMA i OPREZU može dovesti do ozbiljnih ozljeda ili smrti, ili pak požara ili eksplozije te uzrokovati materijalnu štetu.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Čestitamo vam što ste započeli svoju avanturu pripreme hrane na otvorenom! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System omogućuje vam da provedete više vremena na otvorenom i pripremate hranu za koju možda niste ni znali da je moguće pripremiti na roštilju.

Košara za roštiljanje – Savjeti i ideje za upotrebu

Košara za roštiljanje odlična je za povrće, manje komade mesa i osjetljivu hranu kao što su morski plodovi, bez da morate brinuti o tome hoće li pasti kroz rešetke za pečenje.

Pokušajte pripremiti neka od ovih jela uz pomoć svoje košare za roštiljanje:

- Pečeno i karamelizirano povrće kao što su tikvice, paprika i luk
- Riba pečena cijela s puno šparoga, pri čemu naravno ribu trebate dobro nauljiti
- Sočni pečeni škampi i narezane kriške limuna
- Marinirane masline ili orašasti plodovi s okusom dima

Na idućoj stranici potražite savjete o upotrebi i održavanju »

Jedva čekamo čuti više o vašim najnovijim avanturama iz svijeta roštiljanja!

**Pogledajte cijelu ponudu proizvoda
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
na WEBER.com.**

Popis za provjeru prije početka roštiljanja

- ✓ Provjerite imate li **WEBER CRAFTED** rešetke i okvir. Mogu se kupiti zasebno na WEBER.com.
- ✓ Provjerite je li vaša košara za roštiljanje očišćena i spremna za upotrebu.

Upute za roštiljanje

Nakon što se WEBER CRAFTED rešetke i okvir postave i košara za roštiljanje je čista:

1. Uklonite rešetku za pečenje **(A)** i postavite košaru za roštiljanje unutar okvira. Ručke košare treba okrenuti u **lijevu, odnosno desnu** stranu roštilja **(B)**. Kukice košare učvrstite na najvišem unutarnjem dijelu okvira **(C)**.*
2. Postavite odstojnik između košare za roštiljanje i prednje strane kotla **(D)**.
3. Zagrijte roštilj na **otprilike 10 – 15 minuta** s već postavljenom košarom za roštiljanje.
4. Dok se roštilj zagrijava, nauljite i začinite hranu prema uputama u receptu.
5. Stavite hranu na roštilj i nastavite prema uputama u receptu.

*Kod WEBER pametnih roštilja, izbjegavajte kontakt s temperaturnom sondom na stražnjoj strani kotla.

Održavanje vaše košare za roštiljanje

- Očistite nakon svake upotrebe. Košara za roštiljanje može se prati u perilici posuđa, no preporučuje se ručno pranje blagim deterdžentom s neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom radi produljenja vijeka trajanja proizvoda.

- Dobro osušite prije pohranjivanja.
- S uporabom će se boja površine od nehrđajućeg čelika početi mijenjati. To je potpuno normalno i neće utjecati na rezultate pečenja.

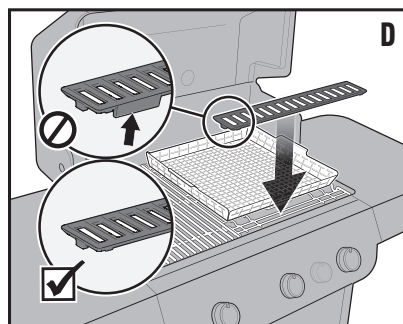
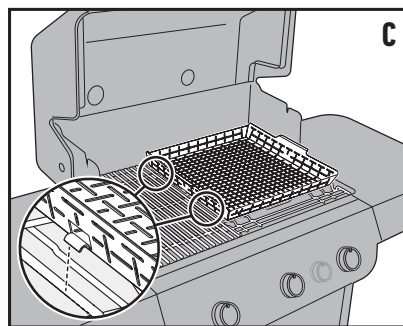
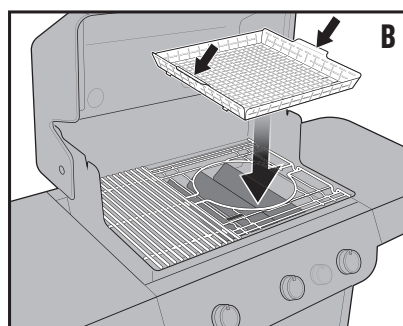
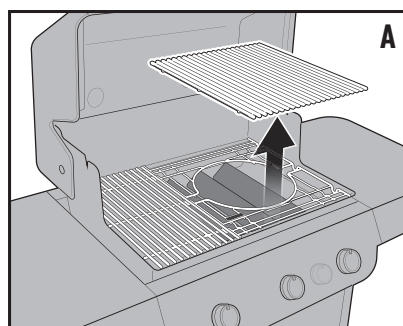
Savjeti za dubinsko čišćenje

S vremenom se u vašoj košari za roštiljanje mogu nakupiti ostaci hrane. Predlažemo vam primjenu jedne vrlo učinkovite metode za njihovo skidanje:

1. Uklonite što je više moguće ostataka hrane iz košare za roštiljanje.
2. Napravite smjesu koja će se sastojati od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit ćete pastu.
3. Na košaru za roštiljanje nanesite deblji sloj paste. Trebala bi biti dovoljno gusta da u potpunosti prekrije cijelu površinu.
4. Pustite da tako nanesena smjesa odstoji nekoliko sati ili preko noći. Potom dodajte još sode bikarbone i oribajte neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom.
5. Dobro isperite i osušite.

NAPOMENA: Za posebno tvrdokorne naslage, prije samog čišćenja nanesenu pastu dodatno prelijte octom. Nakon što se smiri reakcija i prštanje, nastavite s ribanjem, te potom isperite.

Ako imate pitanja, obratite se predstavniku službe za korisnike u svom području putem informacija za kontakt dostupnih na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na WEBER.com.



BIZTONSÁG

Tartsa be a WEBER Grill készülék útmutatója FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részében foglalt összes utasítást.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Forró tartozék kezelése során mindig használjon hőálló grillkesztyűt vagy fogókesztyűt (amely megfelel az EN 407 szabványnak, kontakthővel szembeni ellenállásának védelmi szintje pedig 2-es vagy afeletti).

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Ne használjon WEBER CRAFTED-tartozékot az oldalégőn.

⚠ VIGYÁZAT: Ne helyezzen WEBER CRAFTED-tartozékot éghető felületre, üvegre vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.

A FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részben foglalt utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléshez vezethet, illetve tüzet vagy robbanást okozhat, amelynek anyagi kár lehet a következménye.

A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulálunk az első lépések megtételéhez a szabadtéri konyha felfedezésében! A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System jóvoltából több időt tölthet a szabadban, olyan ételekkel foglalatzkodva, amelyekről sosem hitte, hogy grillen is elkészíthetők.

Grillkosár - gondolkodásra készlet

A grillkosár kiváló zöldségek, kisebb húsdarabok és kényes ételek, például tenger gyümölcsei elkészítéséhez. Nem kell aggódnia, hogy kiesnek a sütőrácok között.

Fedezzen fel néhányat a grillkosárral elkészíthető fogások közül:

- Pirított és karamellizált zöldségek, például cukkini, paprika és hagyma
- Egészben sült hal sok spárgával – a halat természetesen bőségesen olajozzuk
- Sós, grillezett garnélarák citromszeletekkel
- Pácolt olívabogyók vagy füstös ízesítésű olajos magvak

A használatra és ápolásra vonatkozó útmutatásért lapozzon a következő oldalra »

Alig várjuk, hogy beszámoljon nekünk új grillezési kalandjairól!

A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System sorozat további elemeiért keresse fel webhelyünket: WEBER.com.

Grillezés előtti ellenőrzőlista

- ✓ Győződjön meg arról, hogy rendelkezik **WEBER CRAFTED rácsokkal és kerettel**. Ezeket külön vásárolhatja meg a WEBER.com webhelyen.
- ✓ Győződjön meg arról, hogy a grillkosár tiszta és használatra kész.

Grillezési útmutató

A WEBER CRAFTED rácsok és keret beszerelését és a grillkosár tisztítását követően:

1. Távolítsa el a sütőrácsot **(A)**, és helyezze a grillkosarat a keretbe. A kosárfogantyúknak a grill **(B) bal és jobb oldala felé** kell nézniük. A kosárakasztókat a keret **(C)** legbelső részére kell illeszteni.*
2. Helyezzen távtartót a grillkosár és a sütőedény **(D)** eleje közé.
3. Melegítse elő a grillt **körülbelül 10–15 percig** a behelyezett grillkosárral.
4. A grill előmelegítése közben kenje be olajjal és fűszerezze meg az ételt a receptnek megfelelően.
5. Tegye a grillre az ételt, és folytassa a recept utasításainak végrehajtását.

*WEBER smart grilllek esetén kerülje az érintkezést a sütőtér hátoldalán lévő hőmérséklet-érzékelő szondával.

A grillkosár ápolása

- Minden használat után tisztítsa meg. A grillkosár mosogatógépben mosható, a termék élettartamának meghosszabbítása érdekében azonban javasolt kézzel, kímélő tisztítószerrel, nem súroló hatású nejlonkefével vagy szivaccsal tisztítani.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.

- A használat során a rozsdamentes acél felület színe megváltozik. Ez teljességgel természetes jelenség, amely a sütési eredményt nem befolyásolja.

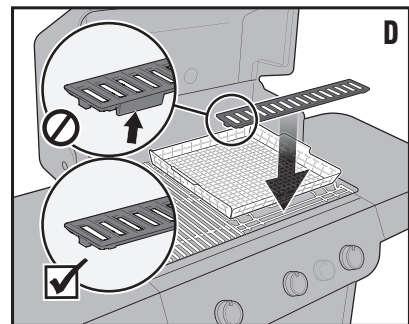
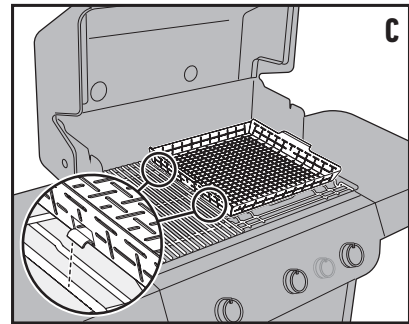
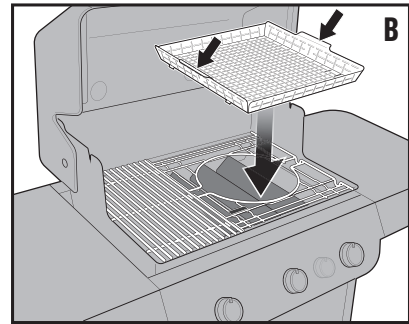
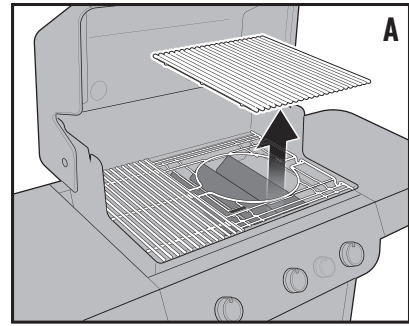
Tippek az alapos tisztításhoz

Idővel a grillkosarába ételmaradékok tapadhatnak. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el ezt a lerakódást:

1. Távolítsa el az ételmaradékok nagy részét a grillkosárról.
2. Keverjen össze három rész szódabikarbónát egy rész vízzel. Ezzel paszta képződik az összetevőkből.
3. Vastagon vigye fel a pasztát a grillkosárra. A felvitt réteg legyen elég vastag ahhoz, hogy teljesen befedje.
4. Néhány órán vagy egész éjszakán át hagyja hatni a keveréket. További szódabikarbóna felhordásával dörzsölje át a felületet egy nem súroló hatású nejlonkefe vagy szivacs segítségével.
5. Öblítse tisztára és szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Rendkívül makacs ételmaradékok esetén a tisztítás előtt öntsön ecetet a pasztára. A pezsgéssel járó reakció lecsillapodása után folytassa dörzsöléssel és öblítéssel a műveletet.

