



7685

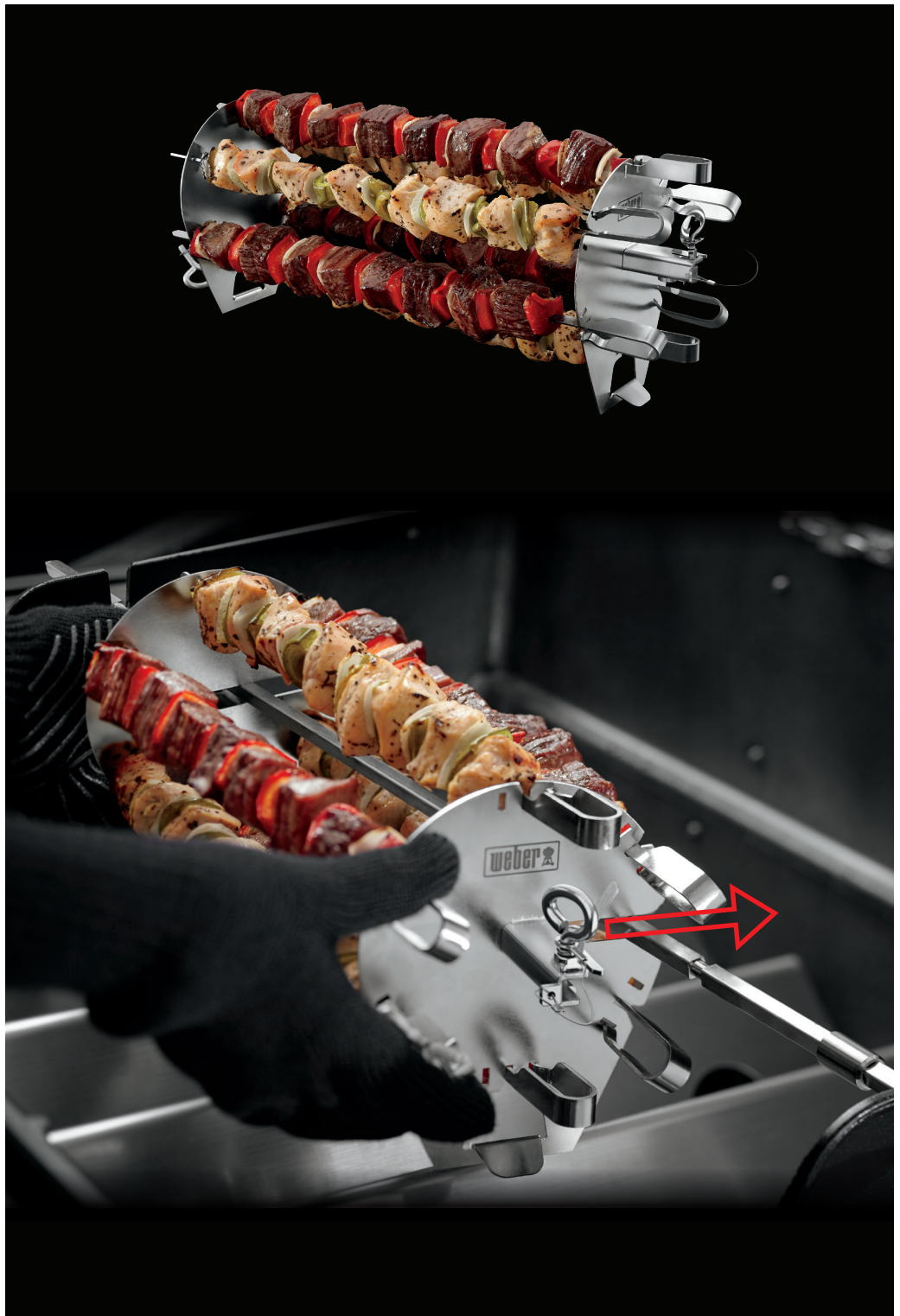


GBS



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN	English	3
ES	Español	5
FR	Français	7
DE	Deutsch	9
SV	Svenska	11
IT	Italiano	13
CS	čeština	15
DA	Dansk	17
ET	Eesti	19
FI	Suomi	21
HR	Hrvatski	23
HU	Magyar	25
LT	Lietuvių	27
LV	Latviski	29
NL	Nederlands	31
NO	Norwegian	33
PL	Polski	35
PT	Português	37
RO	Română	39
RU	Русский	41
SK	Slovensky	43
SL	Slovenian	45
TR	Türkçe	47
AR	العربية	49



## 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.

### Rotisserie Skewer Set - Food for Thought

Quickly and easily set up your Rotisserie Skewer Set for delicious, evenly-cooked kebab combinations any day of the week.

#### Explore a few of these dishes with your Rotisserie Skewer Set:

- Marinated steak and mushrooms
- Juicy chicken and roasted courgettes
- Seasoned prawns and peppers
- Lamb or beef kofta

*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](http://weber.com).**

## Before-You-Barbecue Checklist

- ✓ Make sure that your Rotisserie Skewer Set is clean and ready to go.

## Endcap Preparation

1. Loosen the locking screws on each endcap bracket (A).
2. Unlock both latches on endcap brackets (B).

## Use Instructions

### Prepare Skewers

1. Load food evenly onto skewers before assembly.

### First Skewer Assembly

2. Identify right side plate (C). Pass handle end of the first skewer through bottom hole on the right side plate.
3. Pinch end of handle and lock into both the slot and hole.
4. Insert the pointed end of skewer into the bottom position of left side plate.

### Assemble Remaining Skewers from the Bottom Up

5. Assemble two more skewers at the next two lower positions (D).
6. Finish assembling the top three skewers (E). **Important: Assemble all six skewers when using kebab set.**

You are now ready for barbecuing.

## Barbecuing and Assembly Instructions

1. Lower or remove your warming/ barbecuing rack. If necessary, remove cooking grates.
2. Preheat your barbecue prior to cooking using the instructions included with your barbecue owner's guide.
3. Lightly oil and season your food by following your recipe's recommendations before barbecuing.
4. Install your accessory rotisserie motor and rotisserie shaft onto your barbecue. Refer to your rotisserie accessory owner's guide for all instructions and safety details.

### How to Install/Remove Skewer Set

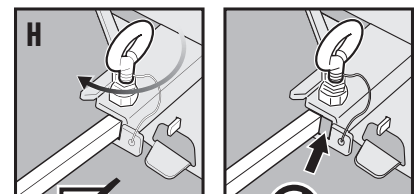
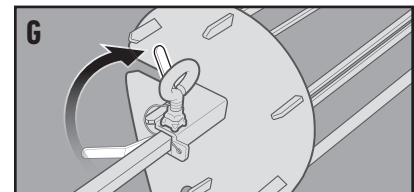
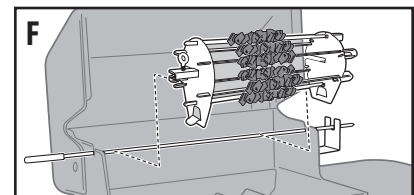
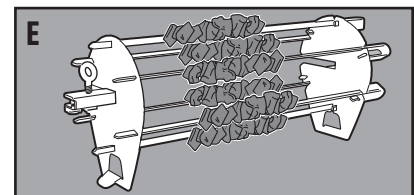
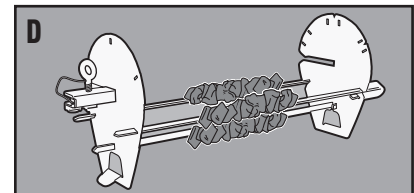
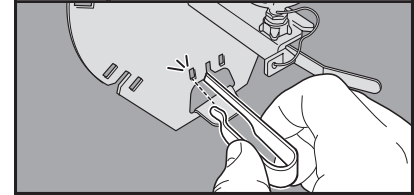
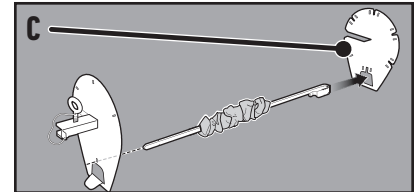
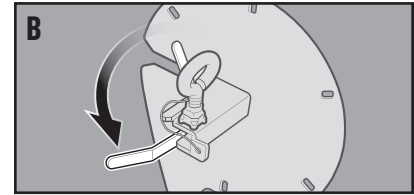
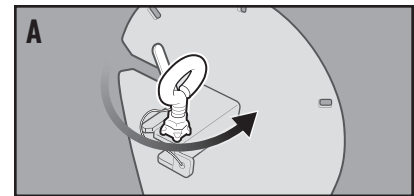
**Important: Always protect your hands from hot surfaces by wearing gloves or mitts.**

1. Slide skewer set onto rotisserie shaft (F).
2. Secure latches on each endcap bracket (G).
3. Tighten both locking screws (H). **Important: push skewer set fully forward while tightening.** Screws must engage flat surface of rotisserie shaft.
4. When food is done, turn off barbecue and rotisserie motor. Be sure to stop the motor with skewer set in a position to easily access the locking screws.
5. Using gloves or mitts loosen both locking screws. Release both latches and pull skewer set away from barbecue.

### Caring for Your Rotisserie Skewer Set

- Clean after each use. The Rotisserie Skewer Set 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.
- A convenient storage bag is included when accessory is not in use.
- With usage, the colour of the stainless steel surface will begin to change. This is completely normal and will not change the cooking results.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto [weber.com](http://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 un 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.

### **Juego de brochetas para asador giratorio: pruebe todo un inmenso mundo de opciones**

Con el juego de brochetas para asador giratorio, podrá preparar con rapidez y facilidad diversas combinaciones de deliciosos kebabs uniformemente cocinados cualquier día de la semana.

### **Anímese a elaborar algunos de estos platos con su juego de brochetas para asador giratorio:**

- Carne marinada con champiñones
- Jugoso pollo con calabacines asados
- Langostinos sazonados con pimientos
- Kofta de cordero o ternera

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

**¡Estamos deseando conocer sus nuevas aventuras culinarias a la parrilla!**

**Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System en [weber.com](http://weber.com)**

## Comprobaciones antes de cocinar

- ✓ Asegúrese de que su juego de brochetas para asador giratorio esté limpio y listo para usar.

## Preparación de las placas laterales

1. Afloje los tornillos de bloqueo de cada soporte de las placas laterales (A).
2. Desbloquee ambos seguros de los soportes de las placas laterales (B).

## Instrucciones de uso

### Prepare las brochetas

1. Ensarte los alimentos equilibradamente en las brochetas antes de montarlas.

### Monte la primera brocheta

2. Identifique la placa lateral derecha (C). Pase el extremo del mango de la primera brocheta por el orificio inferior de la placa lateral derecha.
3. Apriete el extremo del mango y encájelo en la ranura y el orificio.
4. Inserte el extremo puntiagudo de la brocheta en la posición inferior de la placa lateral izquierda.

### Monte el resto de las brochetas desde abajo hacia arriba

5. Monte dos brochetas más en las dos siguientes posiciones inferiores (D).
6. Termine de montar las tres brochetas superiores (E).

**Importante: Monte las seis brochetas cuando use el juego para preparar kebabs.**

**Ya puede ponerse a cocinar.**

## Instrucciones de montaje y asado

1. Pliegue o retire el soporte para calentar/asar. Si es necesario, retire las rejillas de cocción.
2. Precaliente la barbacoa antes de cocinar siguiendo las instrucciones incluidas en la guía del propietario.
3. Engrase y sazone ligeramente los alimentos según las recomendaciones de la receta antes de cocinarlos.
4. Instale el motor y el espetón del asador giratorio en la barbacoa. Consulte las instrucciones y las indicaciones de seguridad en la guía del propietario del asador giratorio.

## Instalación/desinstalación del juego de brochetas

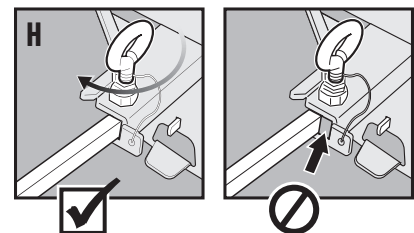
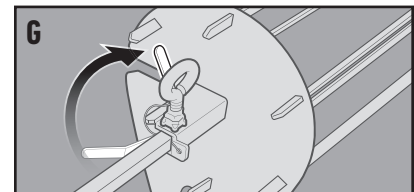
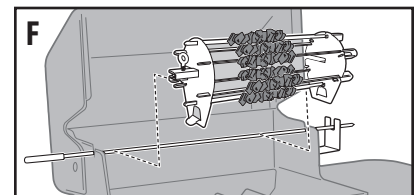
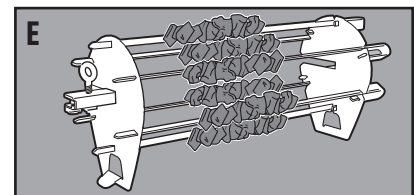
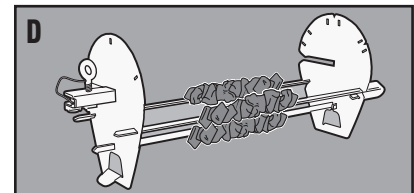
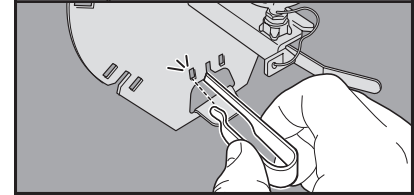
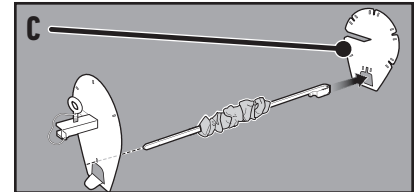
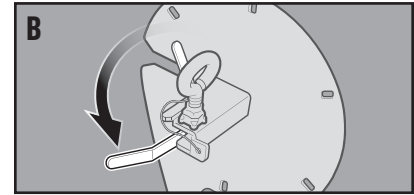
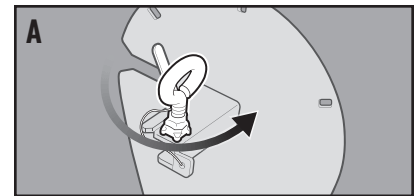
**Importante: Protéjase siempre las manos con guantes o manoplas para evitar el contacto directo con superficies calientes.**

1. Deslice el juego de brochetas por el espetón del asador giratorio (F).
2. Fije los seguros de cada soporte de las placas laterales (G).
3. Apriete los dos tornillos de bloqueo (H). **Importante: Empuje el juego de brochetas hacia delante hasta el fondo mientras los aprieta.** Los tornillos deben presionar la superficie plana del espetón del asador giratorio.
4. Cuando los alimentos estén listos, apague la barbacoa y el motor del asador giratorio. Asegúrese de que, al detener el motor, el juego de brochetas quede en una posición que le permita acceder fácilmente a los tornillos de bloqueo.
5. Use guantes o manoplas para aflojar ambos tornillos de bloqueo. Libere los dos seguros y extraiga el juego de brochetas de la barbacoa.

## Cuidado del juego de brochetas para asador giratorio

- Límpiela después de cada uso. El juego de brochetas para asador giratorio es apto para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarlo 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.
- Guarde el accesorio en la práctica bolsa de almacenamiento incluida hasta el siguiente uso.
- Con el uso, la superficie de acero inoxidable empezará a cambiar de color. Esto es completamente normal y no afectará a los resultados de la cocción.

**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](http://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.

### Set de brochettes pour rôtissoire – Des possibilités alimentaires infinies

Préparez rapidement et facilement vos brochettes pour rôtissoire pour obtenir de délicieuses combinaisons de brochettes cuites uniformément, tous les jours de la semaine.

### Découvrez quelques-uns de ces plats à cuire avec vos brochettes pour rôtissoire :

- Steak mariné et champignons
- Poulet juteux et courgettes grillées
- Crevettes et poivrons assaisonnés
- Kefta d'agneau ou de bœuf

*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](http://weber.com).**

## Liste de contrôle avant la cuisson sur le barbecue

- ✓ Veillez à ce que vos brochettes pour rôtissoire soient propres et prêtes à l'emploi.

### Préparation de l'embout

1. Desserrez les vis de blocage sur chaque support d'embout (A).
2. Déverrouillez les deux loquets sur les supports d'embout (B).

### Consignes d'utilisation

#### Préparez les brochettes

1. Insérez les aliments uniformément sur les brochettes avant l'assemblage.

#### Assemblage de la première brochette

2. Identifiez la plaque latérale droite (C). Passez l'extrémité de la poignée de la première brochette dans le trou inférieur de la plaque latérale droite.
3. Pincez l'extrémité de la poignée et verrouillez-la dans la fente et le trou.
4. Insérez l'extrémité pointue de la brochette dans la position inférieure de la plaque latérale gauche.

#### Assemblez les brochettes restantes de bas en haut

5. Assemblez deux autres brochettes aux deux positions inférieures suivantes (D).
6. Terminez l'assemblage des trois brochettes supérieures (E).  
**Important : assemblez les six brochettes lors de l'utilisation du set de brochettes.**

**Vous êtes maintenant prêt pour la cuisson.**

### Instructions de cuisson et d'assemblage

1. Abaissez ou retirez votre grille de réchauffage/support de cuisson. Si nécessaire, retirez les grilles de cuisson.
2. Préchauffez votre barbecue avant la cuisson en suivant les instructions du mode d'emploi fourni avec votre barbecue.
3. Huilez légèrement et assaisonnez vos aliments en suivant les recommandations de votre recette avant de les cuire au barbecue.
4. Installez le moteur et l'axe de votre rôtissoire sur votre barbecue. Reportez-vous au mode d'emploi de votre accessoire de rôtissoire pour obtenir toutes les instructions et les consignes de sécurité.

### Comment installer/retirer le set de brochettes

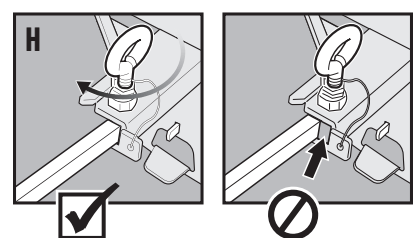
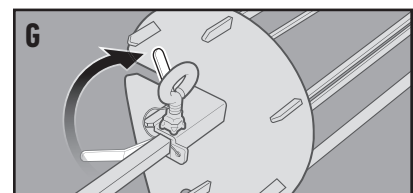
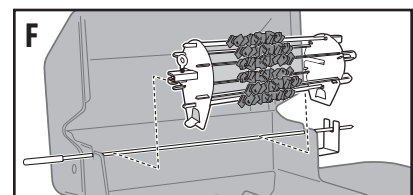
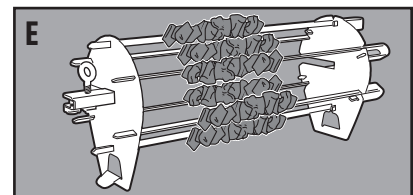
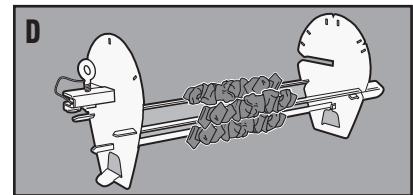
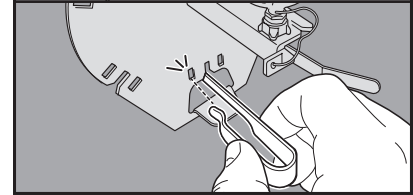
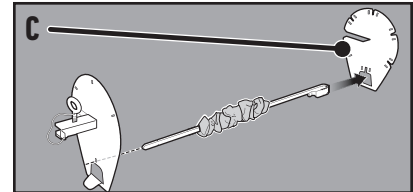
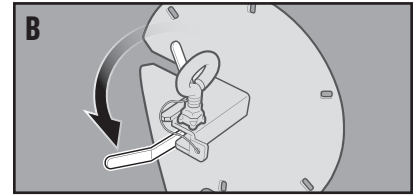
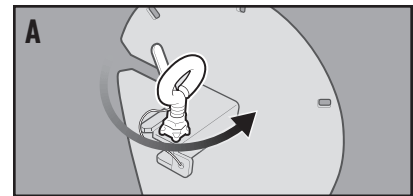
**Important : protégez toujours vos mains des surfaces chaudes en portant des gants ou des maniques.**

1. Glissez le set de brochettes sur l'axe de la rôtissoire (F).
2. Fixez les loquets sur chaque support d'embout (G).
3. Serrez les deux vis de blocage (H). **Important : poussez le set de brochettes complètement vers l'avant tout en serrant.** Les vis doivent s'engager sur la surface plate de l'axe de la rôtissoire.
4. Lorsque les aliments sont cuits, éteignez le barbecue et le moteur de la rôtissoire. Veillez à arrêter le moteur avec le set de brochettes dans une position facilitant l'accès aux vis de blocage.
5. À l'aide de gants ou de maniques, desserrez les deux vis de blocage. Relâchez les deux loquets et retirez le set de brochettes du barbecue.

