

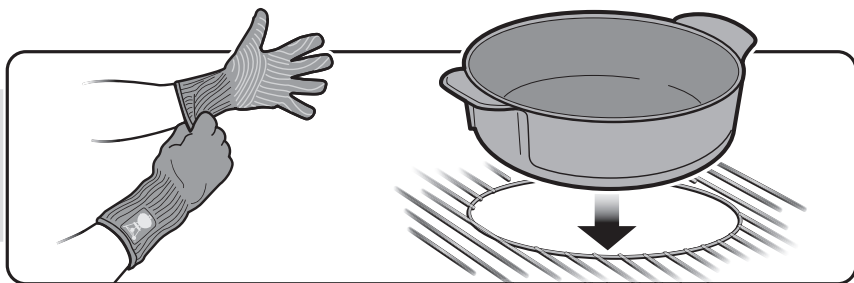


**GOURMET
BBQ SYSTEM™**

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| EN Dutch Oven | PL Kociołek duński |
| ES Horno Holandés | RU Утятница |
| FR Faitout | CS Holandská trouba |
| DE Schmortopf | SK Holandská rúra |
| FI Hollantilainen uuni | HU Holland sütő |
| NO Hollandsk ovn | RO Cuptor olandez |
| DA Dutch Oven | SL Lonec "Dutch Oven" |
| SV Stekgryta | HR Posuda Dutch Oven |
| NL Braadpan | ET Hollandi ahi |
| IT Casseruola di ghisia | LV Sautēšanas katls „pīle” |
| PT Forno Holandês | LT Puodas-krosnelė |

57951

07/22/14



EN Follow all **DANGER**, **WARNING**, and **CAUTION** statements provided in your Weber® Grill Owner's Guide.

- ⚠ **CAUTION:** Always wear heat-resistant gloves when handling the hot Dutch oven.
- ⚠ **CAUTION:** If cooking with liquid, use care when moving to avoid spilling.
- ⚠ **CAUTION:** Do not set the Dutch oven on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.
- ⚠ **WARNING:** Do not use the Dutch oven as a deep fryer.
- ⚠ **WARNING:** Do not use the Dutch oven on your side burner.
- ⚠ **WARNING:** Do not place the Dutch oven on the side table of your grill.
- ⚠ **WARNING:** Use the lid of the Dutch oven to control any oil that may flash.
- ⚠ **WARNING:** Do not add any type of alcohol to a hot Dutch oven.

 **WARNING:**
Hot surface.

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

The Dutch oven can break if dropped. Contact Weber® customer service if the Dutch oven is damaged or unusable.

Use and Care

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

After use, wait until cool and then clean and dry completely. Apply a small amount of vegetable oil to the rim to help prevent rust, and then store inside in a cool, dry location.

NOTE: To protect the porcelain-enamel coating on the Dutch oven, do not strike metal objects against the rim. Gouging or scraping the porcelain-enamel surface with sharp metal utensils can also damage the porcelain-enamel surface.

Dutch ovens can be used for searing, braising, simmering, and baking. Each recipe will have different preheat and cooking instruction. Below are some basic guidelines for common cooking styles:

Searing

- Sear food either on the cooking grates or in the Dutch oven.
- If searing in the Dutch oven, place the Gourmet BBQ System™ grate in your grill, place the Dutch oven into the grate, and preheat on direct high heat following the instructions in your Weber® Grill Owner's Guide.
- Add no more than 2-3 tablespoons of oil, and then sear to desired doneness.

Braising, simmering, or baking

- Preheat grill approximately 10-15 minutes to desired temperature following the instructions in your Weber® Grill Owner's Guide to setup for direct-medium heat.
- Place food in Dutch oven and place lid on oven.
- Position Dutch oven into the Gourmet BBQ System™ cooking grate and cook until desired doneness according to recipe.



ES Obedecer todas las frases de PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN que se dan en la Guía del propietario de su barbacoa Weber®.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Ponerse guantes resistentes al calor siempre que vaya a manipular el horno holandés caliente.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** De estar cocinando con líquidos, tener cuidado al revolver para evitar derrames.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No colocar el horno holandés sobre ninguna superficie combustible, de vidrio ni cualquier otra que pueda dañarse con el calor.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No usar el horno holandés como freidora de inmersión.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No usar el horno holandés como quemador lateral.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No poner el horno holandés en la mesa lateral de su barbacoa.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Usar la tapa del horno holandés para controlar cualquier llamarada del aceite.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No agregar ningún tipo de alcohol a un horno holandés caliente.



ADVERTENCIA:
Superficie caliente.

No obedecer estas frases de PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN podría traer como consecuencia lesiones corporales graves o la muerte u ocasionar un fuego o explosión y el consiguiente daño a la propiedad.

El horno holandés puede romperse si se deja caer. Comunicarse con el servicio al cliente de Weber® si el horno holandés está dañado o inservible.

Uso y cuidado

Antes del primer uso: Lavar bien a mano el horno holandés con jabón de fregar suave. Secarlo completamente con un paño suave o papel toalla.

Después de usarlo, esperar a que se enfríe y lavarlo y secarlo bien. Untarle una pequeña cantidad de aceite vegetal al borde para evitar que se oxide y guardarlo en un lugar seco y fresco.

Nota: para proteger el revestimiento de esmalte vitrificado del horno holandés, no golpear el borde con objetos de metal. La superficie de esmalte vitrificado también puede dañarse si se raspa o raya con utensilios de metal punzantes.

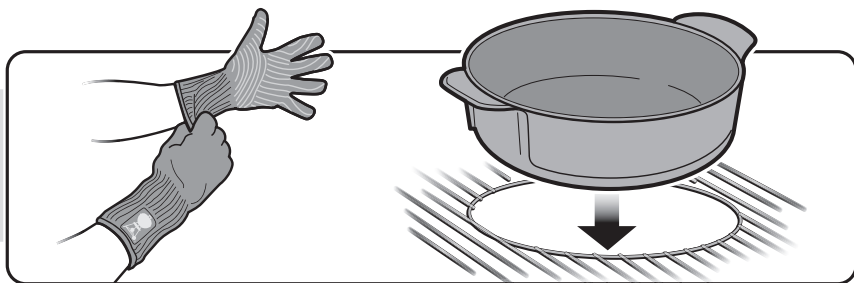
El horno holandés puede usarse para dorar, brasear, cocer a fuego lento y hornear. Cada receta tendrá diferentes instrucciones de precalentado y cocido. A continuación se dan algunas orientaciones básicas para los estilos de cocina comunes:

Dorado

- Dorar los alimentos en las parrillas de cocción o en el horno holandés.
- Si se va a dorar en el horno holandés, colocar la parrilla de Gourmet BBQ System™ en su barbacoa, poner el horno holandés en la parrilla y precalentar a alta temperatura siguiendo las instrucciones de la Guía del propietario de su barbacoa Weber®.
- Agregar no más de 2-3 cucharadas de aceite y dorar al grado de cocción deseado.

Brasear, cocer a fuego lento u hornear

- Precalentar la barbacoa a la temperatura deseada unos 10-15 minutos, siguiendo las instrucciones de la Guía del propietario de su barbacoa Weber®, para preparar a temperatura media directa.
- Colocar los alimentos en el horno holandés y ponerle la tapa al horno.
- Colocar el horno holandés sobre la parrilla de Gourmet BBQ System™ y cocinar al grado de cocción deseado de acuerdo con la receta.



FR Suivre toutes les déclarations **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** indiquées dans la notice d'utilisation du barbecue Weber®.

- ⚠ **ATTENTION** : Toujours porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du faitout chaud.
- ⚠ **ATTENTION** : En cas d'utilisation de liquide pour la cuisine, faire attention lors des déplacements pour éviter les éclaboussures.
- ⚠ **ATTENTION** : Ne pas poser le faitout sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser le faitout comme friteuse.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser le faitout sur le réchaud latéral.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas placer le faitout sur le plan de travail de votre barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utiliser le couvercle du faitout pour éviter que de l'huile ne gicle.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'ajouter aucun type d'alcool dans un faitout chaud.



AVERTISSEMENT :
Surface chaude.

Le non-respect de ces déclarations **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** peut causer de graves blessures corporelles voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion pouvant endommager la propriété.

Le faitout peut se casser en cas de chute. Contacter le service client Weber® si le faitout est endommagé ou inutilisable.

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : Laver soigneusement et à la main le nouveau faitout avec un liquide vaisselle doux. Sécher soigneusement avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Après utilisation, attendre le refroidissement du faitout et le nettoyer et le sécher complètement. Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur le bord pour éviter la rouille, puis le ranger dans un endroit sec et frais.

REMARQUE : Pour protéger le revêtement en porcelaine émaillée du faitout, ne pas frapper avec des objets métalliques contre les bords. Rayer ou gratter la surface en porcelaine émaillée avec des ustensiles métalliques pointus peut également endommager la surface en porcelaine émaillée.

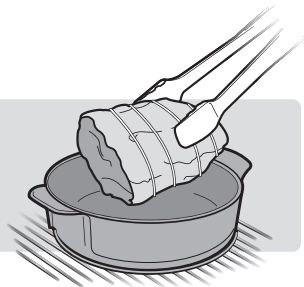
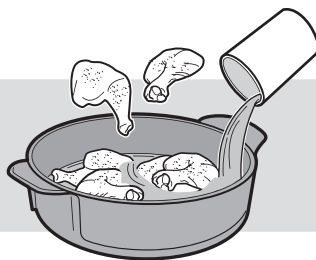
Les faitouts peuvent être utilisés pour saisir, braiser, mijoter et cuire. Chaque recette possède ses propres instructions de préchauffage et de cuisson. Quelques directives de base pour les styles de cuissons basiques se trouvent ci-dessous :

Saisir

- Saisir les aliments soit sur les grilles de cuisson soit dans le faitout.
- Pour la saisie dans le faitout, placer la grille Gourmet BBQ System™ dans le barbecue, placer le faitout sur la grille et préchauffer sur chaleur forte directe en suivant les instructions de la notice d'utilisation du barbecue Weber®.
- Ajouter pas plus de 2 à 3 cuillères à soupe d'huile, puis saisir jusqu'à la cuisson désirée.

Braiser, mijoter ou cuire

- Préchauffer le barbecue environ 10 – 15 minutes jusqu'à la température souhaitée en suivant les instructions de la notice d'utilisation du barbecue Weber® pour arriver à une chaleur moyenne.
- Placer les aliments dans le faitout et mettre le couvercle.
- Placer le faitout sur la grille de cuisson Gourmet BBQ System™ et cuire jusqu'à la cuisson désirée en fonction de la recette.



