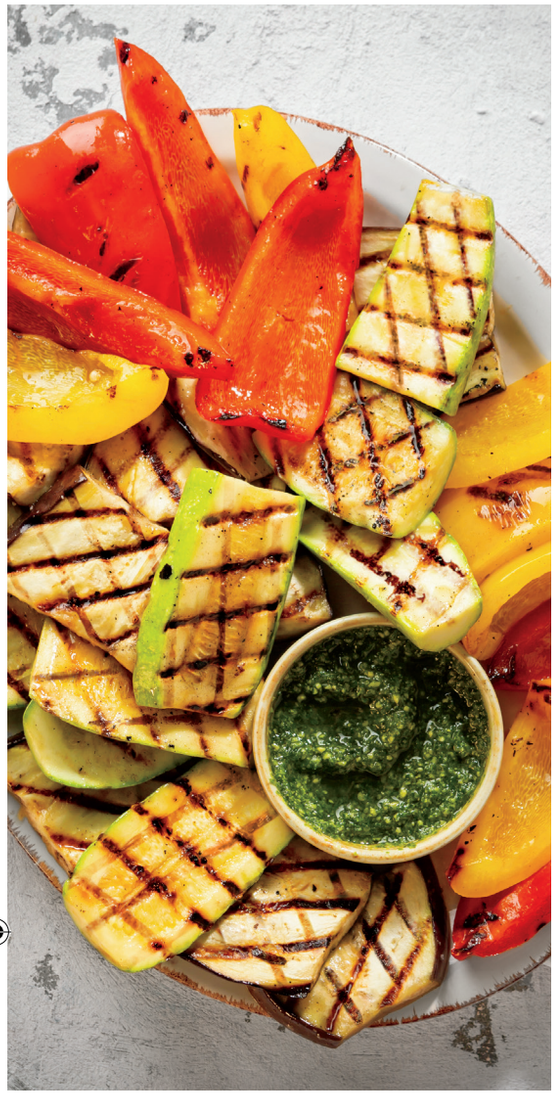
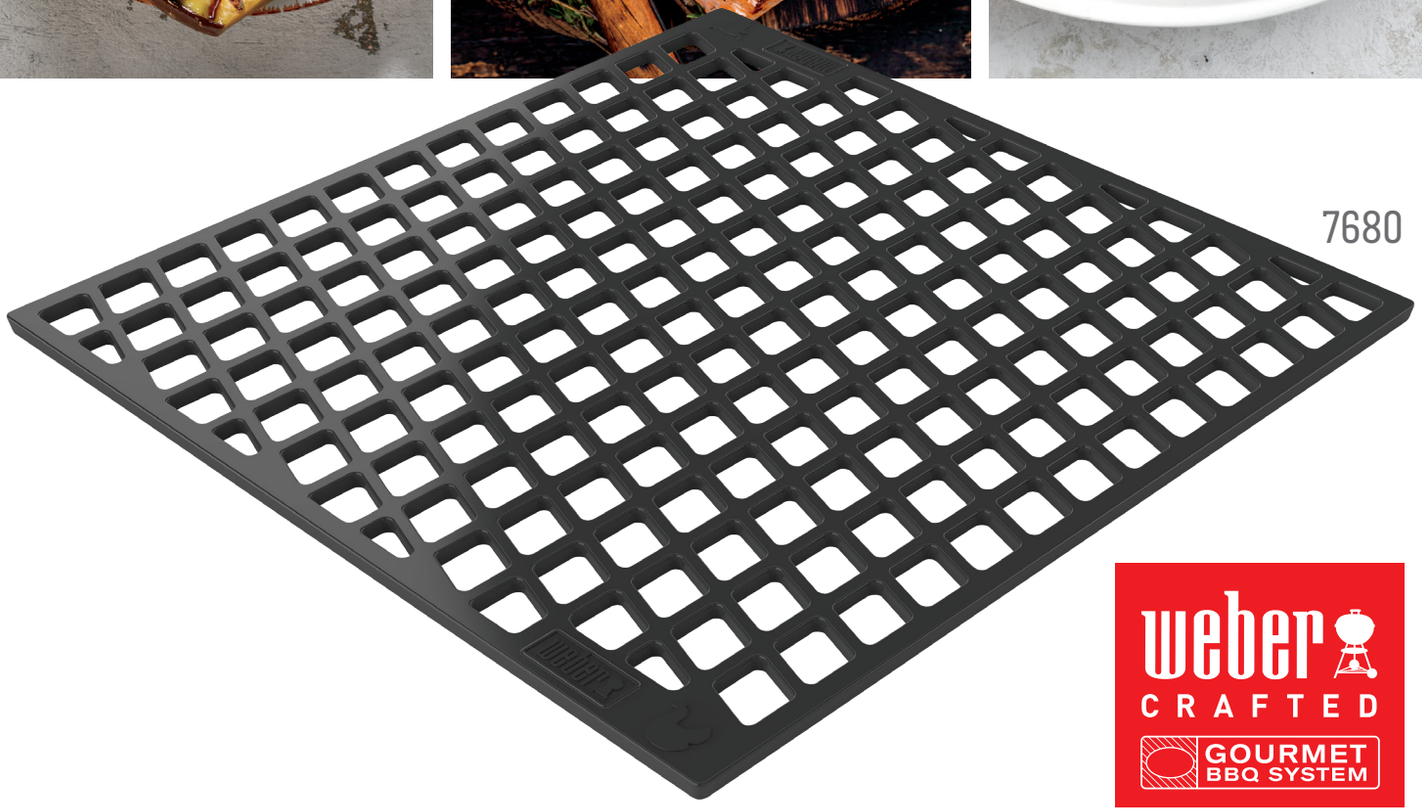








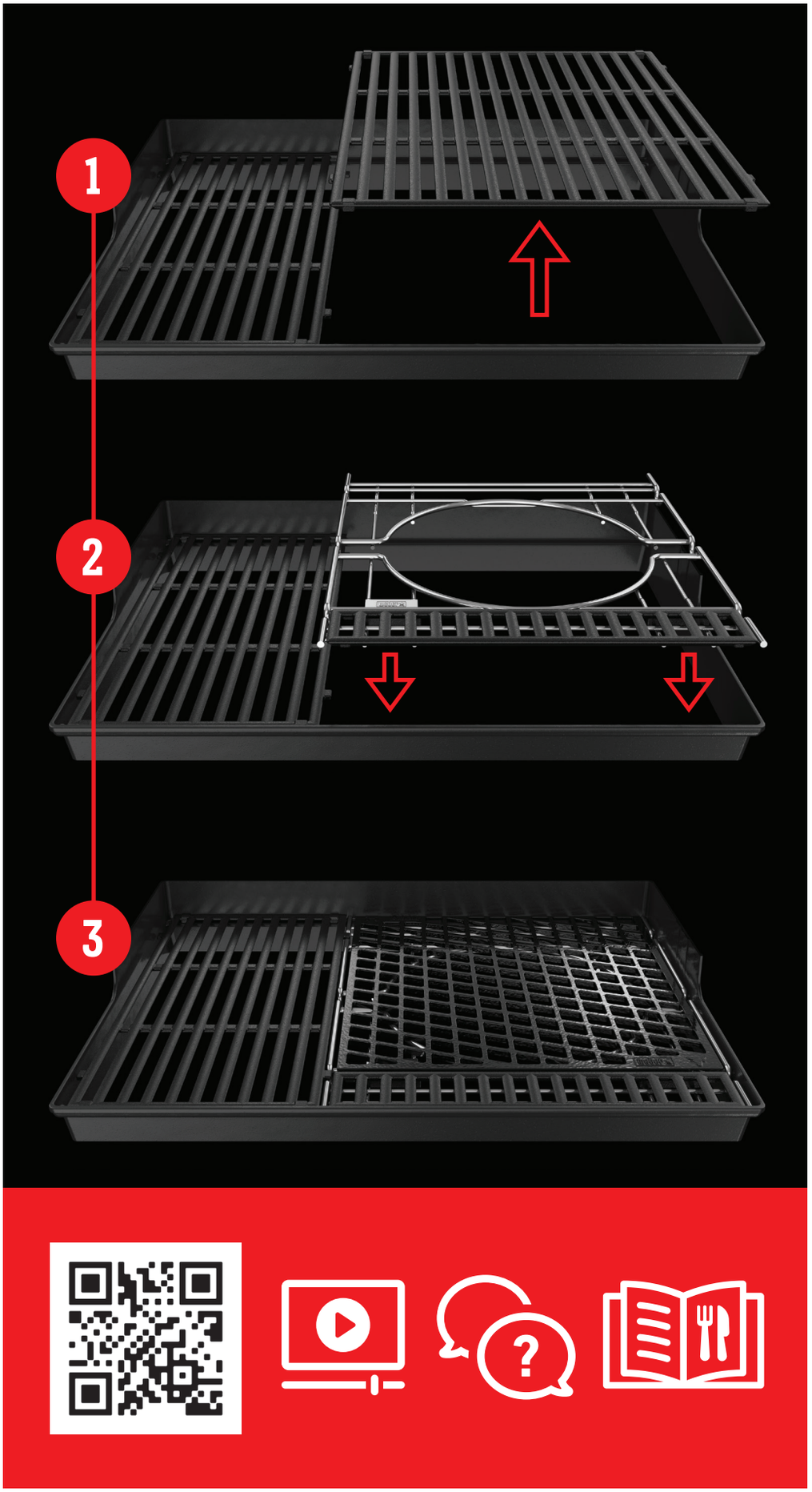
7680

weber CRAFTED GOURMET BBQ SYSTEM

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.**

**⚠ WARNING: Never submerge your WEBER CRAFTED accessory in water when it is hot. Thermal shock can cause damage to your accessory.**

**⚠ WARNING: Barbecue brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on WEBER CRAFTED accessory, cooking grates or brush.**

**⚠ 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.

## Dual-Sided Sear Grate – Food for Thought

Your Dual-Sided Sear Grate is specially engineered so you can barbecue flavourful steaks and chicken on one side and more delicate foods like seafood and veggies on the other, all with restaurant-quality sear marks.

## Explore a few of these dishes with your Dual-Sided Sear Grate:

- Porterhouse Steaks for the family - fits up to six.
- Savoury swordfish or mahi-mahi
- Juicy seared pork chops with roasted corn.
- Delicious barbecued peaches, pineapple, or watermelon.

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 3 2/9/22 10:20 AM

EN

## Before-You-Barbecue Checklist

✓ Confirm that you have the Weber Crafted Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.

✓ Make sure that your Dual-Sided Sear Grate is clean and ready to go.

## Barbecuing Instructions

Once the Weber Crafted Grates and Frame are installed:

1. Remove the cooking grate **(A)** and place the Dual-Sided Sear Grate within the Weber Crafted Frame **(B)**.*
2. Place Spacer between the Dual-Sided Sear Grate and front of the cooking box **(C)**.
3. Preheat your barbecue for **approximately 10-15 minutes** with Dual-Sided Sear Grate in place.
4. While the barbecue is preheating, oil and season your food according to its recipe.
5. Add your food and continue with the recipe.

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

## Caring for Your Dual-Sided Sear Grate

- Use a barbecue brush to clean before or after each use.
- The Dual-Sided Sear Grate is dishwasher safe, however, handwashing using a mild detergent is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.

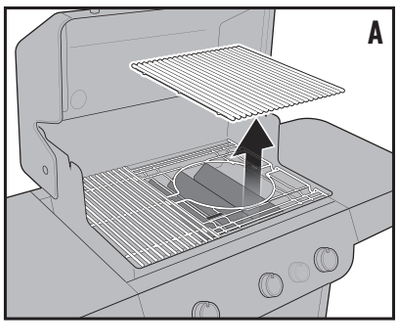
## Tips For Deep Cleaning

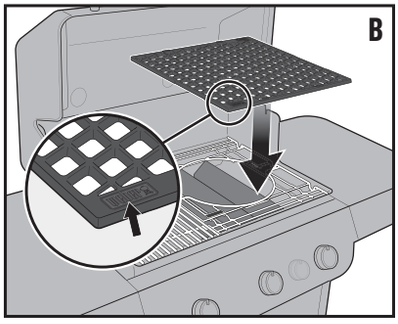
Over time your Dual-Sided Sear Grate may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

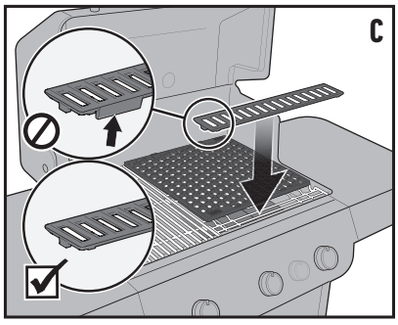
1. Remove as much food residue from the Dual-Sided Sear Grate as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Dual-Sided Sear Grate. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight.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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 4 2/9/22 10:20 AM

**SEGURIDAD**

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

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

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

**⚠ ADVERTENCIA: No sumerja su accesorio WEBER CRAFTED en agua si está caliente. El choque térmico puede dañarlo.**

**⚠ ADVERTENCIA: Compruebe periódicamente si sus cepillos para barbacoas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en el accesorio WEBER CRAFTED, las rejillas de cocción o los propios cepillos.**

**⚠ 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.

## Parrilla para marcar de doble cara: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

La parrilla para marcar de doble cara está diseñada especialmente para asar suculentas piezas de carne o pollo en un lado y alimentos más delicados, como marisco o verduras, en el otro, marcados a la perfección con calidad de restaurante.

## Anímese a preparar algunos de estos platos con su parrilla para marcar de doble cara:

- Entrecots de ternera para la familia (espacio para seis)
- Sabroso pez espada o dorado
- Jugosas chuletas de cerdo a la parrilla con maíz asado al fuego
- Deliciosos melocotones, piña o sandía a la barbacoa

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

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

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 5 2/9/22 10:20 AM

ES

## Comprobaciones antes de cocinar

✓ Tenga a mano el marco y las rejillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com.

✓ Asegúrese de que su parrilla para marcar de doble cara esté limpia y lista para usar.

## Instrucciones para cocinar a la barbacoa

Cuando el marco y las rejillas WEBER CRAFTED estén instalados:

1. Extraiga la rejilla de cocción **(A)** y coloque la parrilla para marcar de doble cara dentro del marco WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Coloque el separador entre la parrilla para marcar de doble cara y la parte delantera del compartimento de cocción **(C)**.
3. Precaliente la barbacoa **unos 10-15 minutos** con la parrilla para marcar de doble cara instalada.
4. Mientras se precalienta la barbacoa, unte con aceite y sazone los alimentos según la receta elegida.
5. Coloque los alimentos y proceda con la preparación.

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

## Cuidado de la parrilla para marcar de doble cara

- Use un cepillo para parrillas para limpiarla antes o después de cada uso.
- La parrilla para marcar de doble cara es apta para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarla a mano con un detergente suave para prologar la vida útil del producto.
- Séquelo bien antes de guardarlo.