Bármilyen kérdés esetén forduljon a területileg illetékes vevőszolgálat képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be honlapunkra: WEBER.com.



SAUGA

Laikykitės visų „WEBER“ kepsninės savininko vadove pateiktų ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS.

Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiui atsparias grilio pirštines arba pirštines (atitinkančias standartą EN 407, 2 ar aukštesnio lygio kontaktinio karščio klasę).

⚠ ĮSPĖJIMAS.

Nenaudokite „WEBER CRAFTED“ priedo ant šoninio degiklio.

⚠ PERSPĖJIMAS.

Nedėkite skrudinimo grotelių „WEBER CRAFTED“ ant degaus paviršiaus, stiklo ar kitokio paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.

Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO teiginių gali būti sunkiai sužaloti žmonės arba kilti gaisras ar sprogitimas, dėl kurio gali būti sugadintas turtas.

„WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System“

Dėkojame, kad žengėte pirmąjį žingsnį savo lauko virtuvės atradimo link! Su „WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System“ galėsite daugiau laiko praleisti lauke, gamindami maistą, kurio net neįsivaizdavote gaminant ant grilio.

Kepimo krepšys – maistas mintims

Kepimo krepšys puikiai tinka daržovėms, mažesniems mėsos gabalėliams ir subtiliam maistui, pavyzdžiui, jūros gėrybėms, nesibaiminant, kad jie iškris pro kepimo groteles.

Išbandykite keletą šių patiekalų su kepimo krepšiu:

- Kepkite ir karamelizuokite daržoves, pvz., cukinijas, paprikas ir svogūnus
- Žuvis su daugybe šparagų – žinoma, gausiai patepus žuvį aliejumi
- Pikantiškos ant grotelių keptos krevetės ir citrinos griežinėliai
- Marinuotos alyvuogės arba dūmo skonio riešutai

Naudojimo ir priežiūros rekomendacijos toliau pateikiamos kitame puslapyje

**Nekantraujame išgirsti apie jūsų naujus
kepimo ant grotelių nuotykius!**

**Peržiūrėkite likusią
„WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System“
svetainėje WEBER.com.**

Kontrolinis sąrašas prieš kepat ant grotelių

- ✓ Patikrinkite, ar turite „WEBER CRAFTED“ grotelės ir rėmelį. Jūs galite įsigyti atskirai iš WEBER.com.
- ✓ Užtikrinkite, kad kepatimo krepšys būtų švarus ir paruoštas.

Kepimo ant grilio instrukcijos

Kai „WEBER CRAFTED“ grotelės ir rėmas sumontuoti ir kepatimo krepšys švarus:

1. Nuimkite kepatimo grotelės (A) ir įdėkite kepatimo krepšį į rėmą. Krepšio rankenos turi būti nukreiptos **į kairę** ir į dešinę nuo grotelių (B). Krepšio kabliukai pritvirtinti prie vidinės rėmo dalies (C).*
2. Įdėkite tarpinę tarp kepatimo krepšio ir kaitlentės priekinės dalies (D).
3. Įkaitinkite kepsninę **maždaug 10–15 minučių** su uždėtu kepatimo krepšeliu.
4. Kol kepsninė įkais, patepkite aliejumi ir pagardinkite maistą pagal receptūrą.
5. Sudėkite maisto produktus ir tęskite gaminį.

*„WEBER smart grills“ kepsninėse venkite sąlyčio su temperatūros zondų, esančių kepatimo dėžės gale.

Kepimo krepšio priežiūra

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite. Kepimo krepšį galima plauti indaplovėje, tačiau, norint prailginti gaminio tarnavimo laiką, rekomenduojama plauti rankomis naudojant švelnų ploviklį su neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
- Prieš laikydami kruopščiai išdžiovinkite.
- Naudojant nerūdijančio plieno paviršiaus spalva pradės keistis. Tai visiškai normalu ir nekeičia maisto gamybos rezultatų.

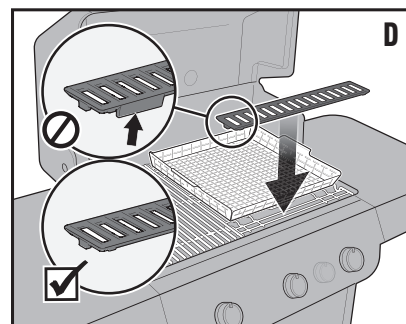
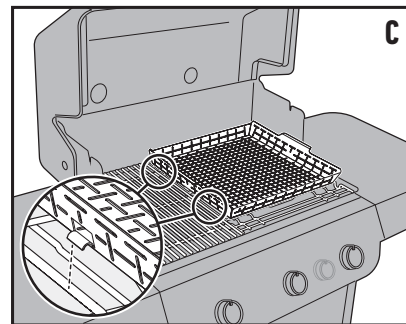
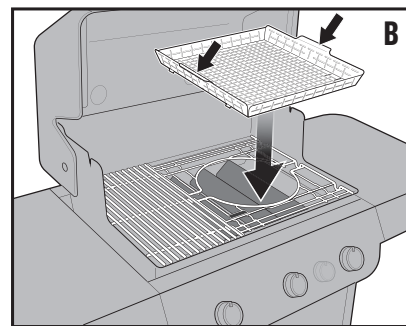
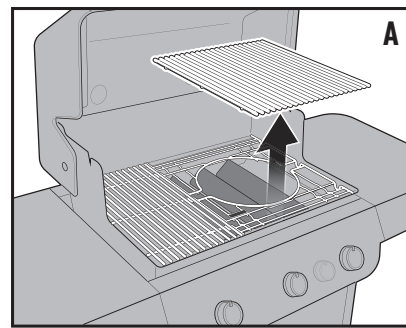
Nuodugnaus valymo patarimai

Laikui bėgant kepatimo krepšyje gali atsirasti maisto sankaupų. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

1. Pašalinkite kuo daugiau maisto sankaupų nuo kepatimo krepšio.
2. Sumaišykite tris dalis valgomosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Gausiai užtepkite pastos ant kepatimo krepšio. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad visiškai pasidengtų.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įpilkite dar sodos ir nušveiskite neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

PASTABA. Jei liko itin įsisenėjusių likučių, prieš pat valymą ant pastos užpilkite acto. Kai šnypštimo reakcija nurims, toliau šveiskite ir nuskalaukite.

Jeigu turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite WEBER.com.



DROŠĪBA

levērojiet visus ar vārdiem BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU apzīmētos paziņojumus WEBER grila lietotāja rokasgrāmatā.

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Rīkojoties ar karstu piederumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus grilēšanas cimds vai aizsargcimds (kas atbilst vismaz 2. karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Neizmantojiet WEBER CRAFTED piederumu kā sānu degli.

⚠ IEVĒROT PIESARDZĪBU!
Nenovietojiet WEBER CRAFTED piederumu uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai virsmas, ko var sabojāt karstums.

Šo ar vārdiem BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU apzīmēto paziņojumu neievērošana var izraisīt smagus miesas bojājumus vai arī ugunsgrēku vai sprādzienu, kas rada īpašuma bojājumus.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Paldies, ka spērāt pirmo soli jūsu āra virtuves atklāšanā! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ļauj jums pavadīt vārāk laika ārpus telpām, gatavojot ēdienus, par kuriem jūs nekad neiedomājāties, ka tos var pagatavot uz grila.

Grilēšanas grozs - viela pārdomām

Grilēšanas grozs ir ideāli piemērots dārzeņu, nelielu gaļas gabalu un trauslu pārtikas produktu, tādu kā jūras veltes, gatavošanai, neraizējoties, ka tie var izkrist cauri gatavošanas restēm.

Izpētiet dažus no ēdieniem, ko varat pagatavot savā Grilēšanas grozā.

- Grauzdēti un karamelizēti dārzeņi, piemēram, cukīni, pipari un sīpoli
- Vesela zivs ar daudz spargēļiem, zivi, protams, iepriekš bagātīgi ieeļļojot
- Pikantas, grilētas garneles ar citronu šķēlītēm
- Marinētas olīvas vai rieksti ar kūpinātu aromātu

Skatiet nākamo lapu, kur atradīsiet lietošanas un kopšanas pamācību»

Mēs ar nepacietību ceram uzzināt par jūsu jaunajiem grilēšanas piedzīvojumiem!

**Apskatiet pārējās
 WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
 preces vietnē WEBER.com.**

Kontrolesaraksts pirms grilēšanas

- ✓ Aplieciniet, ka jums ir WEBER CRAFTED režģi vai korpuss. Tos var iegādāties atsevišķi vietnē WEBER.com.
- ✓ Pārliecinieties, ka jūsu Grilēšanas grozs ir tīrs un gatavs lietošanai.

Grilēšanas norādījumi

Pēc WEBER CRAFTED režģu vai korpusa uzstādīšanas un kad ir tīrs Grilēšanas grozs.

1. noņemiet gatavošanas režģi **(A)** un ielieciet Grilēšanas grozu korpusā. Groza rokturiem ir jābūt vērstiem **pa kreisi un pa labi** no grila **(B)**. Groza āķi fiksē korpusa iekšējo daļu **(C)**.*
2. Ievietojiet starpliku starp Grilēšanas grozu un gatavošanas virsmas priekšpusi **(D)**.
3. Karsējiet grilu **apmēram 10-15 minūtes**, Grilēšanas grozam atrodoties savā vietā.
4. Kamēr grils uzkarst, atbilstoši receptei ieeļļojiet pārtikas produktus un pievienojiet garšvielas.
5. Pievienojiet pārtikas produktus un turpiniet rīkoties atbilstoši receptei.