DE Bitte alle Warnhinweise der Warnstufen „GEFAHR“, „WARNUNG“ und „VORSICHT“ in der Betriebsanleitung für den Weber® Grill befolgen.

- ⚠ **VORSICHT:** Bei der Handhabung des heißen Dutch Oven immer hitzebeständige Handschuhe tragen.
- ⚠ **VORSICHT:** Beim Kochen mit Flüssigkeiten das Produkt nur mit größter Vorsicht bewegen, um ein Überschwappen zu vermeiden.
- ⚠ **VORSICHT:** Den Dutch Oven nicht auf Oberflächen stellen, die brennbar sind, aus Glas bestehen oder durch Hitze beschädigt werden können.
- ⚠ **WARNUNG:** Den Dutch Oven nicht zum Frittieren verwenden.
- ⚠ **WARNUNG:** Den Dutch Oven nicht auf einem Seitenkocher verwenden.
- ⚠ **WARNUNG:** Den Dutch Oven nicht auf den Seitentisch des Grills stellen.
- ⚠ **WARNUNG:** Den Dutch Oven verwenden, um das Spritzen von Öl zu verhindern.
- ⚠ **WARNUNG:** Alkohol jedweder Form darf nicht in einen heißen Dutch Oven gegeben werden.



WARNUNG:
Heiße Oberfläche.

Das Nichtbefolgen dieser Warnhinweise der Warnstufen „GEFAHR“, „WARNUNG“ und „VORSICHT“ kann zu schwerwiegenden Personenschäden oder zum Tod führen und Feuer oder Explosionen verursachen, die Sachschäden zur Folge haben können.

Der Dutch Oven kann zerbrechen, wenn er fallengelassen wird. Bitte den Kundenservice von Weber® kontaktieren, falls der Dutch Oven beschädigt ist oder nicht mehr verwendet werden kann.

Gebrauch und Pflege

Vor dem ersten Gebrauch: Den Dutch Oven gründlich mit mildem Spülmittel von Hand reinigen. Gründlich mit weichem Stoff oder einem Küchentuch abtrocknen.

Nach dem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend gründlich reinigen und abtrocknen. Den Rand mit einer kleinen Menge Pflanzenöl einreiben, um Rostbildung zu vermeiden, und anschließend an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

HINWEIS: Zum Schutz der Porzellan-Emaille-Beschichtung des Dutch Oven, Metallobjekte nicht gegen den Rand schlagen. Werden Metallutensilien zum Abschaben oder Abkratzen auf der Porzellan-Emaille-Beschichtung verwendet, dann kann dadurch auch die Porzellan-Emaille-Beschichtung beschädigt werden.

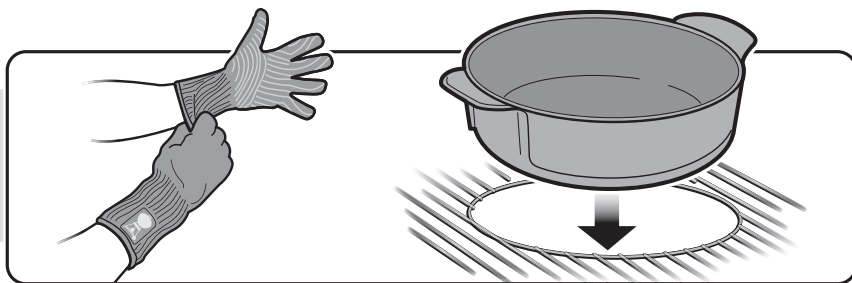
Dutch Ovens eignen sich zum Anbraten, Schmoren, Kochen und Backen. Bei jedem Rezept die jeweiligen Anweisungen zum Vorheizen und Kochen beachten. Im Folgenden werden einige grundlegende Anweisungen für häufige Zubereitungsarten aufgeführt:

Anbraten

- Das Essen entweder auf dem Grillrost oder im Dutch Oven anbraten.
- Beim Anbraten im Dutch Oven den Gourmet BBQ System™ Rost in den Grill einsetzen, den Dutch Oven in den Rost einsetzen und bei direkter, hoher Hitzestufe entsprechend der Anweisungen in der Betriebsanleitung des Weber® Grills vorheizen.
- Nicht mehr als 2 - 3 EL Öl hinzufügen und bis zur gewünschten Garstufe anbraten.

Schmoren, kochen oder backen

- Den Grill etwa 10 - 15 Minuten entsprechend der Anweisungen in der Betriebsanleitung des Weber® Grills auf die gewünschte Temperatur vorheizen, um eine Zubereitung bei direkter, mittlerer Hitze zu ermöglichen.
- Das Essen in den Dutch Oven geben und den Deckel aufsetzen.
- Den Dutch Oven in den Gourmet BBQ System™ Grillrost einsetzen und entsprechend des Rezepts bis zur gewünschten Garstufe zubereiten.



FI Noudata kaikkia Weber®-grillin käyttöohjeessa olevia VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-ilmoituksia.

- ⚠ **HUOMIO:** Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä hollantilaisen uunin käsittelyssä.
- ⚠ **HUOMIO:** Jos keitit nesteen kanssa, ole varovainen välttääksesi roiskumista.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä aseta hollantilaista uuniasin lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai kuumudesta vahingoittuvalle pinnalle.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä hollantilaista uuniasin rasvassa paistamiseen.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä hollantilaista uuniasin sivukuumentimen päällä.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä aseta hollantilaista uuniasin grillisi sivupöydälle.
- ⚠ **VAROITUS:** Käytä hollantilaisen uunin kantta suojaamaan mahdollisesti läikkyvältä öljyltä.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä lisää alkoholia sisältäviä nesteitä hollantilaiseen uuniin.



VAROITUS:
Kuumaa pintaa.

Näiden VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-ilmoitusten laiminlyönti voi aiheuttaa vakavan ruumiinvamman tai kuoleman sekä tulipalon tai räjähdysriskin seurauksena aineellista vahinkoa.

Hollantilainen uuni voi rikkoutua pudotessaan. Jos hollantilainen uuni on vahingoittunut tai käyttökelvoton, ota yhteyttä Weber®-asiakaspalveluun.

Käyttö ja hoito

Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese hollantilainen uuni perusteellisesti käsin käyttämällä mietoa astianpesuainetta. Kuivaa huolellisesti pehmeällä kankaalla tai paperipyyhkeellä.

Anna uunin jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin peset ja kuivaat sen kokonaisuudessaan. Käytä pieni määrä kasvisöljyä reunuksiin estääksesi ruostumisen, ja säilytä viileässä ja kuivassa paikassa.
HUOMAA: Suojaa hollantilaisen uunin posliini-emalipintaa estämällä metalliesineiden kolhaisut sen reunukseen. Myös terävien metallierimien aiheuttamat iskut ja naarmut voivat myös vahingoittaa posliini-emalipintaa.

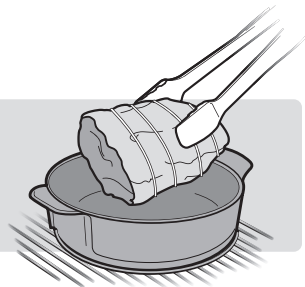
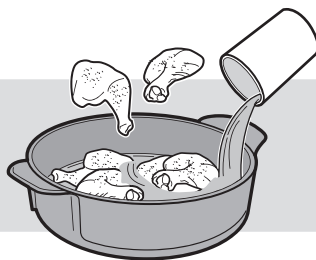
Hollantilaista uuniasin voidaan käyttää sulattamiseen, hauduttamiseen, kiehumiseen ja kypsennykseen. Jokaisessa reseptissä on erilainen ohje esikuumenemista ja kypsennykseen varten. Alla esitetään joitakin yleisiä kypsennyksetapoja.

Sulatus

- Sulata ruoka joko keittoritillä tai hollantilaisessa uuniasin.
- Jos sulatat hollantilaisessa uuniasin, aseta Gourmet BBQ System™ -ritilä grilliisi, laita hollantilainen uuni ritilään ja esikuumenna suoralla korkealla lämmöllä Weber®-grillin käyttöohjeen mukaisesti.
- Lisää enintään 2 - 3 ruokalusikallista öljyä ja korvenna sen jälkeen haluttuun valmiuteen.

Haudutus, kiehumus ja kypsennys

- Esikuumenna grilli noin 10 - 15 minuutin ajan haluttuun lämpötilaan Weber®-grillin käyttöohjeen mukaisesti suoralla keskilämmöllä.
- Laita ruoka hollantilaiseen uuniin ja aseta kansi päälle.
- Sijoita hollantilainen uuni Gourmet BBQ System™ -ritilään ja kypsennä reseptin mukaisesti haluttuun kypsyyteen.



NO Følg alle utsagn merket FARE, ADVARSEL eller FORSIKTIG i bruksanvisningen for Weber® Grill.

- ⚠ **FORSIKTIG:** Bruk alltid varmebestandige hansker når du håndterer den varme Dutch oven.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Unngå spill når du flytter på Dutch oven hvis du bruker væske ved matlagingen.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke sett Dutch oven på en brennbar overflate, glass eller andre overflater som kan skades av varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk Dutch oven til frityrkoking.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk Dutch oven på en sidebrenner.
- ⚠ **ADVARSEL:** Plasser aldri Dutch oven på grillens sidebord.
- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk lokket på Dutch oven til å kontrollere eventuell olje som begynner å gnistre.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke tilsett noen form for alkohol til en varm Dutch oven.



ADVARSEL:
Overflaten er varm.

Hvis disse utsagnene om FARE, ADVARSEL og FORSIKTIG ikke følges, kan det føre til alvorlig personskade eller død. Det kan også føre til brann eller eksplosjon som resulterer i skade på eiendom.

Dutch oven kan gå i stykker hvis den faller ned. Kontakt Weber® kundestøtte hvis Dutch oven er skadet eller ikke kan brukes.

Bruk og vedlikehold

Før førstegangs bruk: Vask den nye Dutch oven grundig for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk godt med en myk klut eller tørkepapir.

Vent etter bruk til den har kjølet ned. Deretter rengjør du den og tørker den fullstendig. Smør kanten inn med en liten mengde vegetabilsk olje for å motvirke rust. Oppbevar den deretter i et skap på en kjølig og tørr plass.