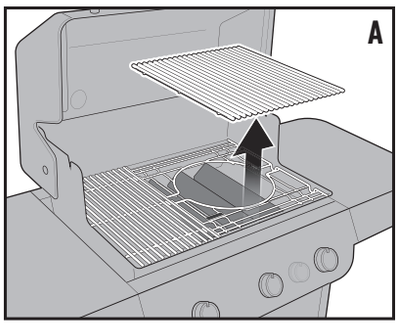
## Consejos para una limpieza en profundidad

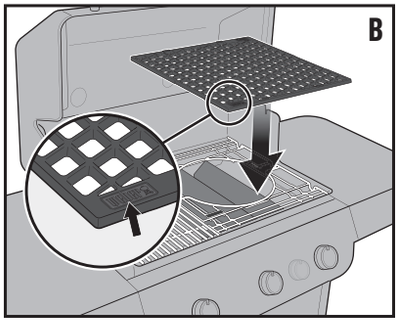
Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su parrilla para marcar de doble cara. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

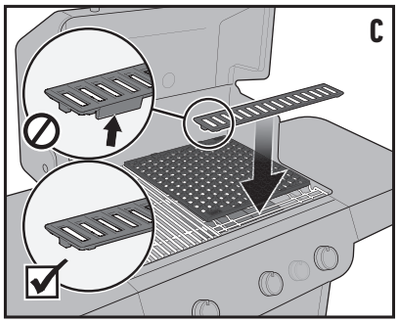
1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos de la parrilla para marcar de doble cara.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta a la parrilla para marcar de doble cara. Deberá tener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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 6 2/9/22 10:20 AM

**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.**

**⚠ AVERTISSEMENT : N'immergez jamais votre accessoire WEBER CRAFTED dans l'eau quand il est chaud. Un choc thermique pourrait endommager votre accessoire.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas une usure excessive ou des poils qui se détachent. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur l'accessoire WEBER CRAFTED, les grilles de cuisson ou la brosse.**

**⚠ 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.

## Grille de saisie double face – Des possibilités alimentaires infinies

Votre grille de saisie double face est spécialement conçue pour vous permettre de griller des steaks et un poulet savoureux d'un côté et des aliments plus délicats comme les fruits de mer et les légumes de l'autre, le tout avec des marques de saisie comme au restaurant.

## Découvrez quelques-uns de ces plats avec votre grille de saisie double face :

- Steaks dans le faux-filet pour la famille - peut en contenir jusqu'à six
- Espadon ou mahi-mahi savoureux
- Côtes de porc grillées juteuses avec du maïs grillé
- Délices de pêches, ananas ou pastèque grillés

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 7 2/9/22 10:20 AM

FR

## Avant de commencer votre barbecue

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

✓ Veillez à ce que la grille de saisie double face soit propre et prête à l'emploi.

## Instructions de cuisson au barbecue

Après l'installation des grilles et du support WEBER CRAFTED :

1. Retirez la grille de cuisson **(A)** et placez la grille de saisie double face dans le support WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Placez la grille complémentaire entre la grille de saisie double face et l'avant de la cuve **(C)**.
3. Préchauffez le barbecue pendant **environ 10 à 15 minutes** avec la grille de saisie double face en place.
4. Pendant le préchauffage du barbecue, huilez et assaisonnez vos aliments selon la recette.
5. Ajoutez vos aliments et continuez la recette.

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

## Entretien de votre grille de saisie double face

- Utilisez une brosse pour barbecue pour nettoyer la grille avant ou après chaque utilisation.
- La grille de saisie double face passe au lave-vaisselle, mais il est recommandé de la laver à la main avec un détergent doux pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

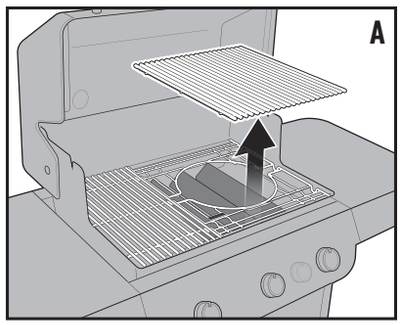
## Conseils pour le nettoyage en profondeur

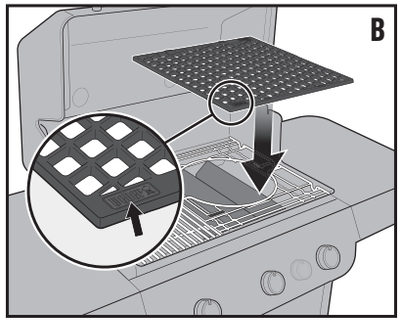
Avec le temps, votre grille de saisie double face peut accumuler des résidus alimentaires. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

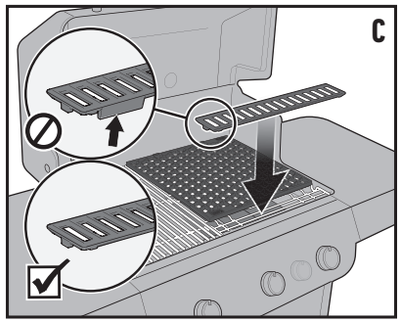
1. Retirez le maximum de résidus alimentaires sur la grille de saisie double face.
2. Mélangez trois quarts de bicarbonate de soude à un quart d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la grille de saisie double face. Elle doit être suffisamment épaisse pour recouvrir complètement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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 8 2/9/22 10:20 AM

**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 EN407).**

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

**⚠ WARNUNG: Tauche dein WEBER CRAFTED Zubehör niemals im heißen Zustand in Wasser ein. Der Thermoschock kann dein Zubehör beschädigen.**

**⚠ WARNUNG: Überprüfe deine Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem WEBER CRAFTED Zubehör, Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest.**

**⚠ 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.

## Sear Grate (zweiseitig) – Grillgut-Vorschläge

Dein Sear Grate (zweiseitig) ist speziell für das Grillen von aromatischen Steaks und Hähnchen auf der einen Seite und feinerem Grillgut wie Seafood und Gemüse auf der anderen gedacht – alles mit Grillmuster in Restaurantqualität.

## Probiere diese Gerichte mit deinem Sear Grate (zweiseitig) aus:

- New York Strip Steaks für die ganze Familie – Platz auf dem Rost für bis zu sechs Steaks
- Würziger Schwertfisch oder Mahi-Mahi
- Saftig gebratene Schweinekoteletts mit geröstetem Mais
- Köstlich gegrillte Pfirsiche, Ananas oder Wassermelonen

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

**Wir würden gern alles über deine neuen Grillabenteuer erfahren!**

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 9 2/9/22 10:20 AM

DE

## Checkliste vor dem Grillen

✓ Bestätige, dass du den WEBER CRAFTED Grillrost und Basis-Rahmen hast. Du erhältst sie einzeln auf www.weber.com.

✓ Achte darauf, dass dein Sear Grate (zweiseitig) sauber und einsatzbereit ist.

## Grillanleitung

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

1. Nimm den Grillrost heraus **(A)** und setze den Sear Grate (zweiseitig) in den WEBER CRAFTED Basis-Rahmen ein **(B)**.*
2. Setze den Abstandhalter zwischen den Sear Grate (zweiseitig) und die Vorderseite der Grillkammer **(C)**.
3. Heize deinen Grill **etwa 10 bis 15 Minuten** mit eingesetztem Sear Grate (zweiseitig) vor.
4. Während der Grill vorheizt, öle und würze dein Grillgut nach dem Rezept.
5. Lege dein Grillgut auf den Grill und fahre mit dem Rezept fort.

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

## Pflege deines Sear Grate (zweiseitig)

- Reinige das Sear Grate vor oder nach jeder Verwendung mit einer Grillbürste.
- Das Sear Grate (zweiseitig) ist spülmaschinenfest. Dennoch empfehlen wir ein Spülen per Hand mit einem milden Reinigungsmittel, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Vor dem Wegstellen zur Aufbewahrung gründlich trocknen.

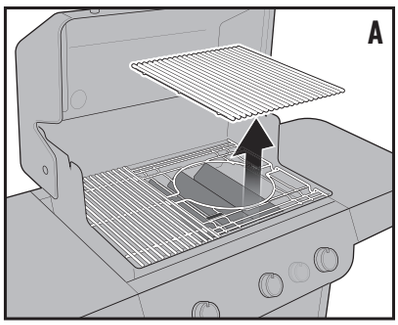
## Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

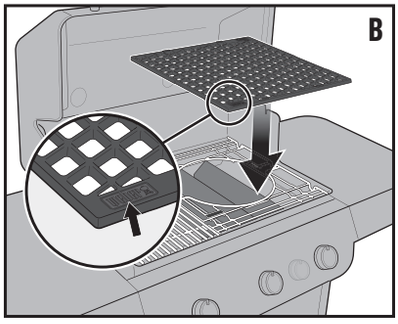
Mit der Zeit können sich auf deinem Sear Grate (zweiseitig) Speisereste ansammeln. Hier ist eine effektive Methode, um diese zu beseitigen:

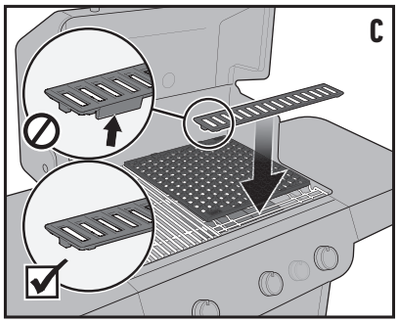
1. Entferne vom Sear Grate (zweiseitig) so viele Speisereste wie möglich.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf dem Sear Grate (zweiseitig) auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 10 2/9/22 10:20 AM

**SÄKERHET**

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

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

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

**⚠ VARNING! Sänk aldrig ner WEBER CRAFTED-tillbehöret i vatten när det är varmt. Den snabba temperaturförändringen kan skada tillbehöret.**

**⚠ VARNING! Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borststrån och slitage. Byt borsten om du hittar lösa borststrån på ditt WEBER CRAFTED-tillbehör, grillgaller eller borste.**

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

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

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

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

## Dubbelsidigt Sear-galler – Matnyttig information

Ditt dubbelsidiga Sear-galler är specialkonstruerat så att du kan grilla saftiga biffar och kycklingar på ena sidan och mer ömtåliga ingredienser som skaldjur och grönsaker på den andra. Och alla rätter kommer såklart att få snygga grillränder, precis som på en restaurang.

## Du kan bland annat upptäcka dessa rätter med ditt dubbelsidiga Sear-galler:

- New York Strip Steaks för hela familjen – det finns plats för hela sex biffar.
- Smakrik svärdfisk eller mahi-mahi
- Grillade och saftiga fläskkotletter med rostad majs.
- Läcker grillad persika, ananas eller vattenmelon.

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 11 2/9/22 10:20 AM

SV

## Checklista innan du startar grillen

✓ Säkerställ att ditt grillgaller och din ram ingår i serien WEBER CRAFTED. Du kan köpa dem separat från weber.com.

✓ Se till att ditt dubbelsidiga Sear-galler är rengjort och redo att användas.

## Grillinstruktioner

När du har installerat ditt grillgaller och din ram i serien WEBER CRAFTED:

1. Ta av grillgallret **(A)** och placera det dubbelsidiga Sear-gallret i WEBER CRAFTED-ramen **(B)**.*
2. Placera spacern mellan det dubbelsidiga Sear-gallret och fronten på grillådan **(C)**.
3. Förvärm grillen i **ungefär 10 till 15 minuter** med det dubbelsidiga Sear-gallret på plats.
4. Medan grillen förvärms kan du olja och krydda maten enligt receptet.
5. Lägg maten på grillen och fortsätt följa receptet.

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

## Ta hand om ditt dubbelsidiga grillgaller

- Rengör gallret med en grillborste före eller efter varje användning.
- Det dubbelsidiga Sear-gallret tål maskindisk, men vi rekommenderar att du diskar det för hand med ett milt diskmedel för att förlänga produktens livslängd.
- Kontrollera att den är helt torr innan du förvarar den.

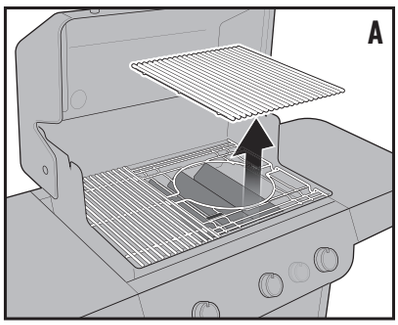
## Tips för djuprengöring

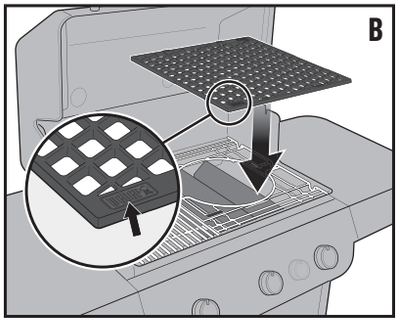
Med tiden kan matrester fastna på ditt dubbelsidiga Sear-galler. Så här avlägsnar du dem på ett effektivt sätt:

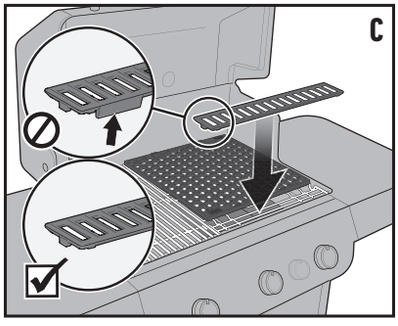
1. Börja med att avlägsna så mycket matrester som möjligt från det dubbelsidiga Sear-gallret.
2. Kombinera sedan tre delar bikarbonat med en del vatten. Blanda tills du får en tjock smet.
3. Applicera ett rikligt lager av smeten på det dubbelsidiga Sear-gallret. Det ska vara tillräckligt mycket för att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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 12 2/9/22 10:20 AM

**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.**

**⚠ AVVERTENZA: Non immergere mai l'accessorio WEBER CRAFTED nell'acqua quando è ancora caldo. Lo shock termico può danneggiare l'accessorio.**

**⚠ AVVERTENZA: Le spazzole per il barbecue devono essere regolarmente controllate per escludere la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se si dovessero trovare delle setole sull'accessorio WEBER CRAFTED, sulle griglie di cottura o in caso di setole allentate sulla spazzola.**

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

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

## Il WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

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

## Griglia per rosolatura doppio lato – Tante possibilità in più

La Griglia per rosolatura a doppio lato è stata appositamente progettata per grigliare deliziose bistecche e pezzi di pollo su un lato e cibi più delicati, come frutti di mare e verdure, sull'altro, il tutto con le classiche striature della cottura sul barbecue.

## Esplora alcuni di questi piatti con la tua Griglia per la rosolatura a due lati:

- Bistecche New York Strip per la famiglia - fino a sei bistecche
- Saporito pesce spada o mahi-mahi
- Succose costolette di maiale con granoturco arrostito
- Deliziose pesche, ananas o anguria grigliati

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

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

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 13 2/9/22 10:20 AM

IT

## Prima di usare il barbecue

✓ Controlla di avere a disposizione le griglie e il telaio WEBER CRAFTED. Questi articoli possono essere acquistati separatamente su weber.com.

✓ Assicurati che la Griglia per la rosolatura a doppio lato Weber Crafted sia pulita e pronta per l'uso.

## Istruzioni per la cottura

Dopo aver installato le griglie e il supporto WEBER CRAFTED:

1. Rimuovere la griglia di cottura **(A)** e posizionare la Griglia per rosolatura a doppio lato all'interno del telaio WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Posizionare il distanziatore tra la Griglia per rosolatura a doppio lato e la parte anteriore del braciere **(C)**.
3. Dopo aver posizionato°la Griglia per rosolatura a doppio lato, preriscaldare il barbecue per **circa 10-15 minuti**.
4. Mentre il barbecue si sta preriscaldando, oliare e condire il cibo secondo la ricetta.
5. Aggiungere il cibo e proseguire con la cottura.

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

## Pulizia della Griglia per la rosolatura a due lati

- Utilizzare una spazzola per barbecue per pulire la griglia prima e dopo ogni uso.
- La Griglia per rosolatura a doppio lato è lavabile in lavastoviglie; tuttavia si consiglia il lavaggio a mano con un detergente delicato per prolungare la durata del prodotto.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.