### Entretien de vos brochettes de rôtissoire

- Nettoyez après chaque utilisation. Les brochettes pour rôtissoire passent au lave-vaisselle. Toutefois, il est recommandé de les 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.
- Le sac de rangement fourni est pratique lorsque vous n'utilisez pas l'accessoire.
- Au fil des utilisations, la couleur de la surface en acier inoxydable commence à changer. Ce phénomène est tout à fait normal et ne modifie en rien les résultats de cuisson.

**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](http://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 Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407) .**

**⚠️ 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.

### Rotisserie Skewers Set – Grillgut-Vorschläge

Bereite dein Rotisserie Skewers Set für leckere, gleichmäßig gegarte Kebab-Kombinationen an jedem Tag der Woche schnell und einfach vor.

### Probieren diese Gerichte mit deinem Rotisserie Skewers Set aus:

- Mariniertes Steak und Champignons
- Saftiges Hähnchen und geröstete Zucchini
- Gewürzte Garnelen und Paprika
- Lamm- oder Rindfleisch-Kofta

*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 [weber.com](http://weber.com).**

## Checkliste vor dem Grillen

- ✓ Stelle sicher, dass dein Rotisserie Skewers Set sauber und einsatzbereit ist.

## Vorbereitung der Verschlusschraube

1. Löse die Sicherungsschrauben an jeder Endkappenhalterung (A).
2. Entriegele beide Verriegelungen an den Endkappenhalterungen (B).

## Gebrauchsanweisung

### Rotisserie Skewers Set vorbereiten

1. Vor der Montage das Grillgut gleichmäßig auf die Spieße stecken.

### Erste Montage der Spieße

2. Rechte Seitenplatte (C) identifizieren. Führe das Griffende des ersten Spießes durch das untere Loch der rechten Seitenplatte.
3. Das Ende des Griffs zusammendrücken und in Schlitz und Loch einrasten lassen.
4. Stecke das spitze Ende des Spießes in die untere Position der linken Seitenplatte.

### Restliche Spieße von unten nach oben zusammenbauen

5. Montiere zwei weitere Spieße an den nächsten beiden unteren Positionen (D).
6. Baue die oberen drei Spieße fertig zusammen (E). **Wichtig: Bei Verwendung des Spieß-Sets alle sechs Spieße zusammenbauen.**

Jetzt kannst du grillen.

### Grill- und Montageanleitung

1. Senke den Warmhalterost ab oder nimm ihn heraus. Falls erforderlich, entferne die Grillroste.
2. Heize deinen Grill vor dem Grillen auf. Befolge dazu die Anweisungen in der Bedienungsanleitung deines Grills.
3. Öle und würze dein Grillgut leicht, indem du vor dem Grillen die Rezeptempfehlungen befolgst.
4. Setze den Drehspießmotor und die Welle des Drehspießes in deinen Grill ein. Alle Anweisungen und Sicherheitsdetails findest du in der Bedienungsanleitung deines Drehspießes.

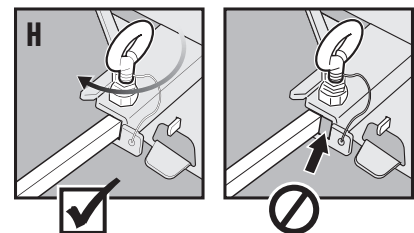
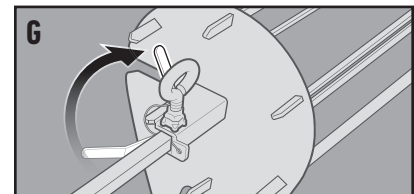
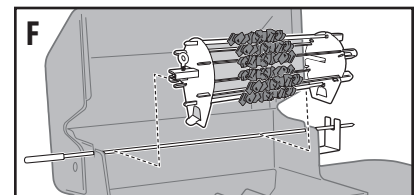
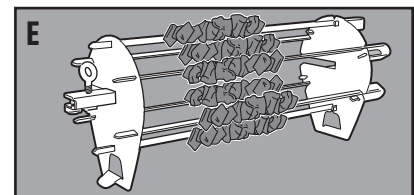
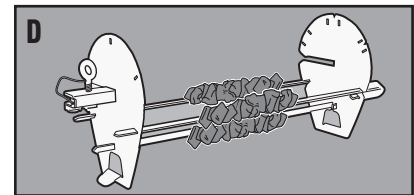
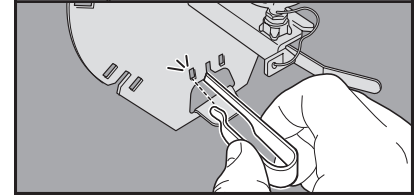
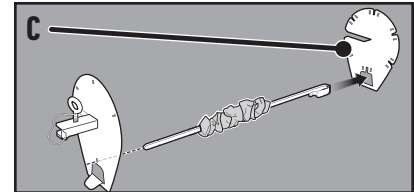
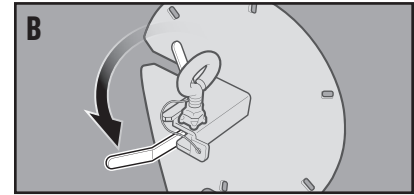
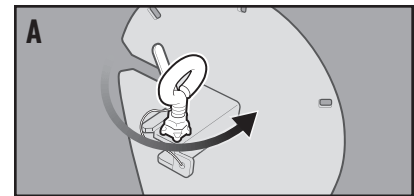
So montierst/entfernst du das Spieß-Set  
**WICHTIG: Schütze deine Hände immer mit Handschuhen oder Topflappen vor heißen Oberflächen.**

1. Den Spießsatz auf die Drehspießwelle (F) schieben.
2. Sichere die Verriegelungen an jeder Endkappenhalterung (G).
3. Ziehe die beiden Sicherungsschrauben (H) fest. **Wichtig: Spießsatz beim Festziehen ganz nach vorne schieben.** Die Schrauben müssen in die flache Oberfläche der Drehspießwelle eingreifen.
4. Wenn das Grillgut fertig ist, schalte den Grill und den Drehspießmotor aus. Stelle sicher, dass der Motor mit dem Spießsatz in einer Position gestoppt wird, in der die Feststellschrauben leicht zugänglich sind.
5. Löse beide Sicherungsschrauben mit Handschuhen oder Topflappen. Löse beide Verriegelungen und ziehe das Spießset vom Grill weg.

### Pflege deines Rotisserie Skewers Sets

- Nach jedem Gebrauch reinigen. Das Rotisserie Skewers Set 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.
- Eine praktische Aufbewahrungstasche liegt bei, wenn das Zubehör nicht verwendet wird.
- Durch Gebrauch kommt es auf der Edelstahloberfläche zu einer Verfärbung. Das ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht das Grillergebnis.

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](http://www.weber.com) ein.



## SÄKERHET

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

**⚠ VARNING! Använd alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med SS-EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar varma tillbehör.**

**⚠ VARNING! Använd inte ditt WEBERCRAFTEDtillbehör 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, 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.

### Rotisserie Skewer Set – Matnyttig information

Förbered snabbt och enkelt ditt Rotisserie Skewer Set för utsökta, jämnt tillagade grillspettskombinationer, oavsett vilken dag det är.

### Du kan bland annat upptäcka dessa rätter med ditt Rotisserie Skewer Set:

- Marinerad biff och svampar
- Saftig kyckling och rostad zucchini
- Kryddade räkor och paprika
- Kofta med lamm- eller nötkött

*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](http://weber.com).**

## Checklista innan du startar grillen

- ✓ Se till att ditt Rotisserie Skewer Set är rent och redo att användas.

### Förberedelser

1. Lossa låsskruvarna på varje sidostycke (A).
2. Lås upp båda spärrarna på sidostyckena (B).

### Bruksanvisning

#### Förbered grillspetten

1. Placera maten jämnt på grillspetten före montering.

#### Första grillspettsfäste

2. Identifiera höger sidostycke (C). För in det första grillspettets handtagsände genom det nedre hålet på höger sidostycke.
3. Kläm ihop änden av handtaget och lås fast i både spår och hål.
4. För in den spetsiga änden av grillspettet i den nedre positionen på vänster sidostycke.

#### Montera återstående grillspett nerifrån och upp

5. Montera ytterligare två spett i de två nedre lägena (D).
6. Avsluta monteringen med de tre översta spetten (E). **Viktigt: Montera alla sex spetten när du använder setet med grillspett.**

Nu är du redo att börja grilla.

## Instruktioner för grillning och montering

1. Sänk ner eller ta bort värme-/grillhyllan. Ta bort grillgallren vid behov.
2. Förvärm grillen innan du börjar grilla genom att följa instruktionerna som finns i grillens bruksanvisning.
3. Pensla lätt på olja och krydda maten före grillning, enligt rekommendationerna i receptet.
4. Montera tillbehöret rotiseringsmotor och rotiseringsspett på grillen. Läs i bruksanvisningen till rotiseringsmotor och säkerhetsinformation.

### Installera/ta bort setet med grillspett

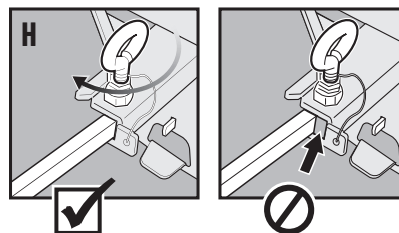
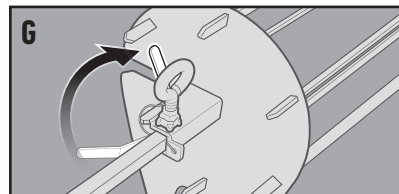
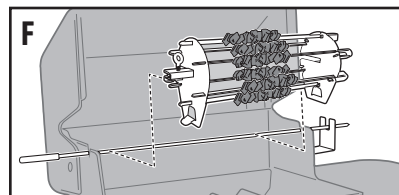
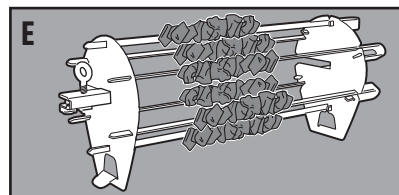
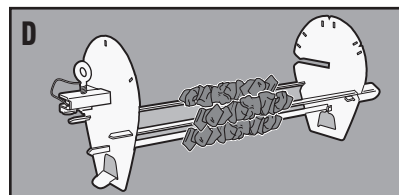
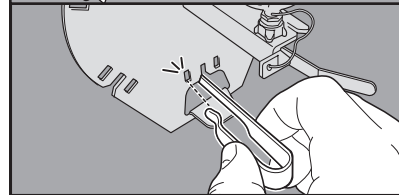
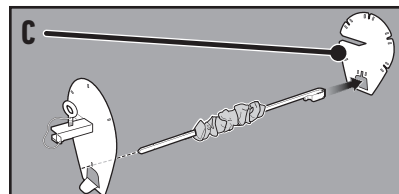
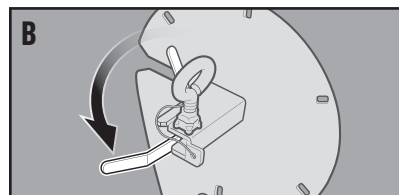
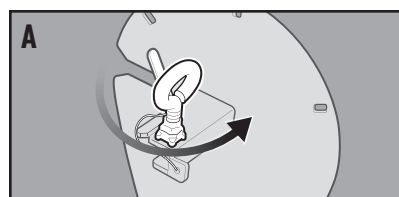
**Viktigt: Skydda alltid händerna från heta ytor genom att använda grillhandskar.**

1. Skjut på setet med grillspett på rotiseringsspetten (F).
2. Lås spärrarna på respektive sidostycke (G).
3. Dra åt båda låsskruvarna (H). **Viktigt: skjut setet med grillspett hela vägen framåt när du drar åt.** Skruvarna måste gripa mot den plana ytan på rotiseringsspetten.
4. Stäng av grillen och rotiseringsmotorn när maten är klar. Se till att stoppa motorn när setet med grillspett är i position så att du lätt kommer åt låsskruvarna.
5. Använd handskar eller grillvantar för att lossa båda låsskruvarna. Lossa båda spärrarna och dra bort setet med grillspett från grillen.

### Ta hand om ditt Rotisserie Skewer Set

- Rengör efter varje användning. Rotisserie Skewer Set 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.
- En praktisk förvaringsväska medföljer som förvaring när tillbehöret inte används.
- 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.

Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på [weber.com](http://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 AVVERTENZA 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.

### Spiedini per girarrosto - Tante possibilità in più

Predisponi in modo facile e veloce i tuoi spiedini per girarrosto per deliziose preparazioni di kebab cotte a puntino, ogni giorno della settimana.

### Scopri alcuni dei piatti che puoi realizzare con i tuoi spiedini per girarrosto:

- Bistecca e funghi marinati
- Pollo succulento e zucchine arrostiti
- Gamberi e peperoni conditi
- Kofta di agnello o manzo

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

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

**Scopri l'intero  
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System  
su [weber.com](http://weber.com).**

**Checklist: prima di usare il barbecue**

- ✓ Assicurarsi che gli spiedini per girarrosto siano puliti e pronti all'uso.

**Preparazione del supporto terminale**

1. Allentare le viti di bloccaggio su ciascuna staffa del supporto terminale (A).
2. Sbloccare entrambi i fermi sulle staffe del supporto terminale (B).

**Istruzioni per l'uso****Preparazione degli spiedini**

1. Infilzare il cibo in modo uniforme sugli spiedini prima di posizionarli.

**Posizionamento del primo spiedino**

2. Individuare la piastra laterale destra (C). Far passare l'estremità dell'impugnatura del primo spiedino attraverso il foro inferiore sulla piastra laterale destra.
3. Serrare l'estremità dell'impugnatura e bloccarla nella fessura e nel foro.
4. Inserire l'estremità appuntita dello spiedino nella posizione inferiore della piastra laterale sinistra.

**Posizionamento degli spiedini rimanenti dal basso verso l'alto**

5. Posizionare altri due spiedini nelle due posizioni inferiori successive (D).
6. Terminare il posizionamento dei tre spiedini superiori (E). **Importante: posizionare tutti e sei gli spiedini quando si utilizza il set kebab.**

Ora è possibile iniziare a grigliare.

**Istruzioni per il posizionamento e la cottura alla griglia**

1. Abbassare o rimuovere la griglia per riscaldare/grigliare. Se necessario, rimuovere le griglie di cottura.
2. Preriscaldare il barbecue prima di iniziare a cuocere seguendo le istruzioni fornite nella guida utente del barbecue.
3. Ungere leggermente e condire il cibo secondo le indicazioni fornite dalla ricetta prima di iniziare a grigliare.
4. Installare il motore del girarrosto e l'asta del girarrosto sul barbecue. Per tutte le istruzioni e i dettagli sulla sicurezza, consultare la guida utente del girarrosto.

**Come installare/rimuovere il set spiedini per girarrosto**

**Importante: Proteggere sempre le mani dalle superfici calde indossando guanti o muffole.**

1. Far scorrere gli spiedini sull'asta del girarrosto (F).
2. Fissare i fermi su ciascuna staffa del supporto terminale (G).
3. Serrare entrambe le viti di bloccaggio (H).

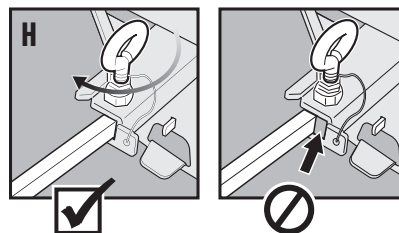
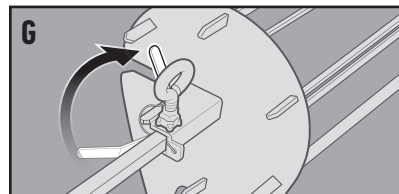
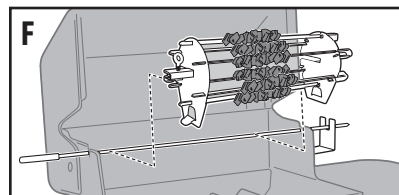
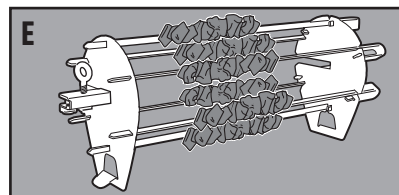
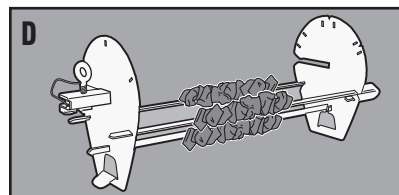
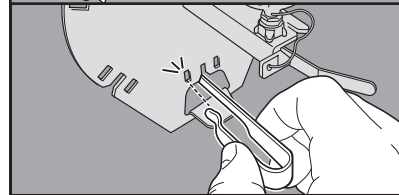
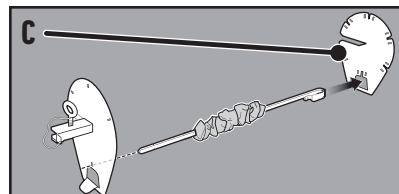
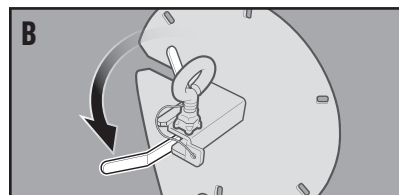
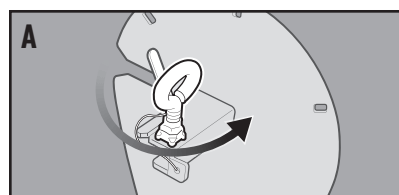
**Importante: spingere gli spiedini per girarrosto completamente in avanti durante il serraggio.** Le viti devono inserirsi nella superficie piatta dell'asta del girarrosto.

4. Al termine della cottura, spegnere il barbecue e il motore del girarrosto. Assicurarsi di arrestare il motore con il Planetario di spiedini posizionato in modo da accedere facilmente alle viti di bloccaggio.
5. Utilizzando guanti o muffole, allentare entrambe le viti di bloccaggio. Rilasciare entrambi i fermi e allontanare gli spiedini per girarrosto dal barbecue.

**Manutenzione degli spiedini per girarrosto**

- Pulire dopo ogni utilizzo. Gli spiedini per girarrosto sono lavabili in lavastoviglie; tuttavia, per prolungare la durata del prodotto si consiglia di lavarlo a mano con un detergente delicato e una spazzola di nylon o una spugna non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riportarlo.
- È inclusa una comoda custodia per quando questi accessori non sono in uso.
- Con l'uso, il colore della superficie in acciaio inox potrebbe cambiare. Ciò è del tutto normale e non influirà sui risultati della cottura.

**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](http://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.

**Sada otáčecích špízů – řešení, které zasytí**

Provedte rychlou a snadnou přípravu sady špízů pro lahodné, rovnoměrné grilování kebabu kdykoliv během týdne.

**Vyzkoušejte přípravu některých pokrmů se sadou otáčecích špízů.**

- Marinovaný steak s houbami
- Šťavnaté kuře s grilovanou cuketou
- Ochucené krevety s paprikou
- jehněčí nebo hovězí kofta

*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](http://weber.com).**

## Kroky před zahájením grilování

- ✓ Přesvědčte se, zda je sada otáčecích špízů čistá a připravená k použití.

### Příprava držáku

1. Povolte pojistné šrouby na každém držáku (A).
2. Odjistěte obě západky na konzolách držáku (B).

### Pokyny k použití

#### Příprava sady špízů

1. Potraviny před montáží rovnoměrně napíchněte na sadu špízů.

#### První sestava špízů

2. Přejděte k pravému bočnímu držáku (C). Protáhněte konec rukojeti prvního špízu spodním otvorem na pravém bočním držáku.
3. Stiskněte konec rukojeti a zasuňte ji do drážky i do otvoru.
4. Zasuňte špičatý konec špízu do dolní polohy levého bočního držáku.