MERK: Ikke slå metallgjenstander mot kanten, da dette kan skade porselensemaleren på Dutch oven. Ikke hakk mot eller skrap porselensemaleren med skarpe metallgjenstander, da porselensemaleren kan ta skade.

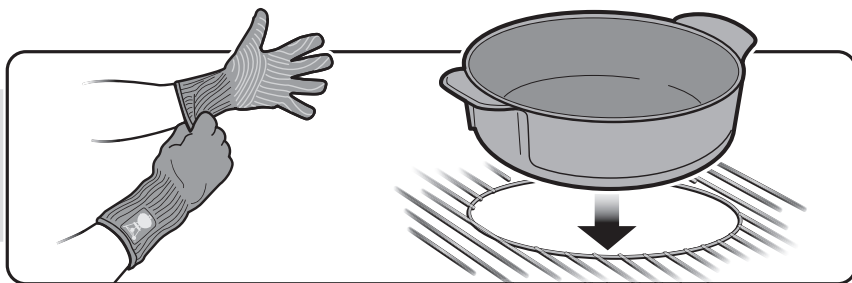
Dutch oven kan brukes til bruning, steking, småkoking og baking. Hver oppskrift vil ha forskjellige anvisninger for forvarming og steking. Her er noen generelle retningslinjer for vanlige tilberedningsmåter:

Bruning

- Brun matvarene enten på grillrist eller i Dutch oven.
- Hvis du skal brune i Dutch oven, legger du Gourmet BBQ System™-risten i grillen, setter Dutch oven på risten og forvarmer den med sterk direkte varme i henhold til instruksjonene i bruksanvisningen for Weber® Grill.
- Tilsett ikke mer enn 2–3 spiseskjeer olje, og brun til matvarene er passende tilberedt.

Steking, småkoking og baking

- Forvarm grillen i 10–15 minutter til ønsket temperatur. Pass på å følge instruksjonene i bruksanvisningen for Weber® Grill for å sette opp for middels direkte varme.
- Plasser matvarene i Dutch oven, og sett på lokket.
- Sett Dutch oven på Gourmet BBQ System™-risten, og tilbered til matvarene er passende tilberedt etter oppskriften.



DA Følg alle udsagn om FARE, ADVARSEL og FORSIGTIG, der findes i brugervejledningen til din Weber® Grill.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Bær altid varmebestandige handsker, når du håndterer den varme Dutch oven.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Hvis madlavning foregår med væske, så vær forsigtig, når du flytter for at undgå spild.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Sæt ikke en Dutch oven på en brændbar overflade, glas eller en overflade, der kan blive beskadiget af varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke en Dutch oven som en frituregryde.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke en Dutch oven på en varmeplade.
- ⚠ **ADVARSEL:** Anbring ikke en Dutch oven på din grills sidebord.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug låget af en Dutch oven til at kontrollere olie, der kan flamme op.
- ⚠ **ADVARSEL:** Tilføj ikke nogen form for alkohol til en varm Dutch oven.



ADVARSEL:
Varm overflade.

Tilsidesættelse af disse udsagn: FARE, ADVARSEL og FORSIGTIG, kan resultere i alvorlig personskade eller død, eller kan resultere i brand eller en eksplosion der kan forårsage skade på ejendom.

En Dutch oven kan gå i stykker hvis den tabes. Kontakt Weber® kundeservice, hvis en Dutch oven bliver beskadiget eller ubrugelig.

Brug og pleje

Før første brug: En ny Dutch oven skal vaskes grundigt i hånden med mildt opvaskemiddel. Tør grundigt med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.

Efter brug, skal du vente indtil den er afkølet og så rengøre og tørre helt. Påfør en lille mængde af vegetabilsk olie til randen for at hjælpe med at forhindre rust, og opbevar derefter på et køligt, tørt sted.

BEMÆRK: For at beskytte belægningen af porcelænsemalje på en Dutch oven skal man undgå at slå metalgenstande mod kanten. Udhuling eller skraben af overfladen af porcelænsemalje med skarpe metalredskaber kan også ødelægge overfladen af porcelænsemalje.

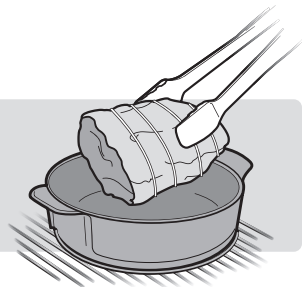
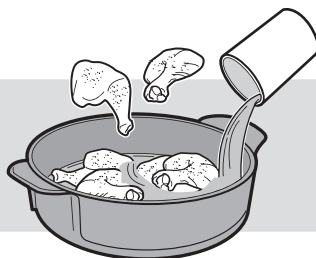
En Dutch oven kan anvendes til at brune, branke, simre og bage. Hver opskrift vil have forskellig forvarme og instruktioner. Nedenfor er nogle grundlæggende retningslinjer for almindelig madlavning:

Bruning

- Brun mad enten på grillristen eller i en Dutch oven.
- Hvis man bruner i en Dutch oven, skal du placere Gourmet BBQ System™ risten på din grill placere Dutch ovnen på risten og forvarme på direkte høj varme ifølge instruktionerne i din Weber® Grills brugervejledning.
- Tilsæt ikke mere end 2-3 spiseskefulde olie, og brun derefter til den ønskede tilberedningsgrad.

Brankning, simmering, eller bagning

- Forvarm grillen ca. 10-15 minutter til den ønskede temperatur ved at følge instruktionerne i din Weber® Grills brugervejledning om opsætning for direkte-medium varme.
- Placer maden i en Dutch oven og placer låget på ovnen.
- Placer en Dutch oven på på Gourmet BBQ System™ risten og tilbered til den ønskede tilberedningsgrad i henhold til opskriften.



SV Följ alla meddelanden om FARA, VARNING och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD i din Weber® grillägarhandbok.

- ⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD:** Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar den varma stekgrytan.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD:** Om du lagar mat med vätskor, var försiktig när du flyttar grytan så att du inte spiller.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD:** Ställ inte stekgrytan på ytor som lätt fattar eld eller kan skadas av värme, eller på glas.
- ⚠ **VARNING:** Använd inte stekgrytan som en fritös.
- ⚠ **VARNING:** Använd inte stekgrytan på din sidobrännare.
- ⚠ **VARNING:** Placera inte stekgrytan på grillens sidobord.
- ⚠ **VARNING:** Använd locket på stekgrytan för att kontrollera olja som kan flamma upp.
- ⚠ **VARNING:** Häll inte i alkohol av någon sort i en varm stekgryta.



VARNING:
Varma yta.

Om du inte följer dessa meddelanden om FARA, VARNING och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD kan detta leda till allvarliga kroppsskador eller dödsfall, eller till en brand eller explosion som orsakar skador på egendom.

Stekgrytan kan gå sönder om du tappar den. Kontakta Weber® kundtjänst om stekgrytan är skadad eller inte går att använda.

Användning och underhåll

Innan du använder stekgrytan för första gången: Handdiska den nya stekgrytan noga med ett mildt diskmedel. Torka den noga med en mjuk trasa eller papper.

När du har använt stekgrytan, låt den svalna och rengör och torka den sedan ordentligt. Gnid in kanten med lite vegetabilisk olja för att hindra att stekgrytan rostar och förvara den sedan på en sval, torr plats.

OBS! För att skydda stekgrytans porslinsmalj, dra inte metallföremål mot kanten. Om du hackar eller skrapar på porslinsmaljytan med vassa köksredskap av metall kan även detta skada porslinsmaljytan.

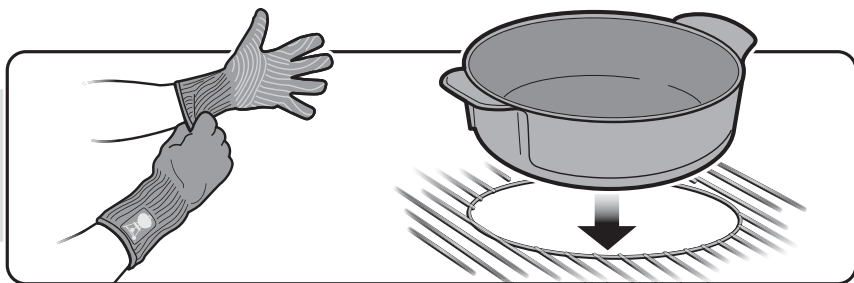
Stekgrytor kan användas för att bryna, bräsa, sjuda och baka. Alla recept har olika instruktioner för förvärmning och tillagning. Nedan finns några grundläggande riktlinjer för vanliga tillagningsmetoder:

Bryna

- Bryn mat antingen på grillgallren eller i stekgrytan.
- Om du bryner maten i stekgrytan, placera gallret till ditt Gourmet BBQ System™ i grillen, ställ stekgrytan på gallret och förvärm på direkt, hög värme i enlighet med instruktionerna i din Weber® grillägarhandbok.
- Tillsätt max 2-3 matskedar olja och bryn sedan till dess att maten är tillagad enligt dina önskemål.

Bräsa, sjuda eller baka

- Förvärm grillen i ungefär 10-15 minuter till önskad temperatur i enlighet med instruktionerna i din Weber® grillägarhandbok för att förbereda för direkt, medelhög värme.
- Placera maten i stekgrytan och sätt på locket.
- Ställ stekgrytan på gallret till ditt Gourmet BBQ System™ och tillaga till dess att maten är tillagad enligt dina önskemål.



NL Volg alle informatie en instructies bij **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **LET OP** in de gebruikershandleiding van uw Weber® grill.

- ⚠ **LET OP:** Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de braadpan.
- ⚠ **LET OP:** Wees bij het koken met vloeistoffen voorzichtig met het verplaatsen van de pan om morsen te voorkomen.
- ⚠ **LET OP:** Zet de braadpan niet op een ontvlambaar oppervlak, glas of een oppervlak dat beschadigd kan raken door hitte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de braadpan niet als frituurpan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de braadpan niet op de zijbrander.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zet de braadpan niet op het zijblad van uw grill.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik het deksel van de braadpan tegen spattende olie.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voeg geen alcohol, van welke aard ook, toe aan een hete braadpan.



WAARSCHUWING:
Heet oppervlak.

Het niet opvolgen van deze informatie en instructies bij **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **LET OP** kan resulteren in ernstig letsel of de dood, of kan resulteren in brand of een explosie, wat leidt tot schade aan eigendom.

De braadpan kan breken als men deze laat vallen. Neem contact op met de klantenservice van Weber® als de braadpan beschadigd of onbruikbaar is.