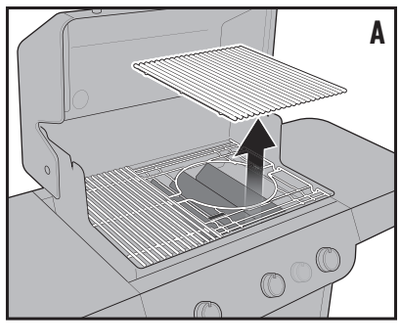
## Consigli per una pulizia approfondita

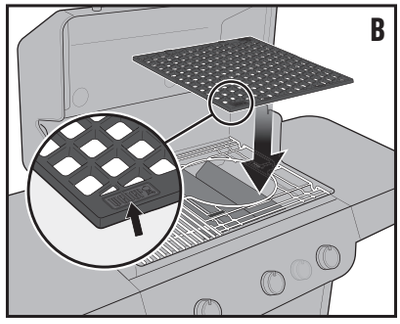
Con il tempo, sulla Griglia per la rosolatura a due lati potrebbero accumularsi residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

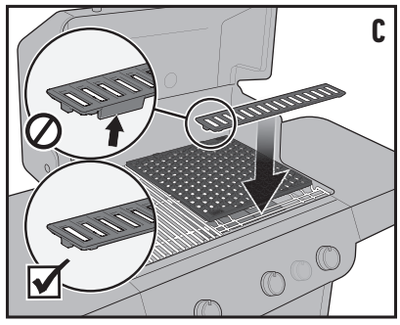
1. Rimuovere quanto più possibile i residui di cibo dalla Griglia per la rosolatura a doppio lato.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare generosamente la pasta sulla Griglia per la rosolatura a doppio lato. Deve essere abbastanza densa da ricoprire completamente la griglia.
4. Lasciare riposare la pasta per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola o una spugna di nylon non abrasiva.
5. Risciacquare e asciugare.

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 14 2/9/22 10:20 AM

**BEZPEČNOST**

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

**⚠ VAROVÁNÍ: Při práci s rozpálenou planchou 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.**

**⚠ VAROVÁNÍ: Příslušenství značky WEBER CRAFTED nikdy nedávejte do vody, dokud je ještě horké. U tohoto příslušenství hrozí nebezpečí jeho poškození tepelným šokem.**

**⚠ VAROVÁNÍ: Kartáč na čištění grilovacího roštu pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebovaný. Pokud na příslušenství WEBER CRAFTED, grilovacích roštech nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte.**

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

**Pokud se nebudete řídit těmito VAROVÁNÍMI a VÝSTRAHAMI, 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.

## Oboustranný Sear Grate rošt – řešení, které zasytí

Oboustranný Sear Grate rošt je speciálně vyvinut tak, abyste mohli grilovat chutné steaky a kuřecí maso na jedné straně a křehčí jídla, například mořské plody a zeleninu, na druhé straně, a vytvořit tak grilovací mřížku jako z restaurace.

## Vyzkoušejte na oboustranném Sear Grate roštu přípravu některých z těchto pokrmů:

- steaky New York Strip pro celou rodinu (až šest porcí)
- pikantní mečoun nebo mahi mahi
- chutné grilované vepřové kotlety s pečenou kukuřicí
- lahodné grilované broskve, ananas nebo meloun

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 15 2/9/22 10:20 AM

CS

## Kroky před zahájením grilování

✓ Zkontrolujte, zda máte rošty a rám WEBER CRAFTED. Můžete si je pořídit samostatně na stránkách weber.com.

✓ Přesvědčte se, zda je oboustranný rošt Sear Grate čistý a připravený k použití.

## Pokyny pro grilování

Po namontování roštu a rámu WEBER CRAFTED:

1. Sejměte grilovací rošt **(A)** a do rámu WEBER CRAFTED umístěte oboustranný rošt Sear Grate **(B)**.*
2. Umístěte distanční vložku mezi oboustranný rošt Sear Grate a přední část grilovací vany **(C)**.
3. Po umístění oboustranného roštu Sear Grate gril předehřívejte po dobu **přibližně 10 až 15 minut**.
4. Během předehřívání grilu pokrm potřete olejem a dochuťte podle receptu.
5. Pokrm vložte na gril a pokračujte v přípravě podle receptu.

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

## Péče o oboustranný rošt Sear Grate

- Před každým použitím grilu a po každém jeho použití gril vyčistěte kartáčem na čištění roštu.
- Oboustranný rošt Sear Grate je vhodný do myčky na nádobí, nicméně pro prodloužení životnosti produktu doporučujeme ruční mytí šetrným čisticím prostředkem.
- Před uskladněním rošt důkladně osušte.

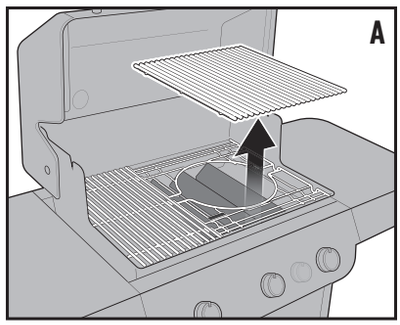
## Tipy pro důkladné čištění

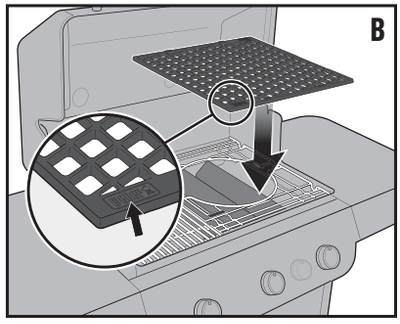
Za určitou dobu se na oboustranném roštu Sear Grate mohou hromadit zbytky jídla. Níže uvádíme účinný způsob jejich odstranění:

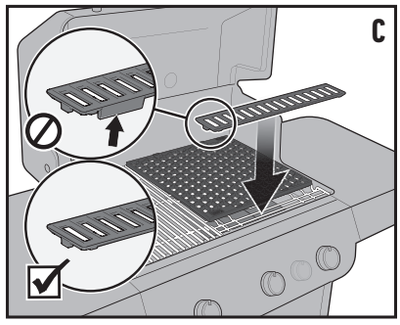
1. Z oboustranného roštu Sear Grate odstraňte co nejvíce přichycených zbytků jídla.
2. Smíchejte tři díly jedlé sody s jedním dílem vody. Vytvoří se čisticí pasta.
3. Tuto pastu naneste v hojném množství na oboustranný rošt Sear Grate. Vrstva pasty musí rošt zcela pokrývat.
4. Směs nechejte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a rošt vydrhněte neabrazivním nylonovým kartáčem nebo houbičkou.
5. Rošt opláchněte čistou vodou a osušte.

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 16 2/9/22 10:20 AM

**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.**

**⚠ ADVARSEL: Sænk aldrig WEBER CRAFTED-tilbehøret ned i vand, når det er varmt. Varmechokket kan forårsage skader på tilbehøret.**

**⚠ ADVARSEL: Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på WEBER CRAFTED-tilbehør, -grillriste eller -børste.**

**⚠ 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.

## Dobbeltsidet stegerist – en verden af muligheder

Den dobbeltsidede stegerist er specielt udviklet, så du kan grille smagfulde steaks og kylling på den ene side og mere sarte fødevarer som fisk, skaldyr og grøntsager på den anden side – alt sammen med smukke grillstreger.

## Prøv nogle af disse retter med den dobbeltsidede stegerist:

- New York-stripsteaks til hele familien – op til 6 stk.
- Velsmagende sværdfisk eller mahi-mahi
- Saftige svinekoteletter med grillet majs
- Lækre grillede ferskner, ananas eller vandmelon

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 17 2/9/22 10:20 AM

DA

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

✓ Sørg for, at du har WEBER CRAFTED-ristene og -rammen. De kan købes separat på weber.com.

✓ Sørg for, at den dobbeltsidede stegerist er ren og klar til brug.

## Grillvejledning

Når WEBER CRAFTED-riste og -rammen er installeret:

1. Fjern grillristen **(A)**, og sæt den dobbeltsidede stegerist i WEBER CRAFTED-rammen **(B)**.*
2. Sæt afstandsstykket mellem den dobbeltsidede stegerist og forsiden af grillboksen **(C)**.
3. Forvarm grillen i **ca. 10-15 minutter** med den dobbeltsidede stegerist på plads.
4. Mens grillen forvarmer, kan du pensle og krydre maden ifølge opskriften.
5. Læg maden på grillen, og følg opskriften.

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

## Pleje af den dobbeltsidede stegerist

- Brug en grillbørste til at rengøre den før og efter brug.
- Den dobbeltsidede stegerist tåler maskinopvask, men det anbefales, at du vasker den op i hånden med et skånsomt opvaskemiddel for at forlænge produktets levetid.
- Aftør den grundigt, før den sættes til opbevaring.

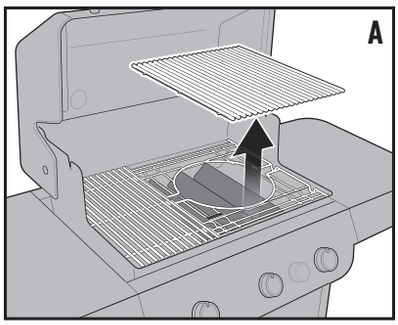
## Tips til grundig rengøring

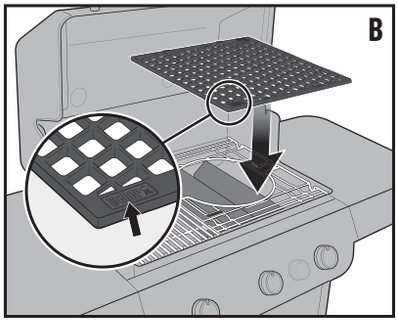
Over tid kan der ophobe sig madrester på den dobbeltsidede stegerist. Her er en effektiv metode til at fjerne det:

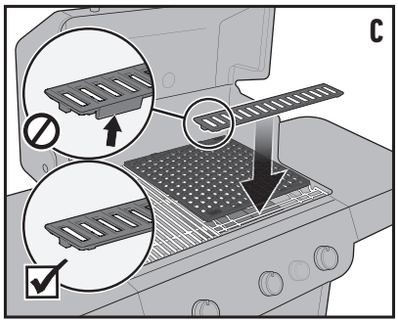
1. Fjern så mange madrester som muligt fra den dobbeltsidede stegerist.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, til du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på den dobbeltsidede stegerist. Det skal være tykt nok til at dække stegeristen helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 18 2/9/22 10:20 AM

**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 CRAFTEDI tarvikut külgpõletil.**

**⚠ HOIATUS: Ärge asetage kuuma WEBER CRAFTEDI tarvikut kunagi vette. Termošokk võib teie tarvikut kahjustada.**

**⚠ HOIATUS. Kontrollige regulaarselt, et grillharjal ei oleks lahtiseid harjaseid ja et see ei oleks liigselt kulunud. Vahetage hari välja, kui leiate WEBER CRAFTEDi tarvikult, küpsetusrestilt või harjalt lahtiseid harjaseid.**

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

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

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Tänan, et astusite esimese sammu oma väliköögi avastamises! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System võimaldab teil veeta õues veel rohkem aega, küpsetades toitu, mille grilli peal valmistamist võimatuks pidasite.

## Kahepoolne alusrest – Mõtteainet

Teie kahepoolne alusrest on spetsiaalselt välja töötatud, et saaksite grillida ühel poolel maitsestatud steike ja kana ning teisel poolel õrnemaid toite, nagu mereannid ja köögiviljad, ning kõike seda restoranikvaliteediga küpsetusjälgedega.

## Avastage oma kahepoolse alusrestiga mõnda neist roogadest:

- New York Strip Steaks kogu perele – mahutab kuni kuus steiki
- Hõrk mõõkkala või mahi-mahi
- Mahlakad praetud sealihalõigud röstitud maisiga
- Imehead grillitud virsikud, ananassid või arbuus

*Vaadake järgmiselt leheküljelt kasutamis- ja hooldusjuhiseid.“*

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

**Tutvuge ülejäänud WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kollektsioniga veebilehelweber.com.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 19 2/9/22 10:20 AM

ET

## Enne-grillima-hakkamist nimekiri

✓ Veenduge, et teil on WEBER CRAFTED restid ja raam. Neid saab eraldi osta aadressil weber.com.

✓ Veenduge, et kahepoolne alusrest on puhas ja kasutusvalmis.

## Juhised grillimiseks

Kui WEBER CRAFTED restid ja raam on paigaldatud:

1. Eemaldage küpsetusrest **(A)** ning asetage kahepoolne alusrest WEBER CRAFTED raamile **(B)**.*
2. Asetage vahepuks kahepoolse alusresti ja küpsetuskasti esikülje vahele **(C)**.
3. Eelkuumutage oma grilli **ligikaudu 10-15 minutit** koos juba paigaldatud kahepoolse alusrestiga.
4. Seni kui grill kuumeneb, maitsestage oma toit vastavalt retseptile.
5. Lisage toit ja jätkake retsepti juhiste järgi.

*Weber smart grillide puhul vältige kokkupuudet temperatuurianduriga küpsetuskasti tagaküljel.

## Kahepoolse alusresti hooldamine

- Enne või pärast iga kasutuskorda kasutage puhastamiseks grillharja.
- Kahepoolset alusresti võib pesta nõudepesumasinas, kuid toote kasutusaja pikendamiseks on soovitatav kasutada õrnatoimelist pesuvahendit.
- Enne hoiustamist kuivatage põhjalikult.

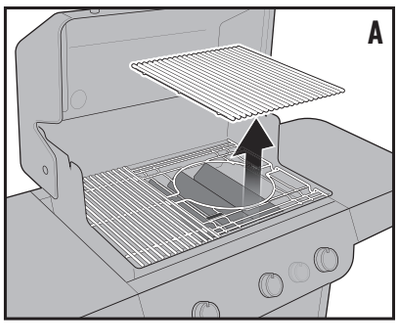
## Sügavpuhastuse näpunäiteid

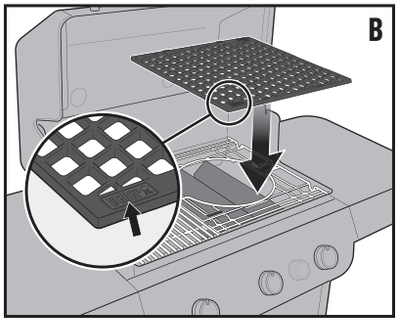
Aja jooksul võivad teie kahepoolsele alusrestile koguneda toidujäägid. Siin on tõhus moodus nende eemaldamiseks:

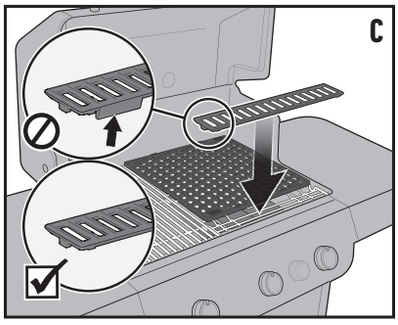
1. Eemaldage kahepoolselt alusrestilt nii palju toidujääke kui võimalik.
2. Segage kolm osa söögisoodat ühe osa veega. Segades moodustub sellest segust pasta.
3. Kandke pastat ohtralt kahepoolsele alusrestile. See peaks olema piisavalt paks, et täielikult resti katta.
4. Jätke segu mõneks tunniks või üleöö seisma. Lisage veel söögisoodat ja küürige mitteabrasiivse nailonharja või käsnaga.
5. Loputage puhtaks ja kuivatage.