#### Přípevněte zbývající špízy zezdola nahoru.

5. Do následujících dvou dolních poloh (D) namontujte dva další špízy.
6. Dokončete montáž tří horních špízů (E). **Důležité: Při použití sady na kebab namontujte všech šest špízů**

Nyní jste připraveni na grilování.

### Pokyny pro grilování a montáž

1. Snižte polohu ohřívacího/grilovacího roštu nebo jej vyjměte. V případě potřeby grilovací rošty odeberte.
2. Před grilováním gril předejte podle pokynů v příručce uživatele grilu.
3. Před grilováním jídlo lehce potřete olejem a dochuťte podle doporučení receptu.
4. Namontujte na gril motor pro sadu špízů s osou. Veškeré pokyny a bezpečnostní informace naleznete v příručce uživatele sady špízů.

#### Jak namontovat/odebrat sadu špízů

**Důležité: Vždy si chraňte ruce před horkými povrchy pomocí rukavic nebo chňapek.**

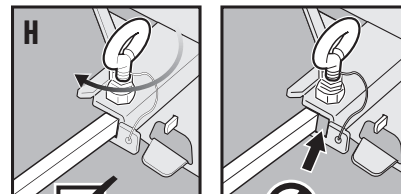
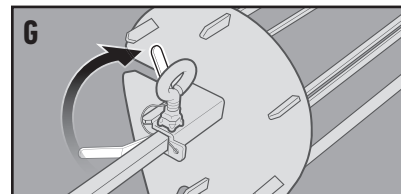
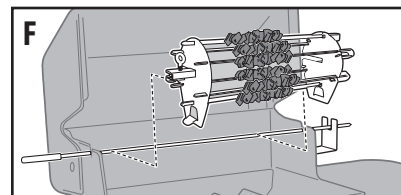
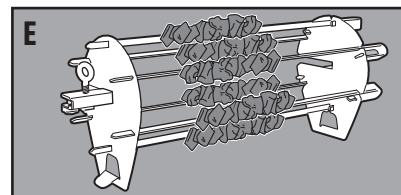
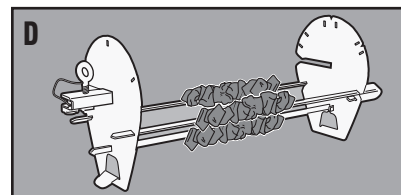
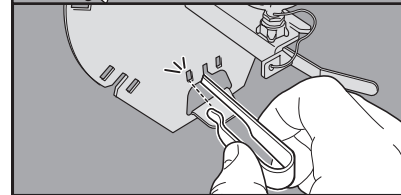
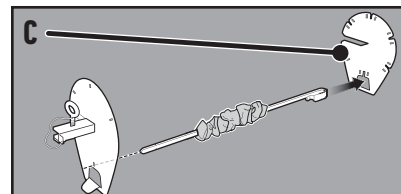
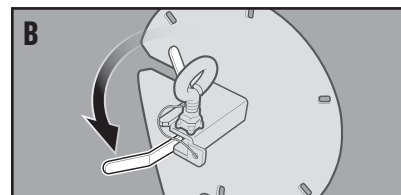
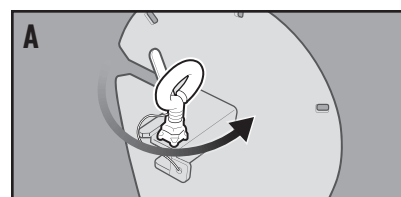
1. Nasuňte špíz na osu sady špízů (F).
2. Zajistěte západky na každé konzole držáku (G).
3. Dotáhněte oba pojistné šrouby (H). **Důležité: při utahování zatlačte sadu špízů zcela dopředu.** Šrouby musí zapadnout do plochého povrchu osy sady špízů.

4. Po dokončení přípravy pokrmu vypněte gril a motor sady špízů. Ujistěte se, že je motor se sadou špízů v poloze pro snadný přístup k pojistným šroubům.
5. S použitím rukavic nebo chňapek povolte oba pojistné šrouby. Uvolněte obě západky a vytáhněte sadu špízů z grilu.

### Péče o sadu špízů

- Po každém použití vyčistěte. Sada špízů je vhodná 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.
- Součástí balení je praktický úložný vak pro uložení příslušenství.
- Během používání dochází k zabarvení nerezového povrchu. To je zcela normální jev, který neovlivní výsledky grilování.

**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 [www.weber.com](http://www.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.

**Grillspyd sæt til rotisserie – Stof til eftertanke**

Sæt hurtigt og nemt dine grillspyd til rotisserie op til lækre, jævnt tilberedte kebabkombinationer alle ugens dage.

**Prøv nogle af disse retter med dine grillspyd til rotisserie:**

- Marineret steak og svampe
- Saftig kylling og ristet squash
- Krydrede rejer og peberfrugter
- Lamme- eller oksekofta

*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](http://weber.com).**

## Tjekliste, før du går i gang med at grille

- ✓ Sørg for, at dine grillspyd til rotisserie er rene og klar til brug.

### Klargøring af endedæksel

1. Løsn låseskruerne på endedækselbeslagene (A).
2. Lås begge låse på endehættebeslagene (B) op.

### Se vejledning

#### Klargør spyd

1. Kom maden jævnt på spyddene før montering.

#### Første spydmontering

2. Identificer højre sideplade (C). Før håndtagsenden af det første spyd gennem bundhullet på højre sideplade.
3. Klem enden på håndtaget, og lås det fast i både åbningen og hullet.
4. Sæt den spidse ende af spyddet i nederste position på venstre sideplade.

#### Monter de resterende spyd nedefra og op

5. Monter to spyd mere ved de næste to nedre positioner (D).
6. Afslut monteringen af de tre øverste spyd (E). **Vigtigt: Monter alle seks spyd, når du bruger kebabsættet.**

Nu er du klar til at grille.

## Grill- og monteringsvejledning

1. Sænk eller fjern varme-/grillhylden. Fjern om nødvendigt grillristene.
2. Forvarm grillen, før du griller, ved at følge vejledningen, der medfølger grillen.
3. Pensl maden med lidt olie, og krydr den ved at følge opskriftens anbefalinger, før du griller.
4. Monter rotisserimotoren og rotisseriakslen på grillen. Se brugervejledningen til rotisseriet for at få alle instruktioner og sikkerhedsoplysninger.

### Sådan monteres/afmonteres grillspydsæt til rotisserie

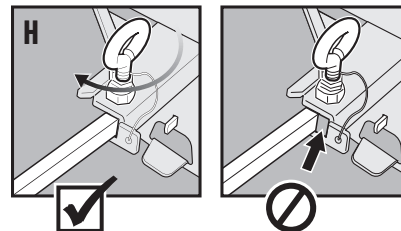
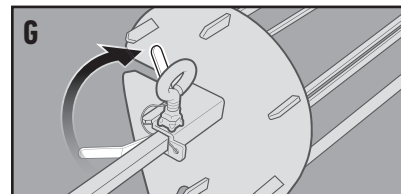
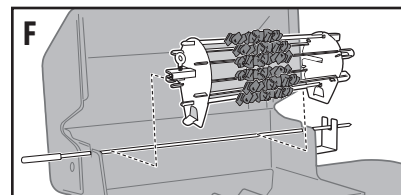
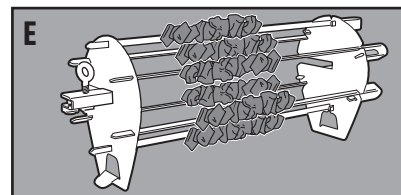
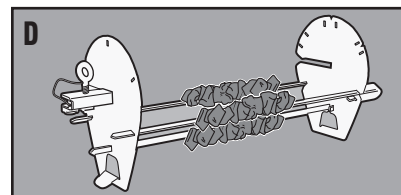
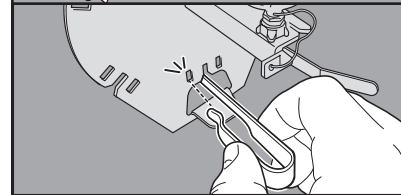
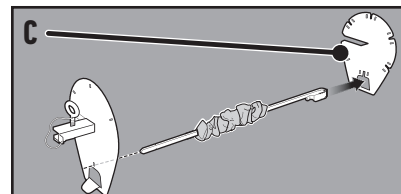
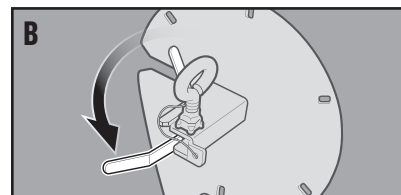
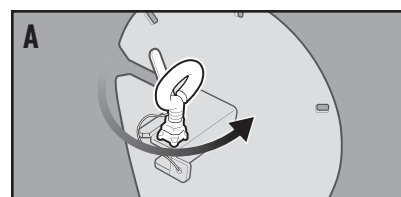
**Vigtigt: Beskyt altid dine hænder mod varme overflader ved at bære grillhandsker.**

1. Skub spydsættet på rotisseriakslen (F).
2. Fastgør låsene på endedækselbeslagene (G).
3. Spænd begge låseskruer (H). **Vigtigt: Skub grillspydsættet helt frem, mens det strammes.** Skruerne skal gå i indgreb med rotisseriakslens flade overflade.
4. Sluk for grillen og rotisserimotoren, når maden er færdig. Sørg for at stoppe motoren med grillspydsættet i en position, der giver nem adgang til låseskruerne.
5. Brug grillhandsker, når du løsner låseskruerne. Frigør begge låse, og træk spydsættet væk fra grillen.

### Vedligeholdelse af grillspydsæt til rotisserie

- Rengøres efter hver brug. Grillspydsættet til rotisserie tåler opvaskemaskine, men det anbefales at vaske det 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.
- En praktisk opbevaringspose medfølger, når tilbehøret ikke er i brug.
- Ved brug vil farven på den rustfri ståloverflade ændre sig. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på maden.

Kontakt din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Log på [weber.com](http://weber.com).



## OHUTUS

**Järgige kõiki WEBERI grilli kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid märgistusega HOIATUS ja ETTEVAATUST.**

**⚠ HOIATUS: Kandke grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).**

**⚠ HOIATUS: Ärge kasutage WEBER CRAFTED tarvikut külgpõletil.**

**⚠ ETTEVAATUST: Ärge asetage oma WEBER CRAFTED 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.**

## The 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.

### Pöörleva praevardaga grilli varraste komplekt - mõttetoit

Pöörleva praevardaga grilli varraste komplekti saate seadistada kiiresti ja hõlpsalt, et valmistada maitsvaid, ühtlaselt küpsetatud kebabikombinatsioone ükskõik millisel nädalapäeval.

### Avastage mõned nendest toitudest oma pöörleva praevardaga grilli varraste komplektiga:

- Marineeritud steigid ja seened
- Mahlane kana ja röstitud suvikõrvits
- Maitsestatud krevetid ja paprikad
- Lamba- või veiselihakofta

*Vaadake järgmiselt leheküljelt kasutamise- ja hooldusjuhiseid »*

**Tahame teie uutest grillimisseiklustest juba väga kuulda!**

**Tutvuge ülejäänud WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kollektsiooniga veebilehel [weber.com](http://weber.com).**

## Kontrollnimekiri enne grillima hakkamist

- ✓ Veenduge, et teie pöörleva praevardaga grilli varraste komplekt oleks puhas ja valmis kasutamiseks.

### Otsakorgi ettevalmistamine

1. Keerake lahti iga otsakorgi klambri (A) lukustuskruidid.
2. Tehke mõlemad riivid (B) lukust lahti.

### Kasutusjuhised

#### Valmistage vardad ette

1. Enne kokkupanekut asetage toit ühtlaselt varrastele.

#### Esimene vardakomplekt

2. Tuvastage parempoolne küljeplaat (C). Viige esimese varda käepideme ots läbi parempoolsel küljeplaadil oleva alumise ava.
3. Kinnitage käepideme ots ja lukustage see nii pilusse kui ka avasse.
4. Sisestage varda teravam ots vasaku küljeplaadi alumisse asendisse.

#### Pange kokku ülejäänud vardad alt üles

5. Pange kokku veel kaks varrast järgmisesse kahte alumisse asendisse (D).
6. Lõpetage kolme ülemise varda (E) kokkupanek. **Tähtis: Kebabikomplekti kasutades pange kokku kõik kuus varrast.**

Nüüd on kõik grillimiseks valmis.

### Grillimis- ja kokkupanekjuhised

1. Langetage või eemaldage soojendus-/grillimisstativ. Vajaduse korral eemaldage küpsetusrestid.
2. Eelkuumutage grilli enne küpsetamist, järgides grilli omaniku juhendis olevaid juhiseid.
3. Ölitage ja maitsesta toitu enne grillimist, järgides retseptis olevaid soovitusi.
4. Paigaldage oma grillile pöörleva praevardaga grilli mootor ja pöörleva praevardaga grilli võll. Kõigi juhiste ja ohutusteabe saamiseks tutvuge oma pöörleva praevardaga grilli varraste komplekti kasutusjuhendiga.

### Vardakomplekti paigaldamine/ eemaldamine

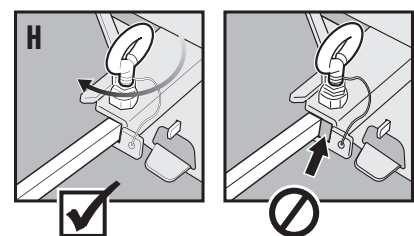
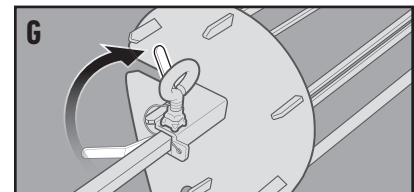
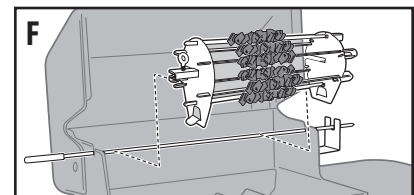
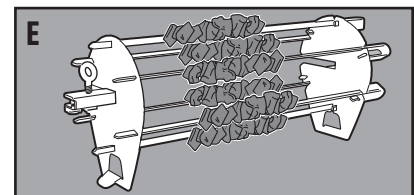
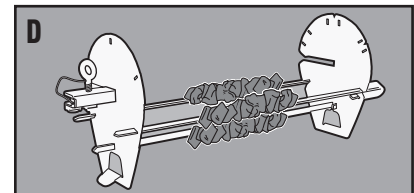
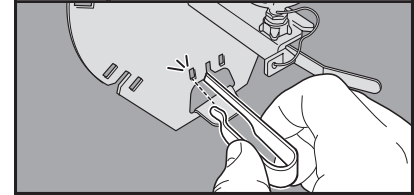
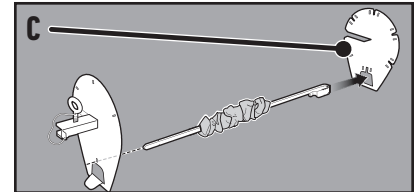
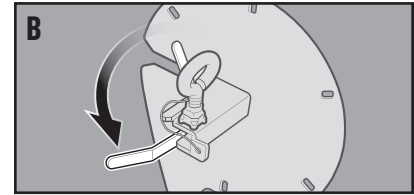
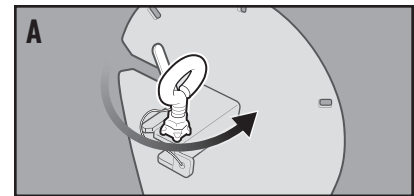
**Tähtis: Kaitske oma käsi alati kuumade pindade eest, kandes kindaid või pajakindaid.**

1. Libistage vardakomplekt pöörleva praevardaga grilli võllile (F).
2. Kinnitage riivid igale otsakorgi klambri (G).
3. Keerake mõlemad lukustuskruidid (H) kinni. **Tähtis: kinni keeramisel lükake vardakomplekt täielikult ettepoole.** Kruidid peavad ühenduma pöörleva praevardaga grilli võlliga.
4. Kui toit on valmis, lülitage grill ja pöörleva praevardaga grilli mootor välja. Peatage mootoriga vardakomplekt asendis, mis tagaks hõlpsa ligipääsuks kinnituskruididele.
5. Kasutage kindaid või pajakindaid, et keerata lahti mõlemad kinnituskruidid. Vabastage mõlemad riivid ja tõmmake vardakomplekt grillilt ära.

### Pöörleva praevardaga grilli varraste komplekti eest hoolitsemine

- Puhastage pärast iga kasutuskorda. Pöörleva praevardaga grilli varraste komplekti võib pesta nõudepesumasinas, kuid toote kasutaja pikendamiseks on soovitatav pesta käsitsi, kasutades pehme toimetulist puhastusvahendit koos mitteabasiivse nailonharja või käsna.
- Enne hoiustamist kuivatage põhjalikult.
- Kui lisavarustust ei kasutata, saate kasutada mugavat kaasas olevat hoiukottu.
- Kasutamisel hakkab rooste vabast terasest pinna värv muutuma. See on täiesti normaalne ega mõjuta mingil moel küpsetamistulemusi.

**Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse [www.weber.com](http://www.weber.com).**



## TURVALLISUUS

**Noudata kaikkia WEBER-grillin käyttöoppaan VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.**

**⚠ VAROITUS: Käytä aina kuumuutta kestäviä grillikintaita tai -käsineitä (standardin EN 407 mukaisia, kontaktilämmön taso 2 tai korkeampi) käsitellessäsi kuumia osia.**

**⚠ 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 avulla voit viettää enemmän aikaa ulkona ja laittaa uskomattoman maukasta ruokaa.

### Grillivarrasetti - ruoanlaitto mielessä

Grillivarrasettit voidaan asettaa helposti ja nopeasti herkullisten ja tasaisesti kypsennettyjen kebab-ruokien valmistamiseksi minä tahansa viikonpäivänä.

### Grillivarrasetti voit valmistaa muun muassa seuraavia ruokia:

- Marinoitua pihviä ja sieniä
- Mehukasta kanaa ja paahdettua kesäkurpitsaa
- Maustettuja katkarapuja ja paprikoita
- Lampaan- tai naudanlihakoftaa

*Seuraavalta sivulta löydät käyttöä ja hoitoa koskevia ohjeita »*

**Odotamme innolla uutisia  
grillausseikkailuistasi!**

**Tutustu WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System  
-tuotteisiin osoitteessa [weber.com](http://weber.com).**

## Tarkista nämä ennen grillausta

- ✓ Varmista, että grillivarrasetti on puhdas ja käyttövalmis.

## Päätykappaleen valmistelu

1. Löysää kunkin päätykappaleen pidikkeen lukitusruuvit (A).
2. Vapauta molemmat salvat päätykappaleen pidikkeistä (B).

## Käyttöohjeet

### Valmistele varrastikut

1. Aseta ainekset tasaisesti varrastikkuihin ennen niiden asentamista.

### Ensimmäinen varrastikkukokoonpano

2. Paikanna oikea sivulevy (C). Pujota ensimmäisen varrastikun kahvapää oikeanpuoleisen sivulevyn alemman reiän läpi.
3. Purista kahvan päät ja lukitse se sekä uraan että reikään.
4. Aseta varrastikun terävä pää vasemman sivulevyn alimpaan asentoon.

### Asenna jäljellä olevat varrastikut alhaalta ylös

5. Asenna vielä kaksi varrastikkua kahteen seuraavaan alempaan asentoon (D).
6. Viimeistele kolmen ylimmän varrastikun asennus (E). **Tärkeää: Asenna kaikki kuusi varrastikkua, kun käytät kebabsettiä.**

Voit nyt aloittaa grillaamisen.

## Grillaus- ja asennusohjeet

1. Laske tai poista lämmitys-/grillausteline. Poista grilliritilät tarvittaessa.
2. Esikuumenna grilli ennen grillaamista grillin omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti.
3. Sivele ruoka kevyesti öljyllä ja mausta se ennen grillaamista noudattamalla ruokaohjeen suosituksia.
4. Asenna grillivartaan moottori ja varsi grilliin. Katso kaikki ohjeet ja turvallisuustiedot grillivartaan lisävarusteen omistajan oppaasta.