*WEBER smart grilu gadījumā izvairieties no saskarsmes ar temperatūras taustu, kas atrodas gatavošanas virsmas aizmugurē.

Grilēšanas groza kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet. Grilēšanas grozu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, taču, lai pagarinātu tā kalpošanas ilgumu, ieteicams to mazgāt ar rokām, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli un neabrazīvu neilona suku vai sūkli.
- Pirms novietošanas glabāšanai kārtīgi nožāvējiet.
- Lietošanas gaitā nerūsējošā tērauda virsmas krāsa sāks mainīties. Tas ir gluži normāli un neietekmēs gatavošanas rezultātus.

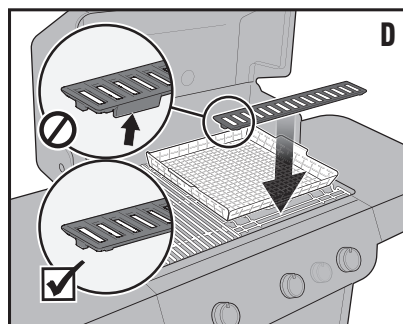
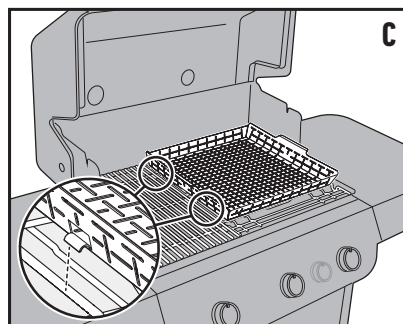
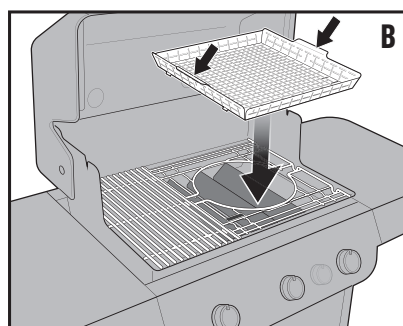
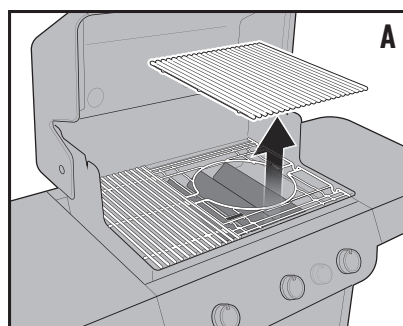
Intensīvās tīrīšanas padomi

Laika gaitā uz Grilēšanas groza var uzkrāties pārtikas paliekas. Šeit ir minēta efektīva metode to noņemšanai.

1. Noņemiet no Grilēšanas groza pēc iespējas vairāk ēdiena palieku.
2. Samaisiet divas trešdaļas dzeramās sodas ar vienu trešdaļu ūdens. Izveidosies pasta.
3. Pastu devīgi uzklājiet uz Grilēšanas groza. Tai ir jābūt tik biežai, lai tā pilnībā pārklātu virsmu.
4. Ļaujiet maisījumam dažās stundās vai pa nakti iedarboties. Pievienojiet vēl dzeramās sodas un noberziet virsmu ar neabrazīvu neilona suku vai sūkli.
5. Noskalojiet tīru un nožāvējiet.

PIEZĪME. Īpaši grūti noņemamu ēdiena palieku gadījumā tieši pirms tīrīšanas uz pastas uzlejiet etiķi. Kad beigsies putošanas reakcija, turpiniet rīvēt un tad noskalojiet.

Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē atrodamo kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē WEBER.com.



VEILIGHEID

Volg alle aanwijzingen met betrekking tot WAARSCHUWING en PAS OP in de gebruikershandleiding van je Weber-barbecue.

⚠ WAARSCHUWING: Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het oppakken van een heet accessoire.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik het WEBER CRAFTED-accessoire niet op de zijbrander.

⚠ PAS OP: Plaats het WEBER CRAFTED-accessoire niet op een brandbaar, glazen of hittegevoelig oppervlak.

Wanneer je de aanwijzingen met betrekking tot WAARSCHUWING en PAS OP niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel, brand of een explosie met schade aan eigendommen.

Het WEBER CRAFTED-Gourmet BBQ System

Gefeliciteerd! Je hebt de eerste stappen in de richting van je nieuwe buitenkeuken gezet! Dankzij het WEBER CRAFTED-Gourmet BBQ System kun jij nu meer tijd buiten doorbrengen, terwijl je op je barbecue gerechten bereidt die je nooit voor mogelijk had gehouden.

Grillkorf - Om over na te denken

De grillkorf is ideaal voor groente, kleinere stukken vlees en delicate gerechten, zoals zeevruchten. Je hoeft je geen zorgen te maken dat ze door de grillroosters vallen.

Probeer de volgende gerechten uit met je grillkorf:

- Geroosterde en gekaramelliseerde groenten, zoals courgettes, paprika's en uien
- Hele vis met lekker veel asperges en olie
- Hartige gegrilde garnalen en schijfjes citroen
- Gemarineerde olijven of noten met rokerige smaken

Ga door naar de volgende pagina voor gebruiks- en onderhoudsinstructies »

We zijn benieuwd naar jouw nieuwe barbecue-avonturen.

Bekijk de rest van het WEBER CRAFTED-Gourmet BBQ System op WEBER.com.

Controleren voor je gaat grillen

- ✓ Zorg ervoor dat je het WEBER CRAFTED-rooster en frame hebt. Deze zijn apart verkrijgbaar op WEBER.com.
- ✓ Zorg ervoor dat je grillkorf schoon en klaar is voor gebruik.

Barbecue-instructies

Zodra de WEBER CRAFTED-roosters en het -frame zijn geplaatst en de grillkorf schoon is:

1. Verwijder het grillrooster (A) en plaats de grillkorf in het frame. De handvatten van de korf moeten naar de **linker- en rechterkant** van de barbecue gericht zijn (B). De mandhaken worden over het binnenste deel van het frame (C) bevestigd.*
2. Plaats het afstandsstuk tussen de grillkorf en de voorkant van de kuip (D).
3. Verwarm je barbecue **gedurende 10-15 minuten** voor met de grillkorf op zijn plaats.
4. Terwijl de barbecue voorverwarmt, bestrijk je je ingrediënten met olie en breng je ze op smaak met kruiden volgens het recept.
5. Voeg je eten toe en volg de rest van het recept.

*Vermijd bij WEBER Smart-barbecues contact met de temperatuursensor achter in de kuip.

Onderhoud van je grillkorf

- Reinig na elk gebruik. De grillkorf is vaatwasserbestendig, maar het wordt aanbevolen om hem met de hand af te wassen met een mild reinigingsmiddel en een niet-schurende nylon borstel of spons om de levensduur van het product te verlengen.
- Droog de mand goed af voordat je deze opbergt.
- De kleur van het roestvrijstalen oppervlak zal veranderen naarmate het product vaker gebruikt wordt. Dit is een natuurlijk proces en heeft geen invloed op de stoom- en bakresultaten.

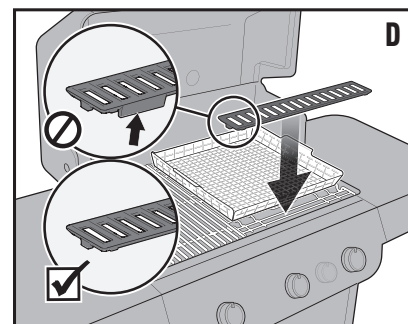
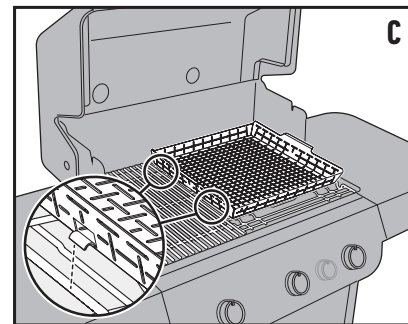
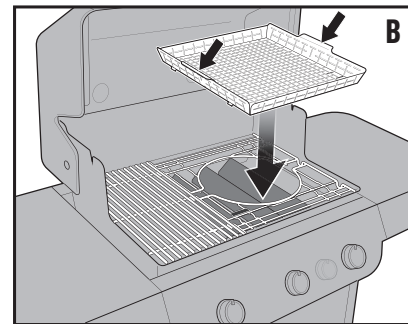
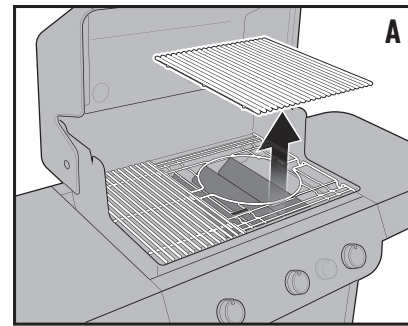
Tips voor een grondige reiniging

Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op de grillkorf opbouwen. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

1. Verwijder zoveel mogelijk voedselresten uit de grillkorf.
2. Meng drie delen baksoda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op de grillkorf. Het moet dik genoeg zijn om het oppervlak volledig te bedekken.
4. Laat het mengsel een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer soda toe en boen met een niet-schurende nylon borstel of spons schoon.
5. Spoel af en maak droog.

LET OP: Voor extra hardnekkige resten giet je wat azijn over de pasta voor je gaat schoonmaken. Zodra de bruisende reactie is gestopt, ga je door met schrobben en spoelen.

Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op WEBER.com.



SIKKERHET

Følg alle ADVARSEL- og FORSIKTIGHETS-regler i brukerveiledningen for Weber-produktet.

⚠ ADVARSEL: Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du håndterer varmt tilbehør.

⚠ ADVARSEL: Ikke bruk WEBER CRAFTET-tilbehøret på sidebrenneren.

⚠ FORSIKTIG: Ikke plasser WEBER CRAFTET-tilbehøret på en brennbar overflate, glass eller på en overflate som kan bli skadet av varme.

Hvis du ikke følger anbefalingene under ADVARSEL og FORSIKTIG, kan det forårsake alvorlig personskade, eller det kan forårsake brann eller eksplosjon som fører til materiell skade.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Takk for at du tar dine første steg til en god opplevelse av et skikkelig utekjøkken! Med vårt WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kan du bruke mer tid ute og lage mat du kanskje ikke trodde var mulig på grillen din.

Grillkurv – mat til ettertanke

Grillkurven er perfekt for tilberedning av grønnsaker, mindre kjøttstykker og ømfintlig mat som sjømat, uten å bekymre deg for at maten faller ned gjennom grillristen.

Se noe av det du kan lage med grillkurven:

- Ristede og karamelliserte grønnsaker som squash, paprika og løk
- Hel fisk med masse asparges – og selvfølgelig med rikelig olje på fisken
- Smakfulle grillete reker og sitronskiver
- Marinerte oliven eller nøtter med røksmak

Fortsett til neste side for veiledning om «Bruk og vedlikehold»

Vi vil gjerne høre om dine nye grilleventyr!