Gebruik en onderhoud

Vóór het eerste gebruik: Was de nieuwe braadpan met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog de pan goed af met een zachte doek of keukenpapier.

Laat de pan na gebruik goed afkoelen en reinig en droog de pan dan goed. Breng een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan op de rand om roestvorming te voorkomen en berg de pan dan op een koele, droge plek op.
OPMERKING: Sla, om de emailcoating van de braadpan te beschermen, niet met metalen voorwerpen tegen de rand. In het geëmailleerde oppervlak prikken of er overheen schrapen met scherpe metalen keukengerei kan het geëmailleerde oppervlak ook beschadigen.

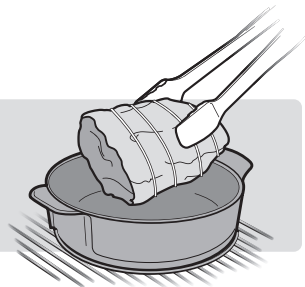
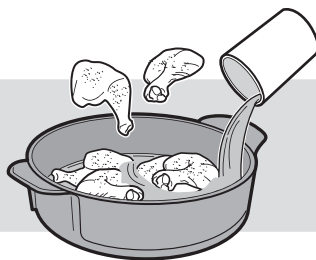
Braadpannen kunnen worden gebruikt om te braden, stoven, sudderen en bakken. Elk recept kent andere voorverwarmings- en bereidingsinstructies. Hieronder vindt u enkele standaard richtlijnen voor gebruikelijke kookstijlen:

Braden

- Braad het voedsel aan op de grillroosters of in de braadpan.
- Leg bij braden in de braadpan het rooster van het Gourmet BBQ System™ in uw grill, plaats de braadpan in het rooster en verwarm deze voor op direct hoog vuur; volg daarbij de instructies in de gebruikershandleiding van uw Weber® grill.
- Voeg niet meer dan 2-3 eetlepels olie toe en braad aan tot de gewenste gaarheid.

Stoven, sudderen of bakken

- Verwarm de grill ongeveer 10-15 minuten voor op de gewenste temperatuur volgens de instructies in de gebruikershandleiding van uw Weber® grill voor gebruik op direct matig vuur.
- Leg het voedsel in de braadpan en doe het deksel op de pan.
- Zet de braadpan in het rooster van het Gourmet BBQ System™ en bereid het voedsel tot de gewenste gaarheid volgens het recept.



IT Seguire tutte le frasi di **PERICOLO**, **AVVISO** e **ATTENZIONE** fornite con il manuale d'uso del grill Weber®.

⚠ **ATTENZIONE:** indossare sempre guanti resistenti al calore durante l'uso delle pentole in ghisa.

⚠ **ATTENZIONE:** se si cucina con dei liquidi, fare attenzione durante gli spostamenti per evitare fuoriuscite.

⚠ **ATTENZIONE:** non mettere la pentola in ghisa su una superficie infiammabile, su vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.

⚠ **AVVISO:** non usare la pentola in ghisa come friggitrice.

⚠ **AVVISO:** non usare la pentola in ghisa sul fornello laterale.

⚠ **AVVISO:** non mettere la pentola in ghisa sul piano d'appoggio laterale del grill.

⚠ **AVVISO:** usare il coperchio della pentola in ghisa per controllare gli eventuali schizzi di olio.

⚠ **AVVISO:** non aggiungere alcun tipo di alcol a una pentola in ghisa.



AVVISO:
superficie calda.

La mancata osservanza di queste frasi di **PERICOLO**, **AVVISO** e **ATTENZIONE** può causare lesioni gravi al corpo o la morte, o può provocare un incendio o un'esplosione causando danni alle proprietà.

La pentola in ghisa si può rompere se viene fatta cadere. In caso di danni alla pentola in ghisa contattare l'assistenza clienti Weber®.

Utilizzo e manutenzione

Prima del primo utilizzo: lavare a mano con cura la pentola in ghisa nuova con un detersivo per piatti non aggressivo. Asciugare bene con un panno morbido o un rotolo da cucina.

Dopo l'uso, aspettare che si raffreddi, quindi pulire e asciugare completamente. Applicare una piccola quantità di olio vegetale sul bordo per prevenire la formazione di ruggine e conservare al coperto in un luogo fresco e asciutto.

NOTA: per proteggere il rivestimento smaltato in porcellana della pentola in ghisa, non colpire il bordo con oggetti metallici. Anche scavare o graffiare la superficie smaltata in porcellana con utensili di metallo taglienti può danneggiare la lo smalto.

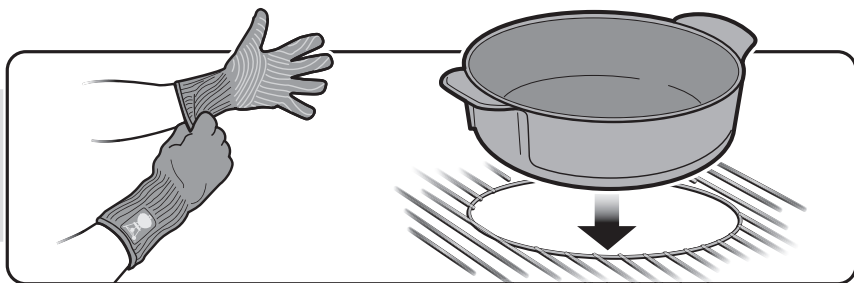
Le pentole in ghisa sono usate per scottare, brasare, sobbollire e cuocere al forno. Ogni ricetta avrà delle istruzioni di preriscaldamento e cottura diverse. Qui sotto forniamo sono alcune linee guida per stili di cottura comuni:

Scottare

- Scottare il cibo sulle griglie di cottura o nella pentola in ghisa.
- Se si esegue la scottatura nella pentola in ghisa, mettere la griglia del Gourmet BBQ System™ nel grill, collocare la pentola in ghisa nella griglia e preriscaldare a calore elevato diretto seguendo le istruzioni sul manuale d'uso del grill Weber®.
- Aggiungere non oltre 2-3 cucchiaini di olio e scottare a piacimento.

Brasare, sobbollire o cuocere al forno

- Preriscaldare il grill per circa 10-15 minuti alla temperatura desiderata seguendo le istruzioni del manuale d'uso del grill Weber® impostando a un calore medio diretto.
- Mettere il cibo nella pentola in ghisa e chiudere la pentola con il coperchio.
- Mettere la pentola in ghisa nella griglia di cottura del Gourmet BBQ System™ e cuocere a piacimento seguendo la ricetta.



PT Observe todas as mensagens de PERIGO, AVISO e CUIDADO apresentadas no seu Guia de Utilizador Weber®.

⚠ **CUIDADO:** Vista sempre luvas resistentes ao calor quando utilizar o forno holandês.

⚠ **CUIDADO:** Se cozinhar com líquidos, tenha cuidado com os movimentos para evitar derramamentos.

⚠ **CUIDADO:** Não coloque o forno holandês sobre uma superfície combustível, vidro, ou qualquer outra superfície que possa sofrer danos pelo calor.

⚠ **AVISO:** Não utilize o forno holandês como fritadeira.

⚠ **AVISO:** Não utilize o forno holandês no seu fogão.

⚠ **AVISO:** Não coloque o forno holandês na mesa lateral do seu grelhador.

⚠ **AVISO:** Utilize a tampa do forno holandês para controlar os salpicos de óleo.

⚠ **AVISO:** Não adicione qualquer tipo de álcool a um forno holandês quente.



AVISO:
Superfície quente.

O incumprimento destas mensagens de PERIGO, AVISO e CUIDADO podem provocar lesões corporais graves ou morte, ou podem causar incêndios ou explosões que ocasionem danos materiais.

O forno holandês pode partir-se se cair. Contacte o serviço ao cliente da Weber® se o forno holandês estiver danificado ou inutilizável.

Utilização e Cuidados

Antes da primeira utilização: Lave o forno holandês à mão cuidadosamente com um detergente para a louça suave. Seque bem com um pano suave ou com papel de cozinha.

Depois de utilizar, espere que arrefeça antes de o limpar e secar completamente. Aplique uma pequena porção de óleo vegetal nas bordas para evitar a formação de ferrugem e guarde o forno holandês num local fresco e seco.

NOTA: Para proteger o revestimento de porcelana esmaltada do forno holandês, não toque com objetos metálicos nas bordas. Para evitar danos à superfície de porcelana esmaltada, não raspar ou tocar na mesma com utensílios metálicos.

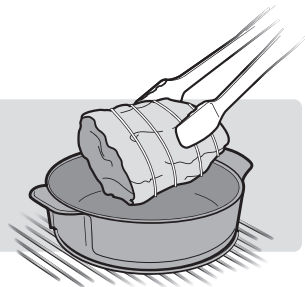
Os fornos holandeses podem ser utilizados para assar, refogar, cozer e estufar. Cada receita tem instruções diferentes de preaquecimento e confeção. Em baixo poderá encontrar algumas diretrizes básicas para estilos de confeção habituais:

Assar

- Assar comida nas grelhas de cozedura ou no forno holandês.
- Ao assar no forno holandês, coloque a grelha Gourmet BBQ System™ no seu grelhador, coloque o forno holandês sobre a grelha e preaqueça com intensidade de calor forte direto, seguindo as instruções do Guia de Utilizador Weber®.
- Junte um máximo de 2-3 colheres de sopa de óleo e cozinhe até ao ponto desejado.

Refogar, cozer ou estufar

- Preequeça o forno aproximadamente 10-15 minutos até atingir a temperatura desejada, seguindo as instruções do Guia de Utilizador Weber® para definir intensidade de calor médio direto.
- Coloque a comida no forno holandês e feche-o com a tampa.
- Coloque o forno holandês sobre a grelha do Gourmet BBQ System™ e cozinhe até ao ponto desejado, consoante a receita.



PL Należy przestrzegać wszystkich informacji **NIEBEZPIECZEŃSTWO**, **OSTRZEŻENIE** i **PRZESTROGA**, które umieszczono w Instrukcji użytkowania grilli węglowych Weber®.

- ⚠ **PRZESTROGA:** Podczas użytkowania gorącego kociołka duńskiego zawsze należy nosić rękawice odporne na ciepło.
- ⚠ **PRZESTROGA:** W przypadku gotowania z użyciem cieczy zachować ostrożność podczas przenoszenia kociołka, aby uniknąć rozlania.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie ustawiać kociołka duńskiego na palnych powierzchniach, szkle ani powierzchniach, które mogą zostać uszkodzone przez ciepło.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie używać kociołka duńskiego jako frytownicy.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie używać kociołka duńskiego przy bocznej nagrzewnicy.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie umieszczać kociołka duńskiego na bocznym stole grilla.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zamykać kociołek duński pokrywą, aby uniknąć rozprysków oleju.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie dolewać do kociołka duńskiego żadnego alkoholu.