### Varrastikkusetin asentaminen/irrottaminen

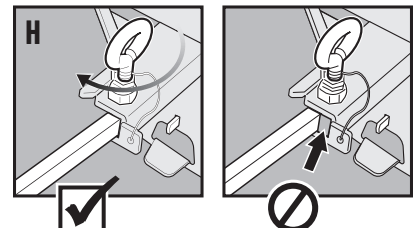
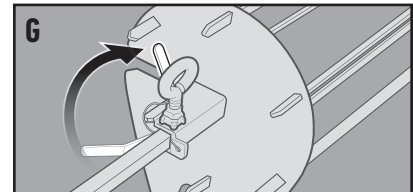
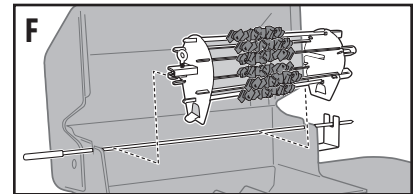
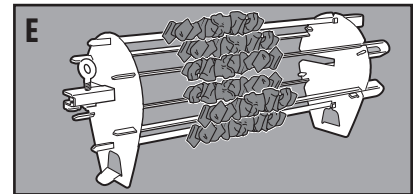
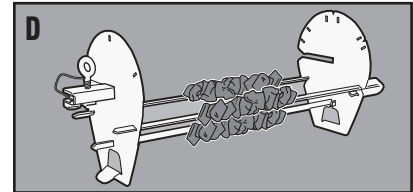
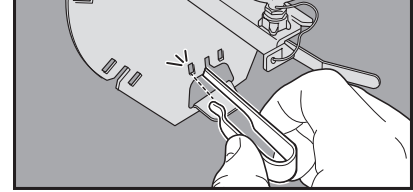
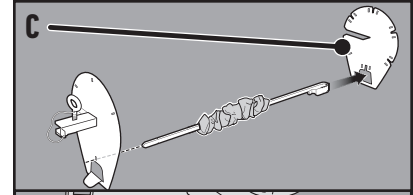
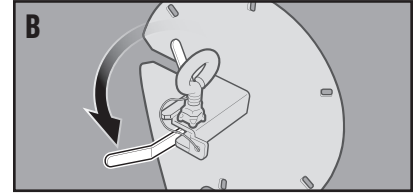
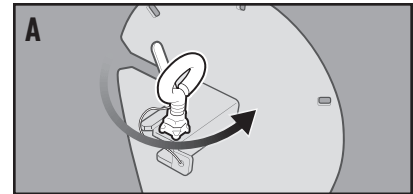
**Tärkeää: Suojaa aina kätesi kuumilta pinnoilta käyttämällä grillikäsineitä tai -kintaita.**

1. Työnnä varrastikkusetti grillivartaan varteen (F).
2. Kiinnitä salvat kumpaankin päätykappaleen pidikkeeseen (G).
3. Kiristä molemmat lukitusruuvit (H). **Tärkeää: työnnä varrastikkusetti kokonaan eteen kiristämisen aikana.** Ruuvien tulee kiinnittyä grillivartaan varren tasaiseen pintaan.
4. Kun ruoka on valmista, sammuta grilli ja grillivartaan moottori. Varmista, että pysäytät moottorin varrastikkusetin ollessa paikoillaan, jotta pääset helposti käsiksi lukitusruuveihin.
5. Löysää molemmat lukitusruuvit käyttämällä grillikäsineitä tai -kintaita. Vapauta molemmat salvat ja vedä varrastikkusetti pois grillistä.

### Grillivarrasettin hoito

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen. Grillivarrasetti on konepestävä, mutta tuotteen käyttöikää voidaan pidentää pesemällä se käsin miedolla pesuaineella, hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen säilytystä.
- Pakkaus sisältää kätevän säilytyslaukun, jossa lisävarustetta voidaan säilyttää.
- Ruostumattoman teräksen väri muuttuu käytön myötä. Tämä on täysin normaalia eikä vaikuta grillaustuloksiin.

**Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä alueesi asiakaspalveluun, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Kirjautu sisään osoitteessa [weber.com](http://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.

### Komplet sa štapićima za rotirajući ražanj – Savjeti i ideje za upotrebu

Brzo i jednostavno postavite svoj komplet sa štapićima za rotirajući ražanj, za ukusne i ravnomjerno pečene kombinacije u stilu kebaba, u bilo kojem danu u tjednu.

### Pokušajte pripremiti neka od ovih jela uz pomoć svojeg kompleta sa štapićima za rotirajući ražanj:

- marinirani odrezak i gljive
- sočna piletina i roštiljane tikvice
- začinjeni škampi i paprike
- janjeći ili goveđi šiš ćevapi

*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 stranici [weber.com](http://weber.com).**

## Popis za provjeru prije početka roštiljanja

- ✓ Provjerite je li vaš komplet sa štapićima za rotirajući ražanj čist i spreman za upotrebu.

### Priprema završnog poklopca

1. Olabavite vijke za blokiranje na svakom nosaču završnog poklopca (A).
2. Otključajte oba zapora na nosačima završnog poklopca (B).

### Upute za upotrebu

#### Pripremite štapiće

1. Hranu ravnomjerno postavite na štapiće prije sklapanja.

#### Prvo sastavljanje kompleta sa štapićima

2. Identificirajte desnu bočnu ploču (C). Provcite kraj s drškom na prvome štapiću kroz donji otvor na desnoj strani ploče.
3. Stisnite kraj drške i istovremeno je dobro pričvrstite u utor i otvor.
4. Umetnite šiljasti kraj štapića u donji položaj na lijevoj bočnoj strani ploče.

#### Postavite preostale štapiće krećući odozdo prema gore

5. Stavite još dva štapića u sljedeća dva donja položaja (D).
6. Dovršite sastavljanje tri gornja štapića (E). **Važno: Kada koristite komplet za ražnjice, postavite svih šest štapića.**

#### Sada ste spremni za roštiljanje.

### Upute za roštiljanje i sastavljanje

1. Spustite ili skinite rešetku za podgrijavanje/pečenje. Po potrebi skinite rešetke za pečenje.
2. Zagrijte roštilj prije pečenja prema uputama koje su priložene uz priručnik za vlasnika roštilja.
3. Prije roštiljanja lagano nauljite i začinite hranu u skladu s preporukama u vašem receptu.
4. Postavite dodatni pribor, odnosno motor i šipku rotirajućeg ražnja na svoj roštilj. Sve upute i pojedinosti u vezi sa sigurnosti potražite u korisničkom priručniku za dodatni pribor i vaš rotirajući ražanj.

## Kako se postavlja/skida komplet sa štapićima

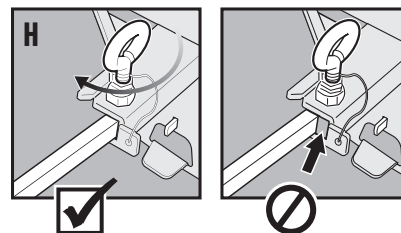
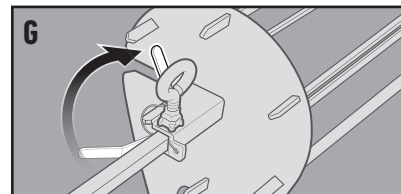
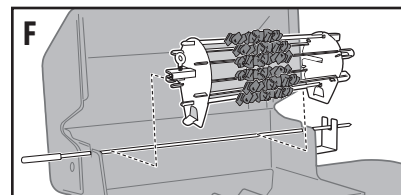
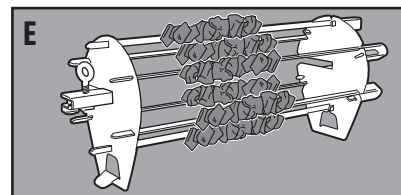
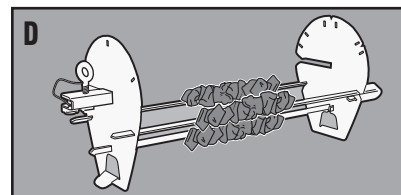
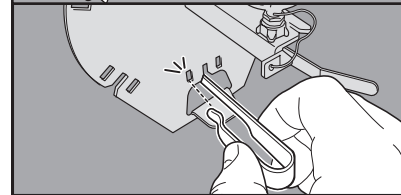
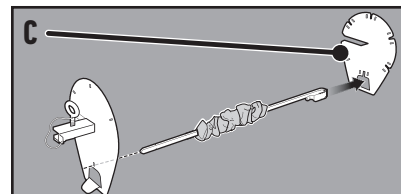
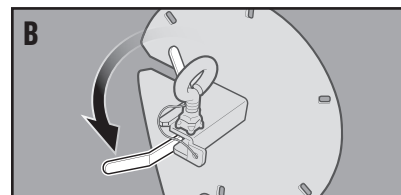
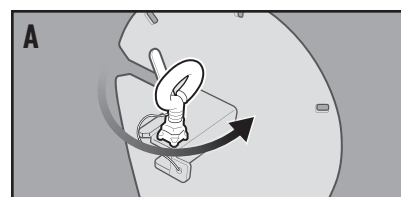
**Važno: Ruke uvijek zaštitite od vrućih površina nošenjem rukavica.**

1. Kliznim pokretom namjestite komplet sa štapićima na šipku rotirajućeg ražnja (F).
2. Pričvrstite zapore na svakome nosaču završne kapice (G).
3. Zategnite oba vijka za blokiranje (H). **Važno: gurnite komplet sa štapićima u potpunosti prema naprijed tijekom zatezanja.** Vijci moraju zahvatiti ravnu površinu šipke rotirajućeg ražnja za roštilje.
4. Kada je hrana gotova, isključite roštilj i motor rotirajućeg ražnja. Motor obavezno zaustavite tako da komplet sa štapićima bude u položaju u kojem se može jednostavno pristupiti vijcima za blokiranje.
5. Pomoću rukavica otpustite oba blokirna vijka. Otpustite oba zapora i povucite komplet sa štapićima s roštilja.

## Održavanje vašeg kompleta sa štapićima za rotirajući ražanj

- Očistite nakon svake upotrebe. Komplet sa štapićima za rotirajući ražanj može se prati u perilici posuđa, no preporučuje se ručno pranje blagim deterdžentom, pomoću neabrazivne najlonske četke ili spužve radi produljenja vijeka trajanja proizvoda.
- Dobro osušite prije pohranjivanja.
- Priložena je i praktična torba za pohranu dodatnog pribora kada ga ne koristite.
- S uporabom će se boja površine od nehrđajućeg čelika početi mijenjati. To je potpuno normalno i neće utjecati na rezultate pečenja.

**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](http://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 foglalatostkodva, amelyekről sosem hitte, hogy grillen is elkészíthetők.

### Rotisserie Skewers Set – gondolkodásra készlet

A Rotisserie Skewers Set gyorsan és egyszerűen beállítható a hét bármely napjának finom, egyenletesen sült nyársaihoz.

### Fedezzen fel néhányat a Rotisserie Skewers Set készlettel elkészíthető fogások közül:

- Pácolt szték gombával
- Szaftos csirke pirított cukkinivel
- Fűszeres garnélarák paprikával
- Bárány vagy marha kofta

*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](http://weber.com).**

## Grillezés előtti ellenőrzőlista

- ✓ Ügyeljen arra, hogy a Rotisserie Skewers Set nyársai mindig tiszták és használatra készek legyenek.

### A zárósapka előkészítése

1. Lazítsa meg a zárócsavarokat mindegyik zárósapka-konzolon (A).
2. Oldja ki a két zárósapka-tartót (B).

### Elkészítés

#### A nyársak előkészítése

1. Összeszerelés előtt helyezze az ételt egyenesen a nyársakra.

#### A nyárs első összeszerelése

2. Keresse meg a jobb oldali lemezt (C). Az első nyárs fogantyús végét vezesse át a jobb oldali lemez alsó nyílásán.
3. Csíptesse össze a fogantyú végét és reteszelje be a résbe és a nyílásba.
4. Helyezze be a nyárs hegyes végét a bal oldali lemez alsó pozíciójába.

#### A további nyársak összeállítása alulról felfelé

5. Szereljen össze két további nyársat a következő két alsó pozícióban (D).
6. Fejezze be a három felső nyárs (E) összeszerelését. **Fontos: A nyárskészlet használata esetén szerelje össze mind a hat nyársat.**

Most már készen áll a grillezésre.

### Grillezési és összeszerelési útmutató

1. Engedje le vagy vegye le a melegítő/grillrácsot. Szükség esetén távolítsa el a sütőrácsokat.
2. Melegítse elő a grillt sütés előtt a grill felhasználói útmutatójában leírtak szerint.
3. Grillezés előtt kenje be vékonyan olajjal és fűszerezze az ételt a recept ajánlásainak betartásával.
4. Szerelje fel a kiegészítő forgónyárs motorját és a forgónyárs tengelyét a grillre. Az utasításokkal és a biztonsági részletekkel kapcsolatban olvassa el a forgónyárs tartozékok felhasználói kézikönyvét.

### A nyárskészlet felszerelése/eltávolítása

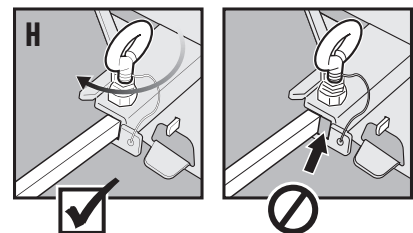
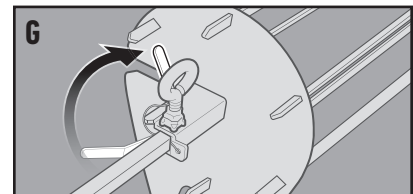
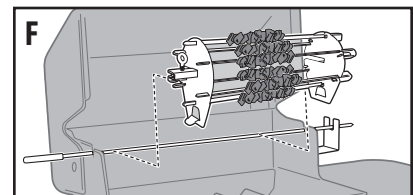
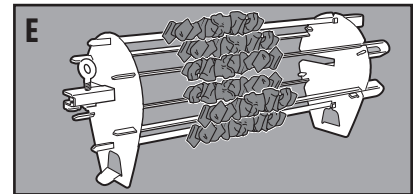
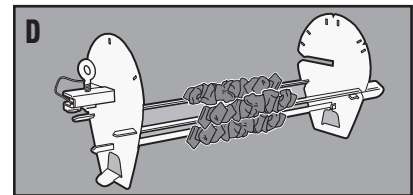
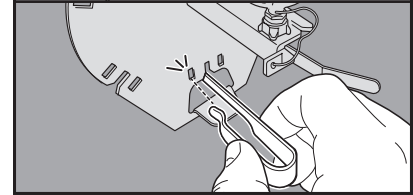
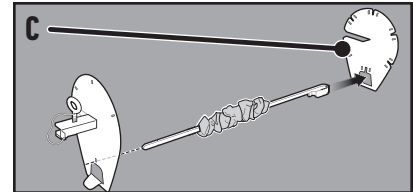
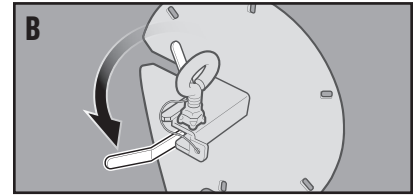
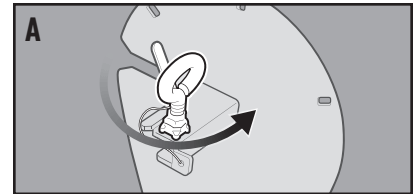
**Fontos: Mindig védje a kezét, forró felületek kezelésekor viseljen fogókesztyűt.**

1. Csúsztassa a nyársszettet a forgónyárs tengelyére (F).
2. Rögzítse a reteszeket mindegyik zárósapka-konzolon (G).
3. Húzza meg mindkét rögzítőcsavart (H). **Fontos: megszorítás közben nyomja teljesen előre a nyársszettet.** A csavaroknak a forgónyárs tengely lapos felületébe kell illeszkedniük.
4. Amikor az étel elkészült, kapcsolja ki a grillt és a forgónyárs-motort. A zárócsavarokhoz való könnyű hozzáférés érdekében olyan pozícióban állítsa le a motort, hogy a nyársszett zárócsavaraihoz könnyen hozzáférhessen.
5. Kesztyűvel vagy fogókesztyűvel lazítsa meg mindkét rögzítőcsavart. Oldja ki mindkét reteszt, és húzza el a nyárskészletet a grillzótól.

### A Rotisserie Skewers Set ápolása

- Minden használat után tisztítsa meg. A Rotisserie Skewers Set mosogatógépben mosható, a termék élettartamának meghosszabbítása érdekében azonban javasolt kézzel, kímélő tisztítószerrel, nem súroló hatású nejlonkefével vagy szivaccsal tisztítani.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.
- Egy kényelmes tárolótasakot is melléeltünk a kiegészítő használaton kívüli tárolásához.
- A használat során a rozsdamentes acél felület színe megváltozik. Ez teljességgel természetes jelenség, amely a sütési eredményt nem befolyásolja.

**Bármilyen kérdés esetén forduljon a területileg illetékes vevőszolgálat képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be honlapunkra: [www.weber.com](http://www.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.

Nestatykite „WEBER CRAFTED“ priedo ant degaus paviršiaus, stiklo ar paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.

Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO teiginių gali būti sunkiai sužaloti žmonės arba kilti gaisras ar sprogimas, 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.

### Apverčiamųjų iešmų rinkinys – maistas sielai

Greitai ir lengvai paruoškite apverčiamųjų iešmų rinkinį, kad bet kurią savaitės dieną galėtumėte mėgautis skaniais, tolygiai iškeptais kebabų deriniais.

### Išbandykite keletą šių patiekalų su apverčiamųjų iešmų rinkiniu:

- Marinuotas kepsnys ir pievagrybiai
- Sultinga vištiena ir keptos cukinijos
- Pagardintos krevetės ir paprikos
- Ėrienos arba jautienos kofta

*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](http://weber.com).**

## Kontrolinis sąrašas prieš kepat ant grotelių

- ✓ Patikrinkite, ar apverčiamųjų iešmų rinkinys yra švarus ir paruoštas.

### Galinio gaubto paruošimas

1. Atlaisvinkite kiekvieno galinio gaubto laikiklio fiksavimo varžtus (A).
2. Atlaisvinkite abu ant galinio gaubto laikiklių esančius fiksatorius (B).

### Naudojimo instrukcijos

#### Paruoškite iešmus

1. Prieš montuodami ant iešmų tolygiai sudėkite maisto produktus.

#### Pirmasis iešmų įdėjimas

2. Identifikuokite dešinę šoninę plokštelę (C). Perkiškite pirmojo iešmo rankenos galą per apatinę angą dešinėje šoninėje plokštelėje.
3. Užspauskite rankenos galą ir užfiksukite tiek lizde, tiek angoje.
4. Įkiškite smailųjį iešmo galą į kairės pusės plokštelės apatinę padėtį.

#### Sudėkite likusius iešmus iš apačios į viršų

5. Sumontuokite dar du iešmus kitose dviejose apatinėse padėtyse (D).
6. Baikite montuoti tris viršutinius iešmus (E). **Svarbu: Naudodami kebabų rinkinį sumontuokite visus šešis iešmus.**

Dabar esate pasiruošę kepti ant grilio.

### Kepimo ant grilio ir surinkimo instrukcijos

1. Nuleiskite arba nuimkite šildymo / kepimo ant grilio stovą. Jei reikia, išimkite kepimo grotelės.
2. Prieš kepimą įkaitinkite kepsninę pagal instrukcijas, pateiktas kepsninės savininko vadove.
3. Prieš kepdami maistą lengvai patepkite aliejumi ir pagardinkite prieskoniais, vadovaudamiesi recepto rekomendacijomis.
4. Sumontuokite ant kepsninės apverčiamųjų iešmų sukimo variklį ir sukimo veleną. Visas instrukcijas ir saugos informaciją rasite apverčiamųjų iešmų priedų savininko vadove.