**Se resten av
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
på weber.com.**

Sjekkliste før du griller

- ✓ Sjekk at du har grillristene og rammen i WEBER CRAFTED-serien. De kan kjøpes separat på weber.com.
- ✓ Sørg for at grillkurven er ren og klart til bruk.

Slik griller du

Når WEBER CRAFTED-grillristene og -rammen er installert og grillkurven er ren:

1. Fjern grillristen **(A)** og sett grillkurven i WEBER CRAFTED-rammen. Kurvhåndtakene skal vende mot **venstre og høyre side** av grillen **(B)**. Kurvkrokene festes over den innerste delen av rammen **(C)**.*
2. Plasser avstandsstykket mellom grillkurven og fronten på grillboksen **(D)**.
3. Forvarm grillen i **ca. 10–15 minutter** med grillkurven på plass.
4. Mens grillen forvarmes kan du olje og krydre maten i henhold til oppskriften
5. Legg maten på grillen, og følg oppskriften

*På WEBER-smartgrillene må du passe på at du ikke kommer i kontakt med temperaturløseren bak i grillboksen.

Slik tar du vare på grillkurven

- Rengjøres etter hver bruk. Grillkurven kan vaskes i oppvaskmaskin, men det anbefales å bruke et mildt vaskemiddel med en ikke-slipende nylonbørste eller svamp for å forlenge produktets levetid.
- Må tørkes godt før oppbevaring.
- Ved bruk vil fargen på den rustfrie ståloverflaten endre seg etter hvert. Dette er helt normalt, og det vil ikke påvirke matlagingsresultatet.

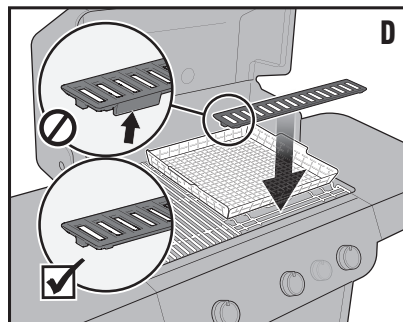
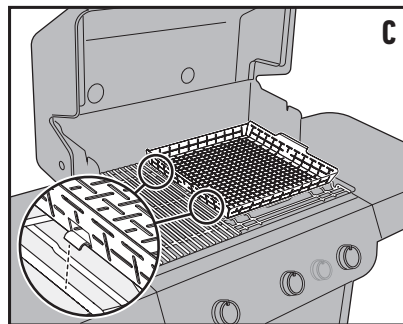
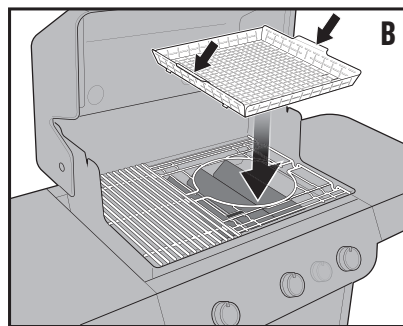
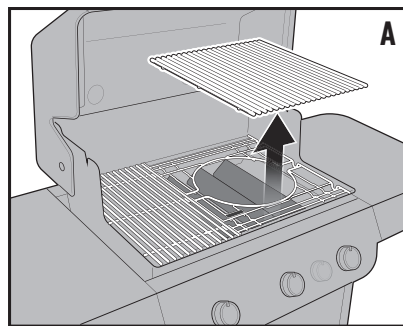
Tips til dyprengjøring

Med tiden kan det bygge seg opp matrester på grillkurven. Her er en effektiv metode for å gjøre den ren:

1. Fjern så mye matrester som mulig fra grillkurven
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann til det dannes en pasta
3. Påfør rikelig med pasta på grillkurven. Den skal være tykk nok til å dekke risten helt.
4. La blandingen stå i noen timer eller over natten. Tilsett mer bakepulver, og børst med en myk nylonbørste eller svamp.
5. Skyll og tørk godt av.

MERK: Ekstra vanskelige rester kan fjernes ved å helle eddik over pastaen like før rengjøring. Når det har sluttet å boble og frese, kan du begynne å skrubbe og skylle.

Ta kontakt med din lokale kundeservicerepresentant hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Logg deg inn på weber.com.



NO

BEZPIECZEŃSTWO

Należy postępować zgodnie ze wszystkimi OSTRZEŻENIAMI I ZASADAMI OSTROŻNOŚCI zamieszczonymi w podręczniku użytkownika grilla marki WEBER.

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas obsługi gorących akcesoriów należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy umieszczać akcesorium WEBER CRAFTED na palniku bocznym.

⚠ OSTROŻNIE: Nie należy umieszczać gorącego akcesorium WEBER CRAFTED na łatwopalnej powierzchni, szkle oraz powierzchni, która może ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.

Zignorowanie OSTRZEŻEŃ i ZASAD OSTROŻNOŚCI może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci bądź spowodować pożar lub wybuch skutkujące zniszczeniem mienia.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Dziękujemy za odkrycie kuchni na świeżym powietrzu! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System pozwala Ci spędzać więcej czasu na zewnątrz przy przyrządzaniu potraw na grillu, co wcześniej wydawało Ci się niemożliwe.

Kosz do grillowania – pomysły

Kosz do grillowania doskonale nadaje się do przyrządzania warzyw, mniejszych kawałków mięsa oraz innych delikatnych składników, takich jak owoce morza, bez obaw, że spadną one przez ruszty do grillowania.

Oto kilka możliwych zastosowań kosza do grillowania:

- Opiekanie i karmelizowanie warzyw, takich jak cukinia, papryka czy cebula
- Całe ryby z mnóstwem szparagów – oczywiście z dodatkiem dużej ilości oleju
- Wytrawne grillowane krewetki z plasterkami cytryny
- Marynowane oliwki lub orzechy o lekko wędzonym smaku

Przejdź do wskazówek dotyczących użytkowania i pielęgnacji na następnej stronie »

Jesteśmy bardzo ciekawi Twoich doświadczeń związanych z grillowaniem!

Pozostałe produkty WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System znajdziesz na stronie WEBER.com.

Lista do sprawdzenia przed grillowaniem

- ✓ Sprawdź, czy masz ruszty i ramkę WEBER CRAFTED. Można je zakupić oddzielnie na stronie WEBER.com.
- ✓ Sprawdź, czy kosz do grillowania jest czysty i gotowy do użycia.

Instrukcje grillowania

Gdy ruszty i ramka WEBER CRAFTED są zamontowane, a kosz do grillowania umyty:

1. Wyjmij ruszt do grillowania (A) i umieść kosz do grillowania na ramce. Uchwyty kosza powinny być skierowane w **lewą i w prawą** stronę grilla (B). Za pomocą haczyków zamocuj kosz pośrodku ramki (C).*
2. Umieść przekładkę między koszem do grillowania a przodem komory grilla (D).
3. Rozgrzewaj grill z umieszczonym w nim koszem do grillowania **przez ok. 10–15 minut.**
4. Gdy grill rozgrzewa się, polej olejem i dopraw potrawę zgodnie z przepisem.
5. Umieść potrawę w grillu i przyrządzaj ją zgodnie z przepisem.

*W inteligentnych grillach WEBER nie należy dotykać sondy do pomiaru temperatury z tyłu komory pieczenia.

Jak dbać o kosz do grillowania?

- Po każdym użyciu wyczyść akcesorium. Kosz do grillowania można myć w zmywarce do naczyń, jednak w celu wydłużenia jego żywotności zalecane jest mycie ręczne przy użyciu łagodnego detergentu oraz miękkiej nylonowej szczoteczki lub gąbki.
- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania akcesorium należy dokładnie osuszyć.
- Z czasem kolor powierzchni stali nierdzewnej zacznie się zmieniać. To całkiem normalne zjawisko, które nie wpływa na rezultaty przyrządzania.

Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia

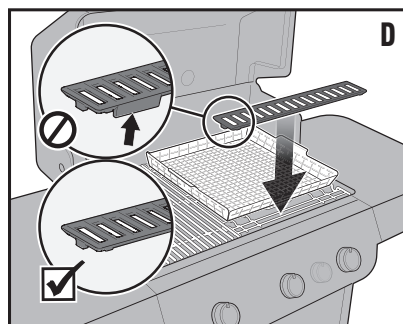
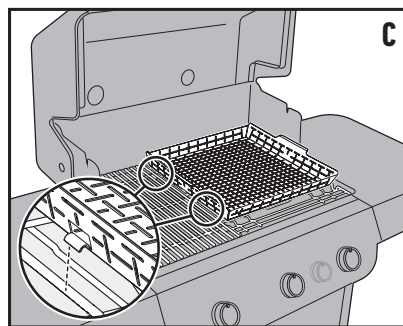
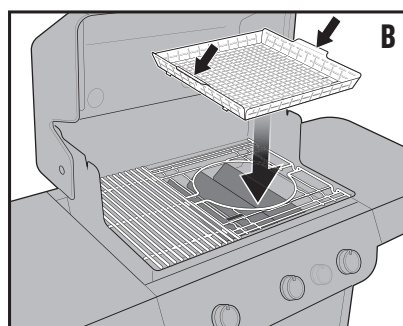
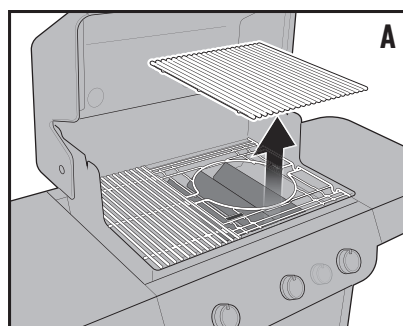
Z czasem na powierzchni kosza do grillowania mogą gromadzić się resztki jedzenia. Oto efektywna metoda usuwania resztek:

1. Usuń wstępnie jak największą ilość resztek jedzenia z powierzchni kosza do grillowania.
2. Przygotuj roztwór złożony z trzech części sody i jednej części wody. Utworzy się pasta.
3. Nałóż obficie pastę na powierzchnię kosza do grillowania. Gruba warstwa powinna ją całkowicie pokryć.
4. Pozostaw na kilka godzin lub na noc. Dodaj więcej sody i wyczyść powierzchnię delikatną szczoteczka lub gąbką.

5. Ołucz i wysusz powierzchnię.

UWAGA: W przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można połączyć octem. Gdy skończysz musowanie, wyszoruj i ołucz powierzchnię.

W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie WEBER.com.



SEGURANÇA

Respeite todas as indicações de AVISO e CUIDADO apresentadas no Manual do proprietário do seu grelhador Weber.

⚠ AVISO: Use sempre luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear uma chapa quente.

⚠ AVISO: Não utilize o seu acessório WEBER CRAFTED sobre o queimador lateral.

⚠ CUIDADO: Não coloque o seu acessório WEBER CRAFTED sobre uma superfície combustível, em vidro ou uma superfície que possa sofrer danos devido ao calor.