OSTRZEŻENIE:
Gorąca powierzchnia.

Nieprzestrzeganie informacji **NIEBEZPIECZEŃSTWO**, **OSTRZEŻENIE** i **PRZESTROGA** może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

W przypadku upadku kociołków duńskich może pęknąć. Jeśli kociołek duński zostanie uszkodzony lub stanie się niezdadny do użytku, należy się skontaktować z działem obsługi klienta firmy Weber®.

Obsługa i dbałość

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie kociołki duńskie delikatnym płynem do ręcznego mycia naczyń. Całkowicie wytrzeć miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Po użyciu odczekać, aż kociołki ostygną, a następnie dokładnie go umyć i wytrzeć. Nałożyć niewielką ilość oleju roślinnego na obręcz kociołka, aby zabezpieczyć go przed rdzą, a następnie odłożyć w chłodne i suche miejsce.
UWAGA: Aby chronić powłokę porcelanowo-emaliowaną kociołka duńskiego, nie uderzać w jego obręcz metalowymi przedmiotami. Powłokę porcelanowo-emaliowaną można również uszkodzić poprzez żłobienie i skrobanie ostrymi metalowymi narzędziami.

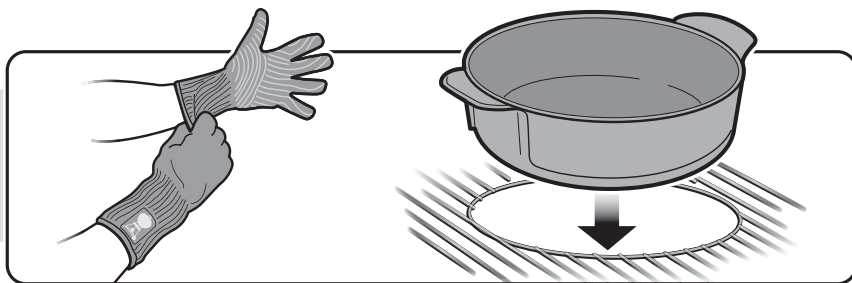
Kociołków duńskich można używać do opalania, duszenia, gotowania i pieczenia. Z każdym przepisem są dostarczane inne instrukcje rozgrzewania i gotowania. Poniżej znajdują się podstawowe wskazówki dotyczące najpopularniejszych metod przyrządzania potraw:

Opalanie

- Potrawy należy opalać na ruszcie do pieczenia lub w kociołku duńskim.
- W przypadku opalania w kociołku duńskim umieścić ruszt Gourmet BBQ System™ na grillu, umieścić kociołek na ruszcie i rozgrzać metodą bezpośrednią zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w Instrukcji użytkowania grilli węglowych Weber®.
- Dodać nie więcej niż 2–3 łyżki stłotowego oleju, a następnie opalać do uzyskania pożądanego wysmażenia.

Duszenie, gotowanie i pieczenie

- Rozgrzewać grill około 10–15 minut do pożądanej temperatury zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w Instrukcji użytkowania grilli węglowych Weber®, aby przygotować się do przyrządzania potrawy metodą bezpośrednią w średniej temperaturze.
- Umieścić składniki potrawy w kociołku duńskim i zamknąć pokrywę.
- Ustawić kociołek duński na ruszcie Gourmet BBQ System™ i przyrządzać potrawę do uzyskania wysmażenia zgodnie z przepisem.



RU Строго выполняйте все требования, изложенные под заголовками **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ОСТОРОЖНО** в документе «Руководство пользователя гриля Weber®».

- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** При использовании горячей утятницы всегда необходимо надевать теплозащитные рукавицы.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Если для приготовления используется жидкость, перемещайте утятницу осторожно, чтобы не пролить ее.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Не устанавливайте утятницу на поверхность из возгорающихся материалов, стекло или иную поверхность, которую можно повредить в результате теплового воздействия.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте утятницу в качестве фритюрницы.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте утятницу на боковой горелке.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не размещайте утятницу на боковом столике гриля.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для контроля уровня масла, которое может возгораться, используйте крышку.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не добавляйте спиртосодержащих веществ в разогретую утятницу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячая поверхность.

Несоблюдение требований, изложенных под заголовками **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ОСТОРОЖНО**, может привести к серьезным телесным повреждениям или летальному исходу, а также к имущественному ущербу в результате пожара или взрыва.

При падении с высоты утятница может повредиться. Если утятница повреждена или вышла из строя, обратитесь в службу поддержки клиентов Weber®.

Использование и уход

Перед первым использованием новой утятницы тщательно вымойте ее вручную мягким средством для мытья посуды. Тщательно просушите ее мягкой тканью или бумажным полотенцем.

После использования утятницы подождите, пока она остынет, затем вымойте и высушите ее. Во избежание образования ржавчины нанесите небольшое количество растительного масла на ободок утятницы, а затем разместите ее в сухом прохладном месте.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для защиты эмалированного покрытия утятницы не ударяйте по ободку металлическими предметами. Эмалированное покрытие также можно повредить при очистке утятницы металлическими принадлежностями.

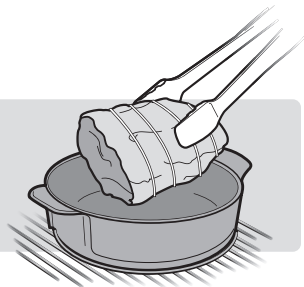
Утятницы можно использовать для подрумянивания, тушения, варки и выпекания. Для каждого рецепта имеются отдельные инструкции по прогреву и приготовлению. Ниже приведены некоторые основные указания для общих случаев.

Подрумянивание

- Подрумянивайте блюда на решетках для пищи или в утятнице.
- При подрумянивании в утятнице поместите решетку Gourmet BBQ System™ в гриль и поставьте на нее утятницу. Прогрейте гриль, используя высокий нагрев, согласно инструкциям в документе «Руководство пользователя гриля Weber®».
- Добавьте не более 2–3 столовых ложек масла, затем подрумяньте блюдо до желаемой готовности.

Тушение, варка или выпекание

- Прогрейте гриль на протяжении примерно 10–15 минут до желаемой температуры, следуя инструкциям в документе «Руководство пользователя гриля Weber®» для настройки прямого среднего нагрева.
- Поместите ингредиенты блюда в утятницу и накройте ее крышкой.
- Поставьте утятницу на решетку Gourmet BBQ System™ и готовьте блюдо до готовности в соответствии с рецептом.

**CS**

Věnujte pozornost veškerým upozorněním na **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍM** a **UPOZORNĚNÍM** obsaženým v uživatelské příručce grilu Weber®.

- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Při manipulaci s horkou holandskou troubou vždy použijte tepluvzdorné rukavice.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Vaříte-li s použitím tekutin, věnujte patřičnou pozornost pohybu, aby nedošlo k jejich vylištění.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nepokládejte holandskou troubu na hořlavý povrch, sklo nebo povrch poškoditelný působením tepla.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte holandskou troubu jako fritézu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte holandskou troubu na bočním hořáku.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepokládejte holandskou troubu na boční pult grilu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Používejte holandskou troubu se zavřeným poklopem, aby se zamezilo případnému vyprsknutí a následnému vzplanutí oleje.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Do horké holandské trouby nevlévejte žádný typ alkoholu.



VAROVÁNÍ:
Horký povrch.

Nebudete-li věnovat pozornost upozorněním na **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍM** a **UPOZORNĚNÍM**, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch s následnými škodami na majetku.

Po pádu se holandská trouba může rozbít. Je-li holandská trouba poškozená nebo nepoužitelná, kontaktujte oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber®.

Používání a péče

Před prvním použitím: Novou holandskou troubu důkladně ručně umyjte, a to s použitím slabého roztoku na mytí nádobí. Důkladně ji vysušte měkkým hadříkem nebo papírovým ubrouskem.

Po použití počkejte, než holandská trouba zchladne, a poté ji celou vyčistěte a vysušte. Na okraj naneste malé množství rostlinného oleje, což zabrání korozi. Poté troubu uložte na chladné, suché místo.

POZNÁMKA: Z důvodu ochrany porcelánové vrstvy smaltu na povrchu holandské trouby předcházejte doteku kovových předmětů s jejím okrajem. Škrábání porcelánové vrstvy smaltu nebo vyřezávání drážek do ní ostrým kovovým kuchyňským náčiním může mít také za následek poškození této porcelánové vrstvy smaltu.

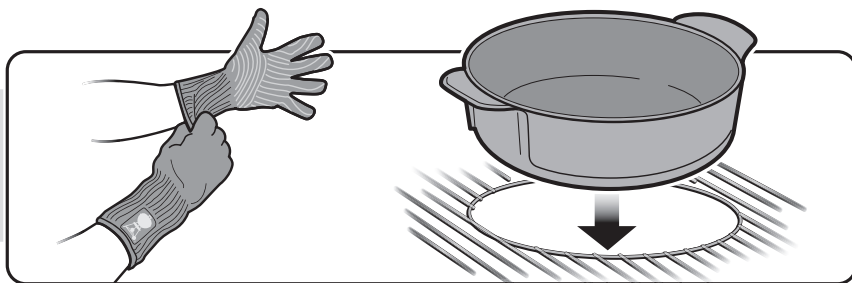
Holandské trouby lze použít pro opékání, dušení, pomalé vaření a pečení. Každý recept obsahuje jiné pokyny ohledně předehřátí a postupu vaření. Níže je uvedeno několik základních návodů pro běžné styly vaření a pečení:

Opékání

- Jídlo opékejte buď na grilovacím roštu, nebo v holandské troubě.
- Pokud pečete v holandské troubě, umístěte do grilu rošt Gourmet BBQ System™, na rošt položte holandskou troubu a předehřejte jej podle pokynů v uživatelské příručce grilu Weber® ohledně přímého tepla vysoké teploty.
- Přidejte maximálně 2–3 čajové lžičky oleje a opékejte do požadovaného stadia propečenosti.