### Kaip sumontuoti / išimti apverčiamųjų iešmų rinkinį

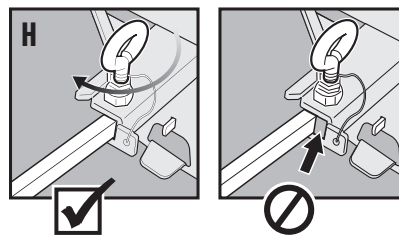
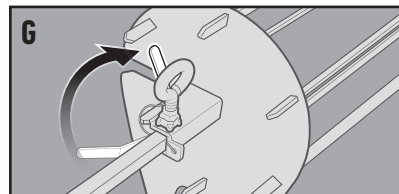
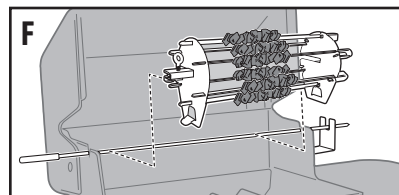
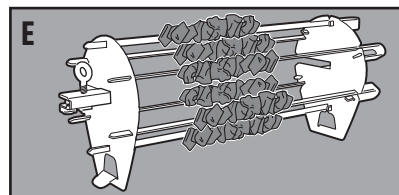
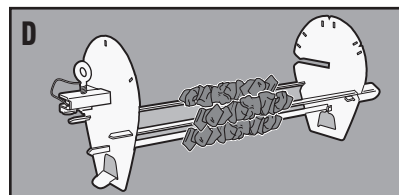
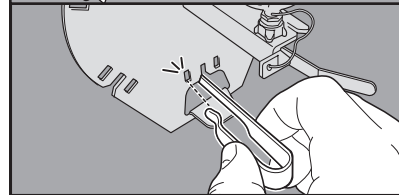
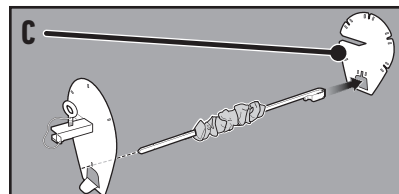
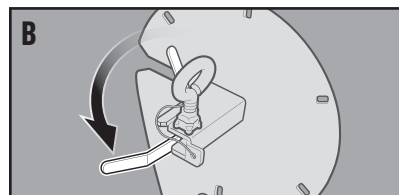
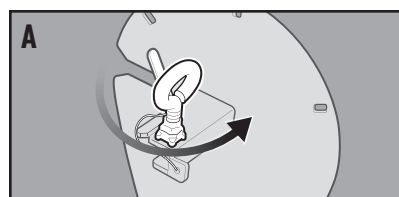
**Svarbu: Visada saugokite rankas nuo įkaitusių paviršių mūvėdami pirštines arba pirštines.**

1. Užmaukite apverčiamųjų iešmų rinkinį ant kepsninės veleno (F).
2. Užfiksukite fiksatorius ant kiekvieno galinio gaubto laikiklio (G).
3. Priveržkite abu fiksavimo varžtus (H). **Svarbu: priverždami stumkite apverčiamųjų iešmų rinkinį iki galo.** Varžtai turi įsiremti į plokščią apverčiamųjų iešmų sukimo veleno paviršių.
4. Kai maistas iškeps, išjunkite kepsninę ir apverčiamųjų iešmų sukimo variklį. Būtinai sustabdykite variklį, kai apverčiamųjų iešmų rinkinys yra tokioje padėtyje, kad būtų galima lengvai pasiekti fiksavimo varžtus.
5. Mūvėdami pirštines ar kumštines pirštines atlaisvinkite abu fiksavimo varžtus. Atlaisvinkite abu fiksatorius ir patraukite apverčiamųjų iešmų rinkinį nuo kepsninės.

### Apverčiamųjų iešmų rinkinio priežiūra

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite. Apverčiamųjų iešmų rinkinį galima plauti indaplovėje, tačiau, norint prailginti jų tarnavimo laiką, rekomenduojama plauti rankomis naudojant švelnų ploviklį su neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
- Prieš laikydami kruopščiai išdžiovinkite.
- Kai priedas nenaudojamas, pridėdamas patogus laikymo maišelį.
- Naudojant, nerūdijančio plieno paviršiaus spalva pradės keistis. Tai visiškai normalu ir nekeičia maisto gaminimo rezultatų.

**Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite prie svetainės [weber.com](http://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 cimodus vai aizsargcimodus (kas atbilst vismaz 2. karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).

**△ BRĪDINĀJUMS!**  
Nelieciet WEBER CRAFTED piederumu uz sānu degļa.

**△ UZMANĪBU!**  
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.

### Rotējošo iesmu komplekts - viela pārdomām

Ātri un viegli uzstādirotējošo iesmu komplektu un jebkurā nedēļas dienā pagatavojiet gardus, vienmērīgi izceptus kebaba ēdienus.

### Izpētiet dažus no ēdieniem, ko varat pagatavot, izmantojot rotējošo iesmu komplektu.

- Marinēts steiks un sēnes
- Sulīga vista un cepti cukīni
- Garneles un paprikas ar garšvielām
- Jēra vai liellopu gaļas kofta

*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](http://weber.com).**

## Kontrolsaraksts pirms grilēšanas

- ✓ Pārliedzinieties, ka jūsu rotējošo iesmu komplekts ir tīrs un gatavs lietošanai.

### Gala vāka sagatavošana

1. Atskrūvējiet uz katra gala vāka kronšteina esošās bloķējošās skrūves (A).
2. Atveriet abus uz gala vāka kronšteinu esošos fiksatorus (B).

### Lietošanas norādījumi

#### Sagatavojiet rotējošo iesmu komplektu

1. Pirms montāžas uz iesmiem vienmērīgi uzspraudiet pārtiku.

#### Pirmā iesma uzstādīšana

2. Atrodiet labajā pusē esošo plāksni (C). Izbāziet pirmā iesma cauri labajā pusē esošās plāksnes apakšējai atverei.
3. Saspiediet roktura galu un nofiksējiet to abās atverēs.
4. Iesma spīco galu ielieciet kreisajā pusē esošās plāksnes apakšējā pozīcijā.

#### Sākot no apakšas un virzoties uz augšu, uzstādiet pārējos iesmus.

4. Uzstādiet vēl divus iesmus nākamajās divās apakšējās pozīcijās (D).
6. Uzstādiet arī trīs augšējos iesmus (E). **Svarīgi! Izmantojot kebaba komplektu, uzstādiet visus sešus iesmus.**

#### Tagad jūs varat grilēt.

### Grilēšanas un montāžas norādījumi

1. Nolaidiet uz leju vai noņemiet sildīšanas/grilēšanas plauktu. Ja nepieciešams, noņemiet gatavošanas režģus.
2. Pirms gatavošanas uzkaršējiet grilu atbilstoši norādījumiem, kas atrodami jūsu grila rokasgrāmatā.
3. Pirms grilēšanas nedaudz ieeļļojiet pārtiku un pievienojiet tai garšvielas atbilstoši receptēs iekļautajiem ieteikumiem.
4. Uzstādiet uz grila iesmu rotēšanas motoru un iesmu rotēšanas asi. Visus norādījumus un drošības informāciju skatiet rotējošo iesmu komplekta rokasgrāmatā.

### Kā uzstādīt/noņemt rotējošo iesmu komplektu

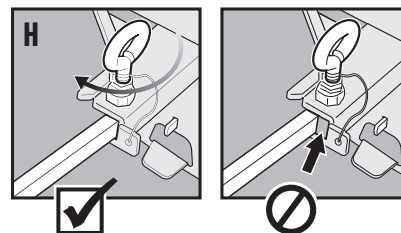
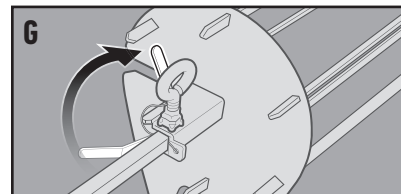
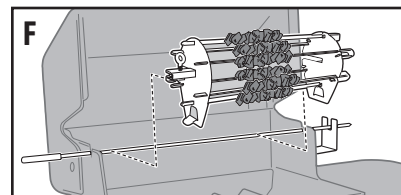
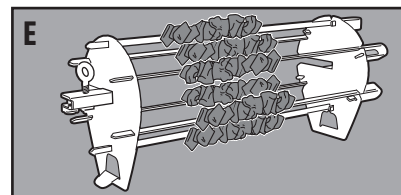
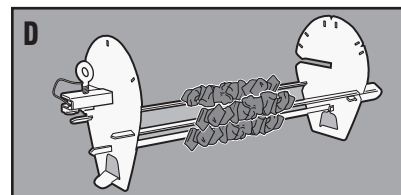
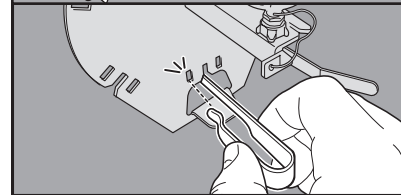
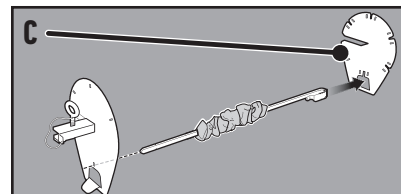
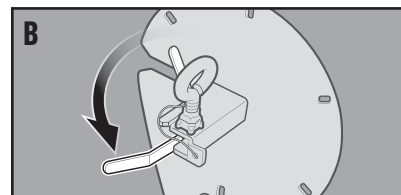
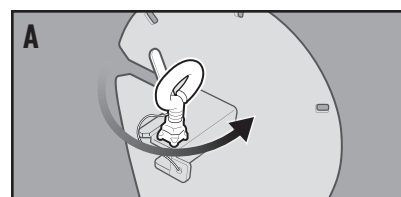
**Svarīgi! Vienmēr aizsargājiet rokas no karstām virsmām, valkājot karstumizturīgus cimdus vai grilēšanas cimdus.**

1. Ieslidiniet iesmu komplektu iesmu rotēšanas asi (F).
2. Nostipriniet katra gala vāka kronšteina fiksatorus (G).
3. Pievelciet abas bloķējošās skrūves (H). **Svarīgi: pievilkšanas brīdī iesmu komplektu pagrūdiet līdz galam uz priekšu.** Skrūvēm ir jābūt ieskrūvētām iesmu rotēšanas ass plakanaļā virsmā.
4. Kad ir pagatavots ēdiens, izslēdziet grilu un iesmu rotēšanas motoru. Pārliedzinieties, ka motors ir apturēts, iesmiem esot tiem paredzētajā pozīcijā, lai varētu viegli piekļūt bloķējošajām skrūvēm.
5. Ar karstumizturīgiem cimdiem vai grilēšanas cimdiem atskrūvējiet abas bloķējošās skrūves. Atbrīvojiet abus fiksatorus un pavelciet iesmu komplektu prom no grila.

### Rotējošo iesmu komplekta kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet. Rotējošo iesmu komplektu 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.
- Komplektācijā ir iekļauta ērta uzglabāšanas soma, kas noderēs brīžos, kad piederums netiek lietots.
- Lietošanas gaitā nerūsējošā tērauda virsmas krāsa sāks mainīties. Tas ir gluži normāli un neietekmēs gatavošanas rezultātus.

**Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē atrodamo kontaktinformāciju. Piesakieties [weber.com](http://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 vastnemen 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.

### Braadspiesenset - Om over na te denken

Zet de braadspiesenset snel en eenvoudig op je barbecue om elke dag heerlijke, gelijkmatig gebakken kebabcombinaties te bereiden.

### Probeer de volgende gerechten uit met je braadspiesenset:

- Gemarineerde steak met champignons
- Sappige kip met geroosterde courgette
- Gekruide garnalen met paprika
- Lamsvlees of runderkofta

*Ga door naar de volgende pagina voor gebruik- en onderhoudsinstructies »*

**We zijn benieuwd naar jouw nieuwe barbecue-avonturen.**

**Bekijk de rest van het WEBER CRAFTED-Gourmet BBQ System op [weber.com](http://weber.com).**

## Checklist vóór je gaat grillen

- ✓ Zorg ervoor dat je braadspiesenset schoon en klaar is voor gebruik.

### Vorbereiding eindkap

1. Draai de borgschroeven op de eindkapbeugels los (A).
2. Ontgrendel beide vergrendelingen op de eindkapsteunen (B).

### Gebruiksaanwijzingen

#### Spiesen voorbereiden

1. Rijg de etenswaren gelijkmatig op de spiesen voordat je ze in de houder zet.

#### Plaatsing eerste spies

2. Kijk waar de rechterzijplaat zich bevindt (C). Steek het uiteinde van de eerste spies door het onderste gat op de rechterzijplaat.
3. Knijp het uiteinde van de handgreep in en vergrendel het in zowel de sleuf als het gat.
4. Steek het puntige uiteinde van de spies in het onderste gat van de linkerzijplaat.

#### Plaats de resterende spiesen van onder naar boven

5. Monteer nog twee spiesen op de volgende twee onderste posities (D).
6. Plaats de bovenste drie spiesen (E). **Belangrijk: Plaats alle zes de spiesen als je de kebabset gebruikt.**

Je bent nu klaar om te barbecueën.

### Instructies voor het barbecueën en monteren

1. Laat het warmhoud-/grillrek zakken of verwijder het. Verwijder indien nodig de grillroosters.
2. Verwarm je barbecue voor volgens de instructies in de gebruikershandleiding van je barbecue.
3. Bestrijk de etenswaren licht met olie en breng op smaak volgens het recept voordat je gaat barbecueën.
4. Installeer de motor van het braadspit en de rotisseriepen in je barbecue. Raadpleeg de gebruikershandleiding van het braadspitaccessoire voor alle instructies en veiligheidsinformatie.

### De braadspiesenset installeren/verwijderen

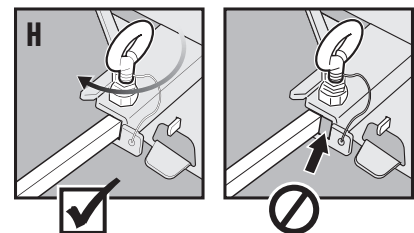
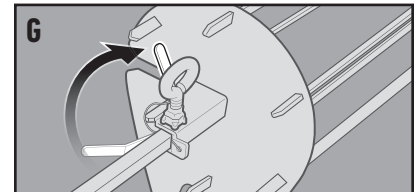
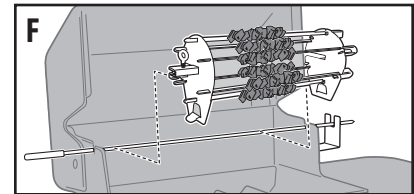
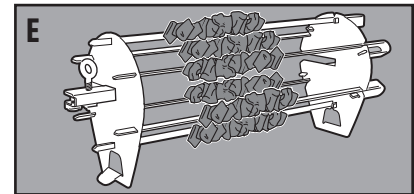
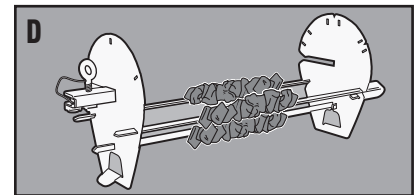
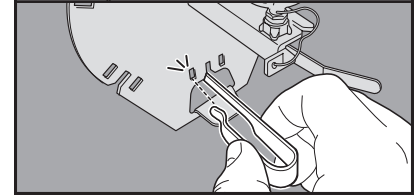
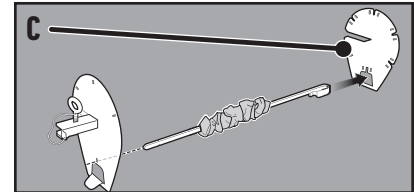
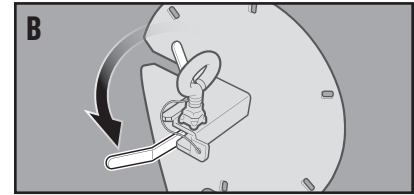
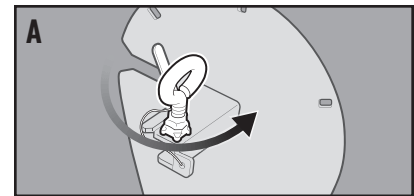
**Belangrijk: Bescherm je handen altijd tegen hete oppervlakken door hittebestendige handschoenen of wanten te dragen.**

1. Schuif de braadspiesenset op de rotisseriepen (F).
2. Zet de vergrendelingen vast op de eindkapbeugels (G).
3. Draai beide borgschroeven (H) vast. **Belangrijk: duw de braadspiesenset helemaal naar voren tijdens het vastdraaien.** De schroeven moeten in het vlakke oppervlak van de rotisseriepen grijpen.
4. Schakel de barbecue en de motor van het braadspit uit als het eten gaar is. Zorg ervoor dat je de motor stopt met de spiesen in een positie die gemakkelijk toegang biedt tot de borgschroeven.
5. Draai beide borgschroeven los met hittebestendige handschoenen of wanten. Maak beide grendels los en trek de braadspiesenset weg van de barbecue.

### De braadspiesenset onderhouden

- Reinig de mand na elk gebruik. De braadspiesenset is vaatwasserbestendig, maar het wordt aanbevolen om de set 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.
- Er wordt een handige opbergzak meegeleverd voor als je het accessoire niet gebruikt.
- 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 grillresultaten.

**Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op [www.weber.com](http://www.weber.com).**





## SIKKERHET

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

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

**⚠ 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 ADVARSEL- og FORSIKTIG-reglene, 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 aldri hadde trodd du kunne lage på en grill.

### Grillspydsett til rotisseri - mat til ettertanke

Monter grillspydsettet raskt og enkelt for velsmakende, jevnt stekte kebabmåltider hver dag hele uken.

### Se noen av rettene du kan lage med grillspydsettet:

- Marinert biff og sopp
- Saftig kylling og grillet squash
- Krydrede reker og paprika
- Lam eller storfekjøtt kofta

*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](http://weber.com).**

## Sjekkliste før du griller

- ✓ Sørg for at grillspydsettet til rotisseri er rent og klart til bruk.

## Klargjøring av endefeste

1. Løsne låseskruene på hvert endefeste (A).
2. Lås opp begge låsene på endefestet (B).

## Instruksjoner

### Forberede grillspydsettet

1. Fordel maten jevnt på grillspydsettet før montering.

### Første grillspyd

2. Identifiser høyre sideplate (C). Før enden med håndtaket på det første grillspydet gjennom bunnhullet på høyre sideplate.
3. Klem sammen enden av håndtaket og lås det i både sporet og hullet.
4. Sett inn den spisse enden av grillspydet i nederste posisjon på venstre sideplate.

### Monter resten av spydene nedenfra og opp

5. Monter ytterligere to grillspyd i de neste to nederste posisjonene (D).
6. Avslutt monteringen av de tre øverste grillspydene (E). **Viktig: Monter alle de seks grillspydene når du bruker kebabsettet.**

Nå er du klar til å grille.

## Grill- og monteringsinstruksjoner

1. Senk eller fjern varme-/grillristen. Fjern om nødvendig grillristene.
2. Forvarm grillen før du griller ved å følge instruksjonene i brukerveiledningen for grillen.
3. Pensle og krydre maten lett ved å følge anbefalingene i oppskriften før grilling.
4. Monter rotisserimotoren og rotisseriskaftet på grillen. Se brukerveiledningen for rotisseritilbehøret for alle instruksjoner og sikkerhetsdetaljer.