A inobservância das indicações de AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos ou morte ou pode resultar em incêndio ou explosão, provocando danos materiais.

O WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Parabéns por dar o primeiro passo na descoberta da sua cozinha ao ar livre! O WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System permite-lhe passar mais tempo no exterior e preparar pratos que nunca julgou serem possíveis no seu grelhador.

Cesto para grelhar – Um mundo de novas possibilidades

O Cesto para grelhar é ideal para legumes, pedaços de carne menores e alimentos delicados, como marisco, sem se preocupar que caiam pelas grelhas de cozedura.

Explore alguns destes pratos com o seu Cesto para grelhar:

- Legumes assados e caramelizados como curgete, pimentos e cebolas
- Peixe inteiro acompanhado de espargos – enquanto unta generosamente o peixe
- Delicioso camarão grelhado e fatias de limão
- Azeitonas marinadas ou frutos secos com sabor fumado

Avance para a página seguinte para informações sobre a utilização e conservação »

Estamos ansiosos por conhecer as suas novas aventuras no barbecue!

**Descubra o restante
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
em weber.com.**

Confirmar antes de grelhar

- ✓ Certifique-se de que tem as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED. Estes podem ser adquiridos em separado em WEBER.com.
- ✓ Certifique-se de que o seu Cesto para grelhar está limpo e pronto a usar.

Instruções para grelhar

Quando as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED estiverem instaladas e o Cesto para grelhar limpo:

1. Retire a grelha de cozedura **(A)** e coloque o Cesto para grelhar dentro da Estrutura. O Cesto para grelhar deve ficar virado para a **esquerda e para a direita** do grelhador **(B)**. Os ganchos do cesto prendem na parte interna da Estrutura **(C)**.*
2. Coloque o Espaçador entre o Cesto para grelhar e a frente da cookbox **(D)**.
3. Pré-aqueça o seu grelhador por **aprox. 10-15 minutos** com o Cesto para grelhar já colocado.
4. Enquanto o grelhador está a pré-aquecer, unte e tempere os alimentos de acordo com a receita.
5. Coloque os alimentos na grelha e continue a receita.

*Para grelhadores inteligentes WEBER, evite o contacto com a sonda de temperatura na parte de trás da cookbox.

Conservação do seu Cesto para grelhar

- Limpar após cada utilização. O Cesto para grelhar é adequado para máquina de lavar loiça; no entanto, recomendamos lavar à mão com um detergente suave e uma escova ou esponja de nylon não abrasiva para prolongar a vida útil do produto.
- Secar bem antes de armazenar.
- Com a utilização, a cor da superfície em aço inoxidável começa a mudar. Isto é completamente normal e não influencia os resultados nos alimentos.

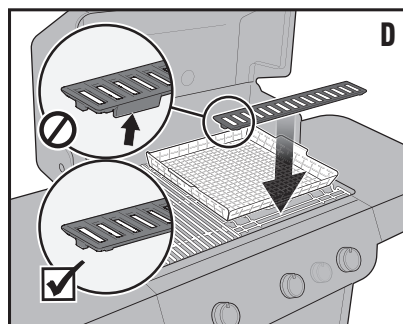
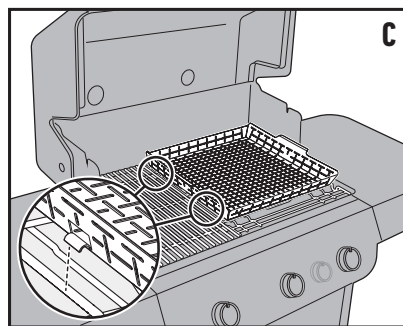
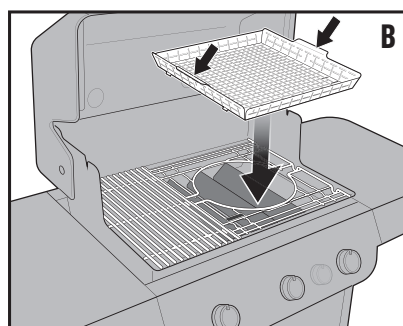
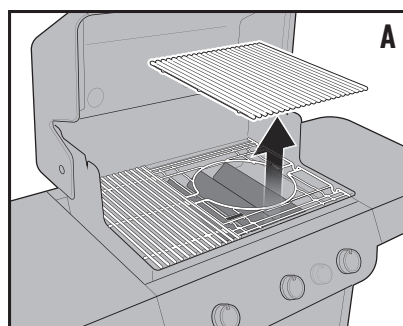
Dicas para uma limpeza profunda

Com o passar do tempo, o seu Cesto para grelhar pode acumular resíduos de alimentos. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

1. Remova o máximo de resíduos possível do Cesto para grelhar.
2. Misture três partes de bicarbonato de sódio e uma parte de água. Irá formar-se uma pasta.
3. Aplique uma quantidade generosa de pasta no Cesto para grelhar. Deve ser uma camada espessa o suficiente para revestir na totalidade.
4. Deixe a mistura atuar durante algumas horas ou de um dia para o outro. Acrescente mais bicarbonato de sódio e esfregue com uma escova ou esponja não abrasiva.
5. Enxague e seque.

NOTA: No caso de resíduos mais persistentes, verta vinagre sobre a pasta mesmo antes de limpar. Quando a efervescência começar, continue a esfregar e enxague.

Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a WEBER.com.



SIGURANȚA

Respectați toate notificările de AVERTIZARE și ATENȚIE din Ghidul de utilizare a grătarului WEBER.

⚠ AVERTIZARE: Când lucrați cu un accesoriu fierbinte, purtați întotdeauna mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).

⚠ AVERTIZARE: Nu folosiți accesoriul WEBER CRAFTED pe arzătorul lateral.

⚠ ATENȚIE: Nu așezați accesoriul WEBER CRAFTED pe o suprafață combustibilă, sticlă sau o suprafață care poate fi deteriorată de căldură.

Nerespectarea acestor notificări de AVERTIZARE și ATENȚIE poate cauza accidente grave sau poate provoca incendii sau explozii cauzatoare de daune materiale.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Felicitări că ați făcut primul pas pe calea descoperirii bucătăriei în aer liber! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vă permite să petreceți mai mult timp în aer liber, gătind alimente pe care n-ați fi crezut că le puteți găti pe grătar.

Coș de grătar - Inspirație la gătit

Coșul de grătar este excelent pentru legume, bucăți mai mici de carne și alimente delicate, de exemplu fructe de mare, fără a vă îngrijora că vor cădea prin grilele de gătit.

Descoperiți câteva dintre aceste feluri cu coșul de grătar:

- Legume la grătar și caramelizate, cum ar fi zucchini, ardei și ceapă
- Pește întreg cu mult sparanghel - desigur, ungeți din plin peștele
- Creveți la grătar cu sos și felii de lămâie
- Măsline sau nuci marinate cu arome de fum

Continuați la pagina următoare pentru îndrumări despre utilizare și îngrijire »

Așteptăm cu nerăbdare să ne povestiți noile dumneavoastră aventuri despre gătitul la grătar!

Descoperiți și celelalte articole din WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System pe WEBER.com.

Lista de verificare înainte de a începe să gătiți la grătar

- ✓ Confirmați că aveți grillul și cadrul WEBER CRAFTED.
Acestea pot fi achiziționate separat de pe WEBER.com.
- ✓ Verificați dacă coșul de grătar este curat și gata de a fi folosit.

Instrucțiuni pentru gătit la grătar

După ce ați instalat grillul și cadrul WEBER CRAFTED, iar coșul de grătar este curat:

1. Scoateți grila de gătit (A) și așezați coșul de grătar în cadru. Mănerul coșului trebuie să fie orientat spre **stânga și dreapta** grătarului (B). Cârligele pentru coș se fixează pe partea interioară a cadrului (C).*
2. Plasăți distanțierul între coșul de grătar și partea frontală a incintei pentru gătit (D).
3. Preîncălziți grătarul timp de **aproximativ 10-15 minute** cu coșul de grătar aflat pe poziție.
4. În timp ce se preîncălzește grătarul, ungeți cu ulei și condimentați alimentele conform rețetei.
5. Adăugați alimentele și continuați să preparați rețeta.

*Pentru grătarele WEBER smart, evitați contactul cu sonda de temperatură din spatele incintei pentru gătit.

Îngrijirea coșului de grătar

- Curățați după fiecare utilizare. Coșul de grătar poate fi spălat în mașina de spălat vase; totuși, se recomandă spălarea manuală cu un detergent neutru, cu o perie de nylon neabrazivă sau un burete, pentru a prelungi durata de viață a produsului.
- Uscați bine înainte de depozitare.
- În timpul utilizării, culoarea suprafeței din oțel inoxidabil va începe să se modifice. Acest lucru este perfect normal și nu va modifica rezultatele gătitului.

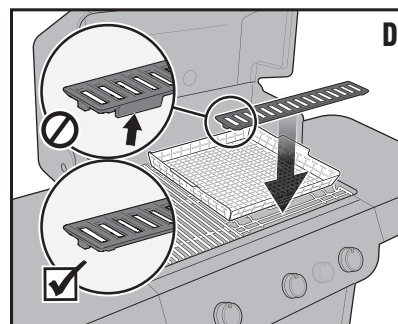
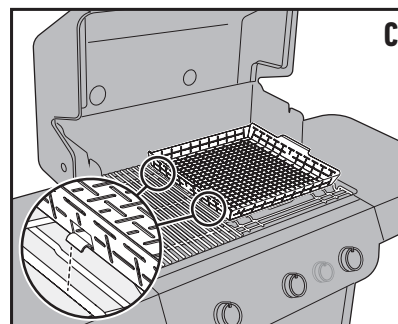
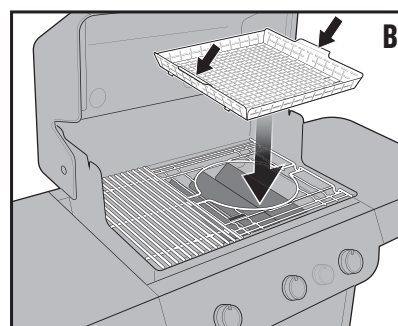
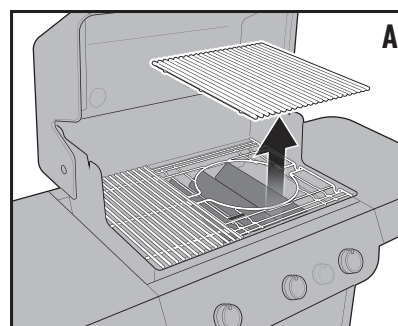
Sfaturi pentru curățare în profunzime

În timp, pe coșul de grătar se pot acumula reziduuri alimentare. Iată o metodă eficientă prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri de alimente de pe coșul de grătar.
2. Combinați trei părți de bicarbonat de sodiu cu o parte apă. Se va forma o pastă.
3. Aplicați un strat generos de pastă pe coșul de grătar. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a acoperi complet tigaia wok cu raft de aburire.
4. Lăsați amestecul să acționeze câteva ore sau peste noapte. Mai adăugați bicarbonat de sodiu și frecați cu o perie de nylon sau un burete neabraziv.
5. Clătiți și uscați.