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

**Kui teil on mis tahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebisaidil toodud kontaktandmeid. Logige sisse veebisaidile weber.com.**






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 20 2/9/22 10:20 AM

**TURVALLISUUS**

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

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

**⚠ VAROITUS: Älä käytä WEBER CRAFTED -lisävarustetta sivukeittimellä.**

**⚠ VAROITUS: Älä upota kuumaa WEBER CRAFTED -lisävarustetta veteen. Suuret lämpötilanvaihtelut voivat vaurioittaa lisävarusteita.**

**⚠ VAROITUS: Tarkista säännöllisesti grilliharjojen kuluminen ja harjasten irtoilu. Vaihda harja uuteen, jos löydät irronneita harjaksia WEBER CRAFTED -tarvikkeista, grilliritilöistä tai harjasta.**

**⚠ 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 ulkokeittiöösi tutustumisen! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ Systemin ansiosta voit viettää enemmän aikaa ulkona ja laittaa uskomattoman maukasta ruokaa.

## Kaksipuolinen paahtoritilä – ruoanlaitto mielessä

Kaksipuolinen paahtoritilä on suunniteltu huolellisesti, jotta voisit grillata maukkaita pihvejä ja kanaa toisella puolella ja herkempiä ruokia, kuten merenelävä ja vihanneksia, toisella. Kaksipuolinen paahtoritilä jättää kaikkiin ruokiin ravintolatasoiset grillausraidat.

## Kokeile laittaa näitä ruokia uudella kaksipuolisella paahtoritilälläsi:

- New Yorkin grillipihvit koko perheelle – grilliin mahtuu jopa kuusi pihviä.
- Maukas miekkakala tai dolfiini.
- Mehukkaat grillatut porsaankyljykset paahdetun maissin kera.
- Herkullista grillattua persikkaa, ananasta tai vesimelonia.

*Seuraavalta sivulta löydät käyttöä ja hoitoa koskevia ohjeita »*

**Kerro ihmeessä grillausseikkailuistasi!**

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 21 2/9/22 10:20 AM

FI

## Tarkista nämä ennen grillausta

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

✓ Varmista, että kaksipuolinen paahtoritilä on puhdas ja valmis ruoanlaittoon.

## Grillausohjeet

Kun olet asentanut WEBER CRAFTED -ritilät ja -kehyksen:

1. Irrota paistoritilä **(A)** ja aseta sen paikalle kaksipuolinen paahtoritilä WEBER CRAFTED -kehyksen päälle **(B)**.*
2. Aseta välikappale kaksipuolisen paahtoritilän ja grillaustilan etuosan väliin **(C)**.
3. Esilämmitä grilliä **noin 10–15 minuuttia** kaksipuolinen paahtoritilä paikallaan.
4. Voitele ruoka ja mausta se reseptin mukaan grillin lämmetessä.
5. Siirrä ruoka grilliin ja noudata reseptin ohjeita.

*Vältä koskettamasta grillaustilan takaosassa sijaitsevaan lämpötila-anturiin WEBER-älygrilliä käytettäessä.

## Kaksipuolisen paahtoritilän huolto

- Puhdista paahtoritilä grilliharjalla ennen käyttöä ja sen jälkeen.
- Kaksipuolinen paahtoritilä on konepestävä, mutta tuotteen käyttöikää voidaan pidentää pesemällä se käsin miedolla pesuaineella.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen säilytystä.

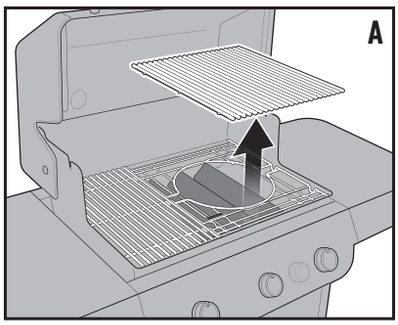
## Vinkkejä syväpuhdistusta varten

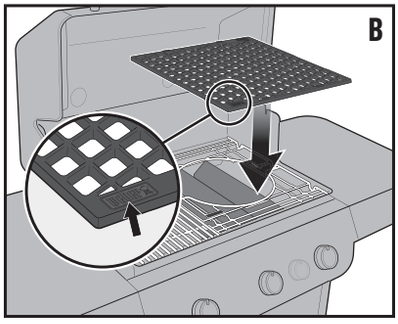
Ajan myötä kaksipuolinen paahtoritilä voi kerätä ruokajäämiä. Näin poistat ne tehokkaasti:

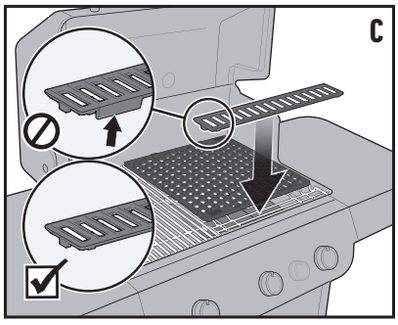
1. Poista ruokajäämät mahdollisimman hyvin kaksipuolisesta paahtoritilästä.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnamaista ainetta.
3. Levitä reilusti tahnaa kaksipuoliselle paahtoritilälle. Tahnan pitäisi olla tarpeeksi paksua peittämään ritilä kokonaan.
4.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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 22 2/9/22 10:20 AM

**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 svoj dodatni pribor WEBER CRAFTED na bočnom plameniku.**

**⚠ UPOZORENJE: Nikada nemojte uroniti svoj dodatni pribor WEBER CRAFTED u vodu dok je još vruć. Toplinski šok može oštetiti vaš pribor.**

**⚠ UPOZORENJE: redovito provjeravajte ima li na četkama za roštilj otpalih čekinja i znakova prekomjernog trošenja. Zamijenite četku ako na njoj, rešetkama za pečenje ili WEBER CRAFTED priboru pronađete otpale čekinje.**

**⚠ OPREZ: Nemojte stavljati svoj dodatni pribor WEBER CRAFTED 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.

## Dvostrana rešetka za pečenje – Savjeti i ideje za upotrebu

Vaša dvostrana rešetka za pečenje posebno je dizajnirana za pečenje sočnih odrezaka i piletine s jedne, i nježnijih komada hrane poput morskih plodova i povrća s druge strane, a sve uz pravilne tragove rešetki, baš kao u restoranu.

## Isprobajte nekoliko takvih jela uz pomoć svoje dvostrane rešetke za pečenje:

- New York Strip odresci za cijelu obitelj – može ih stati i do šest komada
- Fina sabljarka ili lampuga
- Sočni svinjski kotleti s pečenim kukuruzom
- Ukusne pečene breskve, ananas ili lubenica

*Na idućoj stranici potražite savjete o upotrebi i održavanju »*

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

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 23 2/9/22 10:20 AM

HR

## Popis koraka za provjeru prije početka roštiljanja

✓ Provjerite imate li već WEBER CRAFTED rešetke i okvir. Može se kupiti zasebno na weber.com.

✓ Provjerite je li vaša dvostrana rešetka za pečenje očišćena i spremna za upotrebu.

## Upute za roštiljanje

Nakon što se WEBER CRAFTED rešetke i okvir postave:

1. Skinite rešetku za pečenje **(A)** i postavite dvostranu rešetku za pečenje na WEBER CRAFTED okvir **(B)**.*
2. Postavite odstojnik između dvostrane rešetke za pečenje i prednje strane kotla **(C)**.
3. Zagrijte roštilj tijekom **otprilike 10 – 15 minuta** s već postavljenom dvostranom rešetkom za pečenje.
4. Dok se roštilj zagrijava, nauljite i začinite hranu prema uputama u receptu.
5. Dodajte hranu i nastavite prema uputama u receptu.

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

## Održavanje dvostrane rešetke za pečenje

- Prije ili nakon svakog korištenja očistite s pomoću četke za roštilj.
- Dvostrana rešetka za pečenje periva je u perilici posuđa, no preporučamo ručno pranje blagim deterdžentom kako bi proizvod što dulje trajao.
- Dobro osušite prije pohranjivanja.

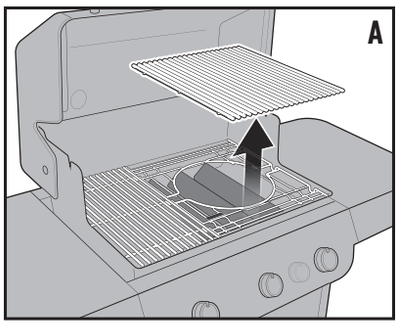
## Mali savjeti za dubinsko čišćenje

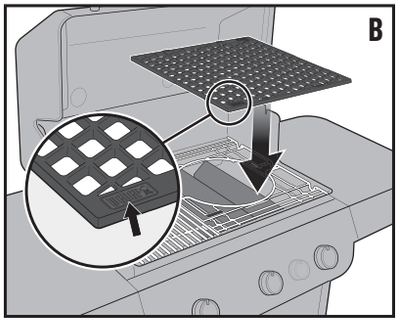
S vremenom bi se na vašoj dvostranoj rešetki za pečenje mogle stvoriti naslage ostataka hrane. Predlažemo vam primjenu jedne vrlo učinkovite metode za njihovo skidanje:

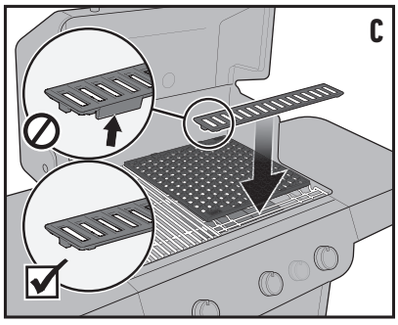
1. Uklonite što je više moguće naslaga ostataka hrane s vaše dvostrane rešetke za pečenje.
2. Napravite smjesu koja će se sastojati od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit ćete pastu.
3. Nanesite deblji sloj paste na cijelu površinu dvostrane rešetke za pečenje. Trebala bi biti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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 24 2/9/22 10:20 AM

**BIZTONSÁG**

**Tartsa be a WEBER Grill felhasználói kézikönyv 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.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS: Soha ne tegye vízbe a WEBER CRAFTED-tartozékot, amikor az meleg. Az ekkor keletkező hősokk károsíthatja a tartozékot.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS: A grillkeféket rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajtuk meglazult sörte, vagy hogy nem túlzottan kopottak-e. Cserélje ki a kefét, ha laza sörtét talál a WEBER CRAFTED tartozékon, a sütőrácsokon vagy a kefén.**

**⚠ 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 foglalatoskodva, amelyekről sosem hitte, hogy grillen is elkészíthetők.

## Kétoldalas sütőrács – gondolkodásra késztet

A kétoldalas sütőrács különleges tervezés eredménye, amelynek köszönhetően ízletes steakeket és csirkét grillezhet a rács egyik, érzékenyebb fogásokat, például tengeri ételeket és zöldségeket pedig a másik oldalán, egytől egyig éttermi fogásokra jellemző, elegáns rácsnyomot hagyva az ételeken.

## Fedezzen fel néhányat a kétoldalas sütőráccsal elkészíthető fogások közül:

- New York-i marhasült – családi mennyiségben akár hat főre
- Pikáns kardhal vagy mahi-mahi
- Zamatos pirított sertéskaraj roston sült kukoricával
- Ízletes grillezett őszibarack, ananász vagy görögdinnye

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 25 2/9/22 10:20 AM

HU

## Grillezés előtti ellenőrzőlista

✓ Szerelkezzen fel a WEBER CRAFTED rácsokkal és kerettel. Ezeket külön vásárolhatja meg a weber.com webhelyen.

✓ Gondoskodjék arról, hogy a kétoldalas sütőrács tiszta és használatra kész legyen.

## Grillezési útmutató

A WEBER CRAFTED rácsok és keret beszerelését követően:

1. Vegye ki a sütőrácsot **(A)**, majd helyezze be a kétoldalas sütőrácsot a WEBER CRAFTED keretbe **(B)**.*
2. Helyezze be a távtartót a kétoldalas sütőrács és a sütőtér eleje közé **(C)**.
3. Melegítse elő a grillt **körülbelül 10–15 percig** a behelyezett kétoldalas sütőráccsal.
4. A grill előmelegítése közben kenje be olajjal és fűszerezze meg az ételt a receptnek megfelelően.
5. Tegye a grillre az ételt, és folytassa a recept utasításainak végrehajtását.

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

## A kétoldalas sütőrács ápolása

- Minden használat előtt vagy után grillkefével tisztítsa meg.
- A kétoldalas sütőrács mosogatógépben mosható, bár a termék élettartamának meghosszabbítása érdekében javasolt inkább kímélő mosogatószerrel kézzel elmosni.
- Tárolás előtt alaposan tisztítsa meg.

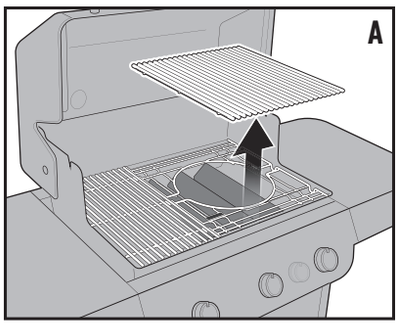
## Tippek az alapos tisztításhoz

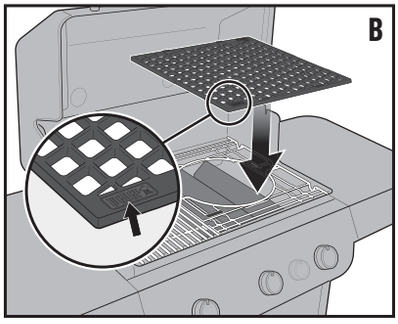
A kétoldalas sütőrácson idővel ételmaradékok rakódhatnak le. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el ezt a lerakódást:

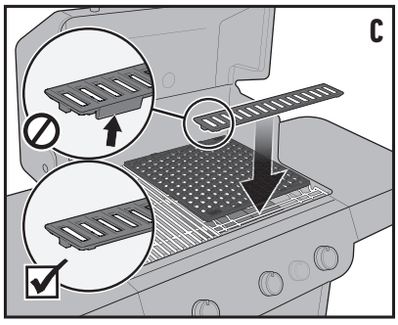
1. Tisztítson le annyi ételmaradékot a kétoldalas sütőrácsról, amennyi csak lehetséges.
2. Keverjen össze három rész szódabikarbónát egy rész vízzel. Ezzel paszta képződik az összetevőkből.
3. Bőségesen oszlassa el a pasztát a kétoldalas sütőrács felületén. A felvitt réteg legyen elég vastag ahhoz, hogy teljesen befedje.
4. Néhány órán vagy egész éjszakán át hagyja hatni a keveréket. További szódabikarbóna felhordásával dörzsölje át a felületet egy nem súroló hatású nejlonkefe vagy szivacs segítségével.
5. Öblítse tisztára és szárítsa meg.

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 26 2/9/22 10:20 AM

**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.**

**⚠ ĮSPĖJIMAS. Niekada nenardinkite karšto „WEBER CRAFTED“ priedo į vandenį. Dėl šiluminio smūgio gali būti pažeistas jūsų priedas.**

**⚠ ĮSPĖJIMAS! Reguliariai tikrinkite kepsninės šepetėlius, ar nėra atsipalaidavusių šerelių ir jie nėra nusidėvėję. Jei ant „WEBER CRAFTED“ priedų, kepimo grotelių arba šepetėlio randama atsipalaidavusių šerelių, pakeiskite šepetėlį.**

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

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

## Dvipusės kepimo grotelės – maistas mintims

Jūsų dvipusės kepimo grotelės specialiai sukurtos taip, kad vienoje pusėje galėtumėte kepti aromatingus kepsnius ir vištieną, o kitoje – subtilesnius maisto produktus, pavyzdžiui, jūros gėrybes ir daržoves, ir viską kepti su restorano kokybės kepimo žymėmis.