Dušení, pomalé vaření či pečení

- Podle pokynů v uživatelské příručce grilu Weber® ohledně nastavení pro přímé teplo střední teploty předehřejte gril přibližně po dobu 10–15 minut, až dosáhne požadované teploty.
- Jídlo dejte do holandské trouby a zakryjte ji poklopem.
- Umístěte holandskou troubu do grilovacího roštu Gourmet BBQ System™ a pečte do požadovaného stadia propečenosti dle receptu.



SK Dodržiavajte všetky pokyny týkajúce sa RIZÍK, VÝSTRAH a UPOZORNENÍ uvedených vo vašom návode na používanie grilu Weber®.

- ⚠ **UPOZORNENIE:** Pri obsluhu holandskej rúry vždy používajte ochranné žiaruvzdorné rukavice.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Pri príprave tekutých pokrmov dávajte pozor, aby sa vám pri presúvaní obsah nevyliat.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Neumiestňujte holandskú rúru na horľavý povrch, sklo alebo iný povrch, ktorý by sa mohol pôsobením tepla poškodiť.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Nepoužívajte holandskú rúru ako fritovací hrniec.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Nepoužívajte holandskú rúru na bočnom horáku.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Neumiestňujte holandskú rúru na bočnú dosku vášho grilu.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Na reguláciu prskajúceho oleja použite veko holandskej rúry.
- ⚠ **VÝSTRAHA:** Do horúcej holandskej rúry nepridávajte žiadny druh alkoholu.



VÝSTRAHA:
Povrch je horúci.

Nedodržanie pokynov týkajúcich sa RIZÍK, VÝSTRAH a UPOZORNENÍ uvedených v tomto návode na používanie môže viesť k vážnemu k vážnemu telesnému zraneniu, usmrteniu, k vzniku požiaru alebo výbuchu a následnému poškodeniu majetku.

Holandská rúra sa môže pri páde rozbiť. V prípade, že sa poškodí alebo ju nebude možné ďalej používať, kontaktujte Zákaznícky servis Weber®.

Použitie a starostlivosť

Pred prvým použitím: Novú holandskú rúru dôkladne umyte jemným saponátom. Dôkladne ju osušte textilnou alebo papierovou utierkou.

Po použití počkajte, kým vychladne. Potom ju vyčistite a celú vysušte. Na okraj naneste tenkú vrstvu rastlinného oleja, aby ste zabránili korózii a skladujte vo vnútri na chladnom a suchom mieste.

POZNÁMKA: O okraj hrnca neudierajte kovovými predmetmi, aby ste nepoškodili vrstvu smaltu. Poškriabanie alebo iné mechanické poškodenie smaltu ostrými kovovými nástrojmi môže mať za následok poškodenie smaltovaného povrchu.

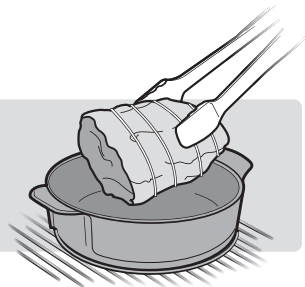
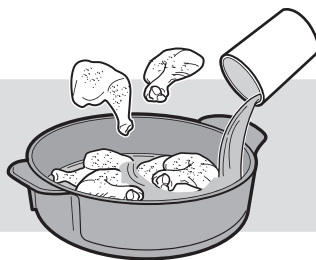
Holandská rúra sa môže používať na restovanie, prudké opečenie mäsa, dusenie či pečenie pečiva. Každý spôsob prípravy si vyžaduje iný postup pri predhrievaní a varení. V nasledujúcej časti je uvedených niekoľko základných pravidiel pre jednotlivé spôsoby prípravy jedál:

Prudké opečenie

- Jedlo sprudka opečte buď na varnom rošte, alebo v holandskej rúre.
- Ak jedlo opekáte v holandskej rúre, umiestnite do grilu rošt zo systému Gourmet BBQ System™, umiestnite holandskú rúru na rošt a predhrejte na vysokú teplotu podľa návodu k vášmu grilu Weber®.
- Pridajte maximálne 2-3 lyžice oleja a prudko opečte do požadovaného stavu.

Restovanie, dusenie alebo pečenie pečiva

- Podľa návodu k vášmu grilu Weber® je na dosiahnutie strednej teploty potrebné predhrievať gril približne 10-15 minút.
- Jedlo umiestnite do holandskej rúry a zakryte vekom.
- Holandskú rúru potom umiestnite na rošt systému Gourmet BBQ System™ a varte do želaného stavu podľa receptu.



HU Kövessen minden, a Weber® grillező használati utasításában lévő VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT jelöléssel ellátott felhívást.

- ⚠ **VIGYÁZAT:** A forró holland sütő kezeléséhez mindig viseljen hőálló kesztyűt.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ha folyadékkal süt, a kiömlés megelőzése érdekében legyen óvatos az étel mozgatasakor.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne helyezze a holland sütőt éghető felületre, üvegre, illetve olyan felületre, amelyben a hő kárt tehet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja a holland sütőt fritőzként.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne helyezze a holland sütőt oldalsó égőfejre.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne helyezze a holland sütőt a grillező oldalsó asztalkájára.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A holland sütő fedelének segítségével akadályozza meg az olaj esetleges belobbanását.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A forró holland sütőbe ne adagoljon semmilyen alkoholt.



FIGYELMEZTETÉS:
Forró felület.

A VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT jelöléssel ellátott felhívások betartásának elmulasztása súlyos testi sérülést vagy halált eredményezhet, illetve tulajdoni kárt okozó tűzhöz vagy robbanáshoz vezethet.

A holland sütő eltörhet, ha leejti. Forduljon a Weber® ügyfélszolgálatához, ha a holland sütő sérült vagy használhatatlan.

Használat és gondozás

A használatbavettelt megelőzően: Mossa meg kézzel alaposan az új holland sütőt enyhe mosogatószeres oldattal. Szárítsa meg alaposan puha törülközővel vagy papírtörülközővel.

Használat után várja meg, amíg kihűl, majd tisztítsa meg és szárítsa meg teljesen. A rozsdásodás megelőzése érdekében vigyen fel kis mennyiségű növényi olajat a peremre, majd tárolja zárt térben, hűvös, száraz helyen.

MEGJEGYZÉS: A holland sütő porcelánzománc bevonatának védelme érdekében ne üsse meg a peremét fémtárgyakkal. A porcelánzománc felületben az éles fémeszközökkel történő kaparás, illetve karcolás is kárt tehet.

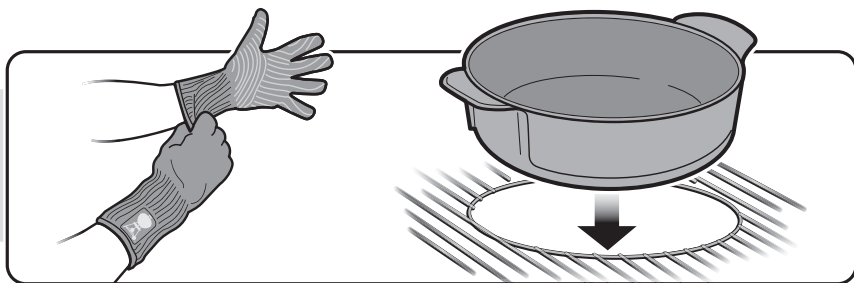
A holland sütő használható pirításra, párolásra, főzésre és sütésre. Az egyes receptekhez más-más előmelegítési és főzési utasítások tartoznak. Íme néhány alapelv a gyakori főzési típusok esetén:

Pirítás

- Éltelt vagy a sütőrostélyokon, vagy a holland sütőben pirítsa.
- A holland sütőben történő pirítás esetén helyezze a Gourmet BBQ System™ rostélyt a grillezőbe, helyezze a holland sütőt a rostélyra, majd melegítse elő közvetlen nagy hő segítségével a Weber® grillező használati utasításában leírtaknak megfelelően.
- Adagoljon hozzá maximum 2-3 evőkanálnyi olajat, majd pirítsa a kívánt mértékben.

Párolás, főzés és sütés

- Melegítse elő a grillezőt körülbelül 10-15 percig a kívánt hőmérsékletre a Weber® grillező használati utasításában közvetlen közepes hő esetére megadott utasításoknak megfelelően.
- Helyezze az éltelt a holland sütőbe, majd tegye a fedelet a sütőre.
- Helyezze be a holland sütőt a Gourmet BBQ System™ sütőrostélyba, majd a receptnek megfelelően hagyja ott, amíg a kívánt módon el nem készül.



RO Respectați toate indicațiile cu privire la **PERICOLE, AVERTISEMENTELE ȘI ATENȚIONĂRILE** din Ghidul utilizatorului pentru grătarul Weber®.

- ⚠ **ATENȚIE:** Purtați întotdeauna mănuși termorezistente atunci când manevrați cuptorul olandez.
- ⚠ **ATENȚIE:** Dacă preparați alimente folosind lichide, mutați cuptorul cu atenție, pentru a evita scurgerile.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu așezați cuptorul olandez pe o suprafață inflamabilă, de sticlă sau care poate fi afectată de căldură.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu utilizați cuptorul olandez pe post de friteuză.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu utilizați cuptorul olandez pe arzătorul lateral.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu așezați cuptorul olandez pe masa laterală a grătarului.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Utilizați capacul cuptorului olandez pentru a controla uleiul care se poate aprinde.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu adăugați niciun tip de alcool în cuptorul olandez fierbinte.



AVERTISMENT:
Suprafață fierbinte.

Nerespectarea **PERICOLELOR, AVERTISEMENTELOR ȘI ATENȚIONĂRILOR** poate provoca vătămări corporale grave sau deces ori incendiu sau explozie care pot cauza pagube materiale.

Cuptorul olandez se poate sparge dacă este scăpat pe jos. Contactați serviciul clienți Weber® dacă cuptorul olandez este deteriorat sau nu se poate utiliza.

Utilizare și îngrijire

Înainte de prima utilizare: Spălați manual și temeinic cuptorul olandez cu detergent de spălat vase slab. Uscați temeinic cu o lavetă moale sau cu un prosop de hârtie.

După utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați și uscați în totalitate. Aplicați o cantitate mică de ulei alimentar pe margine pentru a preveni formarea ruginii și apoi depozitați într-un spațiu uscat și răcoros.

NOTĂ: Pentru a proteja suprafața emailată de porțelan a cuptorului olandez, nu loviți marginea cu obiecte metalice. Răzuirea sau frecarea suprafeței emailate de porțelan cu ustensile metalice ascuțite pot deteriora suprafața emailată de porțelan.