NOTĂ: Pentru pete deosebit de persistente, turnați oțet pe pastă chiar înainte de a curăța. După terminarea reacției efervescente, continuați să frecați și să clătiți.

Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați WEBER.com.



BEZPEČNOSŤ

Dodržiavajte všetky oznámenia označené ako VAROVANIE a UPOZORNENIE, ktoré sú uvedené v návode na používanie grilov WEBER.

⚠ VAROVANIE: Pri obsluhu horúceho príslušenstva vždy použite žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s normou EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).

⚠ VAROVANIE: Príslušenstvo WEBER CRAFTED nepoužívajte na bočnom horáku.

⚠ UPOZORNENIE: Príslušenstvo WEBER CRAFTED nenechávajte na horľavom povrchu, skle alebo na ploche, ktorá by sa mohla vplyvom tepla poškodiť.

Nedodržanie týchto oznámení označených ako VAROVANIE a UPOZORNENIE môže viesť k vážnym zraneniam alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch, a tým poškodenie majetku.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulujeme vám k prvému kroku pri objavovaní výhod záhradnej kuchyne! Vďaka kolekcii WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System môžete tráviť viac času vonku a variť pokrmy, o ktorých ste si mysleli, že ich na grile nie je možné pripraviť.

Grilovací kôš – objavte nové možnosti

Grilovací kôš je skvelý na prípravu zeleniny, menších kúskov mäsa a krehkých surovín, ako sú napríklad morské plody, pretože sa nemusíte obávať, že jedlo prepadne cez grilovacie rošty.

Vychutnajte si tieto pokrmy s naším grilovacím košom.

- Pečená a karamelizovaná zelenina, ako je napríklad cuketa, paprika a cibuľa
- Celé ryby so špargľou so štedrým množstvom oleja
- Grilované krevety s plátkami citróna
- Marinované olivy alebo orechy s údenou príchuťou

Na ďalšej strane nájdete návod na obsluhu a informácie o starostlivosti »

Podel'te sa s nami o svoje nové grilovacie dobrodružstvá!

Pozrite si aj ostatné produkty kolekcie WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System na stránke WEBER.com.

Zoznam úloh pred grilovaním

- ✓ Skontrolujte, či máte rošty a rám **WEBER CRAFTED**. Produkty možno zakúpiť jednotlivo na stránke WEBER.com.
- ✓ Uistite sa, že grilovací kôš je čistý a pripravený na použitie.

Pokyny na grilovanie

Po namontovaní roštov a rámu **WEBER CRAFTED** a vyčistení grilovacieho koša :

1. Vyberte grilovací rošt **(A)** a umiestnite grilovací kôš do rámu. Rúčky koša by mali smerovať do **ľavej a pravej** strany grilu **(B)**. Háčiky koša upevnite na najvnútornejšiu časť rámu **(C)**.*
2. Rozpierku umiestnite medzi grilovací kôš a prednú stranu grilovacej vane **(C)**.
3. Predhrejte gril **približne na 10 – 15 minút** s grilovacím košom na mieste.
4. Kým sa gril predhrieva, ochuťte jedlo olejom a koreninami.
5. Jedlo vložte a pokračujte podľa receptu.

*Pri griloch **WEBER smart** sa vyhnite kontaktu s ihlou na meranie teploty grilu v zadnej časti grilovacej vane.

Starostlivosť o grilovací kôš

- Po každom použití ho vyčistite. Grilovací kôš je vhodný do umývačky riadu. Na predĺženie životnosti produktu sa však odporúča ručné umývanie s jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
- Pred uskladnením produkt vysušte.
- Počas používania sa farba povrchu z nehrdzavejúcej ocele začne meniť. Je to normálne a nezmení to účinnosť pri grilovaní.

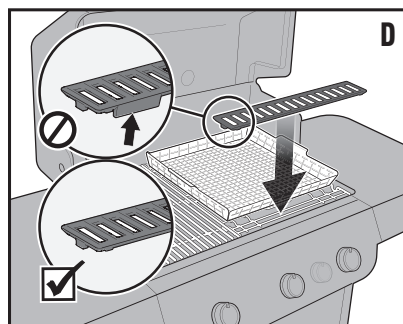
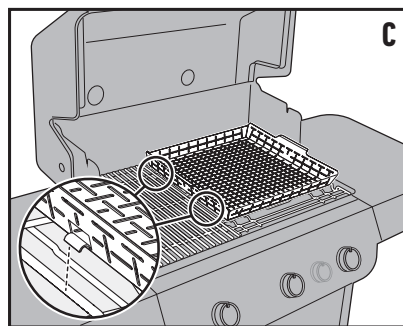
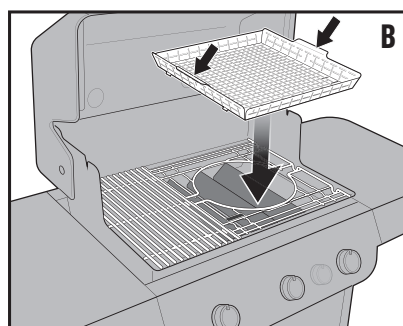
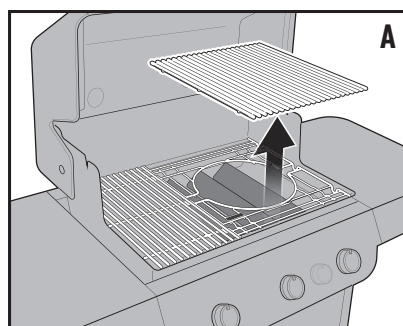
Tipy na dôkladné čistenie

Časom sa na grilovacom koši môžu prichytávať zvyšky jedla. Účinný spôsob, ako ich odstrániť:

1. Z grilovacieho koša odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Na grilovací kôš opatrne naneste výdatné množstvo pasty. Pasta by mala byť dostatočne hustá, aby úplne pokryla povrch.
4. Zmes nechajte pôsobiť niekoľko hodín alebo cez noc. Pridajte viac jedlej sódy a vydrhnite neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
5. Opláchnite a vysušte.

POZNÁMKA: Pri odolných zvyškoch nalejte pred čistením na pastu ocot. Keď prestane peniť, povrch vydrhnite a opláchnite.

Ak máte otázky, kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke WEBER.com.



VARNOST

Upoštevajte vse navedbe OPOZORILO in POZOR v svojem uporabniškem priročniku za peko na žaru WEBER.

⚠ OPOZORILO: Pri delu z vročim dodatkom si vedno nadenite rokavice za žar, odporne proti vročini (in skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).

⚠ OPOZORILO: Dodatka WEBER CRAFTED ne uporabljajte na stranskem gorilniku.

⚠ POZOR: Dodatka WEBER CRAFTED ne postavljajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo lahko poškoduje vročina.

Zaradi neupoštevanja navedb POZOR in OPOZORILO se lahko resno telesno poškodujete ali povzročite požar oziroma eksplozijo ter poškodujete premoženje.

Žari WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Hvala, ker ste naredili prvi korak k pripravi hrane na prostem! Žari WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vam omogočajo, da preživite več časa na prostem in pripravljate prvovrstno hrano na žaru.

Košarica za peko na žaru – neskončne možnosti priprave hrane

Košarica za peko na žaru je odlična za pripravo zelenjave, manjših kosov mesa in zahtevne hrane, kot je morska hrana, ne da bi vas skrbelo, da bi ta padla skozi rešetke.

Raziščite pripravo nekaterih jedi s košarico za peko na žaru:

- Pečena in karamelizirana zelenjava, kot so bučke, paprika in čebula
- Riba z obilico belušev – ribo pa, seveda, izdatno naoljite
- Pečene osoljene kozice in limonine rezine
- Marinirane olive ali oreščki z dimljenim okusom

Za smernice o uporabi in vzdrževanju glejte naslednjo stran »

Želimo, da nam opišete svoje dogodivščine peke na žaru!

**Ostalo kolekcijo žarov
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
si lahko ogledate na WEBER.com.**

Kontrolni seznam pred začetkom peke na žaru

- ✓ Preverite, ali imate rešetke in okvir za žar WEBER CRAFTED. Kupiti ju je mogoče ločeno na WEBER.com.
- ✓ Poskrbite, da je vaša košarica za peko na žaru čista ter pripravljena za uporabo.

Navodila za peko na žaru

Po namestitvi rešetke in okvirja WEBER CRAFTED ter ko je košarica za peko na žaru čista:

1. Odstranite rešetko za žar (A) in v okvir žara namestite košarico z peko na žaru. Ročaji košarice morajo biti na **na levi in desni** strani žara (B). Kljuke košarice pritrdite na najbolj notranji del okvirja (C).*
2. Med košarico za peko na žaru in sprednji del posode za peko namestite distančnik (D).
3. Žar z nameščeno košarico za peko na žaru segrevajte **približno 10–15 minut**.
4. Med segrevanjem žara naoljite in začinite hrano v skladu z receptom.
5. Položite hrano na žar in sledite navodilom v receptu.

*Pri pametnih žarih WEBER smart grill pazite, da se ne dotikate temperaturne sonde na hrbtne strani posode za peko.

Vzdrževanje vaše košarice za peko na žaru

- Očistite jo po vsaki uporabi. Košarica za peko na žaru je sicer primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar boste z ročnim pranjem z blagim detergentom in neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona podaljšali njeno življenjsko dobo.
- Pred shranjevanjem izdelek temeljito posušite.
- Med uporabo se bo začela spreminjati barva površine iz nerjavnega jekla. To je popolnoma običajno in ne bo vplivalo na pripravo hrane.