## Išbandykite kelis iš šių patiekalų su dvipusėmis kepimo grotelėmis:

-Joje telpa iki šešių asmenų

-Pikantiška kardžuvė arba mahi-mahi

- Sultingi keptos kiaulienos kotletai su keptais kukurūzais

- Skanūs ant grotelių kepti persikai, ananasai arba arbūzai

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 27 2/9/22 10:20 AM

LT

## Kontrolinis sąrašas prieš kepant ant grotelių

✓ Patikrinkite, ar turite „WEBER CRAFTED“ groteles ir „Frame“ rėmelį. Juos galite įsigyti atskirai iš weber.com.

✓ Patikrinkite, ar dvipusės kepimo grotelės „Sear Grate“ yra švarios ir paruoštos naudoti.

## Kepimo ant grilio instrukcijos

Kai „WEBER CRAFTED“ grilis ir „Frame“ rėmas yra sumontuoti:

1. Nuimkite kepimo groteles **(A)** ir įdėkite dvipuses kepimo groteles į „WEBER CRAFTED“ rėmelį **(B).***
2. Įdėkite tarpinę tarp dvipusių ,,Sear Sear“ grotelių ir kaitlentės priekinės dalies **(C)**.
3. Įkaitinkite kepsninę **maždaug 10-15 minučių** su įdėtomis dvipusėmis „Sear Sear“ grotelėmis.
4. Kol kepsninė įkais, patepkite aliejumi ir pagardinkite maistą pagal receptūrą.
5. Sudėkite maisto produktus ir tęskite gaminimą.

*„WEBER smart grills“ kepsninėse venkite sąlyčio su temperatūros zondu, esančiu kepimo dėžės gale.

## Dvipusių kepimo grotelių „Sear Grate“ priežiūra

- Prieš kiekvieną naudojimą arba po jo valykite grilio šepetėliu.
- Dvipusės kepimo grotelės „Sear Grate“ gali būti plaunamos indaplovėje, tačiau, norint prailginti gaminio tarnavimo laiką, rekomenduojama plauti rankomis naudojant švelnų ploviklį.
- Prieš laikydami kruopščiai išdžiovinkite.

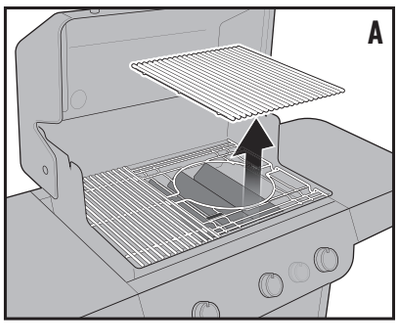
## Nuodugnaus valymo patarimai

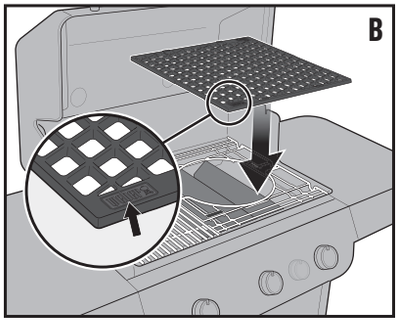
Laikui bėgant ant dvipusių kepimo grotelių gali susikaupti maisto likučių. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

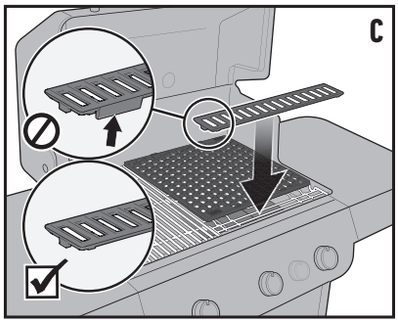
1. Nuo dvipusių grotelių „Sear Grate“ pašalinkite kuo daugiau maisto likučių.
2. Sumaišykite tris dalis valgomosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Gausiai užtepkite pastos ant dvipusių „Sear Sear“ grotelių. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad visiškai pasidengtų.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įpilkite dar sodos ir nušveiskite neabrazyviniu nailoniniu šepečiu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

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

**Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite weber.com.**






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 28 2/9/22 10:20 AM

**DROŠĪBA**

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

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Neizmantojiet WEBER CRAFTED piederumu kā sānu degli.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS! Nekādā gadījumā neiegremdējiet karstu WEBER CRAFTED piederumu ūdenī. Termošoks var izraisīt piederuma bojājumus.**

**⚠ BRĪDINĀJUMS: Ir regulāri jāpārbauda grila sukas, lai pārliecinātos, ka tām nav izkrituši sari un tās nav pārmērīgi nolietotas. Ja uz WEBER CRAFTED piederuma, cepšanas režģiem vai sukas atrodat izkritušus sarus, nomainiet suku.**

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

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

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

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

## Divpusējs apbrūninašanas režģis – viela pārdomām

Jūsu divpusējais apbrūninašanas režģīs ir īpaši izstrādāts tam, lai jūs varētu grilēt aromātiskus steikus un vistu vienā pusē un trauslākus ēdienus, tādus kā jūras veltes un dārzeņi, otrā pusē - visu restorāna kvalitātē, ar apbrūninašanas nospiedumiem.

## Izpētiet dažus no ēdieniem, ko varat pagatavot uz sava divpusējā apbrūninašanas režģa.

- Ņujorkas Striploin steiks visai ģimenei - pietiks līdz pat sešām personām
- Pikanta zobenzivs vai mahi-mahi
- Sulīgas apceptas cūkgaļas karbonādes ar ceptu kukurūzu
- Gardi grilēti persiki, ananasi vai arbūzs

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 29 2/9/22 10:20 AM

LV

## Kontrolsaraksts pirms grilēšanas

✓ Aplieciniet, ka jums ir WEBER CRAFTED režģi vai korpuss. Tos var iegādāties atsevišķi vietnē weber.com.

✓ Pārliecinieties, ka jūsu Divpusējais apbrūninašanas režģis ir tīrs un gatavs lietošanai.

## Grilēšanas norādījumi

Pēc WEBER CRAFTED režģu vai korpusa uzstādīšanas rīkojieties, kā minēts tālāk tekstā.

1. Noņemiet gatavošanas režģi **(A)** un ielieciet divpusējo apbrūninašanas režģi WEBER CRAFTED korpusā **(B)**.*
2. Ievietojiet starpliku starp divpusējo apbrūninašanas režģi un gatavošanas virsmas priekšpusi **(C)**.
3. Grilu karsējiet **apmēram 10-15 minūtes**, divpusējam apbrūninašanas režģim esot novietotam tam paredzētajā vietā.
4. Kamēr grils uzkarst, atbilstoši receptei ieeļļojiet pārtikas produktus un pievienojiet garšvielas.
5. Pievienojiet pārtikas produktus un turpiniet rīkoties atbilstoši receptei.

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

## Divpusējā apbrūninašanas režģa kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet to ar grila suku.
- Divpusējo apbrūninašanas režģi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, taču, lai pagarinātu tā kalpošanas ilgumu, ieteicams to mazgāt ar rokām, lietojot maigu tīrīšanas līdzekli.
- Pirms novietošanai glabāšanai kārtīgi nožāvējiet.

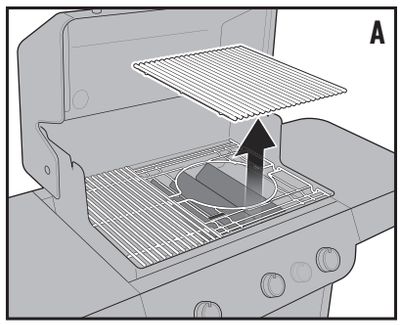
## Intensīvās tīrīšanas padomi

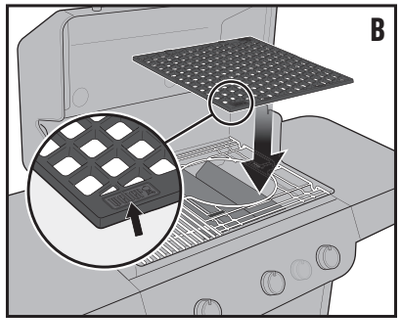
Laika gaitā uz divpusējā apbrūninašanas režģa var uzkrāties pārtikas paliekas. Šeit ir minēta efektīva metode to noņemšanai.

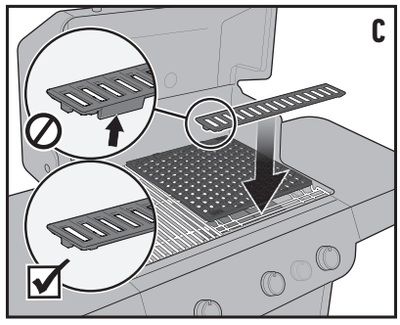
1. Noņemiet no divpusējā apbrūninašanas režģa pēc iespējas vairāk ēdiena palieku.
2. Samaisiet divas trešdaļas dzeramās sodas ar vienu trešdaļu ūdens. Izveidosies pasta.
3. Pastu devīgi uzklājiet uz divpusējā apbrūninašanas režģa. Tam ir jābūt tik biezam, lai tas pilnībā pārklātu režģi.
4. Ļaujiet maisījumam dažās stundas vai pa nakti iedarboties. Pievienojiet vēl dzeramās sodas un noberziet virsmu ar neabrazīvu neilona suku vai sūkli.
5. Noskalojiet tīru un nožāvējiet.

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 30 2/9/22 10:20 AM

**VEILIGHEID**

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

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

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

**⚠ WAARSCHUWING: Dompel het WEBER CRAFTED-accessoire nooit onder in water terwijl dit nog heet is. De thermische schok kan het accessoire beschadigen.**

**⚠ WAARSCHUWING: Reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse haren en overmatige slijtage. Vervang de borstel als je losse haren op de WEBER CRAFTED-accessoire, -grillroosters of in de borstel vindt.**

**⚠ 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.

## Dubbelzijdige Sear Grate – Om over na te denken

Je dubbelzijdige Sear Grate is speciaal ontworpen zodat je aan de ene kant smaakvolle steaks en kip kunt grillen en aan de andere kant wat delicatere gerechten, zoals vis en groenten. En dat allemaal met benijdenswaardige grillmarkeringen.

## Probeer de volgende gerechten uit met je dubbelzijdige Sear Grate:

- Entrecotes voor het hele gezin - voor maximaal zes entrecotes
- Hartige zwaardvis of mahi-mahi
- Sappige varkenskarbonaadjes met geroosterde maïs
- Heerlijk gegrilde perziken, ananas of watermeloen

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

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

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 31 2/9/22 10:21 AM

NL

## Controleren voor je gaat grillen

✓ Zorg ervoor dat je het WEBER CRAFTED-rooster en frame hebt. Deze zijn apart verkrijgbaar op weber.com.

✓ Zorg ervoor dat het dubbelzijdige Sear Grate schoon is en klaarligt.

## Barbecue-instructies

Zodra het WEBER CRAFTED-rooster en frame zijn geplaatst:

1. Verwijder het grillrooster **(A)** en leg het dubbelzijdige Sear Grate in het WEBER CRAFTED-frame **(B)**.*
2. Plaat het afstandsstuk tussen het dubbelzijdige Sear Grate en in de voorkant van de kuip **(C)**.
3. Verwarm je barbecue **gedurende 10-15 minuten** voor met het dubbelzijdige Sear Grate op zijn plaats.
4. Terwijl de barbecue voorverwarmt, bestrijk je je ingrediënten met olie en breng je ze op smaak met kruiden volgens het recept.
5. Voeg je eten toe en volg de rest van het recept.

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

## Je dubbelzijdige Sear Grate onderhouden

- Maak het dubbelzijde Sear Grate schoon met een reinigingsborstel na elk gebruik.
- Het dubbelzijde Sear Grate kan in de afwasmachine, maar we bevelen aan de set met de hand af te wassen met een mild afwasmiddel om de levensduur van het product te verlengen.
- Droog de mand goed af voordat je deze opbergt.

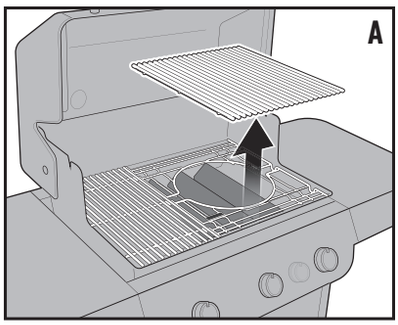
## Tips voor een grondige reiniging

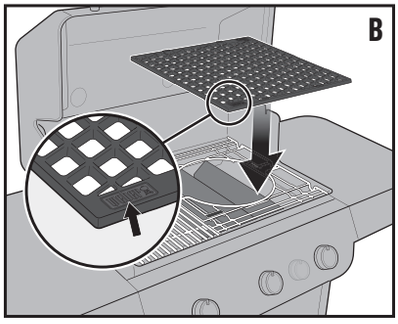
Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten opbouwen op je dubbelzijdige Sear Grate. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

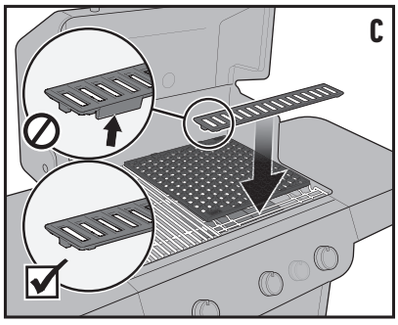
1. Verwijder zoveel mogelijk voedselresten van het dubbelzijdige Sear Grate.
2. Meng drie delen baksoda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Smeer het dubbelzijdige Sear Grate rijkelijk in met deze pasta. Het moet dik genoeg zijn om het rooster volledige te bedekken.
4. Laat het mengsel een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer soda toe en boen met een niet-schurende nyon borstel of spons schoon.
5. Spoel af en maak droog.

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 32 2/9/22 10:21 AM

**SIKKERHET**

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

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

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

**⚠ ADVARSEL: Senk aldri WEBER CRAFTED-tilbehøret i vann når det er varmt. Termisk sjokk kan forårsake skade på tilbehøret.**

**⚠ ADVARSEL: Grillbørsten bør kontrolleres for løse børstestrå og slitasje med jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse børstestrå på WEBER CRAFTET-tilbehøret, grillristene eller børsten.**

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

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

## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

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

## Dobbeltsidig stekerist – nye muligheter på grillen

Den dobbeltsidige stekeristen er spesiallagd så du kan grille smakfull biff og kylling på den ene siden og mer delikat mat, som sjømat og grønnsaker, på den andre siden – på begge sidene får du perfekte grillmerker som på fine restauranter.

## Se noen av rettene du kan lage med den dobbeltsidige stekeristen:

- New York Strip-biffer til familien – plass til opptil seks biffer
- Delikat sverdfisk eller mahi-mahi
- Saftige svinekoteletter med stekt mais
- Grillet, saftig fersken, ananas eller vannmelon

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 33 2/9/22 10:21 AM

NO

## Sjekkliste før du griller

✓ Sjekk at du har grillristene og rammen i WEBER CRAFTED-serien. Kan kjøpes på weber.com.

