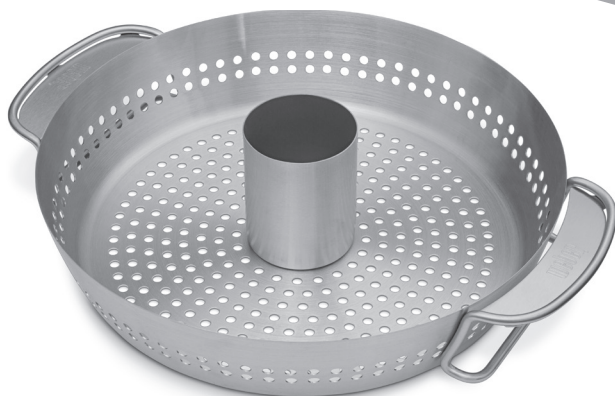
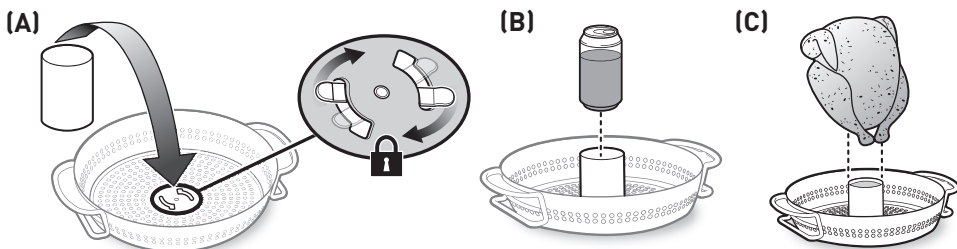




- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| EN Poultry roaster | RU Гриль для запекания птицы |
| ES Asador de aves | CS Stojan na drůbež |
| FR Support de cuisson pour poulets | SK Hydínový pekáč |
| DE Geflügelhalter | HU Szárnyasfogató |
| FI Kanateline | RO Suport pentru carne de pasăre |
| NO Kyllingpanne med holder | SL Posoda za pečenje perutnine |
| DA Kyllingeholder | HR Pekač za perad |
| SV Kycklinghållare | ET Kanaröster |
| NL Gevogeltehouder | LV Putnu gaļas cepšanas ierīce |
| IT Supporto di cottura per pollame | LT Paukštienos skrudintuvas |
| PT Suporte para assar frangos | |
| PL Piekarnik do mięsa drobiowego | |

178901

02/22/22



- (A)**
- (B)**
- (C)**
- EN**
- ⚠ **DANGER:** Use extreme care when moving roaster if using alcoholic spirits in base cup. Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.
 - ⚠ **DANGER:** The poultry roaster contains hot liquid. Do not tip the poultry roaster because the hot liquid will spill, causing serious bodily injury.
 - ⚠ **CAUTION:** Do not set the poultry roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat. Follow all DANGER, WARNING and CAUTION statements provided in your Weber® Barbecue Owner's Guide.

Use and Care

Prior to first use: Hand wash new pan and cup thoroughly with mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.

The stainless steel roaster will discolour over time. This is natural and will not change the cooking results; it is caused by exposure to heat inside the barbecue.

Roasting pan can be used without cup for vegetables.

For best results, preheat pan in barbecue for 10-12 minutes, then add lightly oiled vegetables and cook to desired doneness.

- ES**
- ⚠ **PELIGRO:** Extreme las precauciones cuando mueva el asador si utiliza bebidas espirituosas en la taza de la base. Las bebidas espirituosas son volátiles y pueden prenderse en llamas, lo que podría provocar lesiones personales graves y daños materiales.
 - ⚠ **PELIGRO:** El asador de aves contiene líquido caliente. No dé la vuelta al asador de aves puesto que el líquido caliente se derramará, provocando lesiones personales graves.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque el asador de aves sobre una superficie combustible ni sobre una superficie que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Utilización y cuidados

Antes del primer uso: Lave a mano completamente la nueva bandeja y taza con un líquido lavavajillas suave. Séquelas totalmente con un paño suave o papel de cocina.

El asador de acero inoxidable puede decolorarse con el paso del tiempo. Esto es algo normal y no afectará a los resultados de cocción; es consecuencia de la exposición al calor dentro de la barbacoa.

La bandeja de asar se puede utilizar sin taza para las verduras

Para obtener los mejores resultados, precaliente la bandeja de 10 a 12 minutos y a continuación, añada las verduras ligeramente cubiertas de aceite y cocínelas hasta el punto deseado.

- FR**
- ⚠ **DANGER :** Soyez extrêmement prudent en déplaçant la rôtissoire si vous utilisez un liquide à base d'alcool dans le bol. Les liquides à base d'alcool s'évaporent et peuvent prendre feu, provoquant de graves blessures corporelles ou l'endommagement de vos biens.
 - ⚠ **DANGER :** Le support de cuisson pour poulet / légumes contient un liquide chaud. N'inclinez pas le support de cuisson pour poulet / légumes, car le liquide chaud se renversera, pouvant provoquer de graves blessures corporelles.
 - ⚠ **PRÉCAUTION :** Ne placez pas le support de cuisson pour poulet / légumes sur une surface combustible ou qui peut être endommagée par la chaleur.

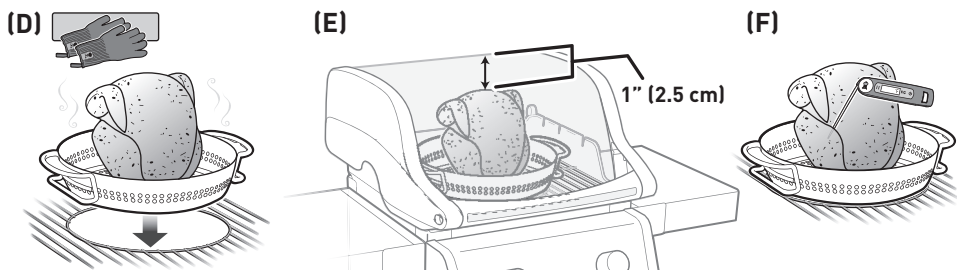
Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : lavez soigneusement à la main le nouveau plat à rôtir et le doseur à l'aide d'un détergent doux. Séchez-le avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

La rôtissoire en acier inoxydable se décolore au fil du temps. Ceci est normal et ne change en rien les résultats de cuisson. Ce phénomène provient de l'exposition de la rôtissoire à la chaleur du barbecue.

Le plat à rôtir peut être utilisé sans doseur pour cuire les légumes

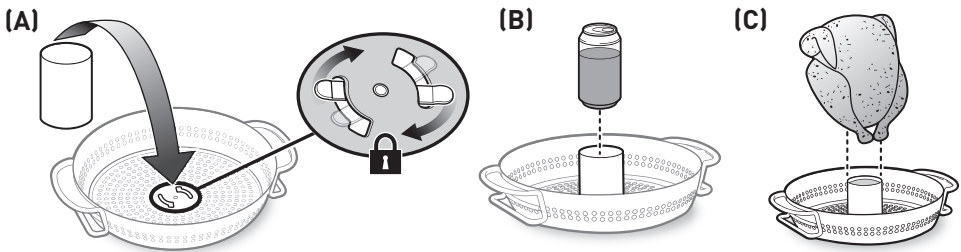
Pour obtenir les meilleurs résultats, faites préchauffer le plat à rôtir dans le barbecue pendant 10 à 12 minutes, puis ajoutez des légumes légèrement huilés et faites cuire à votre goût.



- Attach cup to roasting pan **(A)**.
- Fill cup $\frac{3}{4}$ full with desired liquid.
- If using a 12 oz. drink can: open, discard $\frac{1}{3}$ of the liquid, then insert can into cup **(B)**.
- Lightly oil and season poultry, then position in pan **(C)**.
- Preheat barbecue 15 minutes or until thermometer reads 400°F (204 °C).
- Following the instructions in your Weber® Barbecue Owner's Guide, set up barbecue for **indirect grilling**.
- Position pan in Gourmet BBQ System™ cooking grate **(D)**.
- Close barbecue lid **(E)**.
- When roasting vegetables with poultry, add lightly oiled vegetables to pan in last 20 minutes to prevent over-cooking.
- Cook until poultry reaches internal temperature of 165°F (74 °C) **(F)**.
- When food is ready, remove roaster and place on heat resistant surface such as a large baking sheet. Allow poultry to rest for 5 - 10 minutes.
- Allow pan to cool completely before washing. Dishwasher safe.