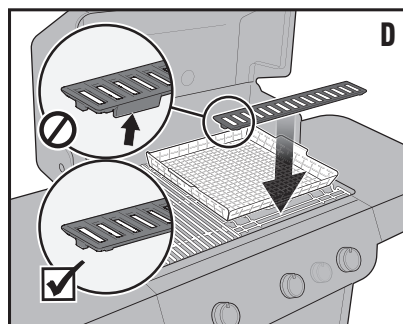
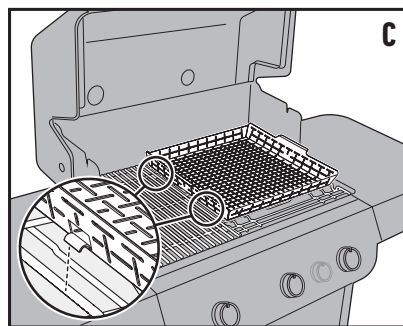
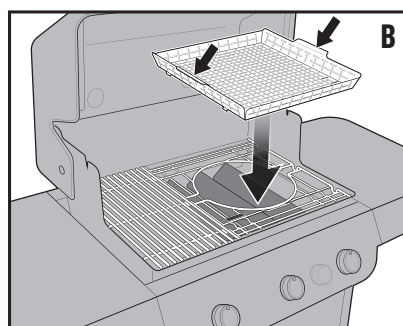
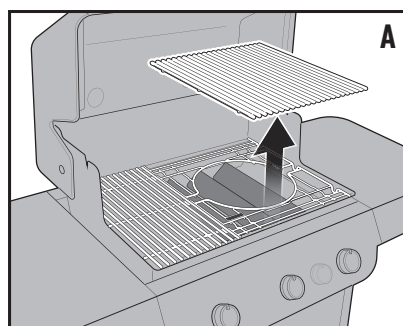
Nasveti za globinsko čiščenje

Na košarici za peko na žaru se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanki hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

1. S košarice za peko na žaru odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3:1. Nastala bo pasta.
3. Pasto v debeli plasti nanesite na košarico za peko na žaru. Sloj mora biti dovolj debel, da ju povsem prekrije.
4. Mešanico pustite stati na rešetki nekaj ur ali čez noč. Dodajte še več sode bikarbone in zdrgnite z neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona.
5. Temeljito sperite in posušite.

OPOMBA: Za izjemno trdovratne madeže tik pred čiščenjem prek paste politje kis. Ko se penasta reakcija umiri, nadaljujte postopek čiščenja in spiranja.

Za vsa vprašanja se obrnite na predstavnika za pomoč strankam na svojem območju prek podatkov za stik na našem spletnem mestu. Obiščite WEBER.com.



GÜVENLİK

WEBER Barbekü Kullanıcı Kılavuzunda verilen tüm UYARI ve DİKKAT ifadelerini dikkate alın.

⚠ UYARI: Sıcak aksesuarlara dokunurken her zaman ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri (EN 407'ye uygun, Temas Isısı düzeyi 2 veya daha yüksek olan) kullanın.

⚠ UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızı yan brülörde kullanmayın.

⚠ DİKKAT: WEBER CRAFTED aksesuarınızı yanıcı yüzeylere, cama ya da ısıdan zarar görebilecek yüzeylere koymayın.

Bu UYARI ve DİKKAT ifadelerine uygun hareket edilmemesi, ciddi vücut yaralanması veya maddi zarara neden olabilecek şekilde yangınla ya da patlamayla sonuçlanabilir.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Açık hava mutfak ürünlerini keşfetmede ilk adımı attığınız için tebrik ederiz! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System, barbekünüzde yapılabileceğini hiç düşünmediğiniz yemekler pişirerek dışarıda daha fazla zaman geçirmenizi sağlar.

Izgara Sepeti - Yapılabilecek Yemekler

Izgara Sepeti, sebzeler, küçük et parçaları ve deniz ürünleri gibi hassas yiyeceklerin pişirme ızgaralarından düşmesinden endişe etmeden pişirmek için idealdir.

Izgara Sepeti ile pişirebileceğiniz bazı yiyecekleri keşfedin:

- Kabak, biber ve soğan gibi pişirilmiş ve karamelize edilmiş sebzeler
- Bol miktarda kuşkonmazlı bütün balıklar – tabii ki balıklarınızı bolca yağlayarak
- Lezzetli ızgara karides ve limon dilimleri
- Marine edilmiş zeytinler veya tütsü aromalı kabuklu yemişler

Kullanım ve bakım önerileri için bir sonraki sayfaya devam edin »

Yeni barbekü maceralarınızı duymak için sabırsızlanıyoruz!

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System'in geri kalanına WEBER.com'dan ulaşabilirsiniz.

Barbekü Yapmadan Önce Kontrol Listesi

- ✓ WEBER CRAFTED Izgaralarına ve Çerçevesine sahip olduğunuzdan emin olun. Bu ürünler WEBER.com'dan ayrıca satın alınabilir.
- ✓ Izgara Sepetinizin temiz ve kullanıma hazır olduğundan emin olun.

Pişirme Talimatları

WEBER CRAFTED Izgaralar ve Çerçeve takıldığında ve Izgara Sepeti temiz olduğunda:

1. Pişirme ızgarasını (A) çıkarın ve Izgara Sepetini Çerçevenin içine yerleştirin. Sepet sapları, barbekünün **sol ve sağ tarafına** bakmalıdır (B). Sepet kancaları, Çerçevenin (C) en iç kısmının üzerine sabitlenir.*
2. Izgara Sepeti ile pişirme kutusunun önü arasında bir ara parçası yerleştirin (D).
3. Barbekünüzü Izgara Sepeti takılı hâldeyken **yaklaşık 10-15 dakika** ön ısıtın.
4. Barbekü ön ısınırken yiyeceklerinizi tarifine göre yağlayın ve çeşnilendirin.
5. Yiyeceklerinizi yerleştirin ve tarifi uygulamaya devam edin.

*WEBER Akıllı Barbekülerde pişirme kutusunun arkasındaki sıcaklık probuna temas etmeyin.

Izgara Sepetinizin Bakımı

- Her kullanımdan sonra temizleyin. Izgara Sepeti bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak ürünün kullanım ömrünü uzatmak için yumuşak bir elde yıkama deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir naylon fırça ya da sünger kullanılması önerilmektedir.
- Saklamadan önce iyice kurutun.
- Kullanımla birlikte paslanmaz çelik yüzeyin rengi değişmeye başlar. Bu tamamen normaldir ve pişirme sonuçlarını etkilemez.

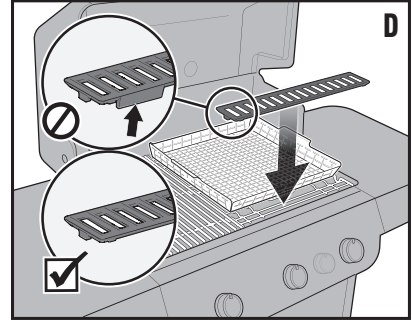
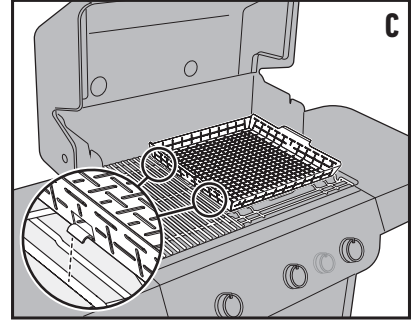
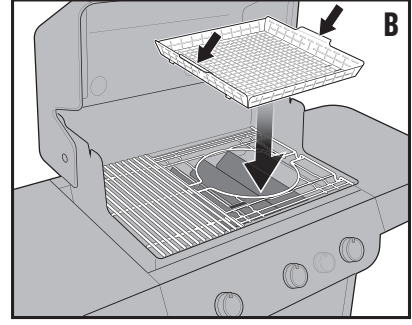
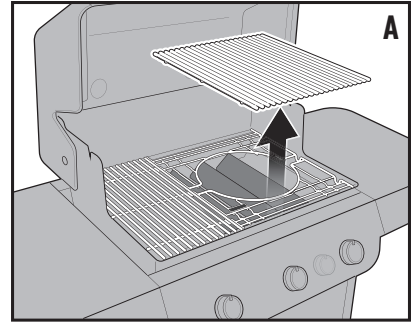
Derinlemesine Temizlik için İpuçları

Izgara Sepeti üzerinde zamanla yiyecek artıkları birikebilir. Bunları uzaklaştırmanın etkili bir yolu:

1. Izgara Sepeti üzerindeki yiyecek kalıntılarını mümkün olduğunca uzaklaştırın.
2. Üç ölçü karbonatı bir ölçü suyla karıştırın. Bir macun oluşacaktır.
3. Macunu Izgara Sepetine bolca sürün. Tam kaplayacak kadar kalın olmalıdır.
4. Karışımı birkaç saat ya da gece boyunca bekletin. Daha fazla karbonat ekleyin ve aşındırıcı olmayan bir naylon fırça ya da süngerle ovun.
5. Durulayın ve kurutun.

NOT: Ekstra inatçı kirler için temizlemeden hemen önce macunun üzerine sirke dökün. Kabarcıklar oluşmaya başladığında ovmaya başlayın ve durulayın.

Herhangi bir sorunuz varsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun. WEBER.com adresinde oturum açın.



نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

شكرًا لك على اتخاذ الخطوة الأولى لاستكشاف مطبخك الخارجي! سيُسجَعك نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System على قضاء المزيد من الوقت في الهواء الطلق وطهي مأكولات لم تكن تتخيل أن تطهوها يومًا على شوايتك.

سلّة الشواء - آفاق واسعة لخيارات الطعام

سلّة الشواء مناسبة لطهي الخضروات وقطع اللحم الأصغر حجمًا والأطعمة الرقيقة مثل المأكولات البحرية، دون القلق بشأن سقوطها عبر شبكات الطهي.

تعرف على بعض تلك الأصناف مع سلّة الشواء:

- الخضروات المشوية والمكرملة مثل الكوسا والفلفل والبصل
- الأسماك الكاملة مع الهليون - مع وضع الكثير من الزيت على الأسماك بالطبع
- الجمبري المالح المشوي مع شرائح الليمون
- الزيتون أو المكسرات المتبلة بنكهات مدخنة

المتابعة إلى الصفحة التالية لدليل الاستخدام والعناية «

السلامة

اتبع جميع الإرشادات الواردة تحت «تحذير» و «تنبيه» في دليل مالك شواية WEBER الخاص بك.

⚠ تحذير: يُرجى دائمًا ارتداء قفازات الشواء المقاومة للحرارة (المتوافقة مع المواصفة EN 407، مستوى تقييم الحرارة عند اللمس 2 أو أعلى) عند التعامل مع الملحقات الساخنة.

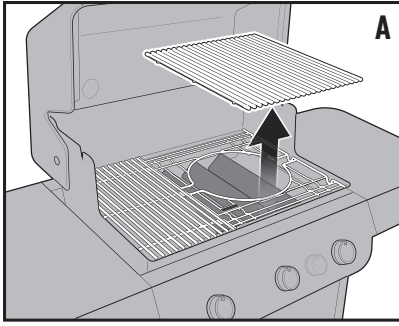
⚠ تحذير: لا تستخدم ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك على الموقد الجانبي.

⚠ تنبيه: لا تضع ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك على سطح قابل للاشتعال، أو سطح زجاجي، أو سطح قد يتلف بسبب الحرارة.

قد ينتج عن الإخفاق في اتباع الإرشادات الواردة تحت «تحذير» و «تنبيه» أذى بدني خطير، أو قد ينتج عنه اندلاع حريق أو انفجار مسببًا تلفًا في الممتلكات.

نحن متحمسون لمعرفة آخر مغامراتك في الشواء!

اطّلع على بقية نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System على موقع WEBER.com.