✓ Sørg for at den dobbeltsidige stekeristen er ren og klar til bruk

## Slik griller du

Når grillristene og rammen i WEBER CRAFTED-serien er på plass:

1. Fjern grillristen **(A)** og sett den dobbeltsidige stekeristen i WEBER CRAFTED-rammesystemet **(B)**.*
2. Plasser avstandsstykket mellom den dobbeltsidige stekeristen og framsiden av grillboksen **(C)**.
3. Forvarm grillen i **ca. 10–15 minutter** med den dobbeltsidige stekeristen på plass.
4. Mens grillen forvarmes kan du olje og krydre maten i henhold til oppskriften
5. Legg maten på grillen, og følg oppskriften

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

## Vedlikehold av den dobbeltsidige stekeristen

- Rengjør med en grillbørste både før og etter bruk.
- Den dobbeltsidige stekeristen kan vaskes i oppvaskmaskinen, men vi anbefaler å vaske den for hånd i mildt såpevann for lenger levetid.
- Må tørkes godt før oppbevaring.

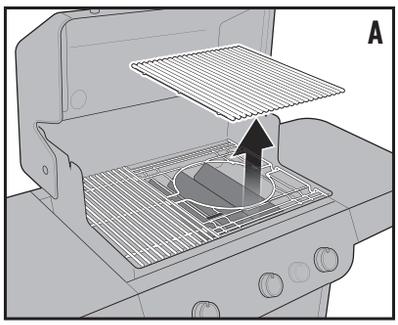
## Tips til dyprengjøring

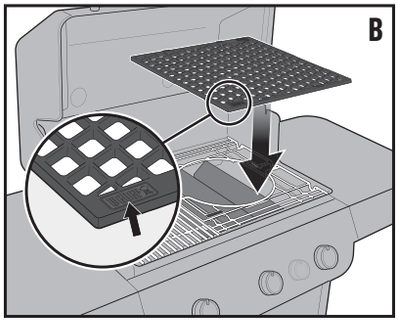
Matrester kan legge seg på den dobbeltsidige stekeristen over tid. Her er en effektiv metode for å gjøre den ren:

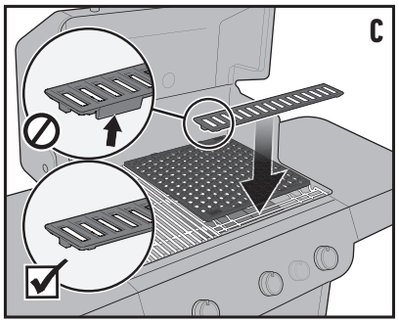
1. Fjern så mye av matrestene på den dobbeltsidige stekeristen som mulig.
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann til det dannes en pasta.
3. Påfør raust med pasta på den dobbeltsidige stekeristen. Den skal være tykk nok til å dekke risten helt.
4. La blandingen stå i noen timer eller over natten.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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 34 2/9/22 10:21 AM

**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.**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy zanurzać gorącego akcesorium WEBER CRAFTED w wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie akcesorium.**

**⚠ OSTRZEŻENIE: Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem wypadającego włosia i stopnia zużycia. Należy wymienić szczotkę, jeżeli na akcesoriach WEBER CRAFTED, rusztach lub szczotce znajduje się luźne włosie.**

**⚠ 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.

## Dwustronny ruszt do opiekania Sear Grate — wiele nowych możliwości

Dwustronny ruszt do opiekania Sear Grate został specjalnie zaprojektowany do opiekania smakowitych steków i kurczaka z jednej strony, a delikatniejszych potraw, jak owoce morza i warzywa, na drugiej stronie — a wszystko ze śladami wypieczenia jak z restauracji.

## Poznaj kilka takich potraw dzięki dwustronnemu rusztowi do opiekania Sear Grate:

- Steki New York Strip dla całej rodziny (6 sztuk)
- Wytrawny miecznik lub mahi-mahi
- Soczyste, opiekane kotlety wieprzowe z pieczoną kukurydzą
- Smaczne grillowane brzoskwinie, ananas lub arbuz

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 35 2/9/22 10:21 AM

PL

## Lista do sprawdzenia przed grillowaniem

✓ Sprawdź, czy masz ruszty i ramkę WEBER CRAFTED. Można je zakupić oddzielnie na stronie weber.com.

✓ Sprawdź, czy dwustronny ruszt do opiekania Sear Grate jest czysty i gotowy do użycia.

## Instrukcje grillowania

Gdy ruszty i ramka WEBER CRAFTED są zamontowane:

1. Wyjmij ruszt do opiekania **(A)** i połóż dwustronny ruszt do opiekania Sear Grate z ramką WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Umieść przekładkę między dwustronnym rusztem do opiekania Sear Grate a przodem komory pieczenia **(C)**.
3. Rozgrzej wstępnie grill **przez ok. 10–15 minut**, gdy dwustronny ruszt do opiekania Sear Grate znajduje się na miejscu.
4. Gdy grill rozgrzewa się, polej olejem i dopraw potrawę zgodnie z przepisem.
5. Umieść potrawę w grillu i przyrządzaj ją zgodnie z przepisem.

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

## Pielęgnacja dwustronnego rusztu do opiekania Sear Grate

- Przed lub po każdym użyciu należy wyczyścić go szczotką do grilla.
- Dwustronny ruszt do opiekania Sear Grate można myć w zmywarce, ale zalecane jest ręczne mycie łagodnym detergentem, aby przedłużyć żywotność produktu.
- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania akcesorium należy dokładnie osuszyć.

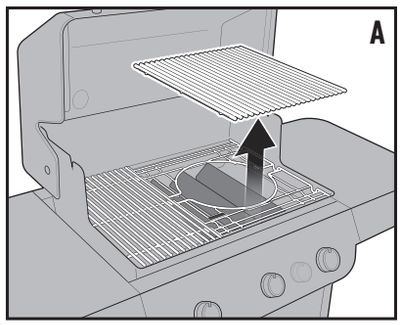
## Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia

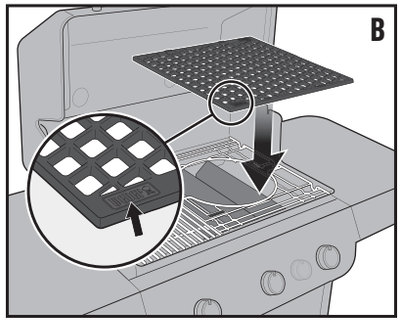
Z czasem na dwustronnym ruszcie do opiekania Sear Grate mogą gromadzić się resztki jedzenia. Oto efektywna metoda usuwania resztek:

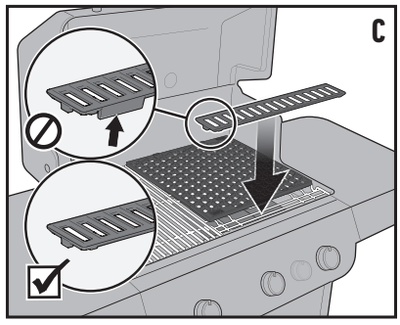
1. Usunąć jak największą ilość resztek jedzenia z dwustronnego rusztu do opiekania Sear Grate.
2. Przygotować roztwór trzech części sody i jednej części wody. Utworzy się pasta.
3. Nałożyć obficie pastę na dwustronny ruszt do opiekania Sear Grate. Gruba warstwa powinna go całkowicie pokryć.
4. Pozostawić na kilka godzin lub na noc. Dodaj więcej sody i wyczyść powierzchnię delikatną szczoteczką lub gąbką.
5. Opłucz i wysusz powierzchnię.

   **UWAGA:** W przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można polać octem. Gdy skończy się musowanie, wyszoruj i opłucz powierzchnię.

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 36 2/9/22 10:21 AM

**SEGURANÇA**

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

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

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

**⚠ AVISO: Nunca submerja o seu acessório WEBER CRAFTED em água enquanto estiver quente. O choque térmico pode causar danos no seu acessório.**

**⚠ AVISO: As escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas no acessório WEBER CRAFTED, nas grelhas de cozedura ou na própria escova.**

**⚠ 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.

## Grelha para selar de dupla face – Um mundo de novas possibilidades

A sua Grelha para selar de dupla face foi concebida especialmente para, num dos lados, grelhar bifes e frango repletos de sabor e, no outro lado, grelhar alimentos mais delicados como marisco e vegetais, sempre com marcas de grelha perfeitas.

## Explore alguns destes pratos com a sua Grelha para selar de dupla face:

- Bifes New York Strip para a família - até seis pessoas
- Saboroso peixe-espada ou mahi-mahi
- Suculentas costeletas de porco seladas com milho assado
- Deliciosos pêssegos, ananás ou melancia grelhados

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 37 2/9/22 10:21 AM

PT

## Confirmar antes de grelhar

✓ Certifique-se de que tem as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED. Estes podem ser adquiridos em separado em weber.com.

✓ Certifique-se de que a sua Grelha para selar de dupla face está limpa e pronta a usar.

## Instruções para grelhar

Quando as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED estiverem instaladas:

1. Retire a grelha de cozedura **(A)** e coloque a Grelha para selar de dupla face dentro da Estrutura WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Coloque o Espaçador entre a Grelha para selar de dupla face e a frente da cookbox **(C)**.
3. Pré-aqueça o seu grelhador por **aprox. 10-15 minutos** com a Grelha para selar de dupla face já colocada.
4. Enquanto o grelhador está a pré-aquecer, unte e tempere os alimentos de acordo com a receita.
5. Coloque os alimentos na grelha e continue a receita.

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

## Conservação da sua Grelha para selar de dupla face

- Use uma escova para grelhador para limpar antes ou após cada utilização.
- A Grelha para selar de dupla face é adequada para máquina de lavar loiça; no entanto, para prolongar a vida útil do produto, recomendamos lavar à mão, utilizando um detergente suave.
- Secar bem antes de armazenar.

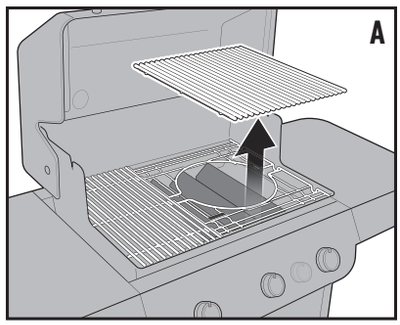
## Dicas para uma limpeza profunda

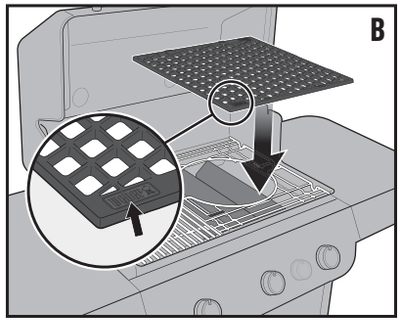
Com o passar do tempo, a sua Grelha para selar de dupla face pode acumular resíduos de alimentos. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

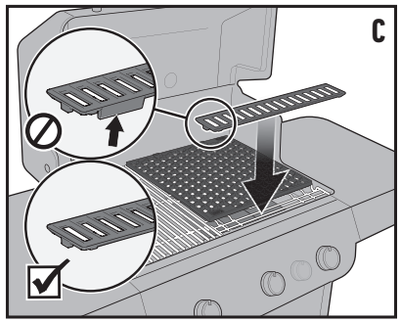
1. Remova o máximo de resíduos possível da Grelha para selar de dupla face.
2. Misture três partes de bicarbonato de sódio e uma parte de água. Irá formar-se uma pasta.
3. Aplique uma quantidade generosa de pasta na Grelha para selar de dupla face. Deve ser uma camada espessa o suficiente para revestir na totalidade.
4. Deixe a mistura atuar durante algumas horas ou de um dia para o outro. Acrescente mais bicarbonato de sódio e esfregue com uma escova ou esponja não abrasiva.
5. Enxague e seque.

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 38 2/9/22 10:21 AM

**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.**

**⚠ AVERTIZARE: Nu imersați niciodată accesoriul WEBER CRAFTED în apă când este fierbinte. Șocul termic poate cauza deteriorarea accesoriului.**

**⚠ AVERTIZARE: Periile de grătar trebuie verificate în mod regulat pentru peri căzuți și uzură excesivă. Înlocuiți peria dacă găsiți peri căzuți pe accesoriul WEBER CRAFTED, pe grilele de gătit sau pe pensulă.**

**⚠ 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 accidentări 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.

## Grill de rumenit cu două părți – Inspirație la gătit

Grillul de rumenit cu două părți este creat special pentru ca dvs. să puteți găti la grătar fripturi minunate și carne de pui pe o parte și alimente mai delicate, de exemplu, fructe de mare și legume pe cealaltă parte, toate cu semne de prăjire similare celor de la restaurant.

## Explorați cu grillul de rumenit cu două părți câteva dintre aceste feluri:

- Contrafile de vită pentru familie - maximum șase bucăți
- Pește-spadă savuros sau mahi-mahi
- Cotlete de porc rumenite și suculente cu porumb la grătar
- Piersici, ananas sau pepene roșu, delicios gătite la grătar

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 39 2/9/22 10:21 AM

RO

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

✓ Confirmați că aveți grillul și cadrul WEBER CRAFTED. Acestea pot fi achiziționate separat de pe weber.com.

✓ Verificați dacă grillul de rumenit cu două părți este curat și gata de a fi folosit.

## Instrucțiuni pentru gătit la grătar

După ce ați instalat grillul și cadrul WEBER CRAFTED:

1. Scoateți grila de gătit **(A)** și așezați grillul de rumenit cu două părți în cadrul WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Așezați distanțierul între grillul de rumenit cu două părți și partea din față a incintei pentru gătit **(C)**.
3. Preîncălziți grătarul timp de **aproximativ 10-15 minute** cu grillul de rumenit cu două părți aflat pe poziție.
4. În timp ce se preîncălzește grătarul, ungeți cu ulei și condimentați alimentele conform rețetei.
5. Adăugați alimentele și continuați să preparați rețeta.

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

## Îngrijirea grillului de rumenit cu două părți

- Folosiți o perie pentru grătar pentru curățare înainte sau după fiecare utilizare.
- Grillul de rumenit cu două părți se poate spăla în mașina de spălat, cu toate acestea, pentru prelungirea duratei de viață a produsului, recomandăm spălarea manuală, cu detergent neutru.
- Uscați-l bine înainte de a-l depozita.

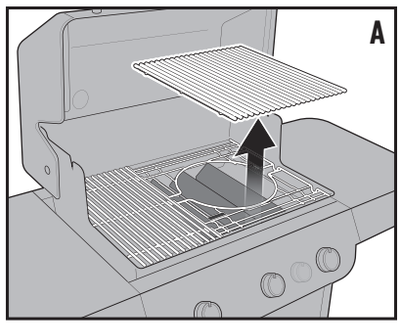
## Sfaturi pentru curățare în profunzime

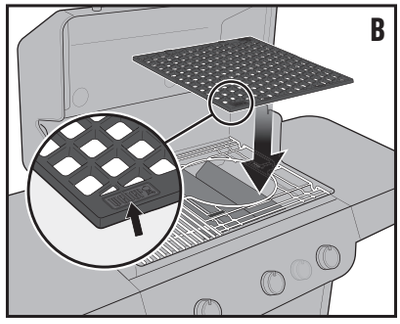
În timp, pe grillul de rumenit cu două părți se pot acumula reziduuri de alimente. Iată o metodă eficace prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

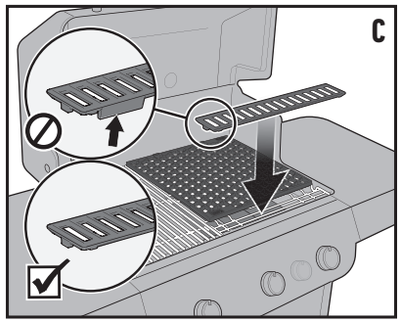
1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri posibil de pe grillul de rumenit cu două părți.
2. Combinați trei părți de bicarbonat de sodiu cu o parte apă. Se va forma o pastă.
3. Aplicați un strat generos de pastă pe grillul de rumenit cu două părți. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 40 2/9/22 10:21 AM

**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.**

**⚠ ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не погружайте неостывший аксессуар WEBER CRAFTED в воду. Резкое изменение температуры способно привести к повреждению вашего аксессуара.**

**⚠ ВНИМАНИЕ! Необходимо регулярно проверять щетки для гриля на предмет выпадения щетинок и чрезмерного износа. При обнаружении выпавших щетинок на аксессуаре WEBER CRAFTED, решетке для приготовления или на щетке необходимо заменить щетку.**

**⚠ 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.

## Двусторонняя решетка Sear Grate — назначение аксессуара

Ваша решетка Sear Grate специально разработана так, чтобы вы могли готовить на одной ее стороне ароматные стейки или курицу, а на другой — более деликатные блюда, как например морепродукты и овощи, создавая на них красивый рисунок обжарки, как в ресторане.