- Coloque la taza en la bandeja de asar **(A)**.
- Llene las tres cuartas partes de la taza con el líquido que desee.
- Si utiliza una lata de 0,33 l (12 oz.): ábrala, deseche una tercera parte del líquido y a continuación, inserte la lata en la taza **(B)**.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite en el ave y sazónela, a continuación, colóquela en la bandeja **(C)**.
- Precaliente la barbacoa durante 15 minutos o hasta que el termómetro alcance 204 °C (400°F).
- Siguiendo las instrucciones que aparecen en la Guía del Propietario de la barbacoa Weber®, ajuste la barbacoa en **cocción indirecta**.
- Coloque la bandeja en la parrilla de cocción del Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Cierre la tapa de la barbacoa **(E)**.
- Cuando ase verduras con el ave, aplique una pequeña cantidad de aceite en las verduras y colóquelas en la bandeja en los últimos 20 minutos para evitar cocinarlas en exceso.
- Cocine hasta que el ave alcance una temperatura interna de 74 °C (165°F) **(F)**.
- Cuando la comida esté lista, retire el asador y colóquelo en una superficie resistente al calor como una bandeja de hornear grande. Deje reposar el ave de 5 a 10 minutos.
- Deje que la bandeja se enfríe completamente antes de lavarla. Apta para lavavajillas.

- Montez le réservoir à légumes sur le plat à rôtir **(A)**.
- Remplissez au $\frac{3}{4}$ le doseur avec le liquide souhaité.
- Si vous utilisez une cannette de boisson de 330 ml (12 oz), retirez environ $\frac{1}{3}$ du liquide puis insérez la cannette dans le doseur **(B)**.
- Huilez légèrement et assaisonnez la volaille, puis positionnez-la dans le plat à rôtir **(C)**.
- Faites préchauffer le barbecue pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre affiche 204 °C (400°F).
- En suivant les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire du barbecue Weber®, préparez votre barbecue au **grillage indirect**.
- Placez le plat à rôtir dans la grille de cuisson de votre Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Fermez le couvercle du barbecue **(E)**.
- Lors que vous faites rôtir des légumes avec une volaille, pensez à les huiler légèrement dans le plat à rôtir au cours des 20 dernières minutes de cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Faites cuire jusqu'à ce que la volaille atteigne une température interne de 74 °C (165°F) **(F)**.
- Lorsque votre plat est cuit, retirez la rôtissoire et posez-la sur une surface résistante à la chaleur comme une grande plaque de four. Laissez la volaille reposer pendant 5 à 10 minutes.
- Laissez le plat à rôtir complètement refroidir avant de le laver. Lavable en machine.



- DE**
- ⚠ **GEFAHR:** Bewegen Sie den Bräter nur mit äußerster Vorsicht, wenn Sie alkoholische Getränke in der Flüssigkeitswanne verwenden. Alkoholische Getränke sind flüchtig und können sich entzünden, was zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen kann.
 - ⚠ **GEFAHR:** Der Geflügelbräter enthält eine heiße Flüssigkeit. Kippen Sie den Geflügelbräter nicht, weil heiße Flüssigkeit verschüttet werden kann, was schwere Verletzungen verursachen kann.
 - ⚠ **ACHTUNG:** Stellen Sie den Geflügelbräter nicht auf eine brennbare Oberfläche oder eine Fläche, die durch Wärme beschädigt werden kann.

Verwendung und Pflege

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie das neue Gestell und den neuen Flüssigkeitsbecher von Hand gründlich mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch gütlich ab. Der Edelstahlbräter verfärbt sich im Laufe der Zeit. Dies ist normal und ist durch die Hitze im Grill bedingt; das Grillergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.

Das Gestell kann für Gemüse ohne den Flüssigkeitsbehälter verwendet werden

Für beste Ergebnisse das Gestell im Grill 10-12 Minuten vorwärmen, dann leicht geöltes Gemüse hineingeben und bis zum gewünschten Garzustand garen.

- FI**
- ⚠ **VAARA:** Ole erittäin varovainen, kun siirrät telinettä, jos käytät alkoholia pohjakupissa. Alkoholi on herkästi haihtuvaa ja syttyy tuleen, aiheuttaen vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.
 - ⚠ **VAARA:** Kanatelineessä on kuumaa nestettä. Älä kallista kanatelinettä, koska kuuma neste vuotaa ulos ja voi aiheuttaa vakavia vammoja.
 - ⚠ **HUOMIO:** Älä aseta kanatelinettä palavaa materiaalia olevalle pinnalle tai pinnalle, joka vaurioituu kuumuudesta.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese uusi pannu ja kuppi huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineliuksella. Kuivaa huolellisesti liinalla tai paperipyyhkeellä. Ruostumaton terästelina muuttaa väriään ajan mittaan. Tämä on luonnollista eikä vaikuta ruoanvalmistustuloksiin. Värimuutokset aiheutuvat kuumuudelle altistuksesta grillissä.

Pannua voidaan käyttää kasviksille ilman kuppia

Saat parhaan tuloksen esilämmitämällä pannua grillissä 10 - 12 minuuttia, lisäämällä kevyesti öljytyt kasvikset ja kypsentämällä haluttuun kypsyyssasteeseen.

- NO**
- ⚠ **FARE:** Vær ekstremt forsiktig under flytting av fjærfepanne ved bruk av alkoholholdig drikke i underbegeret. Alkoholholdig drikke er flyktig og kan ta fyr, noe som kan føre til personskade eller skade på eiendom.
 - ⚠ **FARE:** Fjærfepannen inneholder varm væske. Ikke tipp fjærfepannen, da varm væske kan søles og føre til alvorlige personskader.
 - ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke sett fjærfepannen på en brennbar overflate eller en overflate som kan skades av varme.

Bruk og vedlikehold

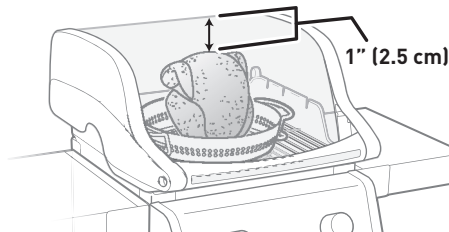
Før førstegangs bruk: Vask den nye formen og begeret grundig for hånd med et mildt oppvaskmiddel. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir. Stekeformen i rustfritt stål vil bli misfarget over tid. Dette er en naturlig prosess og vil ikke endre maten. Det forårsakes av eksponering av varme inne i grillen.

Stekeformen kan brukes uten koppen for grønnsaker

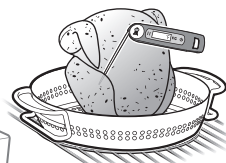
Før beste resultater, forvarm stekeformen i grillen i 10-12 minutter, legg deretter lett oljede grønnsaker og stek til ønsket grad av gjennomsteking.



(E)



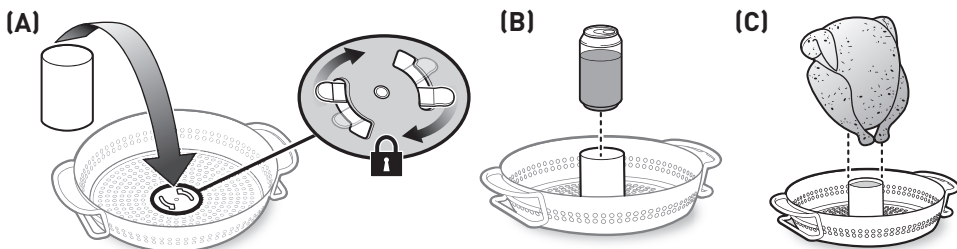
(F)



- Den Flüssigkeitsbehälter an dem Gestell befestigen **(A)**.
- Den Flüssigkeitsbehälter zu drei Vierteln mit der gewünschten Flüssigkeit füllen.
- Falls eine 35 ml-Getränkedose (12 oz.) verwendet wird: öffnen Sie sie, schütten Sie ein Drittel der Flüssigkeit weg und setzen Sie die Dose dann in den Flüssigkeitsbehälter ein **(B)**.
- Das Geflügel leicht einölen und würzen, dann auf den Flüssigkeitsbehälter setzen **(C)**.
- Den Grill 15 Minuten vorheizen oder bis das Thermometer 204 °C (400°F) anzeigt.
- Befolgen Sie die Anleitungen in Ihrem Benutzerhandbuch des Weber®-Holzkohlegrills zur Einrichtung des Grills für das **indirekte Grillen**.
- Das Gestell mitsamt Grillgut in den Grillrost des Gourmet BBQ-Systems™ einsetzen **(D)**.
- Den Deckel des Grills schließen **(E)**.
- Wenn mit dem Geflügel Gemüse gegart wird, leicht geöltes Gemüse erst in den letzten 20 Minuten in das Gestell geben, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Garen, bis das Geflügel eine Innentemperatur von 74 °C (165°F) erreicht hat **(F)**.
- Wenn die Speisen gar sind, den Bräter herausnehmen und auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen wie z. B. ein großes Backblech. Das Geflügel 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
- Gestell und Flüssigkeitsbehälter vor dem Spülen vollständig abkühlen lassen. Für Geschirrspüler geeignet.

