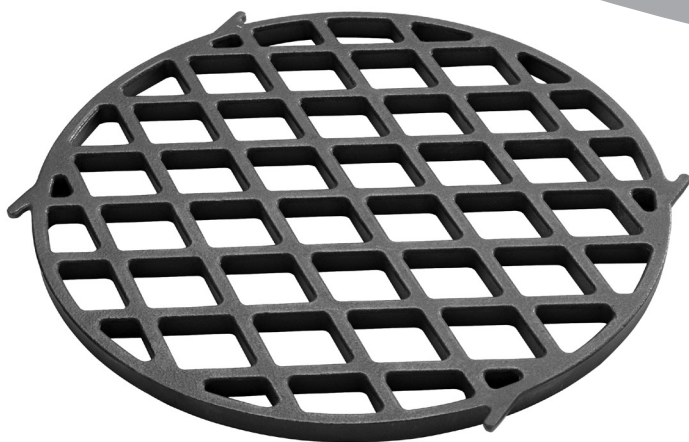
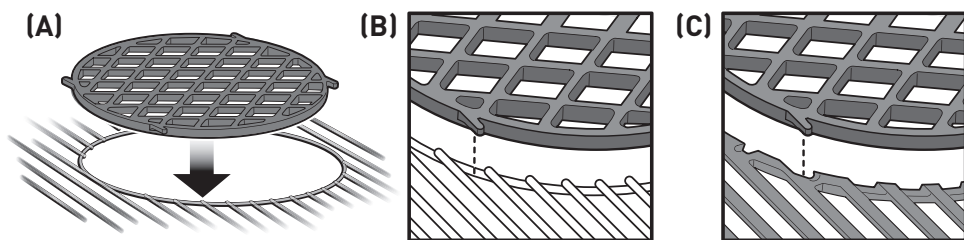




- | | |
|--|-------------------------------|
| EN Sear Grate | PL Ruszt do steków |
| ES Parrilla para dorar | RU Решетка для подрумянивания |
| FR Grille de saisie | CS Grilovací mřížka |
| DE Searing-Rost für perfekte Grillmarkierung | SK Rošt na rýchle opečenie |
| FI Ruskistusritilä | HU Dinsztelő rostély |
| NO Bruningsrist | RO Gril de călire |
| DA Sear-rist | SL Rešetka za zapekanje |
| SV Bryningsgaller | HR Rešetka za naglo pečenje |
| NL Schroeirooster | ET Pruunistusrest |
| IT Griglia di rosolatura | LV Cepšanas režģis |
| PT Grelha para tostar | LT Skrudinimo grotelės |



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

⚠ **CAUTION:** Always wear heat-resistant gloves when handling a hot sear grate.

⚠ **CAUTION:** Do not set a sear grate on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.



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 sear grate can break if dropped. Contact Weber customer service if the sear grate is damaged or unusable.

Use and Care

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

After use: Wait until the sear grate is cool. Soak in water to remove stubborn particles and then hand wash with warm soapy water. Rinse and dry completely. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. Store inside in a cool, dry location.

NOTE: Metallic pads/brushes and harsh abrasive soaps can damage the porcelain-enamel finish.

NOTE: Do not strike metal objects against the sear grate. Gouging or scraping with sharp metal utensils can cause damage to the porcelain-enamel surface.

ES Siga todas las indicaciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que aparecen en el Manual del Propietario de Barbacoas Weber®.

⚠ **PRECAUCIÓN:** póngase guantes resistentes al calor siempre que vaya a manipular una parrilla para dorar que esté caliente.

⚠ **PRECAUCIÓN:** no ponga la parrilla para dorar sobre ninguna superficie combustible, de vidrio ni cualquier otra superficie que pueda dañarse con el calor.



ADVERTENCIA: Superficie caliente.

No obedecer estas indicaciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** Y **PRECAUCIÓN** podría traer como consecuencia lesiones corporales graves o la muerte u ocasionar un incendio o explosión que causaran daños materiales.

La parrilla para dorar puede romperse si se deja caer. Contacte con el servicio de atención al cliente de Weber si la parrilla para dorar está dañada o inservible.

Uso y cuidado

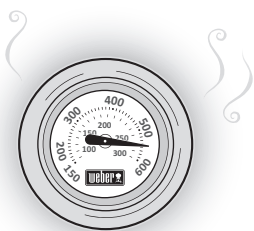
Antes del primer uso: lave a mano la parrilla para dorar nueva con un detergente líquido suave. Séquela bien con un trapo suave o una servilleta de papel.

Después del uso: espere hasta que la parrilla para dorar se enfríe. Remoje en agua para remover los restos adheridos y luego lave a mano con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente. Se pueden usar cepillos/estropajos de nailon u otro material abrasivo suave. Guárdela en un lugar seco y fresco.

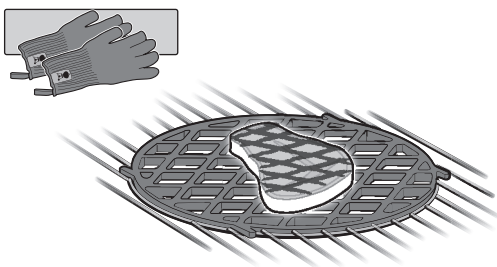
NOTA: los cepillos/estropajos metálicos y detergentes abrasivos fuertes pueden causar daños al acabado esmaltado de porcelana.

NOTA: no golpee la parrilla para dorar con objetos de metal. La superficie esmaltada con porcelana también puede dañarse si se raspa o raya con utensilios de metal penetrantes.

(D)



(E)



- Place sear grate in the Gourmet BBQ System™ cooking grate **(A)**.

Wire or rod cooking grates: Allow sear grate tabs to rest between the rods of the cooking grate(s) **(B)**.

Porcelain-enameled, cast-iron cooking grates: Allow sear grate tabs to rest into the grooves of the porcelain-enameled, cast-iron cooking grates **(C)**.

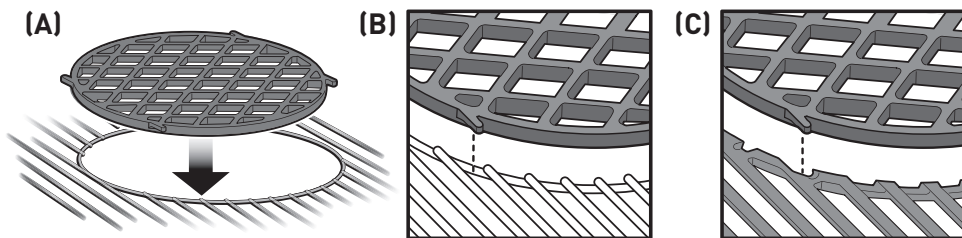
- Preheat grill with all burners set to high heat until temperature reaches 550°F (288°C). This will take approximately 10-15 minutes **(D)**.
- Lightly oil your food before placing on the sear grate.
- Sear each side of the meat between 1-4 minutes, depending on the type and thickness. Once you are done searing you can finish grilling by moving the meat to a lower temperature to achieve the desired doneness **(E)**.
- Do not remove the sear grate until it is cool.

-
- Ponga la parrilla para dorar en la parrilla de cocción del Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Parrillas de cocción de alambres o varillas: deje que las pestañas de la parrilla para dorar descansen sobre las varillas de la(s) parrilla(s) de cocción **(B)**.

Parrillas de cocción de hierro fundido con superficie esmaltada: permita que las pestañas de la parrilla para dorar descansen entre las ranuras de las parrillas de cocción de hierro fundido con superficie esmaltada **(C)**.

- Precaliente la barbacoa con todos los quemadores ajustados a temperatura alta hasta que la temperatura alcance 288 °C. Esto tomará aproximadamente de 10 a 15 minutos **(D)**.
- Unte ligeramente los alimentos con aceite antes de ponerlos en la parrilla para dorar.
- Dore cada lado de la carne entre 1-4 minutos dependiendo del tipo y grosor. Tan pronto como acabe de dorar puede terminar de asar pasando la carne a una temperatura más baja hasta lograr el grado de cocción deseado **(E)**.
- No quite la parrilla para dorar hasta que esté fría.



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 de la grille de saisie.



AVERTISSEMENT : Surface chaude.

ATTENTION : Ne pas poser une grille de saisie sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.

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.

La grille de saisie peut se casser en cas de chute. Contacter le service client Weber si la grille de saisie est endommagée ou inutilisable.

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : Laver soigneusement et à la main la nouvelle grille de saisie avec un liquide vaisselle doux. Sécher soigneusement avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Après utilisation : Attendre que la grille de saisie refroidisse. La faire tremper dans l'eau pour retirer les particules attachées puis la laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien sécher. Des tampons/brosses en nylon ou en abrasif doux peuvent être utilisés. La ranger dans un endroit sec et frais.