Cuptoarele olandeze se pot utiliza pentru călire, înăbușire, fierbere sau coacere. Fiecare rețetă va avea instrucțiuni diferite de preîncălzire și preparare. Mai jos sunt enumerate câteva recomandări de bază pentru stilurile obișnuite de gătit:

Călire

- Căliți alimentele fie pe grilul de prăjire, fie în cuptorul olandez.
- În cazul călirii în cuptorul olandez, așezați grilul Gourmet BBQ System™ pe grătar, așezați cuptorul olandez în gril și încălziți la căldură directă, urmând instrucțiunile din Ghidul utilizatorului pentru grătarul Weber®.
- Adăugați numai 2-3 linguri de ulei și apoi căliți după preferințe.

Înăbușire, fierbere sau coacere

- Preîncălziți grătarul timp de 10-15 minute până la temperatura dorită, urmând instrucțiunile din Ghidul utilizatorului pentru grătarul Weber® pentru a configura prepararea la căldură directă medie.
- Așezați alimentele în cuptorul olandez și puneți capacul peste cuptor.
- Poziționați cuptorul olandez în grilul de prăjire Gourmet BBQ System™ și gătiți până la gradul dorit de preparare, conform rețetei.



SL Upošteвайте vse NEVARNOSTI, OPOZORILA in SVARILA v navodilih za uporabo vašega žara Weber®.

- ⚠ **SVARILLO:** Med rokovanjem z vročim loncem »Dutch oven« vedno uporabljajte rokavice, obstojne proti vročini.
- ⚠ **SVARILLO:** Če kuhate s tekočino, med premikanjem lonca pazite, da se ne polije.
- ⚠ **SVARILLO:** Lonca »Dutch oven« ne odlagajte na gorljivo površino, steklo ali drugo površino, ki bi jo lahko poškodovala vročina.
- ⚠ **OPOZORILO:** Lonca »Dutch oven« ne uporabljajte za globoko zamrzovanje.
- ⚠ **OPOZORILO:** Lonca »Dutch oven« ne uporabljajte na stranskem gorilniku.
- ⚠ **OPOZORILO:** Lonca »Dutch oven« ne odlagajte na stransko mizo vašega žara.
- ⚠ **OPOZORILO:** Če se vname olje v posodi »Dutch oven«, ga ugasnite tako, da nataknete pokrov.
- ⚠ **OPOZORILO:** V lonec »Dutch oven« ne nalivajte nobenega alkohola.

 **OPOZORILO:**
Vroča površina.

Neupoštevanje teh NEVARNOSTI, OPOZORIL in SVARIL lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt, kakor tudi požar, eksplozijo in materialno škodo.

Če vam lonec »Dutch oven« pade, se lahko polomi. Če je lonec »Dutch oven« poškodovan ali neuporaben, se obrnite na službo za uporabnike Weber®.

Uporaba in nega

Pred prvo uporabo: Nov lonec »Dutch oven« ročno skrbno operite z blagim detergentom za posodo. Temeljito ga posušite z mehko krpo ali s papirnatimi brisačami.

Po uporabi počakajte, da se ohladi in ga nato temeljito očistite in posušite. Lonec po robu namažite z manjšo količino rastlinskega olja, da preprečite rjavenje, nato pa ga shranite v hladen in suh zaprt prostor.

OPOMBA: Da zaščitite emajl na loncu »Dutch oven«, ne udarjajte po robu s kovinskimi predmeti. Praskanje in vlečenje po emajlirani površini z ostrimi kovinskimi pripomočki lahko poškoduje površino emajla.

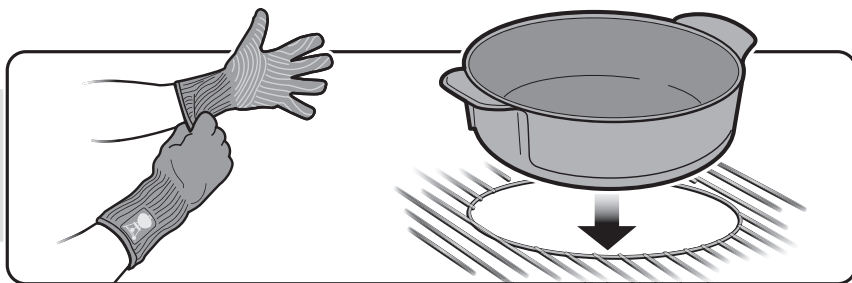
V loncih »Dutch oven« lahko hrano popečete, popečete in zdušite, počasi kuhate ali pečete. K vsakemu receptu sodijo drugačna navodila za predhodno segrevanje in pripravo hrane. Spodaj so podane osnovne smernice za običajne načine priprave:

Popečena hrana

- Hrano popecite na rešetki za pečenje ali v loncu »Dutch oven«.
- Če pripravljate hrano v loncu »Dutch oven«, namestite na žar rešetko Gourmet BBQ System™, postavite lonec »Dutch oven« na rešetko in ga ogrejte z neposredno močno vročino skladno z navodili za uporabo vašega žara Weber®.
- Dodajte največ 2-3 žlici olja in hrano popecite, da bo pripravljena po vaših željah.

Popečena in zdušena hrana, počasno kuhanje ali peka

- Žar ogrevajte s srednjo neposredno vročino približno 10-15 minut do zelene temperature po navodilih za uporabo vašega žara Weber®.
- Položite hrano v lonec »Dutch oven« in ga pokrijte s pokrovom.
- Postavite lonec »Dutch oven« na rešetko za pečenje Gourmet BBQ System™ in kuhajte po receptu, da bo hrana pripravljena po vaših željah.



HR Slijedite sva očitovanja o **OPASNOSTI, UPOZORENJU i MJERAMA OPREZA** sadržana u vašem Korisničkom priručniku za roštilj Weber®.

- ⚠ **MJERE OPREZA:** Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu kada rukujete posudom Dutch oven.
- ⚠ **MJERE OPREZA:** Ako pečete uz uporabu tekućine, krećite se pažljivo kako biste izbjegli proljevanje.
- ⚠ **MJERE OPREZA:** Ne stavljajte posudu Dutch oven na zapaljivu površinu, staklo, ili površinu koju toplina može oštetiti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne koristite posudu Dutch oven kao fritezu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne koristite posudu Dutch oven na bočnom plameniku.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte posudu Dutch oven na bočnu ploču roštilja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Poklopcem posude Dutch oven kontrolirajte slučajno razgorjelo ulje.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte dodavati nikakvu vrstu alkohola u vruću posudu Dutch oven.



UPOZORENJE:
Vruća površina.

Oglušenje o ova očitovanja o **OPASNOSTI, UPOZORENJU i MJERAMA OPREZA** može imati za posljedicu tešku tjelesnu povredu ili smrt, ili može rezultirati požarom ili eksplozijom koja oštećuje imovinu.

Posuda Dutch oven može se razbiti ako padne. Kontaktirajte Korisničku podršku tvrtke Weber® ako je posuda Dutch oven oštećena ili neuporabljiva.

Uporaba i održavanje

Prije prve uporabe: Ručno, blagom tekućinom za pranje posuda dobro operite novu posudu Dutch oven. Dobro je osušite mekanom krpom ili papirnatim ubrusom.

Nakon uporabe, sačekajte da se ohladi i potom je dobro očistite i osušite. Rub posude namažite malom količinom biljnog ulja kako biste pomogli da ne dođe do hrđanja, nakon čega je spremite unutra, na hladno i suho mjesto.

NAPOMENA: U cilju zaštite porculanske glazure na posudi Dutch oven, nemojte dopustiti da predmeti od metala udaraju o njen rub. Guljenje ili struganje porculanske glazure ostrim metalnim priborom također može oštetiti porculansku glazuru.

Posude Dutch oven mogu se koristiti za prženje, dinstanje, kuhanje na tihom vatri i pečenje. Svaki recept pratit će drugačiji naputci za zagrijavanje prije pečenja i pečenje. U nastavku teksta nalaze se neke od osnovnih smjernica za najčešće načine kuhanja:

Prženje

- Pržite hranu na rešetkama za pečenje ili u posudi Dutch oven.
- Ako pržite u posudi Dutch oven, postavite rešetku Gourmet BBQ System™ na roštilj, smjestite posudu Dutch oven na rešetku i prvo je zagrijte na direktnoj visokoj toplini slijedeći naputke sadržane u Korisničkom priručniku za roštilj Weber®.
- Dodajte najviše 2-3 kašike ulja, a zatim pecite do željene pečenosti.

Dinstanje, kuhanje na tihom vatri ili pečenje

- Zagrijte roštilj otprilike 10 do 15 minuta prije pečenja, do željene temperature, slijedeći naputke sadržane u Korisničkom priručniku za roštilj Weber®, kako biste ga pripremili za direktnu srednju toplinu.
- Stavite hranu u posudu Dutch oven i poklopite posudu poklopcem.
- Smjestite posudu Dutch oven na rešetku za pečenje Gourmet BBQ System™ i pecite do željene pečenosti sukladno receptu.



ET Järgige täpselt OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST teavet, mis on esitatud teie Weber® grilli omaniku kasutusjuhendis.

- ⚠ **ETTEVAATUST:** Kasutage alati kuumuskindlaid kindaid, kui käitlete kuuma potti.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** Vedelate toitude valmistamisel olge ettevaatlik nende liigutamisel, et vältida mahaloksumist.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** Ärge asetage potti süttivale või klaasist pinnale või pinnale, mida kuumus võib kahjustada.
- ⚠ **HOIATUS:** Potti ei tohi kasutada fritüürimiseks.
- ⚠ **HOIATUS:** Potti ei tohi kasutada pliidil.
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge asetage potti grilli külgmisele lauakesele.
- ⚠ **HOIATUS:** Kasutage poti kaant vältimaks õli pritsimist.
- ⚠ **HOIATUS:** Potti ei tohi lisada mitte mingit alkoholi.

 **HOIATUS:**
Kuum pind

OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST teabe eiramine võib põhjustada tõsist kehavigastust või surma, samuti võib põhjustada tulekahju või plahvatust, kahjustades seega teie vara.

Pott võib kukkumisel puruneda. Võtke ühendust Weber® klienditeenindusega, kui pott on kahjustatud või kasutamiskõlbmatu.

Kasutamine ja hooldus

Ennem esmakordset kasutamist: Peske käsitsi uut potti põhjalikult kasutades pehmetoimelist nõudepesuvahendit. Kuivatage hoolikalt pehme lapi või paberrätikuga.