- Kiinnitä kuppi pannuun **(A)**.
- Täytä kuppi ¾ täyteen haluamallasi nesteellä.
- Jos käytät 355 ml juomatölkkiä: avaa tölkki, kaada pois 1/3 nesteestä ja aseta tölkki kuppiin **(B)**.
- Oljyä siipikarjanliha kevyesti ja suolaa se ja aseta sitten paikalleen pannuun **(C)**.
- Esilämmitä grilliä 15 minuuttia kunnes lämpömittarin lukema on 204 °C (400°F).
- Noudata Weber® grillin omistajan opasta ja säädä grilli **epäsuoraa grillausta** varten.
- Aseta pannu Gourmet BBQ System™ -grilliritilälle **(D)**.
- Sulje grillin kansi **(E)**.
- Kun paahdat kasviksia siipikarjan kanssa, lisää kevyesti öljytyt kasvikset pannuun viimeisten 20 minuutin aikana, jotta ne eivät kypsy liikaa.
- Kypsennä lihaa, kunnes sen sisälämpötila on 74 °C (165°F) **(F)**.
- Kun ruoka on kypsää, ota teline pois ja aseta kuumuutta kestäväälle alustalle, kuten paistotalustalle. Anna lihan vetäytyä 5 - 10 minuuttia.
- Anna pannun jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista. Kestää konepesun.

- Fest beger til stekeform **(A)**.
- Fyll begeret ¾ full med ønsket væske.
- Hvis du bruker en 0,35 l brus-/ølbox: åpne den, fjern 1/3 av væsken, sett deretter boksen i begeret **(B)**.
- Olje og krydre fjærfeet lett, plasser det deretter i formen **(C)**.
- Forvarm grillen i 15 minutter eller til termometeret viser 204 °C (400°F).
- Følg instruksjonene i din Weber® Brukerhåndbok for grill, sett opp grillen for **indirekte grilling**.
- Plasser formen på grillristen Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Lukk lokket på grillen **(E)**.
- Når du steker grønnsaker sammen med fjærfe, legg de lett oljede grønnsakene i formen i løpet av de siste 20 minuttene for å hindre oversteking.
- Stek helt til fjærfeet oppnår en innvendig temperatur på 74 °C (165°F) **(F)**.
- Når maten er ferdig, fjern stekeformen og plasser den på en varmebestandig overflate, som for eksempel en stor bakeplate. La fjærfeet hvile i 5 - 10 minutter.
- La formen avkjøles helt før rengjøring. Oppvaskmaskinsikker.



- DA**
- ⚠ **FARE:** Vær ekstremt forsigtig, når du flytter kyllingeholderen, hvis der er alkohol i væskebeholderen. Alkohol er brandfarligt og kan antændes, hvilket kan medføre alvorlige kvæstelser eller materielle skader.
 - ⚠ **FARE:** Kyllingeholderen indeholder varm væske. Vip ikke kyllingeholderen, da det vil få væsken til at løbe ud, hvilket kan medføre alvorlige kvæstelser.
 - ⚠ **FORSIGTIG:** Sæt ikke kyllingeholderen på et brændbart underlag eller et underlag, der kan tage skade af varmen.

Brug og pleje

Inden ibrugtagning: Vask den nye stegebakke og væskebeholder grundigt i hånden med et mildt opvaskemiddel. Tør dem grundigt af med en blød klud eller køkkenrulle.

Holderen i rustfrit stål vil blive misfarvet med tiden. Det er naturligt og har ingen indvirkning på resultaterne af tilberedningen – det skyldes, at holderen udsættes for varme inde i grillen.

Stegebakken kan anvendes til grøntsager uden brug af væskebeholderen

For at opnå optimale resultater skal stegebakken forvarmes i 10-12 minutter i grillen, hvorefter grøntsager vendt i lidt olie kan tilsættes og tilberedes efter ønske.

- SV**
- ⚠ **FARA!** Var mycket försiktig när du flyttar rostaren om du använder sprit i baskoppen. Alkoholhaltig sprit är flyktig och kan fatta eld, vilket kan leda till allvarlig personskada eller skada på egendom.
 - ⚠ **FARA!** Kycklingrostaren innehåller varm vätska. Tippa inte kycklingrostaren eftersom den varma vätskan kan rinna ut och orsaka allvarlig kroppsskada.
 - ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Ställ inte kycklingrostaren på en brännbar yta eller en yta som kan skadas av värme.

Användning och skötsel

Före första användningen: Handdiska den nya pannan och koppen noggrant med ett mildt diskmedel. Torka av ordentligt med en mjuk trasa eller en pappershandduk.

Rostaren av rostfritt stål missfärgas med tiden. Detta är naturligt och påverkar inte tillagningsresultaten. Missfärgningen beror på varmen inuti grillen.

Pannan kan användas utan kopp för grönsaker

För bästa resultat, förvärm pannan i grillen i 10-12 minuter. Tillsätt sedan lätt oljade grönsaker och tillaga till önskad färdighetsgrad.

- NL**
- ⚠ **GEVAAR:** Wees extra voorzichtig bij het verplaatsen van de gevogeltepan als u alcoholhoudende vloeistoffen in de vochtbeker gebruikt. Alcoholhoudende vloeistoffen zijn vluchtig en kunnen vlam vatten, met mogelijk ernstig lichamelijke letsel of beschadiging van eigendommen als gevolg.
 - ⚠ **GEVAAR:** De gevogeltepan bevat hete vloeistof. Houd de gevogeltepan niet schuin: hierdoor kan de hete vloeistof gaan lekken, met ernstig lichamelijke letsel als gevolg.
 - ⚠ **LET OP:** Plaats de gevogeltepan niet op een brandbaar oppervlak of een oppervlak dat gevoelig is voor hitte.

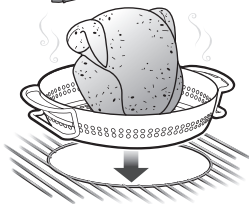
Gebruik en onderhoud

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

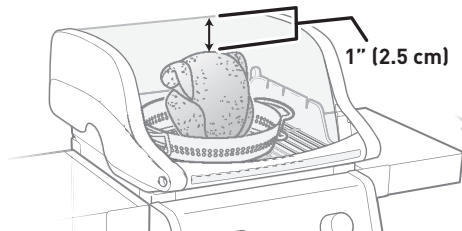
De roestvrijstalen pan zal na verloop van tijd verkleuren. Dit is een normaal gevolg van blootstelling aan de hitte in de barbecue en heeft geen effect op de bereiding.

De pan kan zonder beker worden gebruikt voor het bereiden van groenten.

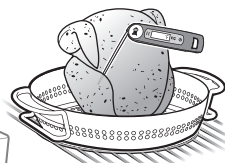
Voor het beste resultaat verwarmt u de pan 10-12 minuten voor voordat u de licht geoliede groenten toevoegt en bereidt tot de gewenste garing.



(E)



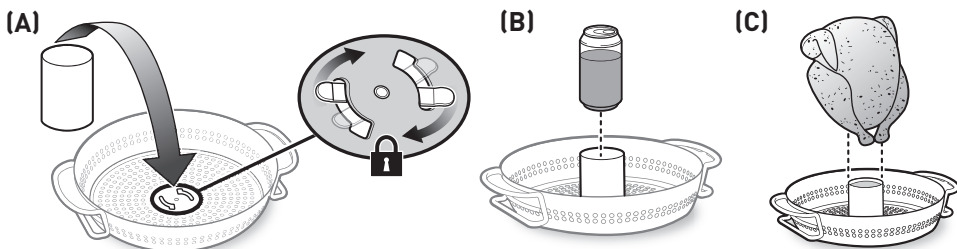
(F)



- Fastgør væskebeholderen til stegebakken **(A)**.
- Fyld koppen $\frac{3}{4}$ med den ønskede væske.
- Ved anvendelse af en 33 cl dåse: dåsen åbnes, 1/3 af indholdet hældes ud, og dåsen sættes i væskebeholderen **(B)**.
- Kylling skal smøres med lidt olie og krydres let, hvorefter det placeres i stegebakken **(C)**.
- Forvarm grillen i 15 minutter, eller indtil termometeret viser 204 °C (400°F).
- Følg anvisningerne i din Weber®-brugervejledning om, hvordan du anvender grillen til **indirekte grillning**.
- Sæt stegebakken på grillristen i Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Luk grilllåget **(E)**.
- Når du steger grøntsager sammen med kylling, skal du tilsætte grøntsagerne vendt i lidt olie i de sidste 20 minutter af stegetiden for at forhindre, at de bliver stegt for længe.
- Kylling skal tilberedes, indtil det har en indvendig temperatur på 74 °C (165°F) **(F)**.
- Når maden er klar, tages holderen ud og stilles på en varmebestandig overflade, fx en stor bageplade. Lad kyllingen hvile i 5-10 minutter.
- Lad panden køle helt af, inden den rengøres. Tåler maskinvask.