REMARQUE : Les tampons/brosses métalliques ou les savons très abrasifs peuvent endommager la finition en porcelaine émaillée.

REMARQUE : Ne pas frapper avec des objets métalliques contre la grille de saisie. Rayer ou gratter avec des ustensiles métalliques pointus peut endommager la surface en porcelaine émaillée.

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

VORSICHT: Bei der Handhabung des heißen Sear Grate immer hitzebeständige Handschuhe tragen.



WARNUNG: Heiße Oberfläche.

VORSICHT: Den Sear Grate nicht auf Oberflächen stellen, die brennbar sind, aus Glas bestehen oder durch Hitze beschädigt werden können.

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 Sear Grate kann zerbrechen, wenn er fallengelassen wird. Bitte den Kundenservice von Weber kontaktieren, falls der Sear Grate beschädigt ist oder nicht mehr verwendet werden kann.

Gebrauch und Pflege

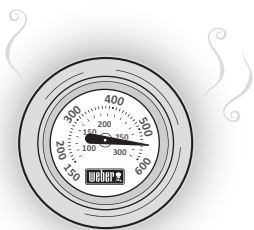
Vor dem ersten Gebrauch: Den neuen Sear Grate mit mildem Spülmittel von Hand reinigen. Gründlich mit weichem Stoff oder einem Küchentuch abtrocknen.

Nach dem Gebrauch: Warten, bis der Sear Grate abgekühlt ist. Vor dem Waschen in Wasser einweichen, um verkrustete Stücke leichter entfernen zu können, anschließend von Hand mit warmem Seifenwasser reinigen. Abspülen und gründlich abtrocknen. Es können Scheuerschwämme aus Nylon oder weichem Material verwendet werden. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

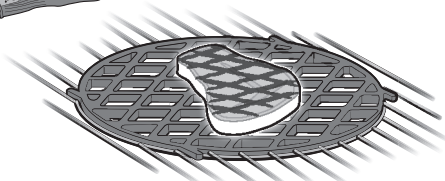
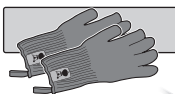
HINWEIS: Metallschwämme/-bürsten und raue Scheuermittel können die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigen.

HINWEIS: Metallgegenstände nicht gegen den Sear Grate schlagen. Durch Abschaben oder Abkratzen mit Metallgegenständen kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.

(D)



(E)



- Placer la grille de saisie dans la grille de cuisson Gourmet BBQ System™ (A).

Grilles de cuisson à tige : Laisser les languettes de la grille de saisie se placer entre les tiges de la/des grille(s) de cuisson (B).

Grilles de cuisson en fonte émaillée : Laisser les languettes de la grille de saisie se placer dans les rainures des grilles de cuisson en fonte émaillée (C).

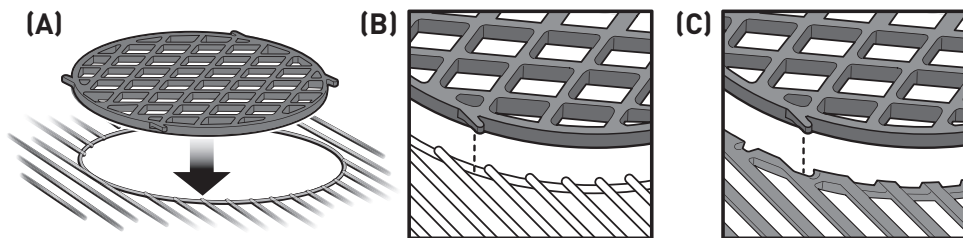
- Préchauffer le barbecue avec tous les brûleurs sur chaleur moyenne jusqu'à ce que la température atteigne 288 °C. Cela prendra environ 10 à 15 minutes (D).
- Huiler légèrement les aliments avant de les placer sur la grille de saisie.
- Saisir chaque côté de la viande pendant 1 à 4 minutes, selon le type et l'épaisseur des morceaux. Une fois la saisie terminée, vous pouvez finir de griller la viande en la déplaçant à une température plus basse pour obtenir la cuisson désirée (E).
- Ne pas retirer la grille de saisie avant qu'elle ne soit froide.

-
- Sear Grate in den Gourmet BBQ System™ Grillrost einsetzen (A).

Grillroste aus Draht oder Stangen: Die Sear Grate-Nasen zwischen den Stangen des Grillrosts einrasten lassen (B).

Porzellanemaillierte Gusseisengrillroste: Die Sear Grate-Nasen in die Kerben des porzellanemaillierten Gusseisengrillrosts einrasten lassen (C).

- Den Grill vorheizen und dabei alle Brenner auf hohe Hitze einstellen, bis eine Temperatur von 288°C erreicht ist. Dies dauert ungefähr 10–15 Minuten (D).
- Die Speise leicht einölen, bevor Sie sie auf den Sear Grate legen.
- Jede Seite des Fleischstücks je nach Art und Dicke 1–4 Minuten anbraten. Nach dem Anbraten das Fleisch bei einer niedrigeren Temperatur fertig garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist (E).
- Den Sear Grate erst entfernen, nachdem er abgekühlt ist.



FI Noudata kaikkia Weber®-grillin käyttöohjeessa esitettyjä VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-tekstejä.

⚠ **HUOMIO:** Käytä aina kuumuutta kestäviä käsitteitä kuuman ruskistusritilän käsittelyssä.

⚠ **HUOMIO:** Älä aseta ruskistusritilää lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai kuumudesta vahingoittuvalle pinnalle.



VAROITUS:
Kuumia pintoja.

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

Ruskistusritilä voi rikkoutua pudotessaan. Jos ruskistusritilä on vahingoittunut tai käyttökelvoton, ota yhteyttä Weber-asiakaspalveluun.

Käyttö ja hoito

Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese ruskistusritilä perusteellisesti käsin käyttämällä mietoa asianpesuainetta. Kuivaa huolellisesti pehmeällä kankaalla tai paperipyyhkeellä.

Käytön jälkeen: Odota, kunnes ruskistusritilä on jäähtynyt. Liuota vedessä pinttyneiden tahrojen irrottamiseksi ja pese sen jälkeen käsin lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa kokonaisuudessaan. Voit käyttää nailonkangasta tai pehmeää hankaussientä/-harjaa. Säilytä viileässä ja kuivassa paikassa.

HUOMAA: Metallisenet/-harjat tai voimakkaasti hankaavat saippuat voivat vahingoittaa posliini-emalipintoja.

HUOMAA: Älä lyö ruskistusritilää metalliesineillä. Terävien metallikeittovälineiden aiheuttamat iskut ja naarmut voivat vahingoittaa posliini-emalipintaa.

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

⚠ **FORSIKTIG:** Bruk alltid varmebestandige hansker når du håndterer den varme bruningsristen.

⚠ **FORSIKTIG:** Ikke sett bruningsristen på en brennbar overflate eller på glass eller andre overflater som kan skades av varme.



ADVARSEL:
Overflaten er varm.

Hvis disse utsagnene merket FARE, ADVARSEL og FORSIKTIG ikke følges, kan det føre til alvorlig personskada eller død. Det kan også føre til brann eller eksplosjon og resultere i materielle skader.

Bruningsristen kan gå i stykker hvis den faller ned. Kontakt Webers kundestøtte hvis bruningsristen er skadet eller ikke kan brukes.

Bruk og vedlikehold

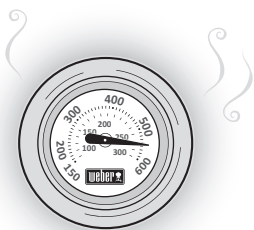
Før førstegangs bruk: Vask den nye bruningsristen for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk godt med myk klut eller tørkepapir.

Etter bruk: Vent til bruningsristen er kald. Legg den i bløt for å fjerne vanskelige rester før den håndvaskes i varmt såpevann. Skyll og tørk godt. Myke skrubber og børster og børster av nylon kan brukes. Oppbevar den deretter innendørs på en kjølig og tørr plass.

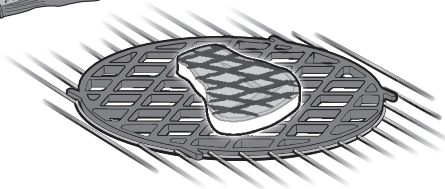
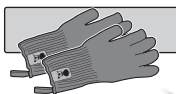
MERK: Skrubber eller børster av metall eller sterk, slipende såpe kan skade porselensemaleren.