### Slik monterer/fjerner du grillspydsettet

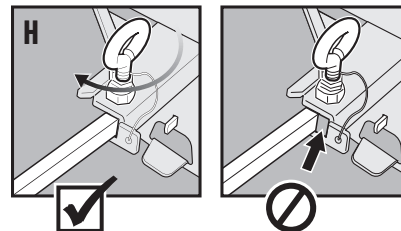
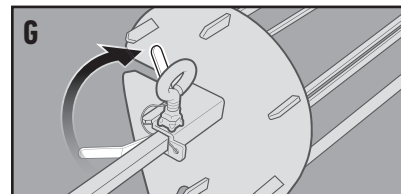
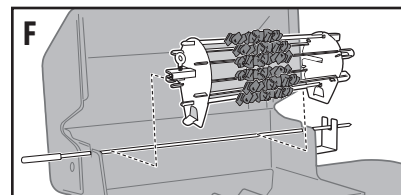
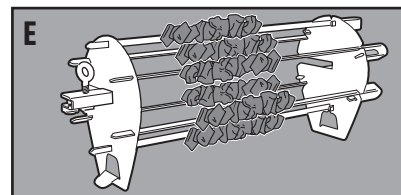
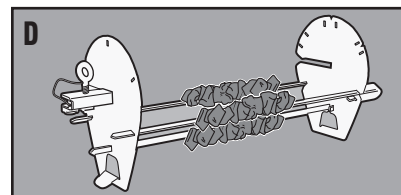
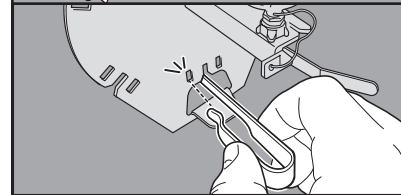
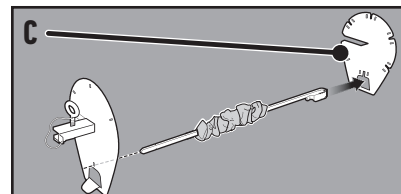
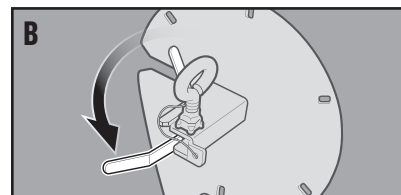
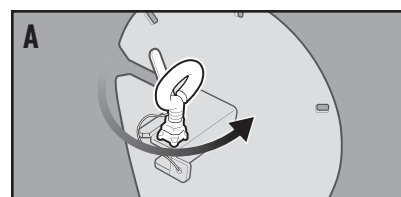
**Viktig: Beskytt alltid hendene mot varme overflater ved å bruke grillvott.**

1. Skyv grillspydsettet på rotisseriskaftet (F).
2. Fest låsene på hvert endefeste (G).
3. Stram begge låseskruene (H). **Viktig: Skyv grillspydsettet helt frem mens du strammer.** Skruene må festes til den flate overflaten på rotisseriskaftet.
4. Når maten er ferdig, slå du av grillen og rotisserimotoren. Sørg for å stoppe motoren med spydet i en posisjonsom gjør det lett å komme til låseskruene.
5. Bruk grillvott for å løsne begge låseskruene. Løsne begge låsene og trekk grillspydsettet bort fra grillen.

### Slik tar du vare på grillspydsettet til rotisseri

- Rengjøres etter hver bruk. Grillspydsettet til rotisseri kan vaskes i oppvaskmaskin, men vi anbefaler at du bruker et mildt vaskemiddel med enikke-slipende nylonbørste eller svamp for å forlenge produktets levetid.
- Må tørkes godt før oppbevaring.
- En praktisk oppbevaringspose medfølger for å oppbevare tilbehøret når det ikke er i bruk.
- Ved bruk vil fargen på den rustfrie ståloverflaten endre seg etter hvert. Dette er helt normalt, og det vil ikke påvirke grillresultatet.

**Ta kontakt med din lokale kundeservicerepresentant hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Gå inn på [weber.com](http://weber.com).**



## 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.

### Zestaw szpikulców do rożna – wiele nowych możliwości

Szybko i łatwo przygotuj zestaw szpikulców do rożna na pyszne, równomiernie upieczone kebaby na każdy dzień tygodnia.

### Oto kilka możliwych zastosowań zestawu szpikulców do rożna:

- Stek marynowany z grzybami
- Soczysty kurczak i pieczona cukinia
- Krewetki w przyprawach z papryką
- Jagnięcina lub kofta wołowa

*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](http://weber.com).**

## Lista do sprawdzenia przed grillowaniem

- ✓ Upewnij się, że zestaw szpikulców do rożna jest czysty i gotowy do użycia.

### Przygotowanie zaślepek

1. Poluzuj śruby blokujące na każdym wsporniku (A).
2. Odblokuj oba zatrzaski na wspornikach (B).

### Instrukcje użycia

#### Przygotowanie szpikulców

1. Przed zmontowaniem równomiernie nałóż produkty na szpikulce.

#### Pierwszy zestaw szpikulców

2. Zidentyfikuj prawą płytę boczną (C). Przeprowadź koniec rączki pierwszego szpikulca przez dolny otwór na płycie po prawej stronie.
3. Ściśnij koniec rączki i zablokuj w szczelinie i otworze.
4. Wsuń zaokrąglony koniec szpikulca w dolne położenie lewej płyty bocznej.

#### Zamontuj pozostałe szpikulce od dołu do góry

5. Zamontuj kolejne dwa szpikulce w dwóch dolnych pozycjach (D).
6. Zakończ montaż trzech górnych szpikulców (E). **Ważne: Zamontuj wszystkie sześć szpikulców, używając zestawu do kebaba.**

#### I wszystko gotowe do grillowania.

#### Instrukcje grillowania i montażu

1. Opuść lub wyjmij ruszt do podgrzewania/grillowania. W razie potrzeby wyjmij ruszty do grillowania.
2. Przed rozpoczęciem grillowania rozgrzej grill, korzystając z instrukcji dołączonej do podręcznika użytkownika grilla.
3. Przed grillowaniem lekko polej olejem i przypraw żywność, przestrzegając zaleceń zawartych w przepisie.
4. Zamontuj silnik rożna i wał rożna na grillu. Szczegółowe instrukcje i informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w podręczniku użytkownika akcesoriów rożna.

### Montaż/demontaż zestawu szpikulców

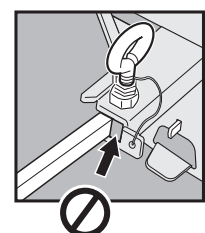
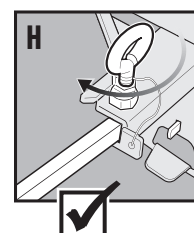
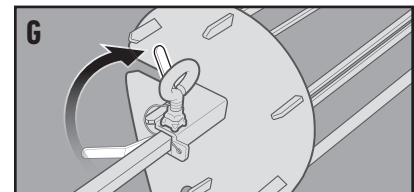
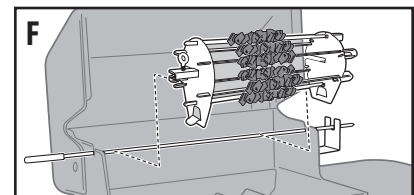
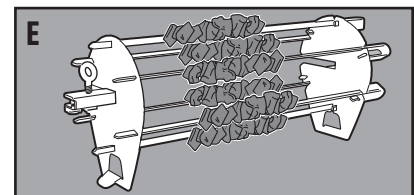
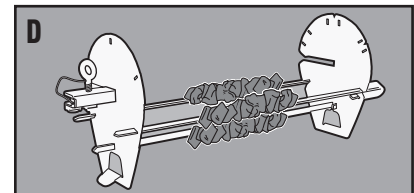
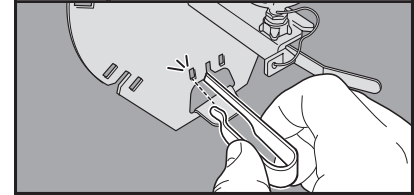
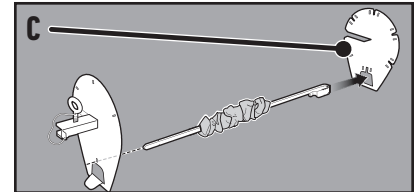
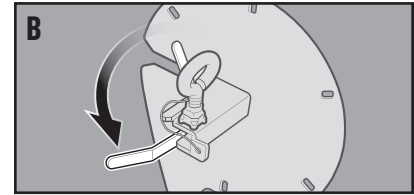
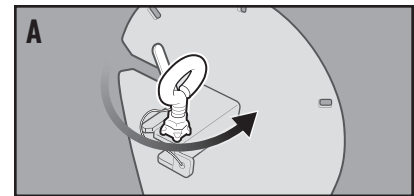
**Ważne: Zawsze należy chronić ręce przed gorącymi powierzchniami, zakładając rękawice.**

1. Wsuń zestaw szpikulców na trzon rożna (F).
2. Zabezpiecz zatrzaski na każdym wsporniku (G).
3. Dokręć obie śruby blokujące (H). **Ważne: podczas dokręcania należy całkowicie przesunąć zestaw szpikulców do przodu.** Śruby muszą przylegać do płaskiej powierzchni trzonu rożna.
4. Po zakończeniu przyrządzania wyłącz grill i silnik rożna. Upewnij się, że silnik z zestawem szpikulców jest zatrzymany w pozycji umożliwiającej łatwy dostęp do śrub blokujących.
5. Używając rękawic, poluzuj obie śruby blokujące. Zwolnij oba zatrzaski i odciągnij zestaw szpikulców od grilla.

#### Pielęgnacja szpikulców do rożna

- Po każdym użyciu wyczyść akcesorium. Szpikulce do rożna można myć w zmywarce do naczyń, jednak w celu wydłużenia ich żywotności zalecane jest mycie ręczne przy użyciu łagodnego detergentu oraz miękkiej nylonowej szczoteczki lub gąbki.
- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania akcesorium należy dokładnie osuszyć.
- W zestawie znajduje się wygodna torba do przechowywania, gdy akcesoria nie są używane.
- Z czasem kolor powierzchni stali nierdzewnej zacznie się zmieniać. To całkiem normalne zjawisko, które nie wpływa na przyrządzane potrawy.

**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](http://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 grelhador (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear um acessório 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.

### Conjunto de espetos para assador - Um mundo de novas possibilidades

Monte o seu Conjunto de espetos para assador de forma rápida e fácil para criar combinações de espetadas bem cozinhadas e deliciosas, seja qualquer for o dia.

### Explore alguns destes pratos com o seu Conjunto de espetos para assador:

- Bife marinado com cogumelos
- Frango suculento e courgette grelhada
- Camarão temperado e pimentos
- Kofta de borrego ou carne de vaca

*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](http://weber.com).**

## Confirmar antes de grelhar

- ✓ Certifique-se de que o seu Conjunto de espetos para assador está limpo e pronto a usar.

## Preparação das tampas da extremidade

1. Solte os parafusos de fixação em cada suporte das tampas da extremidade (A).
2. Desbloqueie ambas as patilhas nos suportes das tampas da extremidade (B).

## Instruções de utilização

### Preparar os espetos

1. Coloque os alimentos uniformemente nos espetos antes de montar.

### Montagem do primeiro espeto

2. Identifique a placa do lado direito (C). Passe a extremidade da pega do primeiro espeto pelo orifício inferior na placa do lado direito.
3. Aperte a extremidade da pega e encaixe-a na ranhura e no orifício, de modo a fixar.
4. Insira a extremidade afiada do espeto na posição inferior da placa do lado esquerdo.

### Monte os restantes espetos a partir do fundo

5. Monte mais dois espetos nas duas posições inferiores seguintes (D).
6. Complete a montagem dos três espetos superiores (E). **Importante: Monte todos os seis espetos quando utilizar o conjunto.**

Está agora pronto para grelhar.

## Instruções de montagem e para grelhar

1. Baixe ou remova a sua grelha com suporte/grelha de aquecimento. Se necessário, retire as grelhas de cozedura.
2. Pré-aqueça o seu grelhador antes de cozinhar, seguindo as instruções no seu manual do proprietário.
3. Unte ligeiramente e tempere os seus alimentos seguindo as recomendações da receita antes de grelhar.
4. Instale o motor do assador de espeto e a haste do assador e espeto acessórios no seu grelhador. Consulte o manual do proprietário do seu assador de espeto quanto a todas as instruções e detalhes de segurança.

## Como instalar/remover o conjunto de espetos

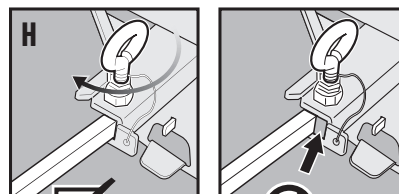
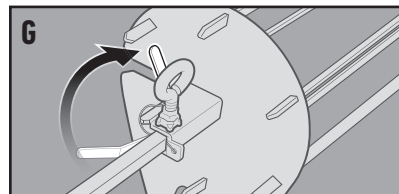
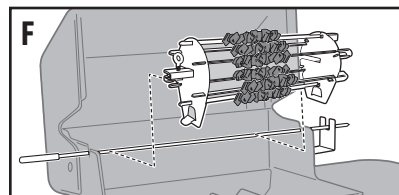
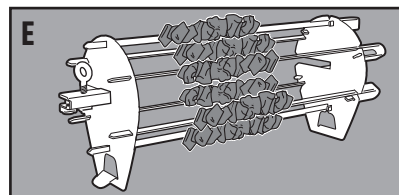
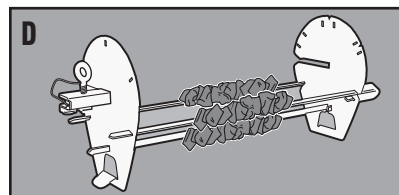
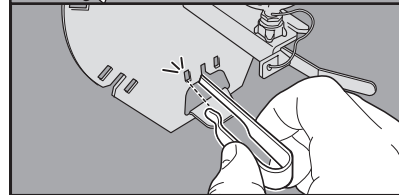
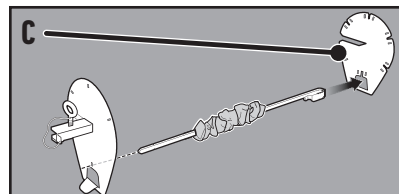
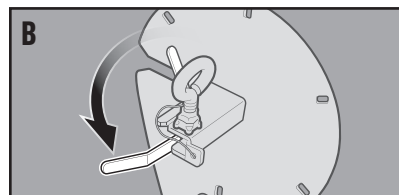
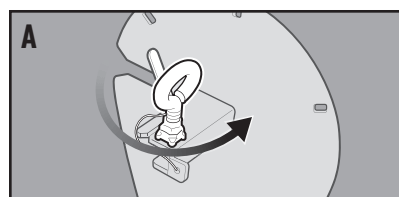
**Importante: Proteja sempre as mãos de superfícies quentes usando luvas.**

1. Deslize o conjunto de espetos, enfiando-os na haste do assador de espeto (F).
2. Fixe as patilhas em cada suporte das tampas da extremidade (G).
3. Aperte ambos os parafusos de bloqueio (H). **Importante: empurre o conjunto de espetos totalmente para a frente enquanto aperta.** Os parafusos devem ficar encaixados na superfície plana da haste do assador de espeto.
4. Quando terminar de cozinhar, desligue o grelhador e o motor do assador de espeto. Pare o motor com o conjunto de espetos numa posição que permita aceder facilmente aos parafusos de bloqueio.
5. Utilizando luvas, desaperte ambos os parafusos de bloqueio. Solte ambas as patilhas e afaste o conjunto de espetos do grelhador.

## Conservação do seu Conjunto de espetos para assador

- Limpar após cada utilização. O Conjunto de espetos para assador 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.
- Está incluído um saco conveniente para guardar os acessórios quando não estiverem a ser utilizados.
- Com a utilização, a cor da superfície em aço inoxidável altera-se. Isto é completamente normal e não influencia os resultados nos alimentos.

**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](http://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.

### Set de frigări pentru rotisor - Inspirație la gătit

Organizează rapid și ușor setul de frigări pentru rotisor pentru combinații de kebab delicioase, gătite uniform, în orice zi a săptămânii.

### Descoperiți câteva dintre aceste feluri cu setul de frigări pentru rotisor:

- Friptură marinată și ciuperci
- Pui succulent și dovlecei la grătar
- Creveți condimentați și ardei
- Chiftele de miel sau de vită

*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](http://weber.com).**

## Lista de verificare înainte de a începe să gătiți la grătar

- ✓ Asigurați-vă că setul de frigări pentru rotisor este curat și pregătit pentru funcționare.

### Pregătirea capacului de capăt

1. Slăbiți șuruburile de blocare de pe fiecare suport al capacului de capăt (A).
2. Deblocați ambele opritoare de pe suporturile capacelor de capăt (B).

### Instrucțiuni de utilizare

#### Pregătirea frigărilor

1. Încărcați uniform alimentele pe frigări înainte de asamblare.

#### Prima asamblare a frigărilor

2. Identificați placa laterală din dreapta (C). Treceți capătul mânerului primei frigări prin orificiul inferior de pe placa laterală din dreapta.
3. Prindeți capătul mânerului și fixați-l în fantă și orificiu.
4. Introduceți capătul ascuțit al frigării în poziția inferioară a plăcii laterale din stânga.

#### Asamblați restul de frigări de la bază în sus.

5. Montați două frigări în următoarele două poziții inferioare (D).
6. Finalizați asamblarea celor trei frigări de pe partea superioară (E). **Important: Montați toate cele șase frigări atunci când utilizați setul pentru kebab.**

#### Acum sunteți gata pentru gătit la grătar.

### Instrucțiuni de asamblare și de gătit la grătar

1. Coborâți sau îndepărtați raftul de încălzire/al grătarului. Dacă este necesar, scoateți grilele de gătit.
2. Preîncălziți grătarul înainte de gătit, folosind instrucțiunile incluse în ghidul de utilizare a grătarului.
3. Ungeți ușor și condimentați alimentele, urmând recomandările rețetei înainte de a le găti pe grătar.
4. Instalați pe grătar motorul rotisorului și axul rotisorului pentru accesorii. Consultați ghidul de utilizare a accesoriului rotisor pentru toate instrucțiunile și detaliile de siguranță.

### Instalarea/Scoaterea setului de frigări

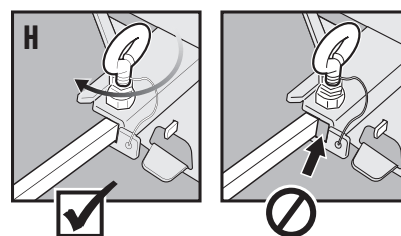
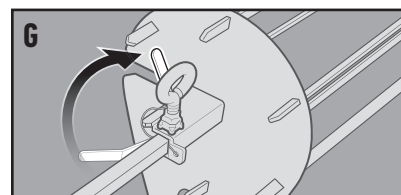
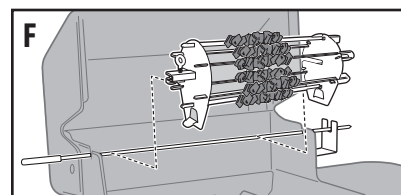
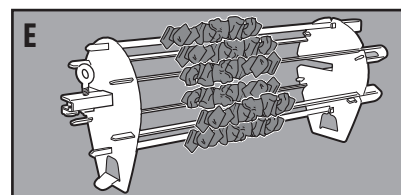
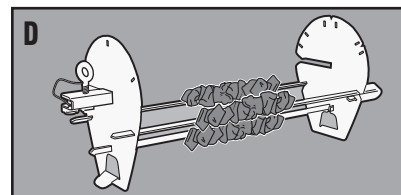
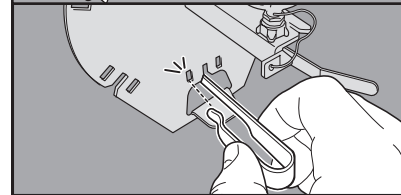
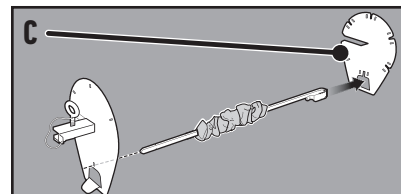
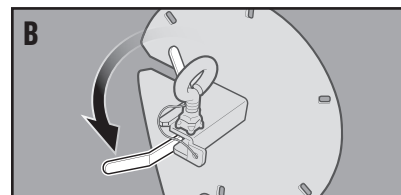
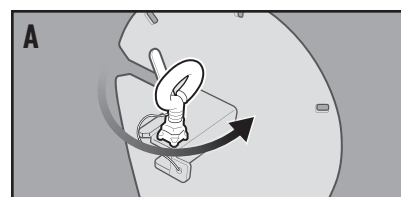
**Important: Protejați-vă întotdeauna mâinile de suprafețele fierbinți, purtând mănuși pentru grătar sau mănuși cu un deget.**

1. Glisați setul de frigări pe axul rotisorului (F).
2. Fixați opritoare pe fiecare suport al capacelor de capăt (G).
3. Strângeți ambele șuruburi de blocare (H). **Important: împingeți setul de frigări în față complet în timp ce strângeți.** Șuruburile trebuie să angajeze suprafața plată a arborelui rotisorului.
4. Când ați terminat de gătit la grătar, opriți grătarul și motorul rotisorului. Asigurați-vă că opriți motorul cu setul de frigări într-o poziție pentru a avea acces ușor la șuruburile de blocare.
5. Folosind mănuși pentru grătar sau mănuși cu un deget, slăbiți ambele șuruburi de blocare. Eliberați ambele opritoare și trageți de setul de frigări de pe grătar.