## Попробуйте приготовить на двусторонней решетке Sear Grate эти блюда:

- Стейки «Нью-Йорк» для всей семьи — до шести порций
- Рыба-меч в пряностях или махи-махи
- Сочные свиные отбивные с жареной кукурузой
- Аппетитные персики, ананас или арбуз, обжаренные на гриле

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 41 2/9/22 10:21 AM

RU

## Перед началом приготовления

✓ Убедитесь в том, что ваш гриль оснащен рамой установочного комплекта и решетками WEBER CRAFTED. Их можно приобрести отдельно на сайте weber.com.

✓ Убедитесь, что ваша двусторонняя решетка Sear Grate не имеет загрязнений и готова к установке.

## Инструкции по приготовлению на гриле

После установки рамы и решеток WEBER CRAFTED:

1. Снимите решетку для приготовления **(A)** и установите двустороннюю решетку Sear Grate на раму WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Установите промежуточную решетку между двусторонней решеткой Sear Grate и передней частью котла гриля **(C)**.
3. Нагревайте гриль в течение **примерно 10-15 минут** с установленной двусторонней решеткой Sear Grate.
4. Пока гриль нагревается, смажьте продукты маслом и приправьте их в соответствии с рецептом.
5. Выложите продукты на гриль и действуйте согласно рецепту.

*При приготовлении на смарт-грилях WEBER не прикасайтесь к датчику температуры в задней части котла гриля.

## Уход за двусторонней решеткой Sear Grate

- До или после каждого использования очищайте изделие при помощи щетки для гриля.
- Двустороннюю решетку Sear Grate можно мыть в посудомоечной машине, но чтобы продлить срок службы аксессуара, мы рекомендуем мыть ее вручную с использованием мягкого моющего средства.
- Перед хранением тщательно просушите.

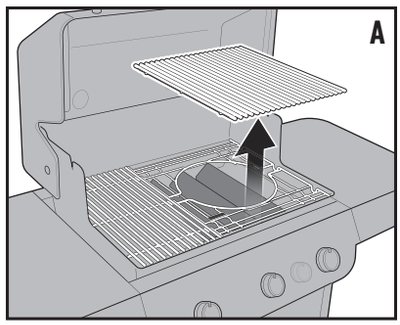
## Советы по тщательной очистке

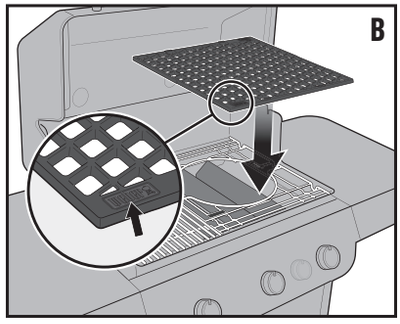
Со временем на двусторонней решетке Sear Grate могут накапливаться налипшие остатки еды. Для их удаления воспользуйтесь этим эффективным способом:

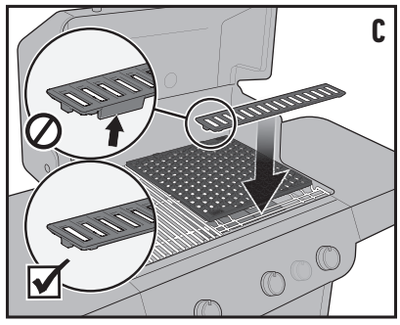
1. Удалите как можно больше загрязнений с двусторонней решетки Sear Grate.
2. Смешайте три части пищевой соды с одной частью воды. Смесь приобретет консистенцию пасты.
3. Обильно нанесите пасту на двустороннюю решетку Sear Grate. Слой должен быть достаточно толстым, чтобы покрыть поверхность полностью.
4. Оставьте смесь на несколько часов или на ночь. Добавьте еще пищевой соды и потрите неабразивной нейлоновой щеткой или губкой.
5. Тщательно ополосните и высушите.

   **ПРИМЕЧАНИЕ.** Для удаления особо стойких загрязнений полейте пасту уксусом непосредственно перед очисткой. Как только пенообразование прекратится, продолжите очистку и ополосните.

**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 weber.com.**






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 42 2/9/22 10:21 AM

**BEZPEČNOSŤ**

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

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

**⚠ VAROVANIE: Príslušenstvo WEBER CRAFTED nepoužívajte na bočnom horáku.**

**⚠ VAROVANIE: Keď je príslušenstvo WEBER CRAFTED horúce, neponárajte ho do vody. Teplotný šok môže spôsobiť poškodenie príslušenstva.**

**⚠ VAROVANIE: Kefky na gril by ste mali pravidelne kontrolovať, či nestrácajú štetiny a či nie sú nadmerné opotrebované. Kefku nahraďte novou, ak nájdete vypadnuté štetiny na príslušenstve WEBER CRAFTED, grilovacích roštoch alebo kefke.**

**⚠ 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 k objaveniu výhod záhradnej kuchyne! Vďaka kolekcii WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System môžete tráviť viac času vonku a variť pokrmy, o ktorých ste si mysleli, že ich na grile nie je možné pripraviť.

## Dvojstranný rošt Sear Grate – objavte nové možnosti

Dvojstranný rošt Sear Grate je špeciálne navrhnutý tak, aby ste mohli grilovať chutné steaky a kura na jednej strane a krehkejšie jedlá, ako sú napríklad morské plody či zelenina, na druhej strane. A navyše so vzorom mriežky ako z reštaurácie!

## So svojím dvojstranným roštom Sear Grate si môžete vychutnať napríklad:

- New York Strip Steaks pre celú rodinu – až 6 porcií
- Pikantný mečúň alebo mahi-mahi
- Šťavnaté bravčové kotlety s grilovanou kukuricou
- Delikátne grilované broskyne, ananás alebo melón

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

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

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 43 2/9/22 10:21 AM

SK

## Zoznam úloh pred grilovaním

✓ Skontrolujte, či máte rošty a rám WEBER CRAFTED. Produkty možno zakúpiť jednotlivo na stránke weber.com.

✓ Uistite sa, že dvojstranný rošt Sear Grate je čistý a pripravený na použitie.

## Pokyny ku grilovaniu

Po namontovaní roštov a rámu WEBER CRAFTED:

1. Vyberte grilovací rošt **(A)** a vložte dvojstranný rošt Sear Grate do rámu WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Rozpierku umiestnite medzi dvojstranný rošt Sear Grate a prednú stranu grilovacej vane **(C)**.
3. Predhrejte gril **približne na 10 – 15 minút** s dvojstranným roštom Sear Grate na mieste.
4. Kým sa gril predhrieva, ochuťte jedlo olejom a koreninami.
5. Jedlo vložte a pokračujte podľa receptu.

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

## Starostlivosť o dvojstranný rošt Sear Grate

- Pred alebo po každom grilovaní použite kefku na čistenie grilu.
- Dvojstranný rošt Sear Grate je vhodný do umývačky riadu, odporúčame však umývanie v rukách s jemným prípravkom, aby ste predĺžili životnosť produktu.
- Pred uskladnením produkt vysušte.

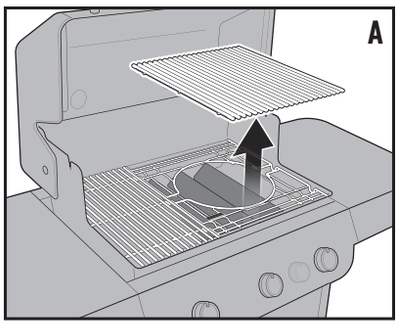
## Tipy na dôkladné čistenie

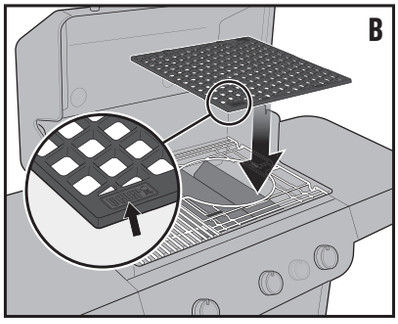
Časom sa môžu na dvojstrannom rošte Sear Grate prichytávať zvyšky jedla. Účinný spôsob, ako ich odstrániť:

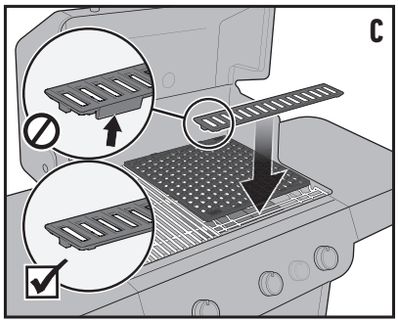
1. Z dvojstranného roštu Sear Grate odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Pastu naneste na dvojstranný rošt Sear Grate. Pasta by mala byť dostatočne hustá, aby úplne pokryla povrch.
4. Zmes nechajte pôsobiť niekoľko hodín alebo cez noc. Pridajte viac jedlej sódy a vydrhnite neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
5. Opláchnite a vysušte.

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 44 2/9/22 10:21 AM

**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.**

**⚠ OPOZORILO: Ko je vroč, dodatka WEBER CRAFTED ne potapljajte v vodo. Toplotni šok ga lahko poškoduje.**

**⚠ OPOZORILO: Redno preverjajte, ali s krtače za žar odpadajo ščetine in ali so obrabljene. Če na pripomočku, rešetki za peko ali krtači WEBER CRAFTED najdete odpadle ščetine, krtačo zamenjajte.**

**⚠ 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.

## Dvostranska rešetka za peko – neskončne možnosti za pripravo hrane

Dvostranska rešetka za peko je zasnovana posebej za peko okusnih steakov in piščanca na žaru na eni strani, na drugi strani pa lahko pečete bolj občutljivo hrano, kot so morski sadeži in zelenjava. Vsa hrana bo imela vzorec rešetke restavracijske kakovosti.

## Raziščite pripravo nekaterih jedi z dvostransko rešetko za peko:

- New York steak trakovi za vso družino - primerno za šest trakov
- Slana mečarica ali zlata skuša
- Sočno zapečeni svinjski kotleti s praženo koruzo
- Okusne breskve, ananas ali lubenica na žaru

*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.**



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 45 2/9/22 10:21 AM

SL

## Kontrolni seznam pred začetkom peke na žaru

✓ Preverite, ali imate rešetko in ogrodje za žar WEBER CRAFTED. Kupiti ju je mogoče ločeno na weber.com.

✓ Preverite, ali je dvostranska rešetka za peko čista in pripravljena za uporabo.

## Navodila za peko na žaru

Po namestitvi rešetke in ogrodja WEBER CRAFTED:

1. Odstranite rešetko za žar **(A)** in v ogrodje žara WEBER CRAFTED namestite dvostransko rešetko za peko **(B)**.*
2. Med dvostransko rešetko za peko in sprednji del posode za peko namestite distančnik **(C)**.
3. Žar z nameščeno dvostransko rešetko za peko predhodno segrevajte **približno 10-15 minut**.
4. Med segrevanjem žara naoljite in začinite hrano v skladu z receptom.
5. Položite hrano na žar in sledite navodilom v receptu.

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

## Vzdrževanje dvostranske rešetke za peko

- Za čiščenje rešetke pred uporabo in po njej uporabite krtačo za žar.
- Dvostranska rešetka za peko je sicer primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, vendar boste z ročnim pranjem z blagim detergentom podaljšali njeno življenjsko dobo.
- Pred shranjevanjem jo temeljito posušite.

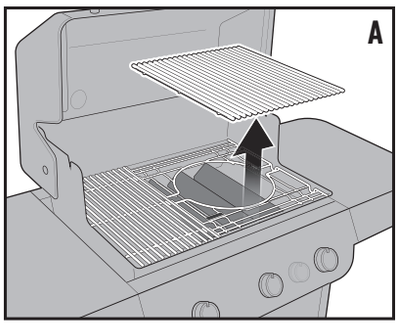
## Nasveti za globinsko čiščenje

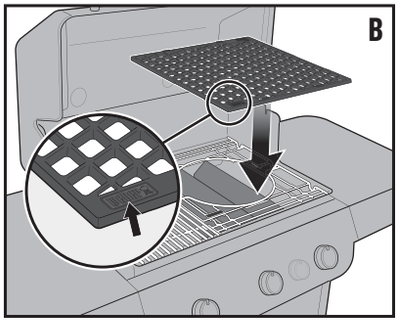
Na dvostranski rešetki za peko se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanki hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

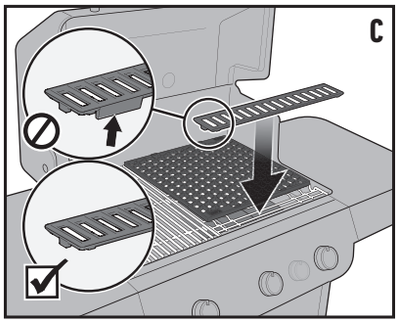
1. Z dvostranske rešetke za peko odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3:1. Nastala bo pasta.
3. Pasto v debeli plasti nanesite na dvostransko rešetko za peko. Sloj mora biti dovolj debel, da v celoti prekrije rešetko.
4. Mešanico pustite stati na rešetki nekaj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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 46 2/9/22 10:21 AM

**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.**

**⚠ UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızı sıcakken asla suya daldırmayın. Termal şok aksesuarınıza zarar verebilir.**

**⚠ UYARI: Barbekü temizleme fırçalarında gevşek teller veya fazla aşınma olup olmadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir. WEBER CRAFTED aksesuarlarında, pişirme ızgaralarında ya da fırçada kopmuş teller bulursanız fırçayı değiştirin.**

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

**Bu UYARI ve DİKKAT ifadelerine uygun hareket edilmemesi, ciddi vücut yaranması 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

## Çift Taraflı Mühürleme Izgarası – Yapılabilecek Yemekler

Çift Taraflı Mühürleme Izgarası, bir tarafında lezzetli biftekler ve tavuk ve diğer tarafında deniz ürünleri ve sebzeler gibi daha narin yiyecekleri, restoran kalitesindeki ızgara izleriyle pişirmenizi sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır

## Çift Taraflı Mühürleme Izgarası pişirebileceğiniz bazı yiyecekleri keşfedin:

- Tüm aile için New York Strip Biftek - altı tane aynı anda pişirilebilir
- Lezzetli kılıçbalığı ya da lambuka
- Sulu mühürlenmiş domuz pirzolaları ve ızgara mısır
- Izgarada pişirilmiş lezzetli şeftaliler, ananaslar ya da karpuz

*Kullanım ve bakım önerileri için bir sonraki sayfaya devam edin »*

**Yeni barbekü maceralarınızı duymak için sabırsızlanıyoruz!**

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 47 2/9/22 10:21 AM

TR

## Barbekü Yapmadan Önce Kontrol Listesi

✓ WEBER CRAFTED Izgaralarına ve Çerçevesine sahip olduğunuzdan emin olun. Bu ürünler weber.com'dan ayrıca satın alınabilir.