MERK: Ikke slå metallgjenstander mot bruningsristen. Hacking eller skraping med metallredskaper kan ødelegge emaljebelegget.

(D)



(E)



- Sijoita ruskistusritilä Gourmet BBQ System™ -grilliritilään **(A)**.

Lanka- tai tankogrilliritilät: Anna ruskistusritilän kielekkeiden asettua grilliritilän tankojen väliin **(B)**.

Posliini-emaliset valurautagrilliritilät: Anna ruskistusritilän kielekkeiden asettua posliini-emalisen valurauta grilliritilän tankojen väliin **(C)**.

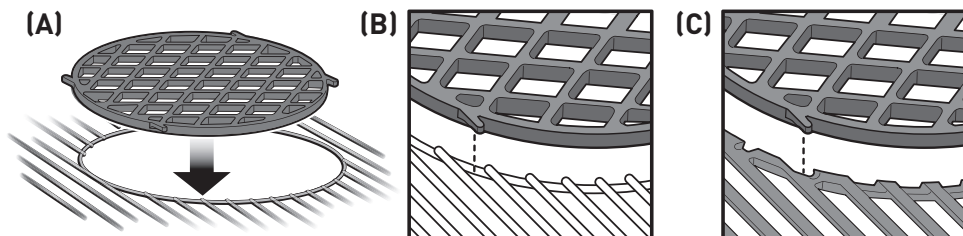
- Esikuumenna grilli kaikilla poltinsarjoilla suurella teholla, kunnes lämpötila on 288°C. Tämä kestää noin 10–15 minuuttia **(D)**.
- Öljyä ruoka kevyesti ennen asettamista ruskistusritilälle.
- Ruskista liha molemmilta puolilta n. 1–4 minuuttia, tyypistä ja paksuudesta riippuen. Kun ruskistus on valmis, voit viimeistellä grillauksen siirtämällä lihan alemmalle lämpötilalle halutun kypsyyden saamiseksi **(E)**.
- Älä poista ruskistusritilää, ennen kuin se on jäähtynyt.

-
- Plasser bruningsristen på grillristen til Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Wiregrillrister: Pass på at taggene fester seg mellom stengene til grillristen(e) **(B)**.

Porselensemaljerte grillrister i støpejern: Pass på at taggene til bruningsristen fester seg i rillene til den porselensemaljerte støpejernsristen **(C)**.

- Forvarm grillen med alle brennerne satt til høy varme til temperaturen når 288°C. Dette vil ta omtrent 10–15 minutter **(D)**.
- Pensle maten med litt olje før du plasserer den på bruningsristen.
- Brun hver side av kjøttet mellom 1–4 minutter, avhengig av type og tykkelse. Når du er ferdig å brune kjøttet, kan du grille det ferdig ved å flytte det til en lavere temperatur for å oppnå ønsket stekegrad **(E)**.
- Ikke fjern bruningsristen før den er avkjølt.



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 sear-rist.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Sæt ikke en sear-rist på en brændbar overflade, glas eller en overflade, der kan blive beskadiget af varme.



ADVARSEL:
Varm overflade.

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

En sear-rist kan gå i stykker hvis den tabes. Kontakt Weber kundeservice, hvis sear-risten bliver beskadiget eller ubrugelig.

Brug og pleje

Før første brug: En ny sear-rist skal håndvaskes med mildt opvaskemiddel. Tør grundigt med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.

Efter brug: Vent indtil sear-risten er afkølet. Sæt den i blød i vand for at fjerne genstridige partikler og håndvask derefter med varmt sæbevand. Skyl og tør helt. Nylon eller let slibende klude/børster kan anvendes. Opbevar indendørs på et køligt, tørt sted.

BEMÆRK: Metalliske klude/børster eller skrap slibende sæber kan beskadige overfladen af porcelænsemaljen. **BEMÆRK:** Undgå at slå metalgenstande mod sear-risten. Udhuling eller skraben med skarpe metalredskaber kan forårsage skade på emaljeoverfladen.

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

- ⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD:** Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar det varma bryningsgallret.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD:** Ställ inte bryningsgallret på ytor som lätt fattar eld eller kan skadas av värme, och inte heller på glas.



VARNING:
Varm 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.

Bryningsgallret kan gå sönder om du tappar det. Kontakta Webers kundtjänst om bryningsgallret är skadat eller inte går att använda.

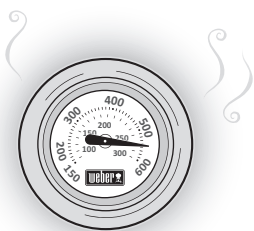
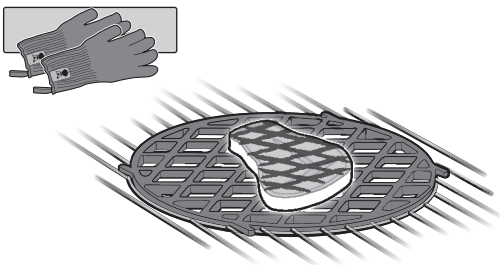
Användning och underhåll

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

Efter användning: Vänta tills bryningsgallret har svalnat. Blötlägg i vatten före handdisk för att få bort fastbränd smuts och diska sedan med diskmedel och varmt vatten. Skölj och torka. Nylonborstar eller mjuka tvättsvampar kan användas vid rengöring. Förvara stekplattan på en sval och torr plats.

OBS: Metallborstar/stålbollar eller kraftiga rengöringsmedel kan skada den emaljerade porcelänsytan.

OBS: Dra inte metallföremål mot bryningsgallret. Att skrapa med vassa metallredskap kan skada den porcelänsmaljade ytan.

(D)**(E)**

- Placer sear-risten på Gourmet BBQ System™ grillristen **(A)**.

Grillrist af tråd eller stænger: Lad sear-ristens tappe hvile mellem stængerne på grillriste(n)(ne) **(B)**.

Porcelænsemaljerede, grillriste af støbejern: Lad sear-ristens riller hvile på rillerne på den porcelænsemaljerede grillrist af støbejern **(C)**.

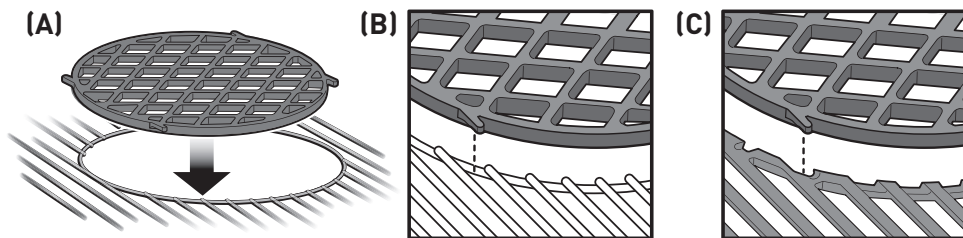
- Forvarm grillen med alle brændere sat til høj varme, indtil temperaturen når 288°C. Det vil tage cirka 10-15 minutter **(D)**.
- Oliér din mad en smule før du placerer den på sear-risten.
- Brun hver side af kødet mellem 1-4 minutter, afhængigt af typen og tykkelsen. Når du er færdig med bruningen kan du afslutte grillningen ved at flytte kødet til en lavere temperatur for at opnå den ønskede tilberedningsgrad **(E)**.
- Fjern ikke sear-risten inden den er afkølet.

-
- Placera bryningsgallret i Gourmet BBQ Systems™ grillgaller **(A)**.

Grillgaller med stænger: Låt bryningsgallrets flikar vila mellan stängerna på grillgallret **(B)**.

Porlinsmaljerade grillgaller i gjutjärn: Låt bryningsgallrets flikar vila i det porlinsmaljerade grillgallrets fåror **(C)**.

- Förvärm grillen genom att ställa in alla brännarna på medelvärme tills grillen uppnår en temperatur på 288°C. Detta tar ungefär 10-15 minuter **(D)**.
- Olja in maten innan du placerar den på bryningsgallret.
- Bryn varje sida på köttet i 1-4 minuter beroende på kötttyp och tjocklek. När du har brynt köttet kan du flytta det till en lägre temperatur för att grilla färdigt **(E)**.
- Ta inte bort bryningsgallret förrän det har svalnat.



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

⚠ **LET OP:** Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van een heet schroeirooster.

⚠ **WAARSCHUWING:** Heet oppervlak.

⚠ **LET OP:** Zet het schroeirooster niet op een ontvlambaar oppervlak, glas of een oppervlak dat beschadigd kan raken door hitte.

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.

Het schroeirooster kan breken als men deze laat vallen. Neem contact op met de klantenservice van Weber als het schroeirooster beschadigd of onbruikbaar is.