- Fäst koppen på pannan **(A)**.
- Fyll koppen upp till $\frac{3}{4}$ med önskad vätska.
- Om du använder en burk på 3,5 dl (12 oz), ska du hälla bort 1/3 av vätskan och sedan sätta i burken i koppen **(B)**.
- Olja in fågeln lätt och krydda. Sätt den sedan på plats i pannan **(C)**.
- Förvärm grillen 15 minuter eller tills termometern visar 204 °C (400°F).
- Följ anvisningarna i din Weber® grillbruksanvisning för att förbereda din grill för **indirekt grillning**.
- Placera pannan i Gourmet BBQ Systemets™ grillgaller **(D)**.
- Stäng grilllocket **(E)**.
- Vid rostning av grönsaker tillsammans med fågeln, lägg lätt oljade grönsaker i pannan under de sista 20 minuterna för att förhindra övertillagning.
- Tillaga fågeln tills den får en invändig temperatur på 74 °C (165°F) **(F)**.
- När maten är klar, ta bort rostaren och placera den på en värmetålig yta, t.ex. en ugnsplåt. Låt kycklingen vila i 5-10 minuter.
- Låt pannan svalna helt innan du tvättar den. Tål maskindisk.

- Bevestig de beker in de pan **(A)**.
- Vul de beker voor $\frac{3}{4}$ met de gewenste vloeistof.
- Als u een drankblik van ca. 350 ml (12 oz) gebruikt, giet u 1/3 van de inhoud uit het blik voordat u het blik in de beker plaatst **(B)**.
- Olie het gevogelte licht, kruid het vlees en plaats in de pan **(C)**.
- Verwarm de barbecue voor gedurende 15 minuten of totdat de thermometer 204 °C (400°F) aangeeft.
- Stel de barbecue in op **indirecte hitte** volgens de instructies in de gebruikershandleiding van uw Weber®-barbecue.
- Plaats de pan in het Gourmet BBQ System™-grillrooster **(D)**.
- Sluit het deksel van de barbecue **(E)**.
- Wanneer u groenten en gevogelte samen bereidt, dient u de licht geoliede groenten pas in de laatste 20 minuten toe te voegen om overgaring te voorkomen.
- Gaar het gevogelte totdat de kerntemperatuur 74 °C (165°F) heeft bereikt **(F)**.
- Wanneer het gerecht klaar is, haalt u de gevogeltepan uit de barbecue en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak zoals een grote bakplaat. Laat het gevogelte 5-10 minuten rusten.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze afwast. Geschikt voor de vaatwasser.



- IT**
- ⚠ **PERICOLO:** se nella coppa del supporto di cottura per pollame sono presenti sostanze contenenti alcol, prestare la massima attenzione durante il suo spostamento. Le sostanze contenenti alcol sono infiammabili e possono incendiarsi causando gravi lesioni fisiche o danni alle cose.
 - ⚠ **PERICOLO:** il supporto di cottura per pollame contiene liquido caldo. Non inclinare il supporto di cottura per pollame per evitare fuoriuscite di liquido, con conseguenti gravi lesioni personali.
 - ⚠ **ATTENZIONE:** non appoggiare il supporto di cottura per pollame su una superficie combustibile o su una superficie che possa essere danneggiata dal calore.

Istruzioni per l'uso

Prima dell'uso: lavare accuratamente a mano sia la teglia che la coppa nuove con detergente per piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o con carta assorbente.

Il supporto per arrostiti in acciaio inossidabile si scolorisce col tempo. Ciò è naturale e non altera i risultati di cottura; è dovuto all'esposizione al calore all'interno del barbecue.

Per la cottura delle verdure, la teglia antiaderente può essere usata senza coppa

È possibile ottenere ottimi risultati preriscaldando la teglia nel barbecue per 10-12 minuti, quindi aggiungere le verdure leggermente unte e portarle al grado di cottura desiderato.

- PT**
- ⚠ **PERIGO:** seja extremamente cuidadoso ao mover o assador caso esteja a utilizar bebidas alcoólicas no recipiente da base. As bebidas alcoólicas são voláteis e incendiarão, provocando lesões corporais graves ou danos materiais.
 - ⚠ **PERIGO:** o assador de frangos contém líquido quente. Não incline o assador de frangos, pois o líquido quente derramará, provocando lesões corporais graves.
 - ⚠ **ATENÇÃO:** não coloque o assador de frangos numa superfície combustível nem numa superfície que possa ser danificada pelo calor.

Utilização e cuidados

Antes da primeira utilização: Lave manualmente o novo recipiente e o copo completamente com líquido detergente suave. Seque cuidadosamente com um pano macio ou um toalhete de papel.

O aço em aço inoxidável perde a cor ao longo do tempo. Isto é um acontecimento normal e não altera os resultados de confeção; é provocado pela exposição ao calor dentro do grelhador.

O recipiente para assar pode ser utilizado sem copo para vegetais

Para melhores resultados, pré-aqueça o recipiente no grelhador durante 10-12 minutos, em seguida, adicione vegetais ligeiramente pincelados com azeite e confeção até ao grau de assadura pretendido.

- PL**
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Przesuwając opiekacz z kubkiem nawilzacza zawierającym alkohol należy zachować szczególną ostrożność. Alkohole są cieczami lotnymi, które mogą się zapalić, powodując poważne obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia.
 - ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W opiekaczu do drobiu znajduje się gorący płyn. Nie pochylać opiekacza do drobiu, ponieważ gorący płyn może się wylać, powodując poważne obrażenia ciała.
 - ⚠ **PRZESTROGA:** Nie stawiać opiekacza do drobiu na powierzchni palnej lub powierzchni, która może ulec uszkodzeniu od gorąca.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie nową podstawę i pojemnik na płyny łagodnym płynem do mycia naczyń. Starannie wysuszyć za pomocą miękkiej ściereki lub papierowego ręcznika.

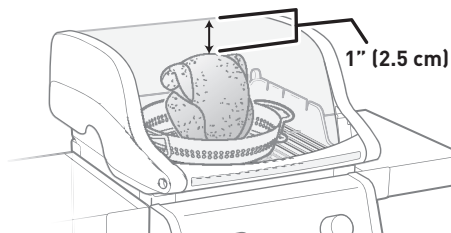
Opiekacz ze stali nierdzewnej odbarwia się w miarę upływu czasu. Jest to objaw naturalny i nie wpływa na efekt pieczenia; spowodowany jest ekspozycją na działania ciepła wewnątrz grilla.

Podstawy bez pojemnika na płyny można używać do opiekania warzyw

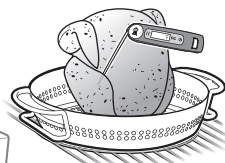
Aby uzyskać najlepszy efekt, należy rozgrzać podstawę opiekacza na grillu przez 10-12 minut a następnie włożyć zwiłzone niewielką ilością oleju warzywa i piec do wymaganego stopnia wypieczenia.



(E)



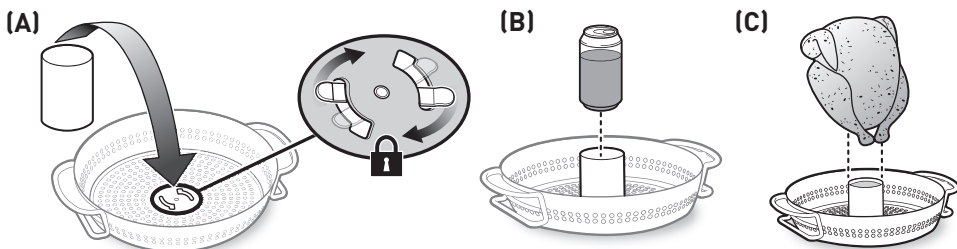
(F)



- Inserire la coppa nella teglia antiaderente **(A)**.
- Riempire per $\frac{1}{4}$ la coppa con il liquido desiderato.
- Se si utilizza una lattina da 0,33 litri: aprirla, scartare $\frac{1}{3}$ del liquido, quindi inserire la lattina nella coppa **(B)**.
- Ungere leggermente e condire il pollame, quindi posizionarlo nella teglia **(C)**.
- Preriscaldare il barbecue per 15 minuti o fino a quando il termometro non indica la temperatura 204 °C (400°F).
- Seguire le istruzioni contenute nel Manuale d'uso per barbecue Weber® per preparare il barbecue per la **cottura indiretta**.
- Posizionare la teglia nella griglia di cottura Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Chiudere il coperchio del barbecue **(E)**.
- Quando si cuociono le verdure con il pollame, aggiungere le verdure, leggermente unte, alla teglia negli ultimi 20 minuti di cottura per evitare di cuocerle eccessivamente.
- Cuocere finché il pollame non raggiunge una temperatura interna di 74 °C (165°F) **(F)**.
- Una volta cotto rimuovere il pollame e posizionarlo su una superficie resistente al calore, ad esempio una placca da forno. Lasciare riposare per 5 - 10 minuti.
- Lasciare raffreddare completamente la teglia prima di lavarla. Lavabile in lavastoviglie.