### Îngrijirea setului de frigări pentru rotisor

- Curățați după fiecare utilizare. Setul de frigări pentru rotisor 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.
- O geantă de depozitare convenabilă este inclusă, pentru a depozita accesoriul când nu este utilizat.
- În timpul utilizării, culoarea suprafeței din oțel inoxidabil va începe să se modifice. Acest lucru este perfect normal și nu va modifica rezultatele gătitului.

**Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați [www.weber.com](http://www.weber.com).**





## БЕЗОПАСНОСТЬ

**Соблюдайте все указания с пометками «ВНИМАНИЕ» и «ОСТОРОЖНО», приведенные в Руководстве пользователя гриля WEBER.**

**⚠ ВНИМАНИЕ!**  
**При обращении с горячим аксессуаром необходимо всегда надевать жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Защита от контактного нагрева», уровень 2 или выше).**

**⚠ ВНИМАНИЕ!**  
**Не используйте аксессуар WEBER CRAFTED на боковой конфорке.**

**⚠ ОСТОРОЖНО!**  
**Не ставьте аксессуар WEBER CRAFTED на горючие материалы, стекло или любую другую поверхность, которую можно повредить нагревом.**

**Несоблюдение указаний с пометками «ВНИМАНИЕ» и «ОСТОРОЖНО» может стать причиной тяжелых травм, пожара или взрыва, привести к повреждению имущества.**

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Поздравляем вас с первым шагом к новым вкусовым открытиям! Благодаря серии аксессуаров Weber Crafted Gourmet BBQ System вы сможете проводить больше времени на свежем воздухе и готовить такие блюда, которые прежде и не представляли на гриле.

### Шампуры для вертела — назначение аксессуара

Используйте шампуры для вертела, чтобы быстро и просто готовить вкусные, равномерно прожаренные шашлыки или кебабы.

### Попробуйте приготовить с шампурами для вертела вот эти блюда:

- Маринованный стейк и грибы
- Сочная курица и жареный цукини
- Креветки в пряностях и перец
- Кофта-кебаб из ягнятины или говядины

*Инструкции по использованию и уходу смотрите на следующей странице »*

**Нам не терпится узнать о ваших новых гриль-приключениях!**

**Узнайте об остальных аксессуарах серии WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System на сайте [weber.com](http://weber.com).**

## Перед приготовлением на гриле

- ✓ Убедитесь, что шампуры для вертела очищены от загрязнений и готовы к установке.

### Подготовка боковых пластин

1. Ослабьте стопорные винты на каждом кронштейне боковой пластины (A).
2. Разблокируйте оба фиксатора на кронштейнах (B).

### Инструкции по использованию

#### Подготовка шампуров

1. Перед сборкой равномерно распределите продукты по шампурам.

#### Установка первого шампура

2. Найдите правую боковую пластину (C). Пропустите конец первого шампура с ручкой сквозь нижнее отверстие на правой боковой пластине.
3. Сожмите конец ручки и зафиксируйте его в пазу и отверстии.
4. Вставьте заостренный конец шампура в нижнее отверстие левой боковой пластины.

#### Сборка оставшихся шампуров снизу вверх

5. Установите еще два шампура в следующие два нижних положения (D).
6. Завершите сборку, установив три верхних шампура (E).  
**Важно! При использовании набора устанавливайте все шесть шампуров.**

Теперь все готово к приготовлению на гриле.

### Инструкции по приготовлению на гриле и сборке

1. Опустите или снимите решетку второго уровня/нагревательную подставку. При необходимости снимите решетки для приготовления.
2. Предварительно нагрейте гриль, следуя указаниям в Руководстве пользователя к вашему грилю.
3. Перед приготовлением слегка смажьте маслом и приправьте блюдо согласно рекомендациям в рецепте.
4. Установите на гриль электродвигатель и вал вертела. Все инструкции и указания по безопасности см. в Руководстве пользователя вертела.

### Установка и снятие набора шампуров

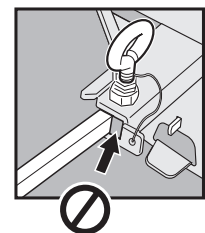
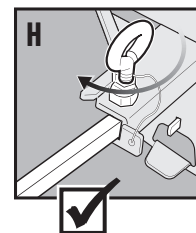
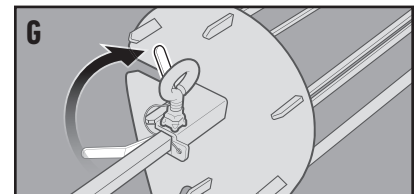
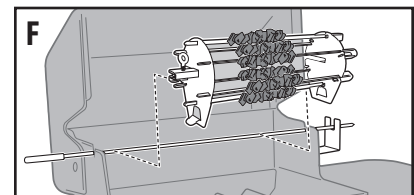
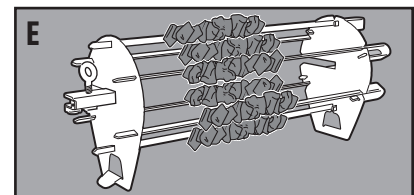
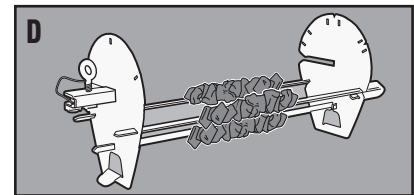
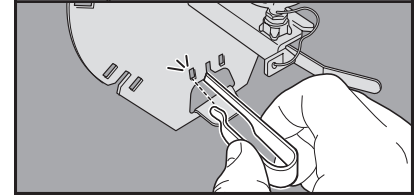
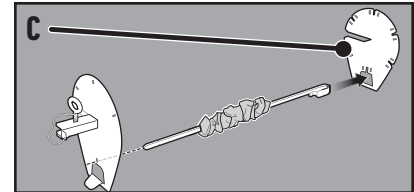
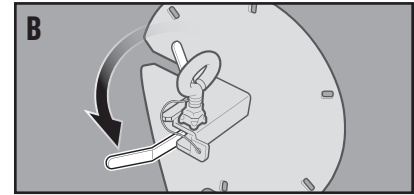
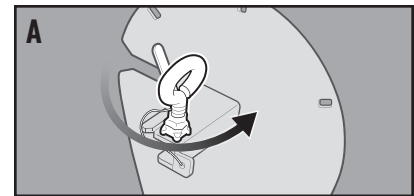
**Важно! Всегда защищайте руки от жара — наденьте жаропрочные перчатки или рукавицы.**

1. Установите собранный набор шампуров на вал вертела (F).
2. Заблокируйте фиксаторы на каждом кронштейне боковой пластины (G).
3. Затяните оба стопорных винта (H).  
**Важно! При затягивании полностью надвиньте набор шампуров на вал.** Винты должны входить в зацепление с плоской поверхностью вала вертела.
4. По завершении приготовления выключите гриль и электродвигатель вертела. Остановите двигатель так, чтобы набор шампуров оказался в положении, обеспечивающем легкий доступ к стопорным винтам.
5. Используя жаропрочные перчатки или рукавицы, ослабьте оба стопорных винта. Откройте оба фиксатора и извлеките набор шампуров из гриля.

### Уход за шампурами для вертела

- Очищайте после каждого использования. Набор шампуров для вертела можно мыть в посудомоечной машине, но чтобы продлить срок службы аксессуара, мы рекомендуем мыть его вручную нейлоновой щеткой или губкой с использованием мягкого моющего средства.
- Перед хранением тщательно просушите.
- Если аксессуар не используется, сложите его в комплектную сумку для хранения.
- По мере использования цвет поверхности из нержавеющей стали будет изменяться. Это абсолютно нормально и никак не повлияет на вид и вкус приготовленных блюд.

**Если у вас имеются какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в вашу учетную запись на [www.weber.com](http://www.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 kolekcií 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.

### Súprava ihlíc pre rotesériu – objavte nové možnosti

Rýchlo a jednoducho si pripravte so svojou súpravou ihlíc pre rotesériu chutný rovnomerne prepečený kebab ktorýkoľvek deň v týždni.

### Vychutnajte si tieto pokrmy s našou súpravou ihlíc pre rotesériu:

- Marinovaný steak s hriúbami
- Šťavnaté kurča s opečenou cuketou
- Krevety s paprikami
- Kofta z jahňacieho alebo hovädzieho mäsa

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

**Podajte sa s nami o svoje nové grilovacie dobrodružstvá!**

**Pozrite si aj ostatné produkty kolekcie WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System na stránke [weber.com](http://weber.com).**

## Zoznam úloh pred grilovaním

- ✓ Uistite sa, že vaša súprava ihlíc pre rotesériu je čistá a pripravená na použitie.

## Príprava koncového uzáveru

1. Uvoľnite blokovacie skrutky na každom držiaku koncového uzáveru (A).
2. Odistite obidve západky na držiakoch koncového uzáveru (B).

## Pokyny na použitie

### Príprava ihlíc

1. Pred montážou jedlo rovnomerne napichnite na ihlice.

### Prvá ihlica

2. Zistite, ktorá strana je pravá (C). Koniec prvej ihlice vložte do spodného otvoru na pravej bočnej dosičke.
3. Stlačte koniec ihly a zaistite ihlu v drážke aj otvore.
4. Zasuňte koniec ihly s hrotom do spodného otvoru ľavej bočnej dosičky.

### Zostavenie zvyšných ihlíc zospodu nahor

5. Namontujte ďalšie dve ihlice do ďalších dvoch spodných otvorov (D).
6. Dokončíte montáž troch horných ihlíc (E). **Dôležitá informácia: Pri použití súpravy na kebab namontujte všetkých šesť ihlíc.**

Teraz je všetko pripravené na grilovanie.

## Pokyny na grilovanie a montáž

1. Spustite alebo vyberte ohrievací/grilovací rošt. Ak je to potrebné, grilovacie rošty vyberte.
2. Predhrejte gril pred grilovaním podľa pokynov v návode na obsluhu.
3. Pred grilovaním jemne naolejajte a ochuťte jedlo podľa receptu.
4. Namontujte do grilu motor a hriadeľ pre rotesériu. Všetky pokyny a bezpečnostné údaje nájdete v návode na obsluhu príslušenstva rotesérie.

### Ako namontovať/odstrániť súpravu ihlíc

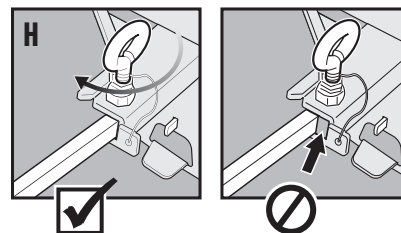
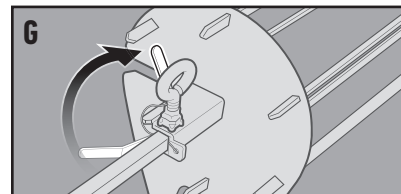
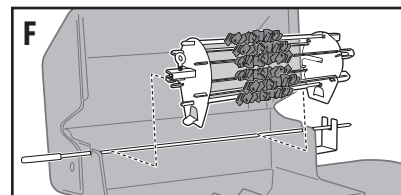
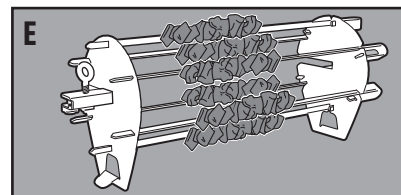
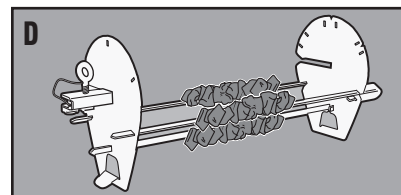
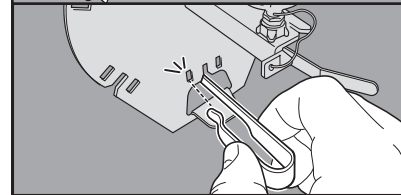
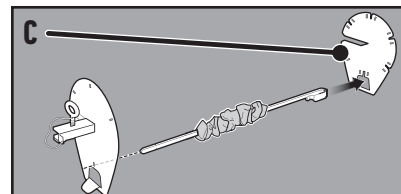
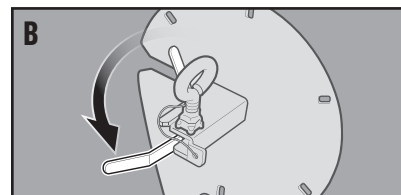
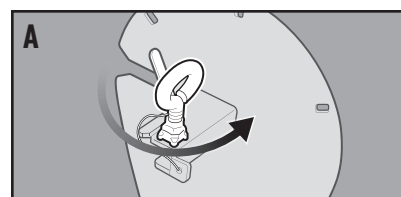
**Dôležitá informácia: Vždy chráňte svoje ruky pred horúcimi povrchmi rukavicami alebo chňapkami.**

1. Nasuňte súpravu ihlíc na hriadeľ rotesérie (F).
2. Zaistite západky na každom držiaku koncového uzáveru (G).
3. Uťahnite obe blokovacie skrutky (H). **Dôležité: pri uťahovaní tlačte súpravu ihlíc úplne dopredu.** Skrutky musia byť v kontakte s plochým povrchom hriadeľa rotesérie.
4. Keď je jedlo hotové, vypnite gril a motor rotesérie. Nezabudnite zastaviť motor tak, aby súprava ihlíc bola v polohe, v ktorej budete mať ľahký prístup k blokovacím skrutkám.
5. Pomocou rukavíc alebo chňapiek uvoľnite obe blokovacie skrutky. Odistite obe západky a vyberte súpravu ihlíc z grilu.

### Starostlivosť o súpravu ihlíc pre rotesériu

- Po každom použití ho vyčistite. Súprava ihlíc pre rotesériu je vhodná 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.
- V prípade, že príslušenstvo nepoužívate, vložte ho do priloženého úložného vrečka.
- Používaním sa farba povrchu z nehrdzavejúcej ocele začne meniť. Je to normálne a nezmení to účinnosť pri grilovaní.

Ak máte otázky, kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke [weber.com](http://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.

### **Nabodala za raženj - neskončne možnosti za pripravo hrane**

Hitra in enostavna priprava nabodal za raženj za okusne, enakomerno pečene kombinacije kebaba katerikoli dan v tednu.

### **Odkrijte nekaj novih jedi z nabodali za raženj:**

- Mariniran steak in gobe
- Sočen piščanec in pečene bučke
- Začinjene kozice in paprika
- Jagnječja ali goveja kofta

*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](http://weber.com).**

## Kontrolni seznam pred začetkom peke na žaru

- ✓ Poskrbite, da so vaša nabodala za raženj čista ter pripravljena za uporabo.

### Priprava zaključnega pokrova

1. Odvijte zaklepne vijake na vsakem nosilcu zaključnega pokrova (A).
2. Odklenite oba zapaha na nosilcih zaključnega pokrova (B).

### Navodila za uporabo

#### Priprava nabodal

1. Pred sestavljanjem hrano enakomerno razvrstite na nabodala.

#### Sestavljanje prvega nabodala

2. Poiščite desno stransko ploščo (C). Konec ročaja prvega nabodala vstavite skozi spodnjo odprtino na desni stranski plošči.
3. Stisnite konec ročaja in ga pritrdite v režo in odprtino.
4. Koničast konec nabodala vstavite v spodnji položaj leve stranske plošče.

#### Sestavljanje preostalih nabodal od spodaj navzgor

5. Na naslednja dva nižja položaja sestavite še dve nabodali (D).
6. Do konca sestavite še vrhnja tri nabodala (E). **Pomembno: Ko uporabljate set za kebab, sestavite vseh šest nabodal.**

Sedaj ste pripravljeni za peko na žaru.

## Navodila za peko na žaru in sestavljanje

1. Znižajte ali odstranite grelno rešetko/rešetko za žar. Po potrebi odstranite rešetke za peko.
2. Žar pred peko predhodno segrejte v skladu z navodili, ki so priložene uporabniškemu priročniku za peko na žaru.
3. Pred peko rahlo naoljite in začinite hrano v skladu z receptom.
4. Na žar namestite motor in gred za raženj. Za vsa navodila in varnostne informacije glejte uporabniški priročnik za nabodala.

### Nameščanje/odstranjevanje seta nabodal

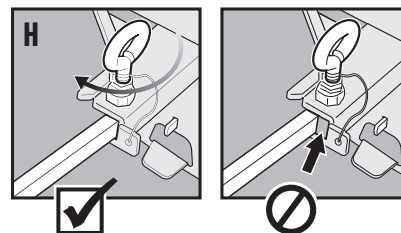
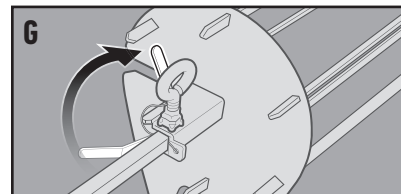
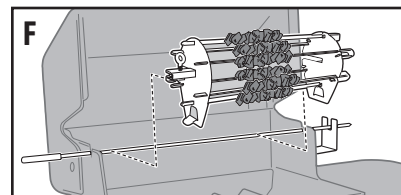
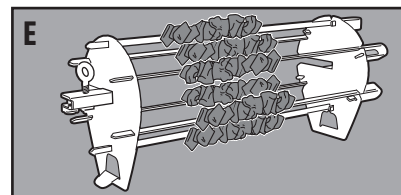
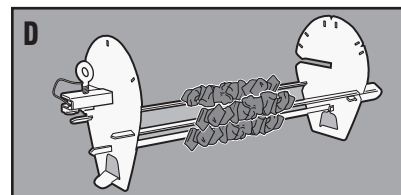
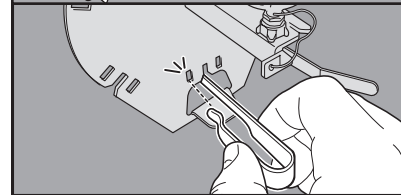
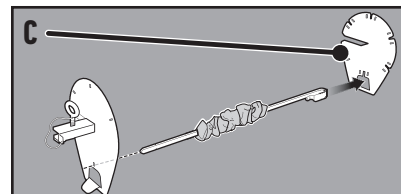
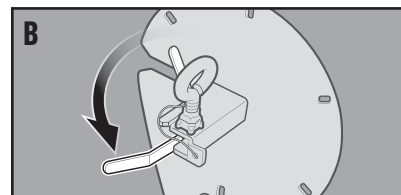
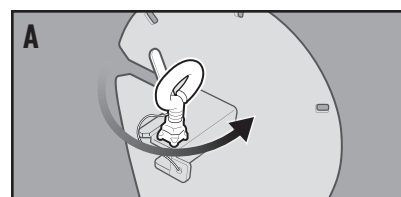
**Pomembno: Da zaščitite svoje roke pred vročini površinami, si vedno nadenite rokavice za žar.**

1. Set nabodal potisnite na gred za raženj (F).
2. Pritrdite zapaha na vsakem nosilcu zaključnega pokrova (G).
3. Privijte oba zaklepna vijaka (H). **Pomembno: med privijanjem potisnite set nabodal do konca naprej.** Z vijaki se pritrdi ravna površina gredi za raženj.
4. Ko je hrana gotova, izključite žar in motor za raženj. Poskrbite, da motor s setom nabodal ustavite v položaju, kjer boste lahko enostavno dostopali do zaklepnih vijakov.
5. Z rokavicami za žar odvijte oba zaklepna vijaka. Sprostite oba zapaha in povlecite set nabodal stran od žara.

### Vzdrževanje nabodal za raženj

- Očistite ga po vsaki uporabi. Nabodala za raženj so sicer primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar boste z ročnim pranjem z blagim detergentom in neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona podaljšali njihovo življenjsko dobo.
- Pred shranjevanjem izdelek temeljito posušite.
- Priložena je priročna torba za shranjevanje, kadar dodatek ni v uporabi.
- Med uporabo se bo začela spreminjati barva površine iz nerjavnega jekla. To je popolnoma običajno in ne bo vplivalo na pripravo hrane.