Gebruik en onderhoud

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

Na gebruik: Wacht tot het schroeirooster is afgekoeld. Week het schroeirooster in water om vastzittend vuil te verwijderen en was vervolgens met de hand af in een warm sopje. Afspoelen en goed afdrogen. Hier mag een nylon of zacht schurend sponsje of borsteltje voor worden gebruikt. Berg op een koele, droge plek op.

OPMERKING: Metalen sponsjes/borsteltjes of sterk schurende zepen kunnen de geëmailleerde afwerking beschadigen.

OPMERKING: Sla niet met metalen voorwerpen tegen het schroeirooster. In het geëmailleerde oppervlak prikken of er overheen schrapen met scherp metalen keukengerei kan het geëmailleerde oppervlak beschadigen.

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

⚠ **ATTENZIONE:** Indossare sempre guanti resistenti al calore durante l'uso della griglia di scottatura.

⚠ **AVVISO:** superficie calda.

⚠ **ATTENZIONE:** Non mettere la griglia di scottatura su una superficie infiammabile, su vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.

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 griglia di scottatura si può rompere se viene fatta cadere. In caso di danni alla griglia di scottatura contattare l'assistenza clienti Weber.

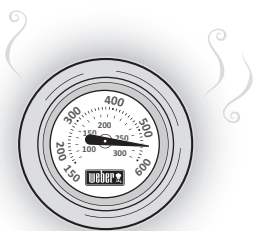
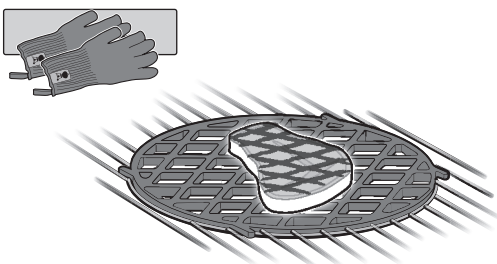
Utilizzo e manutenzione

Prima del primo utilizzo: Lavare a mano la griglia di scottatura nuova con un detersivo per piatti non aggressivo. Asciugare bene con un panno morbido o della carta da cucina.

Dopo l'uso: Attendere che la griglia di scottatura si raffreddi. Lasciare a mollo in acqua per rimuovere i residui più ostinati e lavare con acqua saponata calda. Sciacquare e asciugare completamente. È possibile utilizzare spugnette/spazzole abrasive morbide o di nylon. Conservare al coperto in un luogo fresco e asciutto.

NOTA: Spugnette/spazzole metalliche o detergenti abrasivi possono danneggiare la finitura in smalto porcellanato.

NOTA: Non colpire la griglia di scottatura con oggetti metallici. Scalfire o graffiare la superficie con utensili di metallo taglienti può danneggiare lo smalto porcellanato.

(D)**(E)**

- Leg het schroeirooster in het Gourmet BBQ System™ grillrooster **(A)**.

Grillroosters met draden of balkjes: Laat de nokjes van het schroeirooster rusten tussen de balkjes van het/(de) grillrooster(s) **(B)**.

Geëmailleerde, gietijzeren grillroosters: Laat de nokjes van het schroeirooster rusten in de groeven van de geëmailleerde, gietijzeren grillroosters **(C)**.

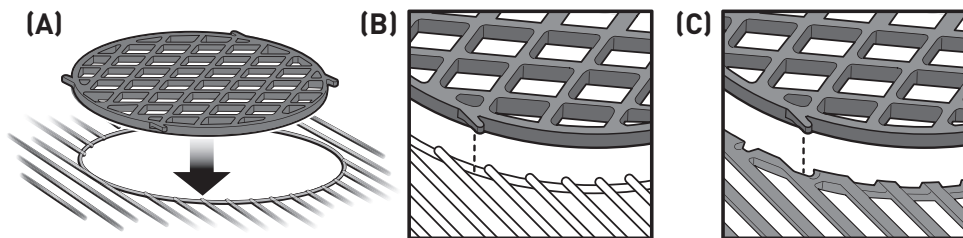
- Verwarm de barbecue voor met alle branders ingesteld op matig hoge temperatuur tot de temperatuur 288 °C heeft bereikt. Dit duurt ongeveer 10-15 minuten **(D)**.
- Bestrijk de etenswaren licht met olie voordat u het op het schroeirooster legt.
- Schroeï beide zijden van het vlees in ongeveer 1 à 4 minuten dicht, afhankelijk van het soort vlees en de dikte ervan. Als het vlees eenmaal dichtgeschroeï is, kunt u het vlees verder garen door het te verplaatsen naar een lagere temperatuur om daar de gewenste gaarheid te bereiken **(E)**.
- Verwijder het schroeirooster niet voor het is afgekoeld.

- Posizionare la griglia di scottatura nella griglia di cottura Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Griglie di cottura di ferro: Inserire le linguette della griglia di scottatura tra le aste della griglia di cottura **(B)**.

Griglie di cottura di ghisa con rivestimento di smalto porcellanato: Inserire le linguette della griglia di scottatura nelle scanalature della griglia di cottura di ghisa con rivestimento di smalto porcellanato **(C)**.

- Preriscaldare la griglia con tutti i bruciatori a temperatura alta fino a raggiungere una temperatura di 288 °C. Impiegherà circa 10-15 minuti **(D)**.
- Oliare leggermente le pietanze prima di metterle sulla griglia di scottatura.
- Scottare ogni lato della carne da 1 a 4 minuti, in base al tipo e allo spessore. Al termine della scottatura, completare la grigliatura spostando la carne a una temperatura inferiore per raggiungere la cottura desiderata **(E)**.
- Prima di rimuovere la griglia di scottatura aspettare che si raffreddi.



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 uma grelha para tostar quente.

⚠ **CUIDADO:** Não coloque a grelha para tostar sobre uma superfície combustível, vidro, ou qualquer outra superfície que possa sofrer danos pelo calor.



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.

A grelha para tostar pode partir-se se cair. Contacte o serviço ao cliente da Weber se a grelha para tostar estiver danificada ou inutilizável.

Utilização e Cuidados

Antes da primeira utilização: Lave a nova grelha para tostar à mão, cuidadosamente e com um detergente para a louça suave. Seque bem com um pano suave ou com papel de cozinha.

Depois de utilizar: Espere que a grelha para tostar arrefeça. Mergulhe em água para eliminar partículas resistentes e depois lave à mão com água morna com sabão. Enxague e seque completamente. Pode utilizar escovas/esfregões abrasivos ou de nylon. Guarde num local fresco e seco.

NOTA: Escovas/esfregões metálicos e detergentes fortes e abrasivos podem danificar o acabamento em porcelana esmaltada.

NOTA: Não toque com objetos metálicos na grelha para tostar. A utilização de escopros ou utensílios de metal afiados podem danificar a superfície esmaltada.

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

⚠ **PRZESTROGA:** Podczas użytkowania rusztu do steków zawsze należy nosić rękawice odporne na ciepło.

⚠ **PRZESTROGA:** Nie ustawiać rusztu do steków na palnych powierzchniach, szkłe ani powierzchniach, które mogą zostać uszkodzone przez ciepło.



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 rusztu do steków może pęknąć. Jeśli ruszt do steków zostanie uszkodzony lub stanie się niezdatny do użytku, należy się skontaktować z działem obsługi klienta firmy Weber.

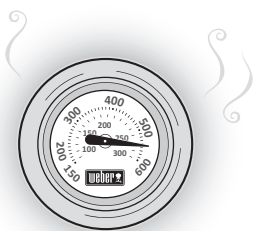
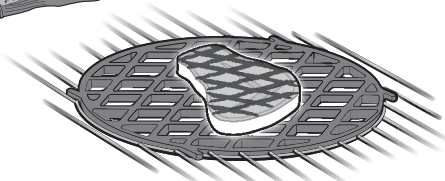
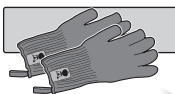
Obsługa i dbałość

Przed pierwszym użyciem: Umyć ręcznie ruszt do steków delikatnym płynem do ręcznego mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Po użyciu: Poczekać, aż ruszt do steków ostygnie. Zamoczyć w wodzie, aby usunąć trudne zabrudzenia, a następnie umyć ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Słukać i wysuszyć. Można stosować nylonowe szczotki albo miękkie myjki ściernie. Odłożyć w chłodne i suche miejsce.

UWAGA: Nie stosować metalowych szczotek/myjek ani agresywnych środków ściernych, gdyż mogą uszkodzić emalię porcelanową.

UWAGA: Nie uderzać w ruszt do steków metalowymi przedmiotami. Skrobanie i rysowanie ostrymi metalowymi narzędziami może uszkodzić wykończenie z emalii porcelanowej.