- Fixe o copo no recipiente para assar **(A)**.
- Encha o copo $\frac{3}{4}$ com o líquido pretendido.
- Se estiver a utilizar uma lata para bebidas de 0,33 l (12 oz.): abra, elimine $\frac{1}{3}$ do líquido e, em seguida, insira a lata no recipiente **(B)**.
- Pincele ligeiramente com azeite e tempere a ave e, em seguida, coloque-a no recipiente **(C)**.
- Pré-aqueça o grelhador 15 minutos ou até o termómetro apresentar uma leitura de 204 °C (400°F).
- Seguindo as instruções no Manual do Utilizador do Grelhador Weber®, configure o grelhador para **grelhar com calor indirecto**.
- Coloque o recipiente na grelha de cozedura Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Feche a tampa do grelhador **(E)**.
- Ao grelhar vegetais com a ave, adicione vegetais ligeiramente pincelados com azeite ao recipiente nos últimos 20 minutos para evitar confecção excessiva.
- Confeccione até a ave atingir a temperatura interna de 74 °C (165°F) **(F)**.
- Quando os alimentos estiverem prontos, retire o assador e coloque-o numa superfície resistente ao calor, tal como uma assadeira de grandes dimensões. Deixe a ave repousar durante 5 - 10 minutos.
- Deixe o recipiente arrefecer completamente antes de lavar. Pode ser lavado na máquina de lavar louça.

- Przymocować pojemnik na płyny do podstawy opiekacza **(A)**.
- Napętnić pojemnik na płyny wymaganym płynem do $\frac{3}{4}$ objętości.
- W przypadku użycia puszkę napoju o pojemności 350 ml: otworzyć, wyłączyć $\frac{1}{3}$ płynu a następnie włożyć puszkę do pojemnika na płyny **(B)**.
- Drób lekko posmarować olejem, posypać przyprawami i umieścić na podstawie opiekacza **(C)**.
- Rozgrzewać grill przez 15 minut lub do wskazania przez termometr temperatury 204 °C (400°F).
- Zgodnie z instrukcjami zawartymi w Instrukcji obsługi grilla Weber®, ustawić grill na **grillowanie pośrednie**.
- Ustawić podstawę opiekacza na ruszcie do pieczenia Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Zamknąć pokrywę grilla **(E)**.
- Przy pieczeniu drobiu razem z warzywami, dodać lekko zwilżone olejem warzywa 20 minut przed końcem grillowania, aby uniknąć ich spiekania.
- Piec, aż temperatura we wnętrzu drobiu osiągnie 74 °C (165°F) **(F)**.
- Gdy potrawa jest gotowa, wyjąć opiekacz i postawić na powierzchni termoodpornej np. dużej tacy do pieczenia. Pozostawić drób na 5-10 minut.
- Przed umyciem pozostawić podstawę opiekacza do ostygnięcia. Nadaje się do mycia w zmywarce.



- RU**
- ⚠ **ОПАСНО!** Будьте очень осторожны при перемещении устройства для жарки в случае, если в чашу основания налита спиртосодержащая жидкость. Пары спирта очень летучие и легко воспламеняются, что может привести к пожару, серьезным телесным повреждениям или повреждению имущества.
 - ⚠ **ОПАСНО!** Внутри приспособления для приготовления птицы находится горячая жидкость. Не переворачивайте устройство, т.к. в результате этого из него вытечет горячая жидкость, способная нанести серьезные травмы.
 - ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте устройство для приготовления птицы на поверхность, которая может воспламениться или будет повреждена под действием тепла.

Использование и обращение

Перед первым использованием: Тщательно помойте новую емкость и стакан вручную, используя мягкое средство для мытья посуды. Высушите мягкой тканью или бумажным полотенцем.

Приспособление для жарки из нержавеющей стали со временем потеряет первоначальный цвет. Это явление вызвано воздействием тепла внутри гриля, является естественным и не влияет на вкусовые качества.

При приготовлении овощей емкость можно использовать без стакана

Для получения наилучших результатов прогрейте емкость в гриле в течение 10-12 минут, затем поместите в нее овощи с небольшим количеством масла и готовьте до желаемой степени прожаривания.

- CS**
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Pokud jste do kalíšku nalili alkohol, buďte velmi opatrní při přemísťování stojanu. Alkohol je těkavý a může způsobit požár s následným vážným poraněním nebo poškozením majetku.
 - ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Stojan na drůbež obsahuje horkou tekutinu. Nenakládejte stojan na drůbež, neboť by mohlo dojít k rozlití tekutiny, jež může způsobit vážné poranění.
 - ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nestavte stojan na drůbež na hořlavý povrch nebo na povrch, který se může teplem poškodit.

Používání a péče

Před prvním použitím: Novou pánev i kalíšek důkladně omyjte jemným prostředkem na mytí nádobí. Dobře osušte měkkou tkaninou nebo papírovou utěrkou.

Nerezový stojan časem změní svou barvu. To je zcela přirozené a na výsledky grilování to nemá žádný vliv. Je to způsobeno působením tepla uvnitř grilu.

Pečící pánev lze použít samotnou bez kalíšku, například pro přípravu zeleniny

Pro dosažení nejlepšího výsledku nejprve pánev v grilu 10-12 minut nahřejte, poté přidejte zeleninu lehce potřenou olejem a grilujte až do požadovaného stupně propečení.

- SK**
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak používate v podkladovej miske liehoviny, buďte mimoriadne opatrní pri presúvaní pekáča. Liehoviny sú prchavé, môžu spôsobiť požiar a tým vážne zranenie alebo poškodiť majetok.
 - ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Hydinový pekáč obsahuje horúcu tekutinu. Neprevráťte hydinový pekáč, pretože sa horúca tekutina môže rozlíať a spôsobiť tak vážne zranenie.
 - ⚠ **UPOZORNENIE:** Neukladajte hydinový pekáč na horľavý povrch alebo povrch, ktorý je možné tepelne poškodiť.

Použitie a starostlivosť

Pred prvým použitím: Rukou dôkladne umyte nový pekáč a misku umývacím prostriedkom na riad. Vysušte dôkladne mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Nerezový pekáč stratí po čase farbu.

Je to prirodzené a výsledky prípravy jedla sa nezmenia. Spôsobuje to vyžarovanie tepla vnútri grilu.

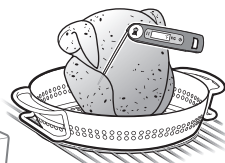
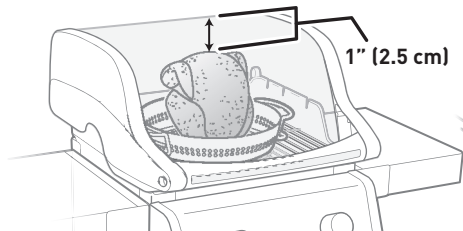
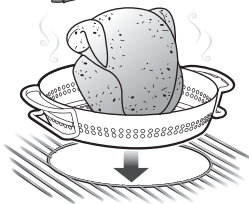
Pekáč je možné použiť bez misky na zeleninu

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov predhrejte pekáč na 10 až 12 minút, potom pridajte zeleninu s trochou oleja a pripravte jedlo na požadovanú úroveň.