✓ Çift Taraflı Mühürleme Izgaranızın temiz ve kullanıma hazır olduğundan emin olun.

## Pişirme Talimatları

WEBER CRAFTED Izgaraları ve Çerçevesi takıldığında:

1. Pişirme ızgarasını çıkarın **(A)** ve Çift Taraflı Mühürleme Izgarasını WEBER CRAFTED Çerçeve içine yerleştirin **(B)**.*
2. Çift Taraflı Mühürleme Izgarası ile pişirme kutusunun önü arasına bir ara parçası yerleştirin **(C)**.
3. Barbekünüzü Çift Taraflı Mühürleme Izgarası takılı haldeyken **yaklaşık 10-15 dakika** ön ısıtın.
4. Barbekü ön ısınırken yiyeceklerinizi tarifine göre yağlayın ve çeşnilendirin.
5. Yiyeceklerinizi yerleştirin ve tarifi uygulamaya devam edin.

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

## Çift Taraflı Mühürleme Izgaranızın Bakımı

- Her kullanımdan önce ya da sonra bir barbekü temizleme fırçası kullanın.
- Çift Taraflı Mühürleme Izgarası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak ürünün kullanım ömrünü uzatmak için yumuşak bir elde yıkama deterjanı kullanılması önerilmektedir.
- Saklamadan önce iyice kurutun.

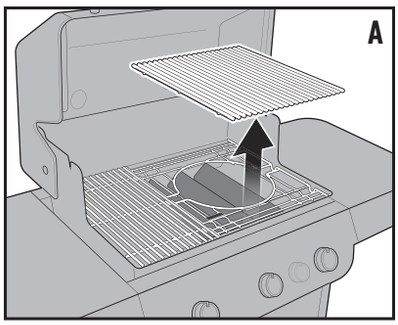
## Derinlemesine Temizlik için İpuçları

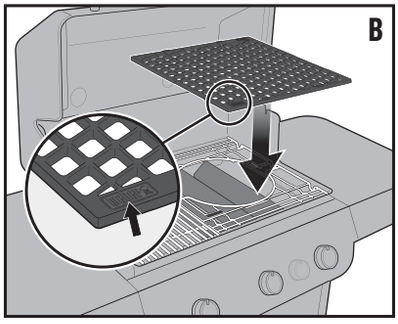
Çift Taraflı Mühürleme Izgaranızın üzerinde zamanla yiyecek artıkları birikebilir. Bunları uzaklaştırmanın etkili bir yolu:

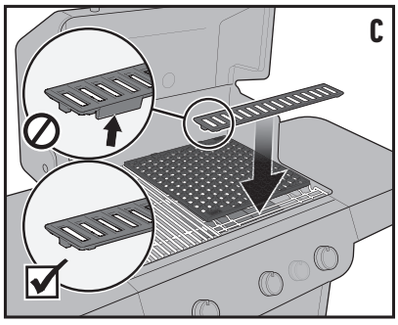
1. Çift Taraflı Mühürleme Izgarasının üzerindeki yiyecek kalıntılarını mümkün olduğunca uzaklaştırın.
2. Üç ölçü karbonatı bir ölçü suyla karıştırın. Bir macun oluşacaktır.
3. Macunu Çift Taraflı Mühürleme Izgarasına bolca sürün. Tam kaplayacak kadar kalın olmalıdır.
4. Karışımı birkaç saat ya da gece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

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

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 48 2/9/22 10:21 AM

**السلامة**

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

**⚠ 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.**

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

**⚠ يُحظر غمر ملحق شوايتك WEBER CRAFTED في الماء إذا كان ساخنًا. فقد تتسبب الصدمة الحرارية في إتلاف الملحق.**

**⚠ تحذير: يلزم فحص فُرش الشوّاية بانتظام للتأكد من خلوّها من الشعيرات المفكّكة أو التآكل الزائد. استبدل الفرشاة إذا وجدت أي شعيرات مُفكّكة على ملحقات WEBER CRAFTED أو شبكات الطهي أو الفُرش.**

**⚠ 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 شوّايتك.

## شبكة شواء مزدوجة - آفاق واسعة لخيارات الطعام

لقد صمّمنا شبكة الشواء المزدوجة خصيصًا بحيث تُمكّنك من شواء شرائح اللحم والدجاج ذات المذاق الغني على أحد الجانبين، وطهي الأطعمة الأكثر رقّة مثل المأكولات البحرية والخضروات على الجانب الآخر، لتحصل على مشويات مميزة بعلامات الشواء بجودة المطاعم.

## تعرّف على بعض تلك الأصناف مع شبكة الشواء المزدوجة:

• شرائح اللحم على طريقة نيويورك للعائلة - تكفي حتى ستة أشخاص.

• سمك أبو سيف المتبّل أو الماهي ماهي.

• اللحم المشوي الطريّ مع الذرة المحمّصة.

• الخوخ أو الأناناس أو البطيخ المشوي اللذيذ.

المتابعة إلى الصفحة التالية لدليل الاستخدام والعناية »

## نحن متحمّسون لمعرفة آخر مغامراتك في الشواء!

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



52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 49 2/9/22 10:21 AM

## قائمة مراجعة ما قبل الشواء

✓ تأكيد أن لديك شبكات وإطار WEBER CRAFTED.. يمكنك شراؤها بشكل منفصل على موقعنا weber.com.

✓ التأكد من أن قطع شبكة الشواء المزدوجة نظيفة وجاهزة للاستخدام.

## إرشادات الشواء

بمجرد تركيب شبكات وإطار WEBER CRAFTED:

1. قم بإزالة شبكة الطهي **(A)** وركّب شبكة الشواء المزدوجة داخل إطار WEBER CRAFTED Frame **(B)**.*
2. ضع الفاصل بين شبكة الشواء المزدوجة وأمام صندوق الطهي **(C)**.
3. سخّن الشوّاية مسبقًا لمدة **15-10 دقيقة تقريبًا** مع وضع شبكة الشواء المزدوجة في مكانها.
4. بينما يتم التسخين المُسبق للشوّاية، ضع الزيت والتوابل على الطعام حسب الوصفة.
5. أضِف طعامك وأكمل الوصفة.

*عند استخدام شوّايات Weber Smart Grill، تجنب ملامسة جهاز قياس الحرارة الداخلية الموجود في الجزء الخلفي من صندوق الطهي.

## الاعتناء بشبكة الشواء المزدوجة

- استخدم فرشاة شواية لتنظيفها قبل وبعد كل استخدام.
- يمكنك غسل شبكة الشواء المزدوجة في غسالة الأطباق بأمان، ولكننا ننصح بغسلها يدويًا باستخدام مسحوق أطباق لطيف، وذلك لإطالة العمر الافتراضي للمنتج.
- يلزم تجفيفه جيدًا قبل تخزينه.

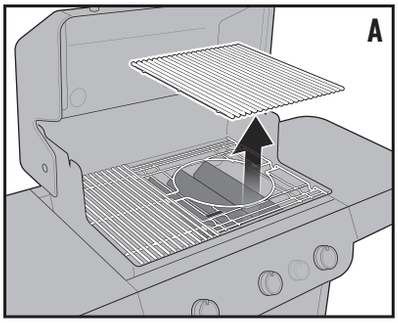
## نصائح للتنظيف العميق

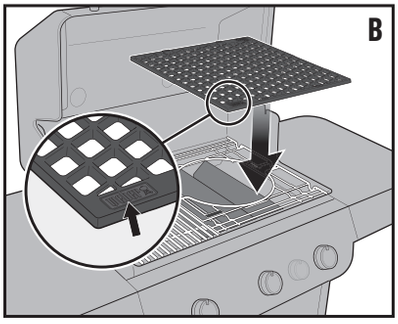
بمرور الوقت، قد تتراكم بقايا الأطعمة داخل شبكة الشواء المزدوجة. سنعرّفك هنا على طريقة فعّالة لإزالتها:

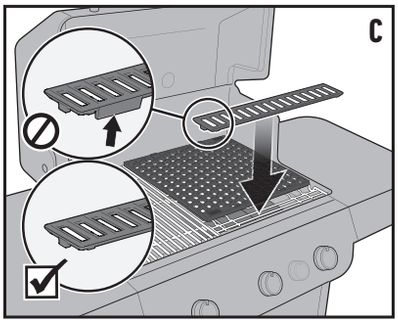
1. قم بإزالة أكبر قدر ممكن من بقايا الطعام من شبكة الشواء المزدوجة.
2. ضع ثلاثة مقادير من بيكربونات الصوديوم مع مقدار واحد من الماء. ستحصل على معجون.
3. ضع كمية كبيرة من المعجون على شبكة الشواء المزدوجة. يجب أن يكون سميكًا بما يكفي لتغطيتها بالكامل.
4. اترك الخليط لبضع ساعات أو طوال الليل. أضِف المزيد من بيكربونات الصوديوم ثم افركها باستخدام فرشاة نايلون غير خشنة أو إسفنجة.
5. اشطف الشبكة وجففها.

**ملاحظة:** إذا كانت هناك بقايا عنيدة للغاية، قم بصب الخل على المعجون قبيل التنظيف. وبمجرد انتهاء تفاعل الفوران، تابع الفرك والشطف.

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






52900_DualSidedSearGrate_EMEA_020122.indd 50 2/9/22 10:21 AM



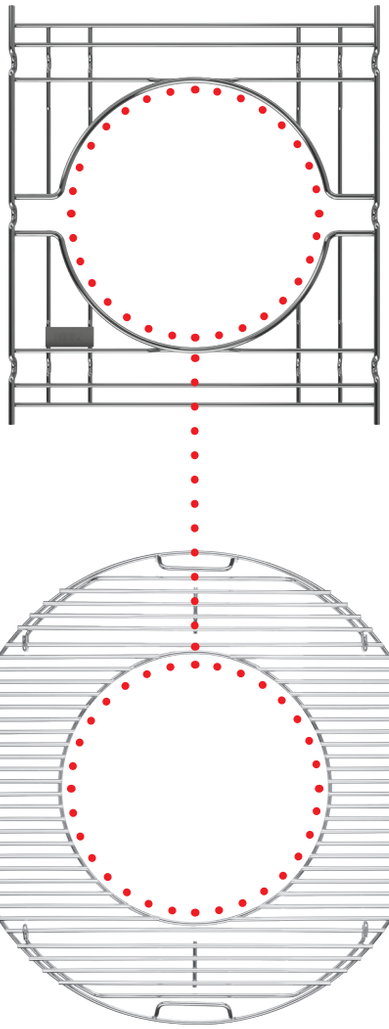




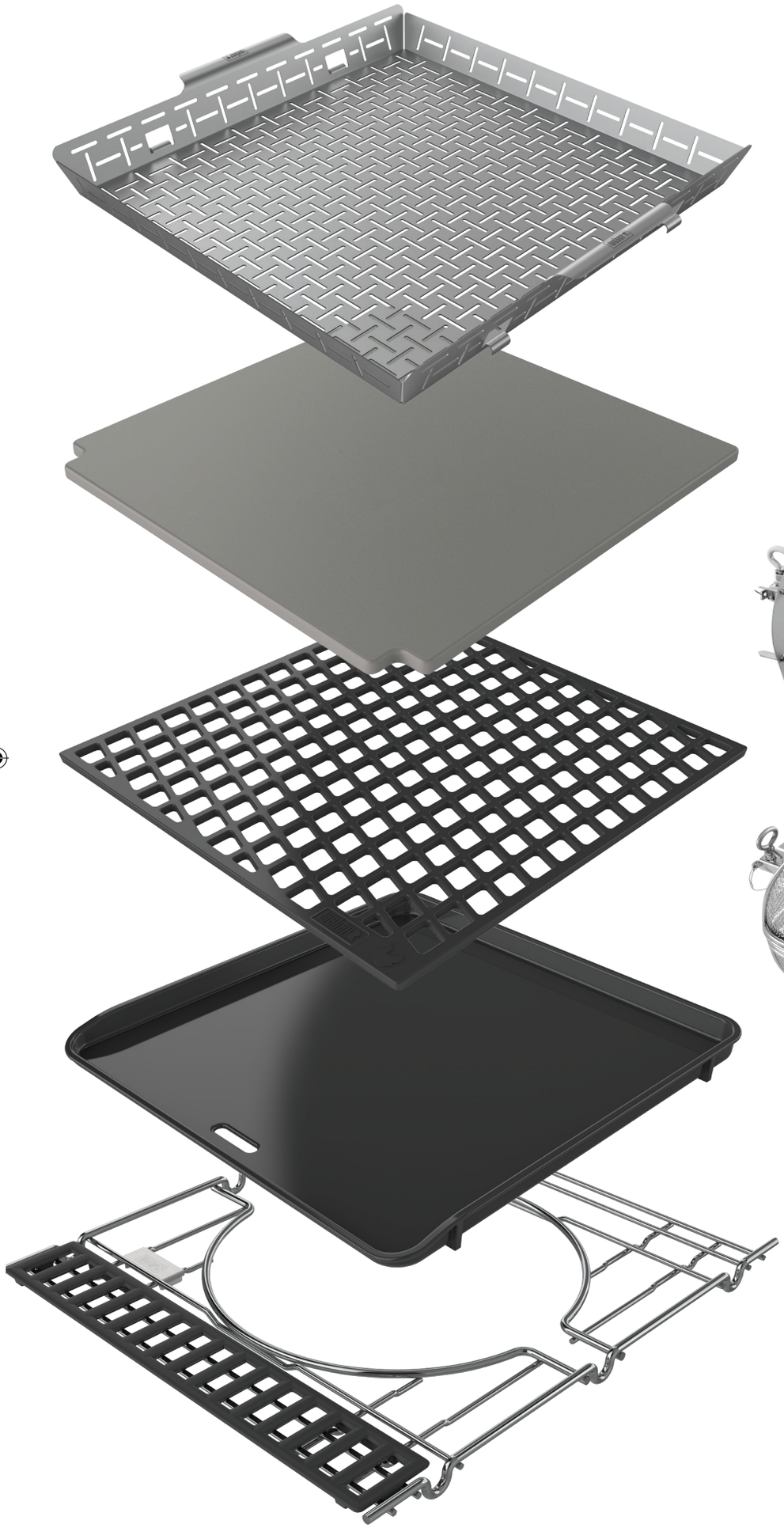






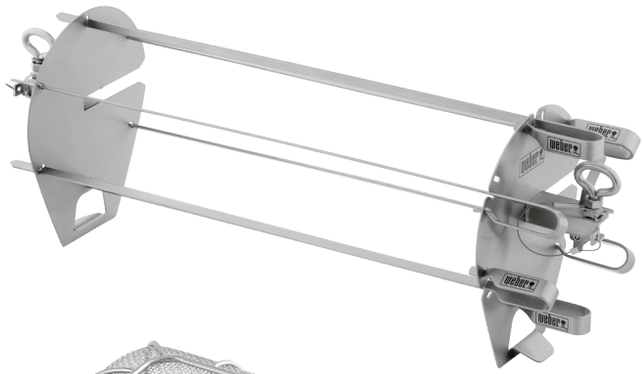


DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber CRAFTED GOURMET BBQ SYSTEM

weber.com





**52900** 02/01/22