(D)**(E)**

- Coloque a grelha para tostar na grelha de cozedura do Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Grelhas de cozedura de fio ou em barra: Permita que as abas da grelha para tostar repousem entre as barras da(s) grelha(s) de cozedura **(B)**.

Grelhas de cozedura de ferro forjado esmaltado: Permita que as abas da grelha para tostar repousem sobre as ranhuras da(s) grelha(s) de cozedura **(C)**.

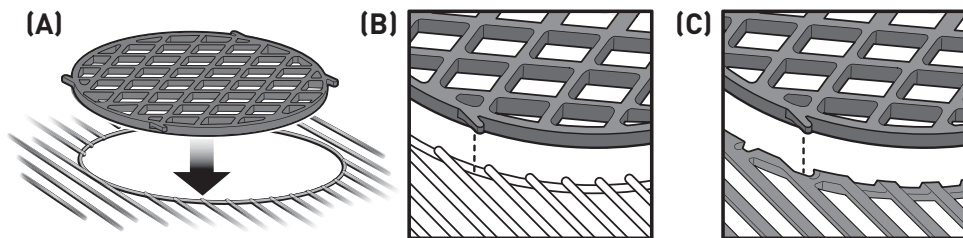
- Aqueça previamente a grelha com todos os queimadores a fogo alto, até a temperatura atingir 288°C. Isto irá demorar aproximadamente 10-15 minutos **(D)**.
- Coloque um pouco de óleo na comida antes de a colocar na grelha para tostar.
- Toste cada um dos lados entre 1-4 minutos, dependendo do tipo e espessura do alimento. Quando acabar de tostar, pode terminar de cozinhar movendo o alimento para uma temperatura inferior, até atingir o ponto desejado **(E)**.
- Retire a grelha para tostar apenas quando arrefecer.

-
- Umieścić ruszt do steków na kracie do pieczenia systemu Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Prętowe kraty do pieczenia: Umieścić wypustki rusztu do steków między prętami kraty do pieczenia **(B)**.

Żeliwne kraty do pieczenia wykończone emalią porcelanową: Umieścić wypustki rusztu do steków w rowkach żeliwnej kraty do pieczenia wykończonej emalią porcelanową **(C)**.

- Ustawić wszystkie palniki na dużą moc, aby rozgrzać grill do temperatury 288°C. Trwa to średnio 10-15 minut **(D)**.
- Przed umieszczeniem żywności na ruszcie do steków nieznacznie nasmarować go olejem.
- Opalać każdą stronę mięsa od 1 do 4 minut zależnie od typu i grubości. Po zakończeniu opalania można zakończyć grillowanie poprzez przesunięcie mięsa w miejsce o niższej temperaturze w celu uzyskania pożądanego wysmażenia **(E)**.
- Ruszt do steków zdjąć dopiero po jego ostygnięciu.



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

ОСТОРОЖНО! При использовании горячей решетки для поджаривания необходимо надевать теплозащитные рукавицы.

ОСТОРОЖНО! Не устанавливайте решетку для поджаривания на поверхность из возгорающихся материалов, стекло или иную поверхность, которую можно повредить в результате теплового воздействия.

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 решетка для поджаривания может повредиться. Если решетка для поджаривания повреждена или вышла из строя, обратитесь в службу поддержки клиентов Weber.

Использование и уход

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

После использования: подождите, пока решетка для поджаривания остынет. Поместите сковороду в воду, чтобы смыть твердые частицы и вымойте ее в теплой воде с моющим средством. Протрите сковороду и высушите ее. Можно воспользоваться полиамидными мочалками или мягкими абразивными мочалками/щетками. Храните сковороду в сухом прохладном месте.

ПРИМЕЧАНИЕ. Металлические мочалки/щетки или жесткое абразивное мыло могут повредить эмалированную поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не ударяйте металлическими предметами по решетке. Эмалированную поверхность можно повредить при очистке металлическими принадлежностями.

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

UPOZORNĚNÍ: Při manipulaci s horkou grilovací mřížkou vždy používejte tepluvzdorné rukavice.

UPOZORNĚNÍ: Nepokládejte grilovací mřížku na hořlavý povrch, sklo nebo povrch poškoditelný působením tepla.

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 grilovací mřížka může rozbít. Je-li grilovací mřížka poškozená nebo nepoužitelná, kontaktujte oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber.

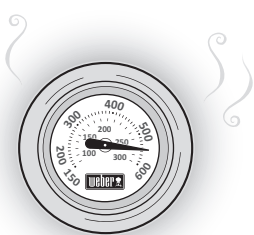
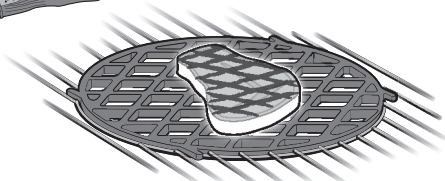
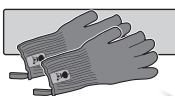
Používání a péče

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

Po použití: Počkejte, dokud grilovací mřížka nezchladne. Namočte je do vody, aby se odmočily připečené částičky, a poté je ručně omyjte teplou vodou se saponátem. Opláchněte je a důkladně osušte. K jejich odstranění lze použít nylonové nebo měkké kartáče či hadříky. Grilovací mřížku ukládejte na chladné, suché místo.

POZNÁMKA: Nepoužívejte kovové kartáče / hrubá brusná plátna ani agresivní prášky na nádobí, protože by mohly poškodit porcelánovou vrstvu smaltu.

POZNÁMKA: Předcházejte doteku kovových předmětů s grilovací mřížkou. Škrábání nebo vyřezávání drážek ostrým kovovým kuchyňským náčiním může mít za následek poškození porcelánové vrstvy smaltu na povrchu.

(D)**(E)**

- Вставьте решетку для подрумянивания в решетку для пищи Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Сетчатые решетки для пищи: вставьте выступы решетки для подрумянивания так, чтобы они были расположены между прутков решетки для пищи **(B)**.

Эмалированные чугунные решетки для пищи: вставьте выступы решетки для подрумянивания так, чтобы они были расположены в специальных выемках на эмалированной чугунной решетке для пищи **(C)**.

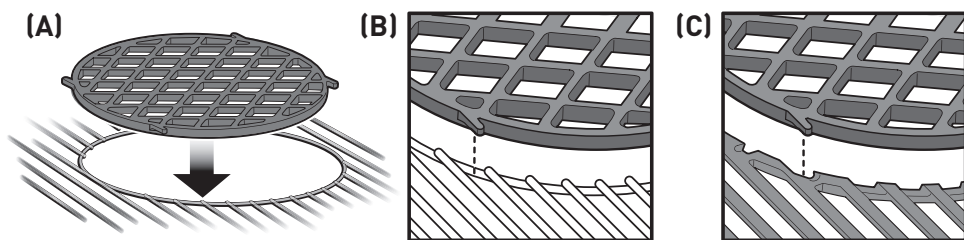
- Предварительно прогрейте гриль, установив все горелки на высокий нагрев, до 288 °C. Гриль прогреется примерно за 10–15 минут **(D)**.
- Слегка смажьте маслом пищу до ее выкладки на решетку для подрумянивания.
- Подрумяньте мясо с каждой стороны в течение 1–4 минут в зависимости от его вида и толщины. Когда мясо подрумянится, можно завершить его обработку на гриле, переместив мясо в зону с более низкой температурой, чтобы оно дошло до готовности **(E)**.
- Не извлекайте решетку для подрумянивания, пока она не остынет.

-
- Umístěte grilovací mřížku do grilovacího roštu Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Drátěné (nerezové) grilovací rošty: Úchytky grilovací mřížky nechte zapadnout mezi dráty (tyčky) grilovacího roštu **(B)**.

Smaltované litinové grilovací rošty: Úchytky grilovací mřížky nechte zapadnout do drážek smaltovaného litinového grilovacího roštu **(C)**.

- Předehřejte gril tak, že všechny hořáky budou nastaveny na vysokou teplotu. Počkejte, až teplota dosáhne 288°C. To potrvá přibližně 10–15 minut **(D)**.
- Pokrmu položte na grilovací mřížku zlehka potřete olejem.
- Maso opečte z každé strany asi 1–4 minuty (podle tloušťky a druhu masa). Po opečení můžete dokončit grilování tak, že maso přesunete na nižší teplotu a dosáhnete požadovaného stadia propečenosti **(E)**.
- Nevytahujte grilovací mřížku z roštu, dokud nezchladne.