(E)

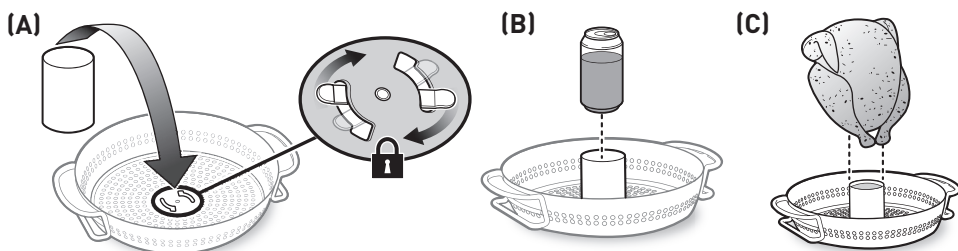
(F)



- Установите стакан в емкость для жарки (A).
- Заполните стакан на $\frac{3}{4}$ выбранной жидкостью.
- При использовании банки с напитком емкостью 340 грамм: вылейте $\frac{1}{3}$ содержимого банки, а затем установите ее в стакан (B).
- Слегка смажьте тушку птицы маслом со специями, а затем поместите в емкость для жарки (C).
- Прогрейте гриль в течение 15 минут, или пока термометр не покажет 204 °C (400°F).
- Следуйте инструкциям, приведенным в Руководстве пользователя гриля Weber®, чтобы подготовить его к **приготовлению блюд на гриле непрямым способом**.
- Установите емкость для жарки на решетку Gourmet BBQ System™ (D).
- Закройте крышку гриля (E).
- При приготовлении блюдо с птицей и овощами добавляйте овощи с небольшим количеством масла за 20 минут до завершения приготовления, чтобы они не пережарились.
- Готовьте, пока внутренняя температура тушки птицы не достигнет 74 °C (165°F) (F).
- Когда блюдо будет готово, извлеките емкость для жарки из гриля и поставьте на жаростойкую поверхность, например, большой лист для приготовления. Дайте птице остыть 5 - 10 минут.
- Перед очисткой посуда должна полностью остыть. Емкость можно мыть в посудомоечной машине.

- K pečicí pánvi připevněte kalíšek (A).
- Naplňte kalíšek do $\frac{3}{4}$ požadovanou tekutinou.
- Pokud používáte plechovku 0,3 l: Otevřete, odlijte přibl. $\frac{1}{3}$ tekutiny a poté ji vložte do kalíšku (B).
- Drůbež zlehka potřete olejem a okořeňte, poté umístěte do stojanu (C).
- Předehřívejte gril 15 minut, nebo dokud nebude na teploměru 204 °C (400°F).
- Dle pokynů uvedených v uživatelské příručce k vašemu grilu Weber® nastavte gril na **nepřímé grilování**.
- Položte pánev na grilovací rošt Gourmet BBQ System™ (D).
- Zavřete víko grilu (E).
- Pokud s drůbeží grilujete i zeleninu, potřete ji zlehka olejem a přidejte ji do stojanu na posledních 20 minut grilování, aby se nepřipekla.
- Grilujte, dokud drůbež nedosáhne teploty 74 °C (165°F) (F).
- Jakmile je pokrm hotový, vyjměte stojan a položte jej na povrch odolný proti vysoké teplotě, jako je např. pečicí plech. Nechte drůbež 5 až 10 minut odpočívat.
- Před umytím nechte pánev zcela vychladnout. Vhodné do myčky.

- Pripevnite misku k pekáču (A).
- Nalejte do $\frac{3}{4}$ misky požadovanú tekutinu.
- Pri použití 0,3 l plechovky nápoja: otvorte, vylejte $\frac{1}{3}$ tekutiny a vložte plechovku do misky (B).
- Jemne naolejujte a okoreňte hydinu a položte ju na pekáč (C).
- Predhrievajte gril 15 minút alebo kým teplomer neukazuje 204 °C (400°F).
- Podľa pokynov z používateľskej príručky grilu Weber® pripravte gril na **nepriame grilovanie**.
- Položte pekáč na grilovací rošt Gourmet BBQ System™ (D).
- Zatvorte veko grilu (E).
- Pri grilovaní zeleniny s hydinou, pridajte jemne naolejovanú zeleninu do pekáča v posledných 20 minútach, aby ste predišli pripáleniu.
- Pečte dovtedy, kým hydina nedosiahne vnútornú teplotu 74 °C (165°F) (F).
- Keď je jedlo hotové, zoberte pekáč a položte ho na povrch odolný voči teplu, napr. veľký plech na pečenie. Nechajte hydinu posťáť 5 až 10 minút.
- Pred umytím nechajte pekáč úplne vychladnúť. Môžete umývať v umývačke riadov.



HU **⚠ VESZÉLY:** A szárnyassütő mozgatasakor rendkívül óvatosan járjon el, ha alkoholt önt az edénybe. Az alkoholos folyadékok illékonyak és meggyulladnak, ami súlyos testi sérülést vagy a tárgyak károsodását okozhatja.

⚠ VESZÉLY: A szárnyassütő forró folyadékot tartalmaz. Ne döntse meg a szárnyassütőt, mert a forró folyadék kifolyik, ami súlyos testi sérülést okozhat.

⚠ VIGYÁZAT: Ne helyezze a szárnyassütőt gyúlékony vagy hőre érzékeny felületre.

Használat és karbantartás

Első használat előtt: Mossa el kézzel az új serpenyőt és csészét alaposan enyhe mosószeres vízben. Törölje szárazra egy puha kendővel vagy papírtörölvél.

A rozsdamentes acél grillező színe idővel kifakul. Ez egy természetes folyamat és nem befolyásolja a sütési eredményeket; ezt a grillező belsejében lévő hő okozza.

A sütőserpenyő csésze nélkül zöldségek grillezéséhez használható

A legjobb eredmények eléréséhez melegítse elő a serpenyőt a grillezőben 10-12 percig, majd helyezze bele az enyhén megolajozott zöldségeket és süssse a kívánt ideig.

RO **⚠ PERICOL:** Fiți foarte atenți când deplasați rotisorul dacă folosiți băuturi alcoolice în suportul pentru lichide. Băuturile alcoolice sunt volatile și pot lua foc, cauzând vătămări corporale grave sau pagube materiale.

⚠ PERICOL: Rotisorul pentru carne de pasăre conține lichide fierbinți. Nu înclinați rotisorul pentru carne de pasăre deoarece lichidul fierbinte se va vărsa, cauzând vătămări corporale grave.

⚠ ATENȚIE: Nu așezați rotisorul pentru carne de pasăre pe suprafețe inflamabile sau pe suprafețe care pot fi deteriorate de căldură.

Utilizare și întreținere

Înainte de prima utilizare: Spălați manual, cu mare grijă noua tavă precum și suportul pentru lichide, folosind un detergent de vase lichid slab. Uscați-le bine cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

Rotisorul din oțel inoxidabil se va decolora cu timpul. Acest lucru este normal și nu va modifica calitatea preparatelor; decolorarea este cauzată de expunerea la căldură din interiorul grătarului.

Tava de prăjire poate fi folosită fără suportul pentru lichide pentru prepararea legumelor

Pentru a obține cele mai bune rezultate, preîncălziți tava pe grătar timp de 10-12 minute, apoi adăugați legumele unse cu puțin ulei și prăjiți-le până la gradul dorit de coacere.

SL **⚠ NEVARNOST:** Bodite zelo previdni pri premikanju posode za pečenje, če v podložni posodi uporabljate alkoholne tekočine. Alkoholne tekočine so hlapljive in se lahko vnamejo ter povzročijo hude telesne poškodbe ali materialno škodo.

⚠ NEVARNOST: Posoda za pečenje perutnine vsebuje vročo tekočino. Ne nagibajte posode za pečenje perutnine, ker se vroča tekočina lahko polije in povzroči hude telesne poškodbe.

⚠ POZOR: Ne postavljajte posode za pečenje perutnine na gorljivo podlago ali na podlago, ki jo lahko vročina poškoduje.

Uporaba in nega

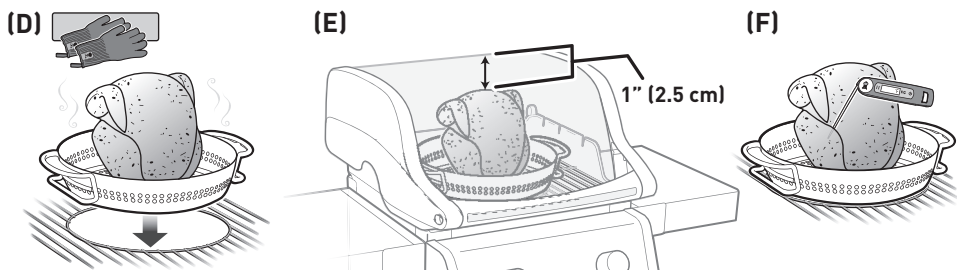
Pred prvo uporabo: Temeljito ročno pomijte novo posodo in vložno posodo z blagim detergentom za pomivanje posode.

Temeljito posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

Posoda za pečenje iz nerjavečega jekla sčasoma izgubi barvo. To je naraven pojav in ne spremeni rezultatov pečenja; vzrok je izpostavljenost vročini znotraj žara.