Za vsa vprašanja se obrnite na predstavnika za pomoč strankam na svojem območju prek podatkov za stik na našem spletnem mestu. Prijavite se na [weber.com](http://weber.com).



## GÜVENLİK

**Weber Barbekü Kullanıcı Kılavuzu'nda 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.

### Döner Şişler - Yapılabilecek Yemekler

Haftanın herhangi bir günü lezzetli, eşit şekilde pişirilmiş kebab kombinasyonları için Döner Şişlerinizi hızlı ve kolay bir şekilde kurun.

### Döner Şişler ile pişirebileceğiniz bazı yiyecekleri keşfedin:

- Marine edilmiş biftek ve mantarlar
- Sulu tavuk ve ızgara kabak
- Baharatlanmış karides ve biber
- Kuzu ya da dana köfte

*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](http://weber.com)'dan ulaşabilirsiniz.**

## Barbekü Yapmadan Önce Kontrol Listesi

- ✓ Döner Şişlerin temiz ve kullanıma hazır olduğundan emin olun.

### Uç Kapağının Hazırlanması

1. Her bir uç kapak braketindeki kilitleme vidalarını gevşetin (A).
2. Uç kapak braketlerindeki her iki mandalın kilidini açın (B).

### Kullanma Talimatları

#### Şişleri Hazırlama

1. Birleştirmeden önce, yiyecekleri şişlere eşit olarak takın.

#### İlk Şiş Takma

2. Sağ yan plakayı belirleyin (C). İlk şişin tutamaklı ucunu sağ yan plakadaki alt delikten geçirin.
3. Tutamağın ucunu sıkın ve hem yuvaya hem de deliğe kilitleyin.
4. Şişin sivri ucunu sol yan plakanın alt konumuna yerleştirin.

#### Kalan Şişleri Aşağıdan Yukarı Monte Edin

5. Sonraki iki alt konuma iki şiş daha takın (D).
6. Üst üç şişin takma işlemini tamamlayın (E). **Önemli: Kebap setini kullanırken altı şişin tümünü takın.**

Artık ızgara yapmaya hazırsınız.

## İzgara ve Montaj Talimatları

1. Sıcak tutma/ızgara rafınızı alçaltın veya çıkarın. Gerekliyse pişirme ızgaralarını çıkarın.
2. Barbekünüzü, kullanma kılavuzunda verilen talimatları kullanarak pişirmeden önce ısıtın.
3. Tarifinizin tavsiyelerine uygun olarak ızgara yapmadan önce yiyeceğinizi hafifçe yağlayın ve baharatlayın.
4. Aksesuar döner şiş motorunu ve döner şiş milini barbekünüze takın. Tüm talimatlar ve güvenlik ayrıntıları için döner şiş aksesuarınızın kullanım kılavuzuna bakın.

### Şiş Setinin Takılması/Kaldırılması

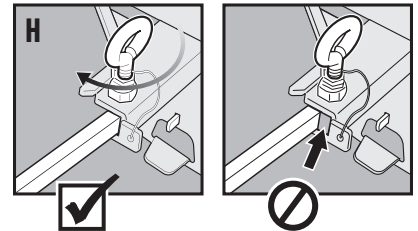
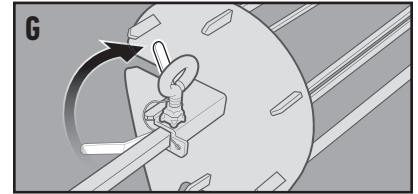
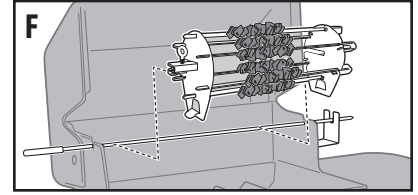
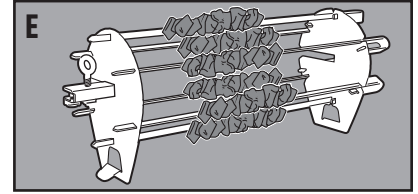
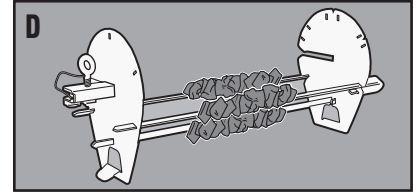
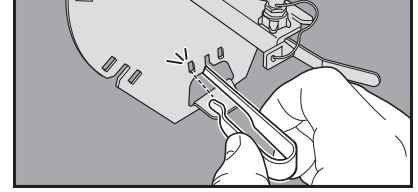
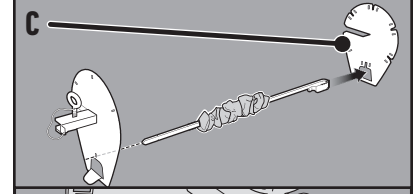
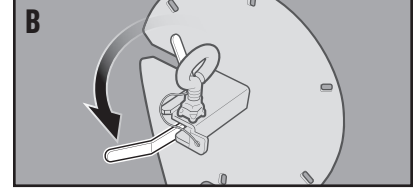
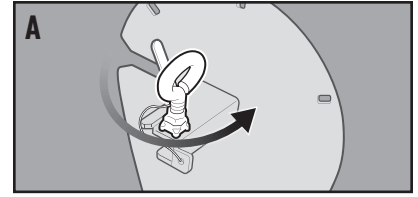
**Önemli: Ellerinizi her zaman eldiven kullanarak sıcak yüzeylerden koruyun.**

1. Şiş setini döner şiş şaftının üzerine kaydırın (F).
2. Her bir uç kapak braketindeki mandalları sabitleyin (G).
3. Her iki kilitleme vidasını sıkın (H). **Önemli: sıkma işlemi sırasında şiş setini sonuna kadar ileri itin.** Vidalar döner şiş milinin düz yüzeyine oturmalıdır.
4. Yiyecek piştiğinde barbeküyü ve döner şiş motorunu kapatın. Motoru, şiş seti, kilitleme vidalarına kolayca erişilmesini sağlayacak bir konumdayken durdurduğunuzdan emin olun.
5. Eldiven kullanarak her iki kilitleme vidasını gevşetin. Her iki mandalı da serbest duruma getirin ve şiş setini ızgaradan çekip çıkarın.

### Döner Şişlerinin Bakımı

- Her kullanımdan sonra temizleyin. Döner Şişler 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.
- Aksesuarı kullanılmadığında saklamak için kullanışlı bir saklama çantası da verilmektedir.
- Kullanımla birlikte paslanmaz çelik yüzeyin rengi değişmeye başlar. Bu tamamen normaldir ve pişirme sonuçlarını etkilemez.

Herhangi bir sorunuz varsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun. [www.weber.com](http://www.weber.com) adresinde oturum açın.





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.

## نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

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

### أسيخ المشواة الدوّارة - آفاق واسعة لخيارات الطعام

قم بإعداد أسيخ المشواة الدوّارة بكل سرعة وسهولة لإعداد الكباب اللذيذ والمطهو جيدًا في أي يوم من أيام الأسبوع.

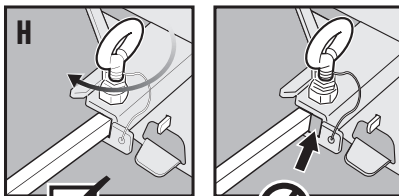
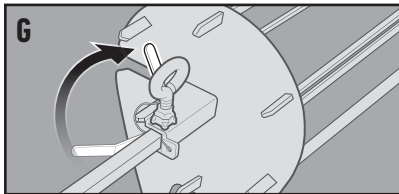
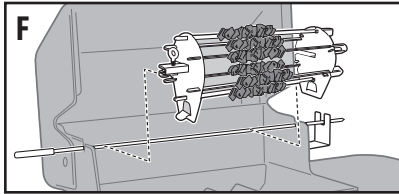
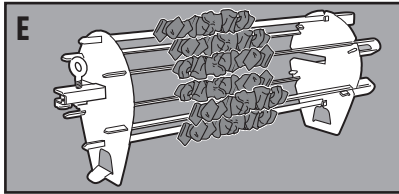
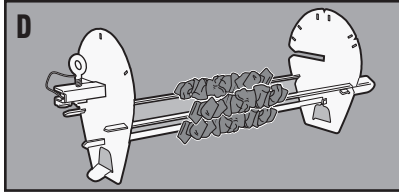
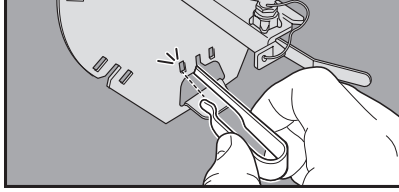
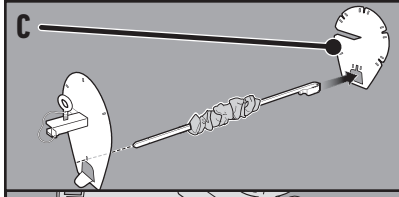
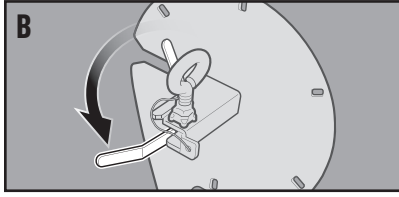
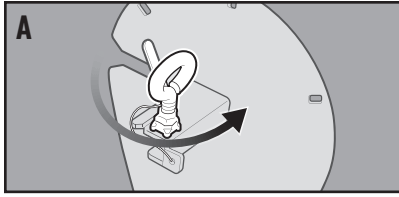
### تعرف على بعض تلك الأصناف مع أسيخ المشواة الدوّارة:

- الستيك المتبل بالمشروم
- الدجاج الطريّ مع الكوسا المشويّة
- الروبيان المتبل بالفلفل الرومي
- كفتة اللحم الضأن أو اللحم البقري

المتابعة إلى الصفحة التالية لدليل الاستخدام والعناية «

نحن متحمسون لمعرفة آخر مغامراتك في الشواء!

اطّلع على بقية نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System على موقع [weber.com](http://weber.com).



## إرشادات الشواء والترتيب

1. اخفض رف التسخين/الشواء أو قم بإزالته. عند الضرورة، قم بإزالة شبكات الطهي.
2. سخّن الشواية مسبقاً قبل الطهي باتباع الإرشادات الواردة مع دليل مالك الشواية.
3. ضع القليل من الزيت والتوابل على طعامك باتباع توصيات وصفتك قبل الشواء.
4. ركب ملحقات محرك وعمود المشواة الدوّارة في شوايتك. راجع دليل مالك ملحقات المشواة الدوّارة للاطلاع على جميع الإرشادات والتفاصيل المتعلقة بالسلامة.

## كيفية تركيب/إزالة طقم الأسياخ

**ملاحظة هامة: عليك دائماً حماية يديك من الأسطح الساخنة من خلال ارتداء قفازات أو مسكات المطبخ.**

1. قم بزلق مجموعة الأسياخ في عمود المشواة الدوّارة (F).
2. قم بتأمين المزلاجين على الركبّتين الطرفيتين (G).
3. اربط برغي القفل (H). ملاحظة هامة: اضغط على مجموعة الأسياخ بالكامل للأمام في أثناء ربطها. يجب أن تضم الأسياخ السطح المسطح لعمود المشواة الدوّارة.
4. بعدما ينضج الطعام، أطفئ الشواية ومحرك المشواة. احرص على إيقاف المحرك عندما تكون مجموعة الأسياخ في موضع يسهل الوصول إلى براغي القفل منه.
5. استخدم القفازات أو المسكات لفك برغي القفل. حرّر المزلاجين وادفع مجموعة الأسياخ بعيداً عن الشواية.

## العناية بأسياخ المشواة الدوّارة

- يتعين تنظيفها بعد كل استعمال. يمكنك غسل أسياخ المشواة الدوّارة في غسالة الأطباق بأمان، ولكننا ننصح بغسلها يدوياً باستخدام مسحوق أطباق لطيف، وفرشاة نايلون ناعمة أو إسفنجة، وذلك لإطالة العمر الافتراضي للمنتج.
- يلزم تجفيفها جيداً قبل تخزينها.
- مرفق كيس تخزين مناسب لاستخدامه في حالة عدم استخدام الملحقات.
- سيبدأ لون السطح الاستانلس ستيل في التغيّر مع تكرار الاستخدام. وهذا أمر طبيعي تماماً ولن يغير من نتائج الطهي.

إذا كانت لديك أي أسئلة، اتصل بمندوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني. سجّل دخولك إلى [weber.com](http://weber.com)

## قائمة مراجعة ما قبل الشواء

✓ التأكّد من أن أسياخ المشواة الدوّارة نظيفة وجاهزة للاستخدام.

## التجهيز النهائي

1. فك براغي القفل الموجودة على كل ركبة طرفية (A).
2. افتح المزلاجين الموجودين على الركبّتين الطرفيتين (B).

## اتبع التعليمات

### جهاز الأسياخ

1. ضع الطعام على الأسياخ بشكل متساوٍ قبل تركيبها.

### تركيب السيخ الأول

2. حدّد اللوح الجانبي الأيمن (C). مرّر طرف المقبض الخاص بالسيخ الأول عبر الفتحة السفلية الموجودة على اللوح الجانبي الأيمن.
3. اضغط على طرف المقبض وتبته في المنفذ والفتحة معاً.
4. أدخل الطرف المُدبب للسيخ في الموضع السفلي للوح الجانبي الأيسر.

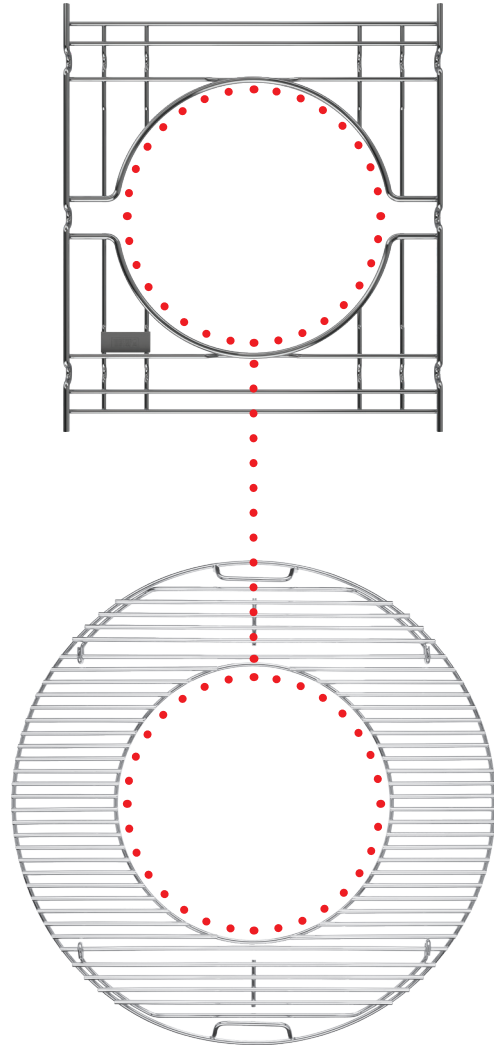
### ركبّ الأسياخ المتبقية من الأسفل للأعلى

5. ركبّ سيخين آخرين في الموضعين السفليين التاليين (D).

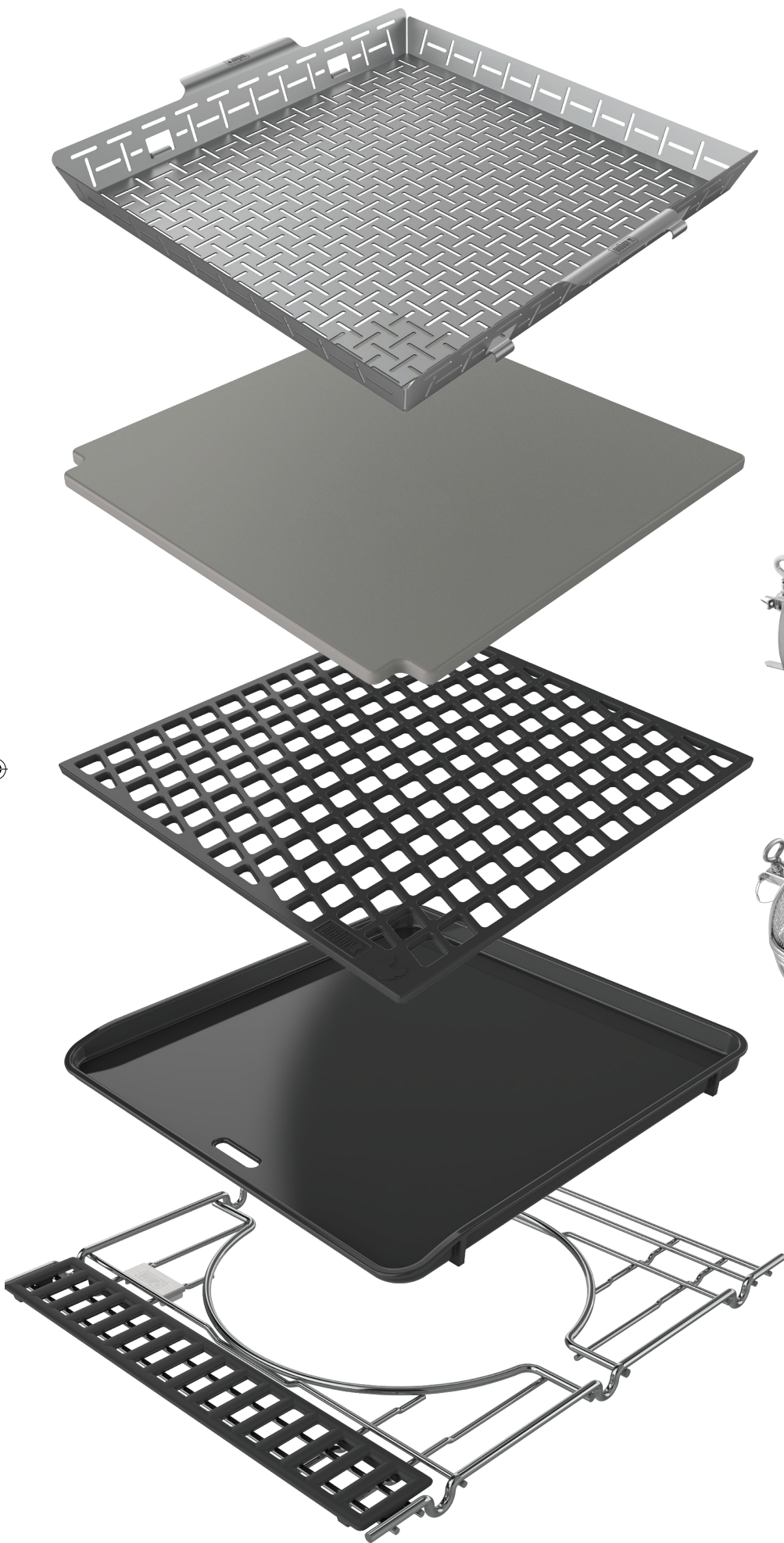
6. أكمل تركيب الأسياخ الثلاثة العلوية (E). ملاحظة

**هامة: ركبّ الأسياخ الستة كلها عند استخدام مجموعة طهي الكباب.**

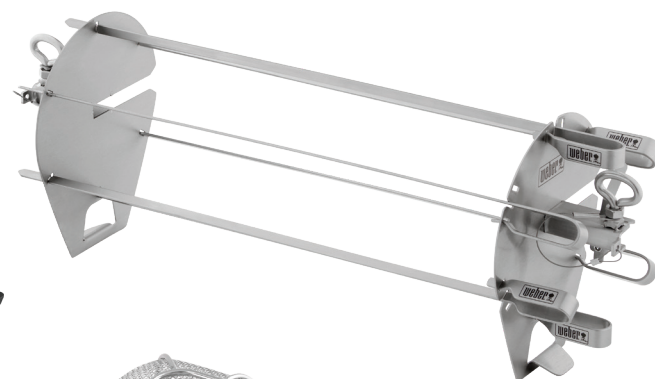
**أنت الآن جاهز للشواء.**



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



[weber.com](http://weber.com)



52130 02/01/22