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

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri obsluhu rozohriateho roštu na rýchle opečenie vždy používajte ochranné žiaruvzdorné rukavice.

⚠ **UPOZORNENIE:** Neumiestňujte rošt na rýchle opečenie na horľavý povrch, sklo alebo iný povrch, ktorý by sa mohol pôsobením tepla poškodiť.



VÝSTRAHA:
Povrch je horúci.

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

Rošt na rýchle opečenie sa môže pri páde rozbiť. V prípade, že sa poškodí alebo ho nebude možné ďalej používať, kontaktujte Zákaznícky servis Weber.

Použitie a starostlivosť

Pred prvým použitím: Nový rošt na rýchle opečenie dôkladne umyte jemným saponátom. Dôkladne ho osušte textilnou alebo papierovou utierkou.

Po použití: Počkajte pokým rošt na rýchle opečenie nevychladne. Pred ručným umývaním ho nechajte odmočiť vo vode, aby bolo možné odstrániť aj ťažko odstrániteľné nečistoty. Rošt opláchnite a vytrite dosucha. Na čistenie môžete použiť nylonovú alebo jemnú drôtenku alebo kefku. Rošt na rýchle opečenie skladujte na chladnom a suchom mieste.

POZNÁMKA: Nepoužívajte drôtenky, kovové kefky, ani abrazívne čistiace prostriedky, nakoľko môžu poškodiť porcelánom-smaltovaný povrch.

POZNÁMKA: O rošt na rýchle opečenie neudierajte kovovými predmetmi. Poškriabanie alebo iné mechanické poškodenie ostrými kovovými nástrojmi môže mať za následok poškodenie porcelánom smaltovaného povrchu.

HU

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

⚠ **VIGYÁZAT:** A forró dinsztelő rács kezeléséhez mindig viseljen hőálló kesztyűt.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ne helyezze a dinsztelő rácsot éghető felületre, üvegre, illetve olyan felületre, amelyben a hő kárt tehet.



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 dinsztelő rács eltörhet, ha leejti. Forduljon a Weber ügyfélszolgálatához, ha a dinsztelő rács sérült vagy használatatlan.

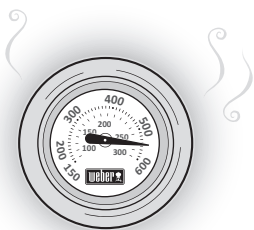
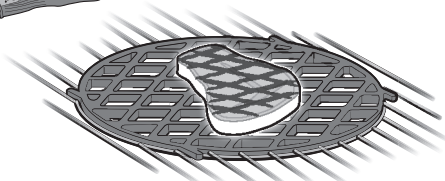
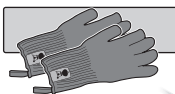
Használat és gondozás

A használatbavételt megelőzően: Mossa meg kézzel az új dinsztelő rácsot enyhe mosogatószeres oldattal. Szárítsa meg alaposan puha ronggyal vagy papírtörölkővel.

Használat után: Várja meg a dinsztelő rács kihűlését. A meleg, szappanos vízzel történő kézi mosás előtt a makacs szennyeződések eltávolítása érdekében áztassa be vízbe. Öblítse le és szárítsa meg teljesen.

Használjon nejlon és puha, dörzsölő hatású lapokat/keféket. Tárolja zárt térben, hűvös, száraz helyen.
MEGJEGYZÉS: A fémlepek/fém sörtéjű kefék és az erős dörzsölő hatású szappan kárt tehet a porcelánzománc bevonatban.

MEGJEGYZÉS: Ne üsse meg a dinsztelő rácsot fémtárgyakkal. A porcelánbevonatú felületben az éles fémeszközökkel történő kaparás, illetve karcolás kárt tehet.

(D)**(E)**

- Rošt na rýchle opečenie umiestnite na varný rošt Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Drôtený alebo tyčkový varný rošt: Rošt na rýchle opečenie umiestnite tak, aby úchyty zapadli medzi tyčky varného roštu **(B)**.

Liatinový varný rošt s porcelánovým smaltom: Rošt na rýchle opečenie umiestnite tak, aby úchyty zapadli do drážok liatinového varného roštu s porcelánovým smaltom **(C)**.

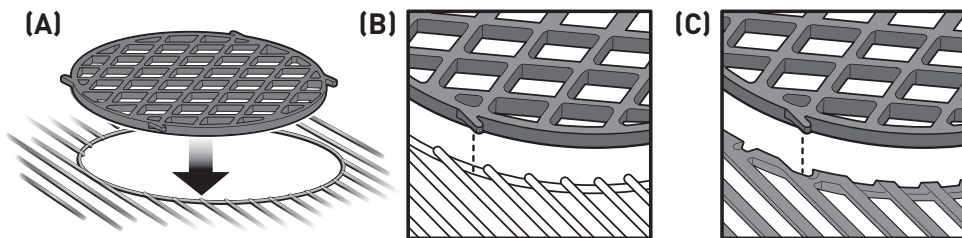
- Gril predhrejte všetkými horákmi nastavenými na vysokú teplotu pokiaľ nedosiahnete 288°C. Môže to trvať približne 10 - 15 minút **(D)**.
- Pokrm jemne potrite olejom a umiestnite na rošt na rýchle opečenie.
- V závislosti od druhu a hrúbky mäsa ho opekajte z každej strany 1 - 4 minúty. Keď je mäso dostatočne opečené, premiestnite ho do časti s nižšou teplotou a dogrilujte do požadovaného prepečenia **(E)**.
- Rošt na rýchle opečenie nevyberajte, pokiaľ nevychladne.

- Helyezze be a dinsztelő rácsot a Gourmet BBQ System™ sütőrostélyba **(A)**.

Drótokból, illetve rudakból álló sütőrostély: Engedje a dinsztelő rács füleit a sütőrostély(ok) rudai közé csúsztatni **(B)**.

Porcelánbevonatú öntöttvas sütőrostélyok: Engedje a dinsztelő rács füleit a porcelánbevonatú öntöttvas sütőrostélyok barázdáiba csúsztatni **(C)**.

- Melegítse elő a grillezőt az égőfejeket nagy hőre állítva, amíg a hőmérséklet eléri a 288 °C értéket. Ez nagyjából 10-15 percig tart **(D)**.
- Kenje be kis olajjal az ételt, mielőtt a dinsztelő rácsra helyezné.
- Az adott hús típusától és vastagságától függően dinsztelje a hús oldalait 1-4 percig. Miután elkészült a dinszteléssel, a grillezést befejezheti a hús alacsonyabb hőmérsékletre helyezésével és kívánt elkészültségre pirításával **(E)**.
- Ne vegye ki a dinsztelő rácsot, amíg ki nem hűl.



(R0) Respektați toate indicațiile cu privire la **PERICOLE, AVERTISEMENTE ȘI ATENȚIONĂRI** furnizate în Ghidul utilizatorului pentru grătarul Weber®.

- ⚠ **ATENȚIE:** Purtați întotdeauna mănuși termorezistente atunci când manevrați un gril de călire fierbinte.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu așezați grilul de călire pe o suprafață inflamabilă, de sticlă sau care poate fi afectată de căldură.



AVERTISMENT:
Suprafață fierbinte.

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

Grilul de călire se poate sparge dacă este scăpat pe jos. Contactați serviciul clienți Weber dacă grilul de călire este deteriorat sau nu se poate utiliza.

Utilizare și îngrijire

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

După utilizare: Așteptați până când grilul de călire este rece. Înmuiiați în apă pentru a îndepărta particulele prinse și apoi spălați manual cu apă caldă cu detergent. Clătiți și uscați în totalitate. Pot fi utilizați bureți/ perii ușor abrazivi sau din nailon. Depozitați într-un spațiu uscat și răcoros.

NOTĂ: Nu utilizați bureți/perii metalici sau agenți de curățare abrazivi, finisajul din email porțelanat se poate deteriora.

NOTĂ: Nu loviți grilul de călire cu obiecte metalice. Răzuirea sau frecarea suprafeței emailate cu instrumente metalice ascuțite poate deteriora suprafața emailată cu porțelan.

(SL) Upoštečajte vse **NEVARNOSTI, OPOZORILA in SVARILA** v navodilih za uporabo vašega žara Weber®.

- ⚠ **SVARILO:** Med rokovanjem z vročo rešetko za zapekanje vedno uporabljajte rokavice, obstojne proti vročini.
- ⚠ **SVARILO:** Rešetke za zapekanje ne odlagajte na gorljivo površino, steklo ali drugo površino, ki bi jo lahko poškodovala vročina.



OPOZORILO:
Vročna površina.