Posoda za pečenje lahko brez vložne posode uporabljate za pripravo zelenjave

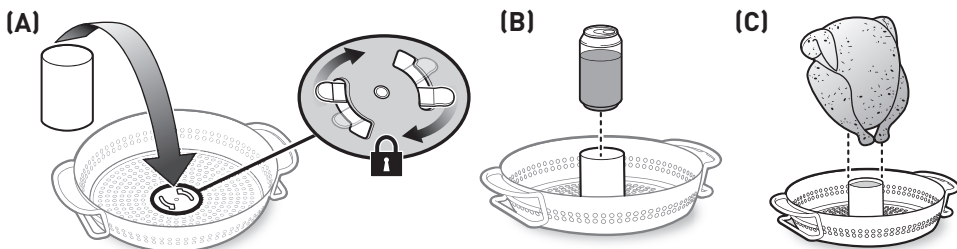
Za najboljše rezultate predgrejte posodo v žaru 10-12 minut, nato dodajte rahlo naoljeno zelenjavo in jo zapecite do zelene stopnje.



- Rögzítse a csészét a serpenyőhöz **(A)**.
- Töltse meg a csészét a választott folyadékkal $\frac{3}{4}$ -ig.
- 3,33 dcl-es italdoboz esetén öntse ki a folyadék $\frac{1}{3}$ -át, majd helyezze a dobozt a csészébe **(B)**.
- Enyhén olajozza be és fűszerezze meg a szárnyast, majd helyezze be a serpenyőbe **(C)**.
- Melegítse elő a grillsütőt 15 percig vagy 204 °C (400°F) fókig.
- A Weber® grillsütő használati útmutatójában található útmutatás alapján állítsa be a grillsütőt **közvetett sütésre**.
- Helyezze be a serpenyőt a Gourmet BBQ System™ sütőrácsra **(D)**.
- Zárja le a grillsütő fedelét **(E)**.
- Zöldségek és hús egyidejű grillezésekor az enyhén olajozott zöldségeket az utolsó 20 percben helyezze a serpenyőbe.
- Süsse amíg a szárnyas belső hőmérséklete eléri a 74 °C (165°F) fokot **(F)**.
- Amikor az étel elkészült, távolítsa el a sütőrácsot és helyezze hőálló felületre, például egy nagyméretű sütőpapírra. Hagyja a szárnyast hűlni 5-10 percig.
- Mosás előtt várja meg amíg a serpenyő teljesen lehűl. Mosogatógépben mosható.

- Fixați suportul pentru lichide de tava de prăjire **(A)**.
- Umpleți-l până la $\frac{3}{4}$ cu lichidul dorit.
- Dacă utilizați o cutie cu băuturi de 350 ml: deschideți cutia, scoateți $\frac{1}{3}$ din lichid, apoi introduceți cutia în suportul pentru lichide **(B)**.
- Ungeți cu puțin ulei și condimentați puilul, apoi așezați-l în tavă **(C)**.
- Preîncălziți grătarul timp de 15 minute sau până când termometrul arată 204 °C (400°F).
- Respectând instrucțiunile din Manualul de utilizare pentru grătare Weber®, setați grătarul la **metoda de preparare indirectă**.
- Așezați tava în grilul de prăjire al grătarului Gourmet BBQ System™ **(D)**.
- Închideți capacul grătarului **(E)**.
- Dacă prăjiți legume alături de pui, adăugați legumele unse cu puțin ulei în ultimele 20 de minute pentru a preveni gătirea prea îndelungată.
- Coaceți până când temperatura din interiorul puiului ajunge la 74 °C (165°F) **(F)**.
- Dacă mâncarea este gata, scoateți rotisorul din grilul de prăjire și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură cum ar fi o tavă de copt mare. Lăsați puilul să se odihnească timp de 5 - 10 minute.
- Lăsați tava să se răcească complet înainte de spălare. Poate fi spălată în mașina de spălat vase.

- Pritrdite vložno posodo na posodo za pečenje **(A)**.
- Napolnite vložno posodo do $\frac{3}{4}$ z želeno tekočino.
- Če uporabljate 1/4-litrsko pločevinko: odprite, odlijte $\frac{1}{3}$ tekočine, nato vstavite pločevinko v vložno posodo **(B)**.
- Rahlo naoljite in začinite perutnino, nato jo položite v posodo **(C)**.
- Predhodno ogrevajte žar 15 minut ali dokler termometer ne pokaže 204 °C (400°F).
- Po napotkih v navodilih za uporabo žara Weber® nastavite žar za **posredno pečenje**.
- Postavite posodo na mrežo za pečenje Gourmet BBQ System™ sistema **(D)**.
- Zaprite pokrov žara **(E)**.
- Če pečete zelenjavo skupaj s perutnino, dodajte rahlo naoljeno zelenjavo v posodo 20 minut pred koncem, da preprečite prekomerno zapečenost zelenjave.
- Pecite, dokler temperatura v notranjosti perutnine ne doseže 74 °C (165°F) **(F)**.
- Ko je jed pripravljena, odstranite posodo za pečenje in jo postavite na površino, odporno na vročino, na primer na veliko folijo za pečenje. Perutnina naj počiva 5 - 10 minut.
- Pred pranjem naj se posoda popolnoma ohladi. Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.



- (A)**
- (B)**
- (C)**
- HR**
- ⚠ OPASNOST:** Budite vrlo pažljivi pri premještanju posude za pečenje ako koristite alkohol u čašici baze. Alkoholni špirit lako je hlapljiv i može se zapaliti te dovesti do ozbiljne tjelesne ozljede ili oštećenja imovine.
- ⚠ OPASNOST:** U posudi za pečenje piletine nalazi se vruća tekućina. Nemojte naginjati posudu za pečenje piletine jer će se vruća tekućina izliti i izazvati ozbiljnu tjelesnu ozljedu.
- ⚠ OPREZ:** Posudu za pečenje piletine nemojte odlagati na zapaljivu površinu ili površinu koja se može oštetiti pod djelovanjem topline.

Upotreba i održavanje

Prije prve upotrebe: Dobro operite rukom novu posudu i čašicu u blagom deterdžentu za pranje suda. Dobro je osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom. Posuda od nehrđajućeg čelika s vremenom će promijeniti boju. To je uobičajeno i neće utjecati na kvalitetu pripremljene hrane, a događa se zbog izloženosti toplini u unutrašnjosti roštilja.

Posuda za pečenje može se upotrebljavati bez čašice za povrće

Najbolje rezultate ćete postići ako posudu 10-12 minuta zagrijavate na roštilju i zatim dodate povrće blago natopljeno uljem te pečete do željenog stupnja ispečenosti.

- ET**
- ⚠ OHT!** Olge röstri liigutamisel väga ettevaatlik, kui aluse topsis on alkohoolne jook. Alkohoolsed joogid on lenduvad ja võivad süttida ning põhjustada raske kehavigastuse või kahjustada vara.
- ⚠ OHT!** Kanaröster sisaldab kuuma vedelikku. Ärge kanaröstrit kallutage, sest kuum vedelik tilgub välja ja põhjustab raske kehavigastuse.
- ⚠ ETTEVAATUST!** Ärge pange kanaröstrit kergesti süttivale pinnale või pinnale, mida kuumus võib kahjustada.

Kasutamine ja hooldus

Enne esimest korda kasutamist peske uus pann ja tops pehmetoimelise nõudepesuvedelikuga käsitsi põhjalikult puhtaks. Kuivatage korralikult pehme riidelapi või paberrätikuga. Roostevabast terasest röstri värv muutub aja möödudes. See on loomulik ja ei muuda küpsetamistulemusi. Seda põhjustab grilli sees olev kuumus.

Röstimispanni saab ilma topsita kasutada köögiviljade jaoks

Parima tulemuse saamiseks eelkuumatage panni grilliseadmes 10–12 minutit, seejärel lisage vähesed õliga segatud köögiviljad ja küpsetage soovitud küpsusastme saavutamiseni.

- LV**
- ⚠ BĪSTAMI:** ja cepšanas ierīces pamatnes kausā ieliets stiprs alkoholisks dzēriens, pārvietojot ierīci, jāievēro īpaša piesardzība. Stiprie alkoholiskie dzērieni ir ātri iztvaikojoši, un tie var aizdegties, radot nopietnas traumas un mantas bojājumus.
- ⚠ BĪSTAMI:** putnu gaļas cepšanas ierīcē atrodas karsts šķidrums. Nesasveriet putnu gaļas cepšanas ierīci, jo karstais šķidrums izlīs, radot nopietnas traumas.
- ⚠ UZMANĪBU:** nenovietojiet putnu gaļas cepšanas ierīci uz ugunsnedrošas virsmas vai uz tādas virsmas, kas karstuma iespaidā var tikt bojāta.