Pärast kasutamist oodake, kuni pott on maha jahtunud ja seejärel peske ja kuivatage täielikult. Kandke väike kogus taimeõli servale, et vältida rooste teket ja hoidke sisetingimustes jahedas ja kuivas kohas.

TÄHELEPANU: Selleks, et kaitsta poti portselan-emailkatet ärge kriipige metallist esemetega poti serva. Teravate metallist köögiriistade kasutamine võib samuti kahjustada portselan-emailpinda.

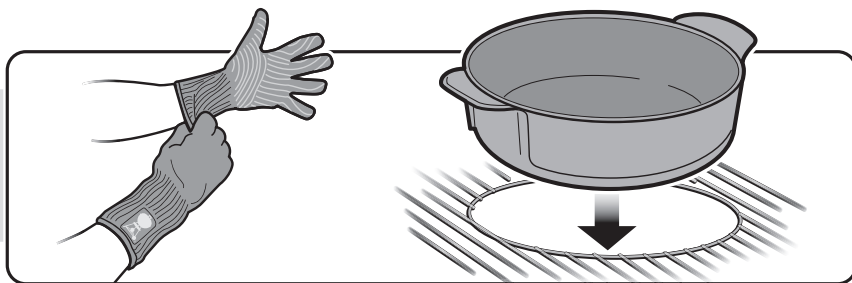
Potte võib kasutada pruunistamiseks, moorimiseks, kuumutamiseks ja küpsetamiseks. Iga toiduvalmistamise retsept näeb ette erinevat kuumutamise ja toiduvalmistamise viisi. Allpool on toodud mõned üldised toiduvalmistamise printsiibid:

Pruunistamine

- Pruunistage toitu kas küpsetus restidel või pottides.
- Kui pruunistate toitu potis, asetage Gourmet BBQ System™ rest grillile, asetage pott restile ja eelsoojendage otsesel kõrgel kuumusel järgides juhiseid, mis on toodud Weber® grilli omaniku kasutusjuhendis.
- Lisage mitte rohkem kui 2-3 spl õli, ja siis pruunistage soovitud küpsuseni.

Moorimine, kuumutamine ja küpsetamine.

- Eelsoojendage grilli umbes 10-15 minutit, kuni soovitud temperatuurini järgides Weber® grilli omaniku kasutusjuhendis esitatud juhiseid selleks, et saavutada otsene keskmine temperatuur.
- Asetage toiduained potti ja katke kaanega.
- Asetage pott Gourmet BBQ System™ grillile ja küpsetage kuni soovitud küpsuseni vastavalt retseptile.



LV Ievērojiet visus BĪSTAMĪBAS, BRĪDINĀJUMA un UZMANĪBAS paziņojumus, kas sniegti Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā.

- ⚠ **UZMANĪBU:** Vienmēr valkājiet karstuma izturīgus cimdus, kad darbojaties ar karstu sautējamo katlu „Pile”.
- ⚠ **UZMANĪBU:** Ja gatavojat ar šķidrums, katlu pārvietojiet uzmanīgi, lai izvairītos no izliešanas.
- ⚠ **UZMANĪBU:** Nenovietojiet sautējamo katlu „Pile” uz ugunsnedrošas virsmas, stikla vai virsmas, kuru var bojāt karstums.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Neizmantojiet sautējamo katlu „Pile” kā fritētāju.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Neizmantojiet sautējamo katlu „Pile” uz malas degļa.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Nenovietojiet sautējamo katlu „Pile” uz grila malas.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Izmantojiet sautējamā katla „Pile” vāku, lai kontrolētu eļļas sprakšķēšanu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Sautējamajam katlam „Pile” nepievienojiet nekāda veida alkoholu.



BRĪDINĀJUMS:
Karsta virsma.

Šo BĪSTAMĪBAS, BRĪDINĀJUMA un UZMANĪBAS paziņojumu neievērošana var radīt nopietnus ķermeņa ievainojumus vai nāvi, kā arī izraisīt uzliesmojumu vai sprādzienu, radot īpašuma bojājumus.

Sautējamais katls „Pile”, to nometot, var saplīst. Sazinieties ar Weber® klientu servisu, ja sautējamais katls „Pile” ir bojāts vai nelietojams.

Lietošana un apkope

Pirms pirmās lietošanas: Ar rokām izmazgājiet jauno sautējamo katlu „Pile” ar vieglu šķidro mazgāšanas līdzekli. Viscaur noslaukiet to ar mīkstu drānu vai papīra dvieļi.

Pēc lietošanas pagaidiet, kamēr tas atdziest, un tad iztīriet un pilnībā noslaukiet. Izmantojiet nelielu daudzumu augu eļļas uz maļam, lai palīdzētu novērst rūsu, un tad novietojiet vēsā, sausā vietā.

PIEZĪME: Lai aizsargātu sautējamā katla „Pile” porcelāna emaljas pārklājumu, neskrāpējiet ar metāla priekšmetiem tā malas. Porcelāna emaljētās virsmas kasišana un skrāpēšana ar asiem metāla priekšmetiem arī var bojāt porcelāna emaljēto virsmu.

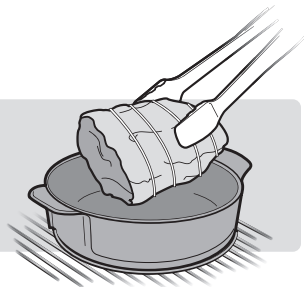
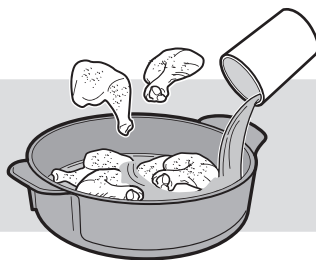
Sautējamo katlu „Pile” var izmantot cepšanai, sautēšanai, vārīšanai un apcepšanai. Katrai receptei ir atšķirīgas sasildīšanas un pagatavošanas instrukcijas. Tālāk ir sniegti daži pamata norādījumi biežākajiem gatavošanas veidiem.

Cepšana

- Cepiet vai nu uz režģiem, vai sautējamajā katlā „Pile”.
- Ja cepat sautējamā katlā „Pile”, novietojiet Gourmet BBQ System™ režģi grīdā, novietojiet sautējamo katlu „Pile” uz režģa un sasildiet uz atklātas uguns, ievērojot instrukcijas Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā.
- Pievienojiet ne vairāk kā 2-3 tējkarotes eļļas un tad cepiet līdz vēlamajai gatavībai.

Sautēšana, vārīšana vai apcepšana

- Sasildiet grilu apmēram 10-15 minūtes līdz vēlamajai temperatūrai, ievērojot instrukcijas Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā, lai izveidotu tiešu vidēju karstumu.
- Ielieciet pārtiku sautējamā katlā „Pile” un novietojiet vāku uz katla.
- Novietojiet sautējamo katlu „Pile” uz Gourmet BBQ System™ gatavošanas režģa un gatavojiet līdz vēlamajai gatavībai saskaņā ar recepti.



LT Paisykite visų PAVOJAUS, PERSPĖJIMO IR ĮSPĖJIMO nurodymų, pateiktų „Weber®“ grilio savininko vadove.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** dirbdami su puodo-krosnele, būtinai mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** jei gaminate skystyje, būkite atsargūs perkeldami, kad neišlietumėte.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** puodo-krosnelės nedėkite ant degaus paviršiaus, stiklo arba paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** puodo-krosnelės nenaudokite kaip gilios keptuvės.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** puodo-krosnelės nenaudokite ant šoninio degiklio.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** puodo-krosnelės nestatykite ant grilio šoninio stalo.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** kad sulaikytumėte galinčius ištykšti riebalus, naudokite puodo-krosnelės dangtį.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** į karštą puodą-krosnelę nepilkite jokios rūšies alkoholio.



PERSPĖJIMAS:
karštas paviršius.

Jei nepaisysite šių PAVOJAUS, PERSPĖJIMO IR ĮSPĖJIMO nurodymų, galite patirti rimtą traumą arba žūti, taip pat gali kilti gaisras ar sprogimas ir būti apgadintas turtas.

Numestas puodas-krosnelė gali suskilti. Jei puodas-krosnelė pažeidžiama arba jos neįmanoma naudoti, susisieki su „Weber®“ klientų aptarnavimo tarnyba.

Naudojimas ir priežiūra

Prieš naudodami pirmą kartą: Naują puodą-krosnelę rankomis gerai išplaukite naudodami nestipraus poveikio skystą indų ploviklį. Gerai nusauskinkite minkštu audiniu arba popieriniu rankšluosčiu.

Panaudoję, palaukite, kol atvės, po to išplaukite ir gerai nusauskinkite. Kraštą sutepkite nedideliu kiekiu augalinio aliejaus, kad apsaugotumėte nuo rūdijimo, ir laikykite vėsioje, sausoje vietoje patalpose.

PASTABA: kad apsaugotumėte puodo-krosnelės porceliano emalio dangą, į kraštą nedaužykite metalinių objektų. Porceliano emalio paviršius taip pat gali būti pažeistas jį braukiant arba grandant aštriais metaliniais rakandais.

Puodas-krosnelės galima naudoti apskrudinimui, troškinimui, lėtam virimui ir kepimui. Kiekvienam receptui galioja skirtingos išankstinio įkaitinimo ir gaminimo instrukcijos. Toliau pateiktos bendrosios gairės, taikomos įprastiems gaminimo būdams:

Apskrudinimas

- Skrudinkite arba ant kepamųjų grotelių arba puode-krosnelėje.
- Jei skrudinate puode-krosnelėje, ant grilio padėkite „Gourmet BBQ System™“ grotelės, įstatykite puodą-krosnelę į grotelės ir įkaitinkite tiesioginiu dideliu karščiu vadovaudamiesi „Weber®“ grilio savininko vadovu.
- Įpilkite ne daugiau 2–3 valgomųjų šaukštų aliejaus ir skrudinkite iki norimo paruoštumo lygio.

Troškinimas, lėtas virimas ir kepimas

- Įkaitinkite grilį apytikriai 10–15 minutes iki norimos temperatūros vadovaudamiesi „Weber®“ grilio savininko vadove pateiktomis tiesioginio vidutinio karščio nustatymo instrukcijomis.
- Į puodą-krosnelę sudėkite maisto produktus ir krosnelę uždenkite dangčiu.
- Įstatykite puodą-krosnelę į „Gourmet BBQ System™“ kepamąsias grotelės ir kepkite pagal poreikį, kaip nurodyta recepte.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.