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

Če vam rešetka za zapekanje pade, se lahko polomi. Če je rešetka za zapekanje poškodovana ali neuporabna, se obrnite na službo za uporabnike Weber.

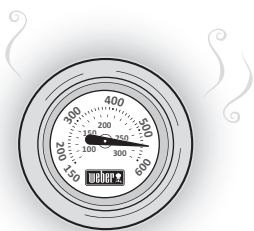
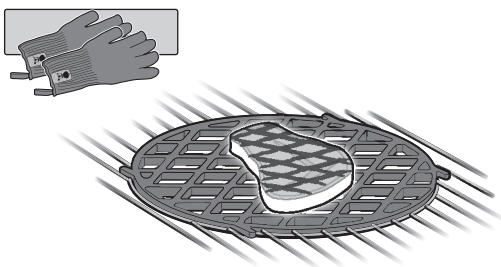
Uporaba in nega

Pred prvo uporabo: Novo rešetko za zapekanje ročno operite z blagim detergentom za posodo. Temeljito jo posušite z mehko krpo ali s papirnatiimi brisačami.

Po uporabi: Počakajte, da se rešetka za zapekanje ohladi. Trdovratno umazanijo odstranite z namakanjem, nato pa rešetko ročno operite s toplo milnico. Sperite jo in počakajte, da se posuši. Uporabite lahko najlonske ali mehke gobice/krpe za drgnjenje. Hranite v hladnem in suhem prostoru.

OPOMBA: Kovinske krpice/gobice ali groba mila lahko poškodujejo email.

OPOMBA: Ne udarjajte po rešetki za zapekanje s kovinskimi predmeti. Praskanje in vlečenje z ostrimi kovinskimi pripomočki lahko poškoduje emailirano površino.

(D)**(E)**

- Așezați grilul de călire în grilul de prăjire al Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Gril de prăjire din sârmă sau tijă: Permiteți urechilor grilului de călire să se fixeze între tijele grilului de prăjire **(B)**.

Gril de prăjire din fontă emailată cu porțelan: Permiteți urechilor grilului de călire să se fixeze între canelurile grilului de prăjire din fontă emailată cu porțelan **(C)**.

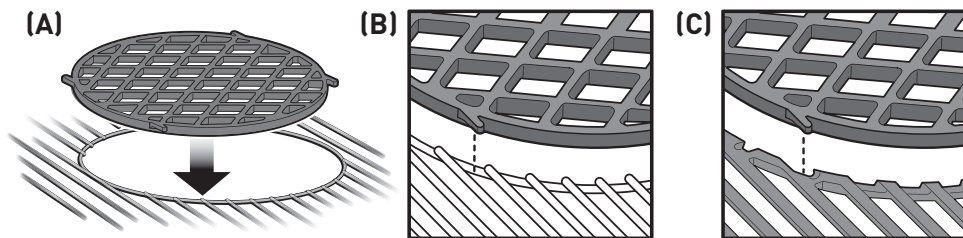
- Încălziți grilul cu toate arzătoarele setate pe căldură puternică, până când temperatura ajunge la 288 °C. Acest lucru va dura aproximativ 10-15 minute **(D)**.
- Înainte de a le așeza pe grilul de călire, ungeți ușor alimentele cu ulei.
- Căliți fiecare parte a cărnii timp de 1-4 minute, în funcție de tipul și de grosimea acesteia. După finalizarea călirii, puteți continua prepararea cărnii mutând carnea la o temperatură mai scăzută pentru a o prepara la gradul de prăjire dorit **(E)**.
- Nu îndepărtați grilul de călire decât după ce s-a răcit.

- Reșetko za zapekanje položite v mrežo za pečenje Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Žičnate in paličaste mreže za pečenje: Nastavki rešetke za zapekanje naj naležejo med palicami mrež(e) za pečenje **(B)**.

Emajlirane litoželezne rešetke za pečenje: Nastavki rešetke za zapekanje naj naležejo v utorih emajliranih litoželeznih mrež za pečenje **(C)**.

- Z vsemi gorilniki na močni vročini segrejte žar, da bo temperatura dosegla 288 °C. Postopek traja približno 10–15 minut **(D)**.
- Preden položite hrano na rešetko za zapekanje, jo rahlo naoljite.
- Meso popecite 1–4 minute po vsaki strani, odvisno od vrste in debeline. Ko je meso popečeno, ga lahko premaknete na nižjo temperaturo in pripravite do konca **(E)**.
- Rešetke za zapekanje ne odstranjujte, dokler se ne ohladi.



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

⚠ **MJERA OPREZA:** Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu kada rukujete vrućom rešetkom za naglo pečenje.



UPOZORENJE:
Vruća površina.

⚠ **MJERA OPREZA:** Ne stavljajte rešetku za naglo pečenje na zapaljivu površinu, staklo, ili površinu koju toplina može oštetiti.

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.

Rešetka za naglo pečenje može se razbiti ako padne. Kontaktirajte Korisničku podršku tvrtke Weber ako je rešetka za naglo pečenje oštećena ili neuporabljiva.

Uporaba i održavanje

Prije prve uporabe: Ručno, blagom tekućinom za pranje posuda operite novu rešetku za naglo pečenje. Dobro je osušite mekanom krpom ili papirnatim ubrusom.

Nakon uporabe: Sačekajte da se rešetka za naglo pečenje ohladi. Prije ručnog pranja toplom, sapunastom vodom, potopite je u vodi da uklonite tvrdokorne čestice. Isperite je i dobro osušite. Možete koristiti najlonske ili mekane abrazivne jastučiće / četke. Spremite je unutra, na hladno i suho mjesto.

NAPOMENA: Metalni jastučići / četke i grubi abrazivni sapuni mogu oštetiti porculansku glazuru.

NAPOMENA: Nemojte dopustiti da predmeti od metala udaraju o rešetku za naglo pečenje. Guljenje ili struganje oštrim metalnim priborom može oštetiti porculansku glazuru.

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

⚠ **ETTEVAATUST!** Kandke alati kuuma pruunistusresti käsitsemise ajal kaitsekindaid.



HOIATUS:
Kuum pind

⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge asetage pruunistusresti mittetulekindlale pinnale, klaaspinnale või pinnale, mida kuumus võib kahjustada.

OHU, HOIATUSE JA ETTEVAATUSE teadete eiramine võib põhjustada rasket kehavigastust või surma. See võib põhjustada tulekahju või plahvatust ning vara kahjustust.

Vältige pruunistusresti kukkumist, sest see võib puruneda. Võtke ühendust Weberi klienditeenindusega, kui pruunistusrest on kahjustatud või kasutamiskõlbmatu.

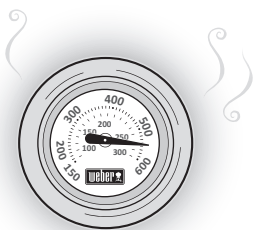
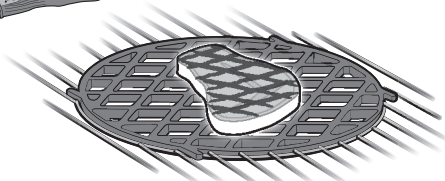
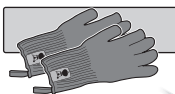
Kasutamine ja hooldus

Enne esmakordset kasutamist: peske uut pruunistusresti käsitsi maheda nõudepesuvahendiga. Kuivatage hoolikalt pehme lapi või paberrätikuga.

Pärast kasutamist: oodake kuni pruunistusrest on jahtunud. Leotage vees kinnistunud jäätmete eemaldamiseks ja siis peske käsitsi sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage täielikult. Võite kasutada nailonist või pehmeid abrasiivseid nuustikuid/harju. Hoidke jahedas, kuivas kohas.

Märkus: metallist nuustikud/harjad ja abrasiivsed seebid võivad kahjustada portselanemailpinda.

Märkus: vältige pruunistusresti kahjustumist metallist köögiriistadega. Teravate metallist köögiriistade kasutamine või nendega kraapimine võib kahjustada portselanemailpinda]

(D)**(E)**

- Postavite rešetku za naglo pečenje na rešetku za pečenje Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Žičane rešetke za pečenje ili rešetke za pečenje od metalnih šipki: Dopustite da se jezičci na rešetki za naglo pečenje zakvače između šipki rešetke(-i) za pečenje **(B)**.

Rešetke za pečenje od lijevanog željeza s porculanskom glazurom: Dopustite da se jezičci na rešetki za naglo pečenje zakvače u utore na rešetkama za pečenje od lijevanog željeza s porculanskom glazurom **(C)**.