Lietošana un kopšana

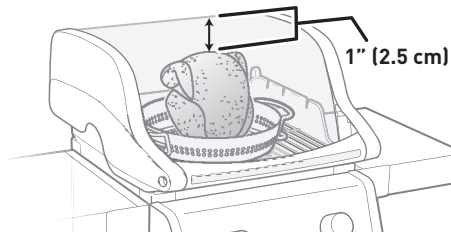
Pirms pirmās lietošanas reizes: rūpīgi nomazgājiet jauno pannu un kausu ar rokām, izmantojot vieglu trauku mazgājamā līdzekļa šķidrumu. Kārtīgi noslaukiet ar mīkstu drāniņu vai papīra dvieli. Nerūsošā tērauda cepšanas ierīce ar laiku zaudēs sākotnējo krāsu. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē ēdiena pagatavošanas rezultātus; to izraisa karstums grila iekšpusē.

Cepšanas pannu bez kausa var izmantot dārzenu pagatavošanai

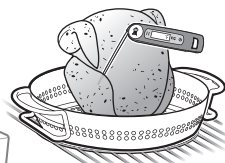
Labāko rezultātu sasniegšanai vispirms uzkaršējiet pannu grilā aptuveni 10-12 minūtes, tad ievietojiet tajā nedaudz ieeļļotus dārzeņus un grilējiet līdz vēlāmajai gatavības pakāpei.



(E)



(F)



- Postavite čašicu na posudu za pečenje **(A)**.
- Čašicu napunite do $\frac{3}{4}$ željenom tekućinom.
- Ako koristite limenku s napitkom od 1/4 L: otvorite je, bacite 1/3 tekućine i zatim limenku stavite u čašicu **(B)**.
- Lagano namažite hranu uljem i zatim je stavite na posudu **(C)**.
- Zagrijavajte ulje 15 minuta ili dok termometar ne dođe na temperaturu od 204 °C (400°F).
- Držite se uputa iz korisničkog priručnika za Weber® roštilj i podesite roštilj za **neizravnu pripremu hrane na roštilju**.
- Stavite posudu na Gourmet BBQ System™ rešetku za pečenje **(D)**.
- Zatvorite poklopac roštilja **(E)**.
- Kada pečete povrće s pilećim/purećim mesom, u posudu dodajte povrće blago natopljeno uljem u zadnjih 20 minuta kako se ono ne bi prejako ispeklo.
- Pecite dok meso dok ne dostigne unutarnju temperaturu od 74 °C (165°F) **(F)**.
- Kada hrana bude spremna, skinite pečenku i stavite je na površinu koja je otporna na toplinu kao što je veliki lim za pečenje. Ostavite pečeno meso da se hladi 5-10 minuta.
- Pričekajte da se posuda u potpunosti ohladi prije pranja. Može se prati u perlici za posude.

- Kinnitage tops röstimispanni külge **(A)**.
- Täitke tops $\frac{3}{4}$ ulatuses soovitud vedelikuga.
- 30 ml (12 oz) joogipurgi kasutamisel avage purk, valage ära 1/3 vedelikust ja seejärel pange purk topsi sisse **(B)**.
- Määrige kana vähese õliga kokku, maitsestage ja asetage pannile **(C)**.
- Elkkuumutage grilli 15 minutit või kuni ajani, kui termomeetri lugem on 204 °C (400 °F).
- Järgige Weber®-i grilliseadme kasutusjuhendis antud juhiseid ja valmistage grilliseade ette **kaudseks grillimiseks**.
- Asetage pann Gourmet BBQ System™-i küpsetusrestile **(D)**.
- Sulgege grillikaas **(E)**.
- Kõõgiviljade küpsetamisel koos kanaga lisage vähese õliga segatud kõõgiviljad pannile viimaseks 20 minutiks, et vältida üleküpsetamist.
- Küpsetage, kuni kana sisetemperatuur jõuab näiduni 74 °C (165 °F) **(F)**.
- Kui toit on valmis, eemaldage röster ja asetage see kuumakindlale pinnale, nt suurele küpsetuspaberile. Laske kanal seista 5–10 minutit.
- Laske pannil enne pesemist täielikult maha jahtuda. Tohib pesta nõudepesumasinas.

- Piestipriniet kausu pie cepšanas pannas **(A)**.
- Uzpildiet kausu par $\frac{3}{4}$ ar vēlamo šķidrumu.
- Ja izmantojat 355 ml dzērienu skārdeni: atveriet to, izlejiet aptuveni 1/3 šķidruma un tad ievietojiet skārdeni kausā **(B)**.
- Nedaudz ieeļļojiet un ierīvējiet ar garšvielām mājputna gaļu, un uzstādiet to uz pannas **(C)**.
- Pirms cepšanas uzsākšanas ļaujiet grilam uzkarst aptuveni 15 minūtes vai līdz brīdim, kad termometrs rāda 204 °C (400°F).
- Ievērojot Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā sniegtos norādījumus, sagatavojiet grilu **grilēšanai ar netiešo metodi**.
- Novietojiet pannu uz Gourmet BBQ System™ cepšanas režģa **(D)**.
- Novēriet grila vāku **(E)**.
- Gatavojot mājputna gaļas cepeti kopā ar dārzeņiem, ievietojiet nedaudz ieeļļotus dārzeņus pannā pēdējās 20 minūtēs, lai izvairītos no pārcepšanas.
- Grilējiet, līdz mājputna gaļas iekšējā temperatūra sasniedz 74 °C (165°F) **(F)**.
- Kad ēdiens ir gatavs, ņemiet cepšanas ierīci no cepšanas režģa un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas, piemēram, uz lielas cepešpannas. Ļaujiet mājputna gaļas cepetim aptuveni 5 - 10 minūtes nostāvēties.
- Pirms mazgājat pannu, nogaidiet, līdz tā pilnībā ir atdzisusi. Drisk mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- ⚠ **PAVOJUS:** būkite labai atsargūs, kai kilnosite skrudintuvą, jei pagrindo puodelyje naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholiniai gėrimai yra lakūs, todėl gali užsidegti ir jus sunkiai sužaloti arba sugadinti turtą.
- ⚠ **PAVOJUS:** paukštienos skrudintuve yra karšto skysčio. Neapverskite paukštienos skrudintuvo, nes karštas skystis gali išbėgti ir jus sunkiai sužaloti.
- ⚠ **ATSARGIAI:** nedėkite paukštienos skrudintuvo ant degaus paviršiaus arba tokio paviršiaus, kuriam gali pakenkti karštis.

Naudojimas ir priežiūra

Prieš pirmą kartą naudojant: rankomis gerai išplaukite naują keptuvę ir puodelį švelniu indų plovimo skysčiu. Gerai nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.

Kad pasiektumėte geriausią rezultatą, pašildykite keptuvę kepsninėje 10–12 minučių, tada sudėkite šiek tiek aliejumi apšlakstytas daržoves ir kepkite iki pageidaujamo lygio.

Skrudinant daržoves keptuvę galima naudoti be puodelio

Pašildykite kepsninėje keptuvę 10–12 minučių, kad ji geriau keptų, tada sudėkite šiek tiek apipiltas aliejumi daržoves ir kepkite iki pageidaujamo lygio.

-
- Pritvirtinkite puodelį prie skrudinimo keptuvės **(A)**.
 - Pripilkite $\frac{3}{4}$ puodelio pageidaujamo skysčio.
 - Jei naudojate 30 ml (12 oz) gėrimo skardinę: atidarykite, išpilkite $\frac{1}{3}$ skysčio, tada įstatykite skardinę į puodelį **(B)**.
 - Paukštieną apšlakstykite aliejumi ir pagardinkite prieskoniais, tada įstatykite ją į keptuvę **(C)**.
 - Pašildykite kepsninę 15 minučių arba tol, kol termometras parodys 204 °C (400 °F).
 - Vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis „Weber®“ kepsninės naudotojo vadove, paruoškite kepsninę **netiesioginiam kepimui**.
 - Uždėkite keptuvę ant „Gourmet BBQ System™“ kepmųjų grotelių **(D)**.
 - Uždenkite kepsninės dangtį **(E)**.
 - Kai su paukštiena kepsite daržoves, apšlakstykite jas aliejumi ir sudėkite į keptuvę per paskutines 20 minučių, kad jos neperkeptų.
 - Kepkite, kol paukštienos vidinė temperatūra pakils iki 74 °C (165 °F) **(F)**.
 - Kai maistas bus paruoštas, nuimkite skrudintuvą ir padėkite ant tokio karščio atsparaus paviršiaus kaip didelė kepimo skarda. Palaikykite paukštieną 5–10 minučių.
 - Prieš plaudami keptuvę leiskite jai visiškai atvėsti. Galima plauti indaplovėje.

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.

Anatole France 139-139AColonia. Polanco III Seccion

Miguel Hidalgo

Ciudad de México

C . P. 11540

RFC: WPR030919-ND4

Tel: 01800-00-WEBER (93237)



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com