نصائح للتنظيف العميق

بمرور الوقت، قد تتراكم بقايا الأطعمة على سلّة الشواء. سنعرّفك هنا على طريقة فعّالة لإزالتها:

1. قم بإزالة أكبر قدر ممكن من بقايا الأطعمة من سلّة الشواء.

2. ضع ثلاثة مقادير من بيكربونات الصوديوم مع مقدار واحد من الماء. ستحصل على معجون.

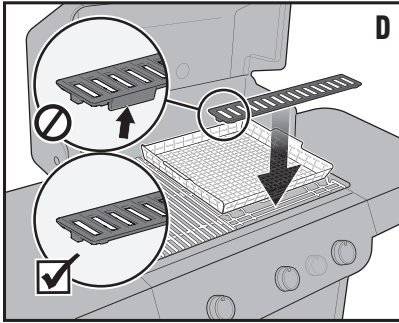
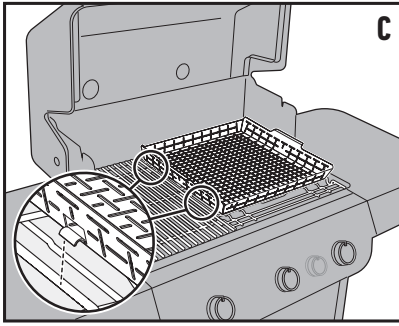
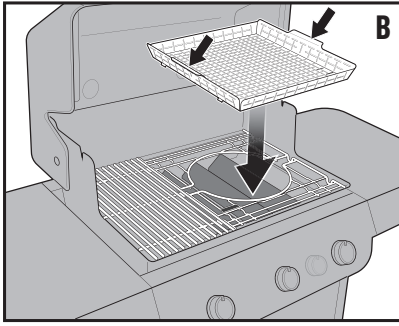
3. ضع كمية كبيرة من المعجون على سلّة الشواء. يجب أن يكون سميكًا بما يكفي لتغطيتها بالكامل.

4. اترك الخليط ليبضع لساعات أو طوال الليل. أضف المزيد من بيكربونات الصوديوم ثم افرّكها باستخدام فرشاة نايلون غير خشنة أو إسفنجة.

5. اشطف الشبكة وجففها.

ملاحظة: إذا كانت هناك بقايا عنبدة للغاية، قم بصب الخل على المعجون قبيل التنظيف. وبمجرد انتهاء تفاعل الفوران، تابع الفرّك والشفط.

إذا كانت لديك أي أسئلة، اتصل بمندوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني. تسجيل الدخول إلى www.WEBER.com



قائمة مراجعة ما قبل الشواء

✓ تأكّد أن لديك شبكات وإطار WEBER CRAFTED. يمكنك شراؤها بشكل منفصل على موقعنا www.WEBER.com

✓ التأكّد من أن سلّة الشواء نظيفة وجاهزة للاستخدام.

تعليمات الشواء

بمجرد تركيب شبكات وإطار WEBER CRAFTED وتنظيف سلّة الشواء:

1. قم بإزالة شبكة الطهي (A) وركّب سلّة الشواء داخل الإطار. ينبغي أن تكون مقابض السلّة مواجهة لليسار ويمين الشواية (B). تثبت خطاطيف السلّة فوق أقصى جزء داخلي للإطار (C)*.

2. ضع الفاصل بين سلّة الشواء وأمام صندوق الطهي (D).

3. سخّن الشواية مسبقًا لمدة 10-15 دقيقة تقريبًا مع وضع سلّة الشواء في مكانها.

4. بينما يتم التسخين المُسبق للشواية، ضع الزيت والتوابل على الطعام حسب الوصفة المعنية.

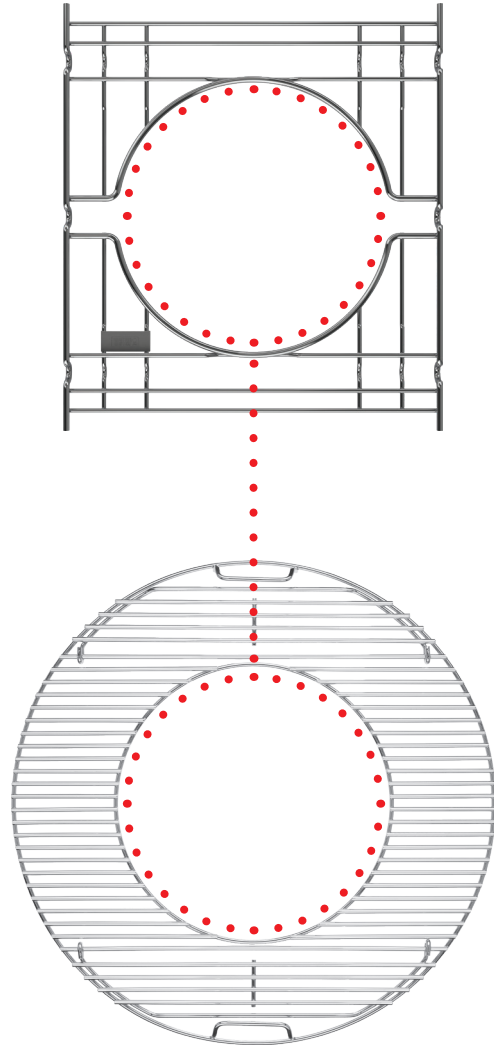
5. أضف طعامك وأكمل الوصفة.

* عند استخدام شوايات WEBER smart grill، تجنب ملامسة جهاز قياس الحرارة الداخلية الموجود في الجزء الخلفي من صندوق الطهي.

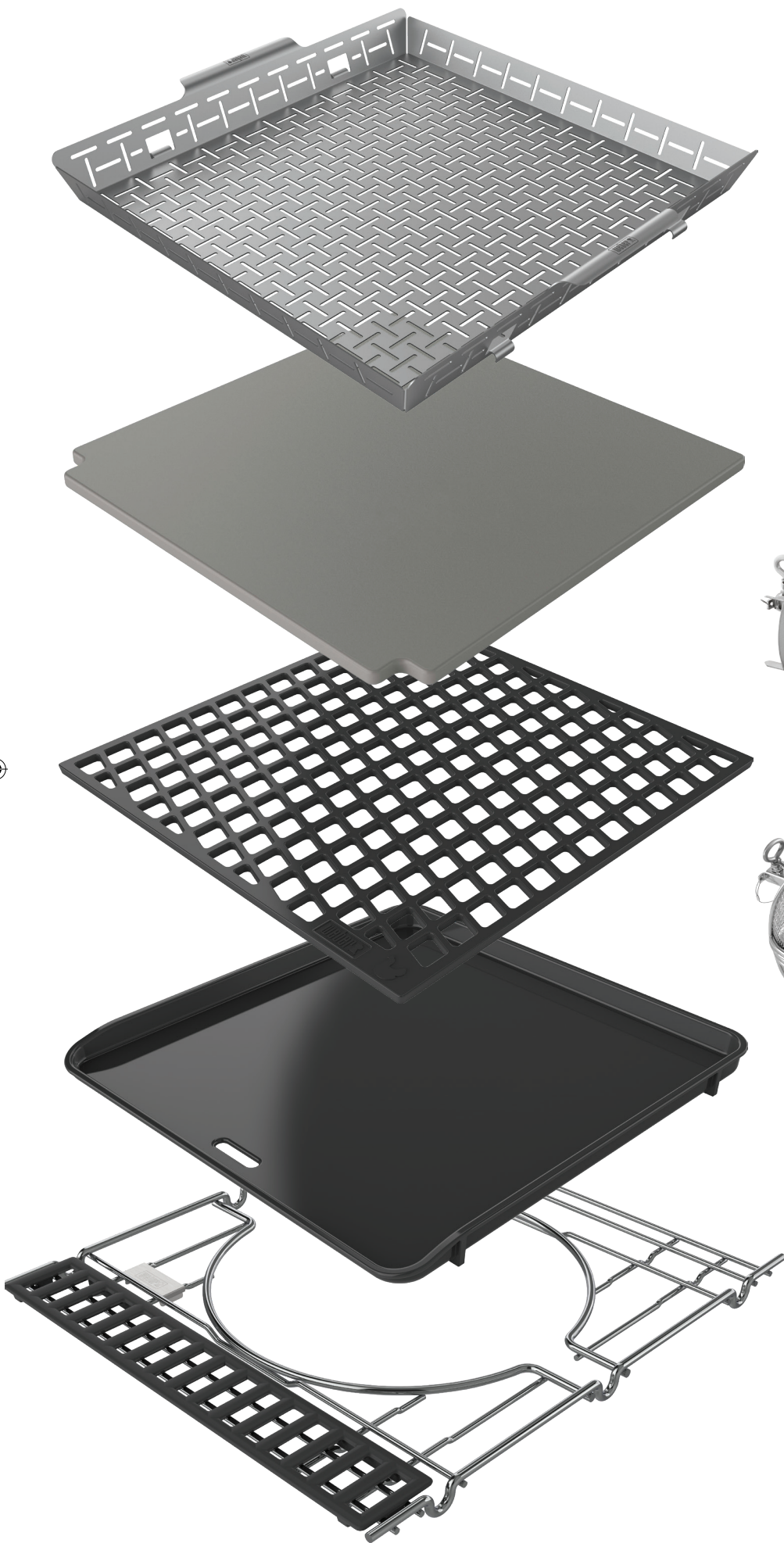
العناية بسلّة الشواء

- يتعين تنظيفه بعد كل استعمال. يمكنك غسل سلّة الشواء في غسالة الأطباق بأمان، ولكننا ننصح بغسلها يدويًا باستخدام مسحوق أطباق لطيف، وفرشاة نايلون ناعمة أو إسفنجة، وذلك لإطالة العمر الافتراضي للمنتج.
- يلزم تجفيفه جيدًا قبل تخزينه.
- سيبدأ لون السطح الاستانلس ستيل في التغيّر مع تكرار الاستخدام. وهذا أمر طبيعي تمامًا ولن يغير من نتائج الطهي.

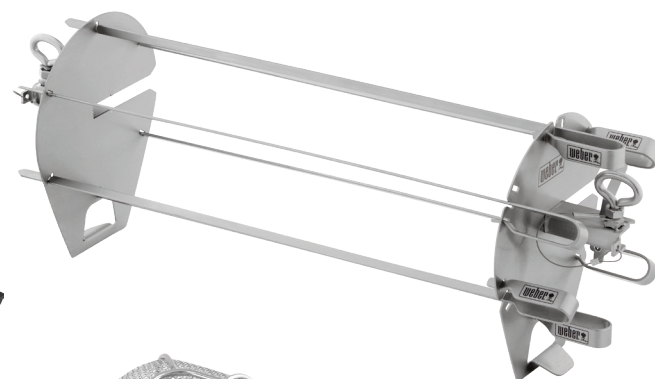




DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com



52198 08/30/22