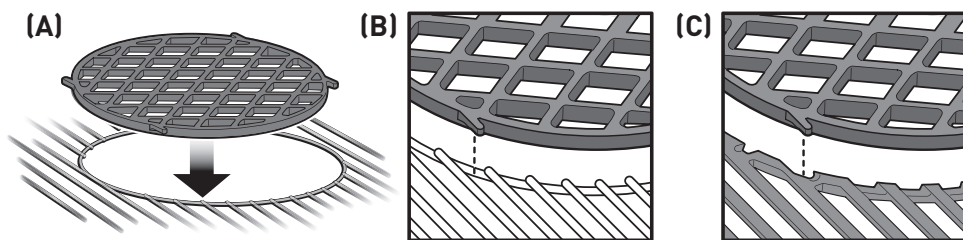
- Zagrijte roštilj postavljanjem svih plamenika na srednju toplinu, sve dok temperatura ne dostigne 288°C. To će potrajati približno 10-15 minuta **(D)**.
- Lagano nauljite hranu prije nego što je stavite na rešetku za naglo pečenje.
- Pecite svaku stranu mesa od 1 do 4 minute, ovisno o vrsti i debljini. Kada ste gotovi s naglim pečenjem, završite roštiljanje pomicanjem mesa na nižu temperaturu da dobijete željenu pečenost **(E)**.
- Nemojte micati rešetku za naglo pečenje dok se potpuno ne ohladi.

- Asetage pruunistusrest Gourmet BBQ System™ –i küpsetusrestile **(A)**.

Traadist või varrastega küpsetusrestid: pruunistusrest lukustub küpsetusresti varraste vahele **(B)**.

Portselanemailiga kaetud malmist küpsetusrestid: pruunistusrest lukustub portselanemailiga kaetud küpsetusrestide süvendisse **(C)**.

- Eelsoojendage grilli, kõik põletid on seadistatud temperatuurile kuni 288°C. Selleks kulub umbes 10-15 minutit **(D)**.
- Õlitage toitu kergelt enne, kui panete selle pruunistusrestile.
- Pruunistage liha kummaltki poolt umbes 1-4 minutit, olenevalt tüübist ja lihatüki paksusest. Kui olete lõpetanud pruunistamise, võite kasutada liha grillimiseks madalamat temperatuuri soovitud küpsuse saamiseks **(E)**.
- Laske pruunistusrestil jahtuda enne selle eemaldamist.



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

- ⚠ **UZMANĪBU:** Vienmēr valkājiet karstuma izturīgus cimdus, kad darbojaties ar karstu cepšanas režģi.
- ⚠ **UZMANĪBU:** Nenovietojiet cepšanas režģi uz ugunsnedrošas virsmas, stikla vai virsmas, kuru var bojāt karstums.



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.

Cepšanas režģis, to noņemot, var saplīst. Sazinieties ar Weber klientu servisu, ja cepšanas režģis ir bojāts vai nelietojams.

Lietošana un apkope

Pirms pirmās lietošanas: Ar rokām nomazgājiet jauno cepšanas režģi, izmantojot vieglu mazgāšanas līdzekli. Viscaur noslaukiet to ar mikstu drānu vai papīra dvieli.

Pēc lietošanas: Uzgaidiet līdz cepšanas režģis ir atdzisis. Pirms mazgāšanas iegremdējiet ūdenī, lai likvidētu piekaltušas daļiņas un tad mazgājiet ar rokām siltā ziepjūdenī. Noskalojiet un pilnībā noslaukiet. Var tikt izmantoti neilona vai viegli abrazīvi sūkļi/birstes. Uzglabājiet vēsā, sausā vietā.

PIEZĪME: Metāla sūkļi/birstes un raupjas abrazīvas ziepes var sabojāt porcelāna emaljas pārklājumu.

PIEZĪME: Nesitiet cepšanas režģim ar metālā priekšmetiem. Berzēšana vai skrāpēšana ar asiem metāla piederumiem var bojāt porcelāna emaljas virsmu.

LT Vadovaukitės „Weber“ grilio savininko vadove pateiktomis instrukcijomis, prie kurių yra žodžiai PAVOJINGA, PERSPĖJIMAS ir ĮSPĖJIMAS.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** dirbdami su karštomis skrudinimo grotelėmis, būtinai mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Skrudinimo grotelių nedėkite ant degaus paviršiaus, stiklo arba paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.



PERSPĖJIMAS:
karštas paviršius.

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

Numestos skrudinimo grotelės gali suskilti. Jei skrudinimo grotelės pažeidžiamos arba jų neįmanoma naudoti, susisieki su „Weber“ klientų aptarnavimo tarnyba.

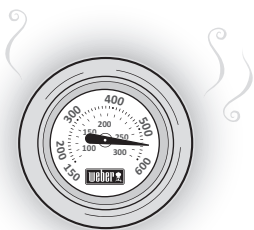
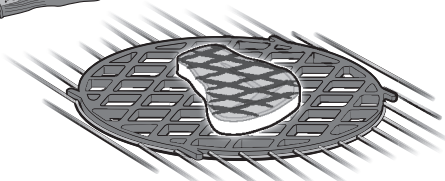
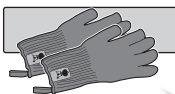
Naudojimas ir priežiūra

Prieš naudodami pirmą kartą: Naujas skrudinimo grotelės rankomis gerai išplaukite naudodami nestipraus poveikio skystą indų ploviklį. Gerai nusauskite minkštu audiniu arba popieriniu rankšluosčiu.

Panaudojus: palaukite, kol skrudinimo grotelės atvės. Pamirkykite vandenyje, kad būtų lengviau nuplauti sunkiai pašalinamus likučius, po to išplaukite rankomis naudodami šiltą, muiluotą vandenį. Nuskalaukite ir visiškai nusauskite. Galima naudoti nailonines arba švelniai abrazyvines kempines / šepečius. Laikykite vėsioje, sausoje vietoje patalpose.

PASTABA: metalinės kempinės / šepečiai ir stipraus poveikio abrazyvinis muilas gali pažeisti porceliano emalio dangą.

PASTABA: į skrudinimo grotelės nedaužykite metalinių objektų. Braižydami ar grandydami aštriais metaliniais įrankiais galite pažeisti porcelianu emaliuotą paviršių.

(D)**(E)**

- Levietojiet cepšanas režģi gastronomu gaļas cepšanas sistēmas Gourmet BBQ System™ gatavošanas režģī **(A)**.

Stieplu vai stieņu gatavošanas režģi: Ļaujiet cepšanas režģa cilpiņām nosēsties starp gatavošanas režģi(-iem) **(B)**.

Porcelāna emaljēti, čuguna gatavošanas režģi: Ļaujiet cepšanas režģa cilpiņām nosēsties porcelāna emaljētājās, čuguna gatavošanas režģa rievās **(C)**.

- Uzsildiet grillu, iestādot visus degļus uz augstu temperatūru, līdz temperatūra sasniedz 288°C. Tam būs nepieciešamas aptuveni 10-15 minūtes **(D)**.
- Pirms novietojiet savu ēdienu uz cepšanas režģa, viegli to ieeļļojiet.
- Cepiet katru gaļas gabala pusi aptuveni 1-4 minūtes, atkarībā no tās veida un biezuma. Lai sasniegtu vēlamo stāvokli pēc gaļas apcepšanas, jūs varat turpināt to grilēt novietojot gaļu zemākā temperatūrā **(E)**.
- Nenovietojiet cepšanas režģi līdz tas nav atdzisis.

-
- Skrudinimo groteles iedēkiet j „Gourmet BBQ System™” kepamāsias groteles **(A)**.

Vielinās arba strypų kepmosios grotelės: leiskite skrudinimo grotelių iškyšoms atsiremti tarp kepmųjų grotelių strypų **(B)**.

Porcelianu emaliuotos, ketaus kepmosios grotelės: leiskite skrudinimo grotelių iškyšoms atsiremti porcelianu emaliuotų, ketaus kepmųjų grotelių grioveluose **(C)**.

- Keptuvą kaitinkite visiems degikliams esant nustatytiems didelio karščio padėtyje, kol temperatūra pasieks 288 °C. Tai užtruks apytikriai 10–15 minučių **(D)**.
- Maistą ištepkite nedideliu kiekiu aliejaus, prieš dėdami jį ant skrudinimo grotelių.
- Kiekvieną mėsos pusę skrudinkite 1–4 minutes, atsižvelgdami į tipą ir storį. Baigę skrudinti, kepimo ant grotelių procedūrą galite baigti mėsą perkeldami į žemesnės temperatūros lygį, kad gautumėte norimą paruoštumo lygį **(E)**.
- Skrudinimo groteles išimkite tik joms atvėsus.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2015 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.