

**weber**



**GENESIS II**

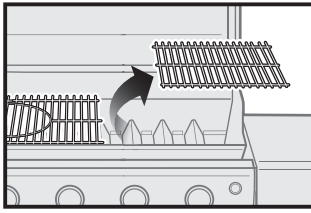
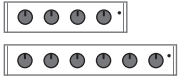
**GENESIS II**

**LX**

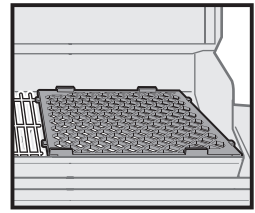
- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>EN</b> Sear Grate                 | <b>PL</b> Ruszt do opiekania Sear Grate |
| <b>ES</b> Parrilla para dorar        | <b>RU</b> Решетка для жарки             |
| <b>FR</b> Grille de saisie           | <b>CS</b> Litinová mřížka Sear Grate    |
| <b>DE</b> Sear-Grate-Einsatz         | <b>SK</b> Liatinová mriežka Sear Grate  |
| <b>FI</b> Paahtoritilä               | <b>HU</b> Sear Grate rács               |
| <b>NO</b> Støpejernsrist             | <b>RO</b> Grill de prăjit               |
| <b>DA</b> Støbejernsrist             | <b>SL</b> Rešetka za vzorec             |
| <b>SV</b> Gjutjärnsgaller            | <b>HR</b> Rešetka za prženje            |
| <b>NL</b> Sear Grate                 | <b>ET</b> Alusrest                      |
| <b>IT</b> Griglia per rosolatura     | <b>LV</b> Apbrūnināšanas režģis         |
| <b>PT</b> Grelha para marcar a carne | <b>LT</b> Skrudinimo grotelės           |

**99908**  
07/15/16

(A)



(B)



**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

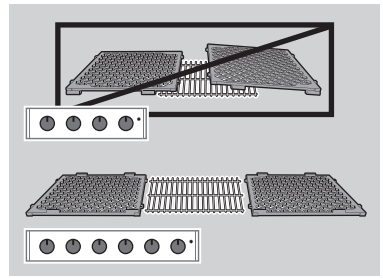
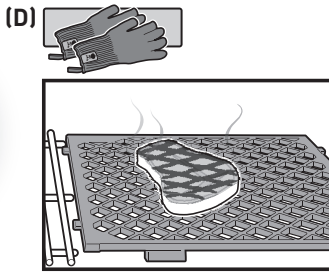
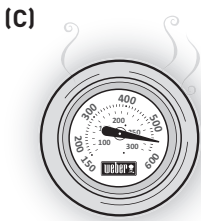
Prior to first use: Hand wash new sear grate with mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.

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.*

- Remove cooking grate from the cookbox **(A)**.
- Place sear grate in the cookbox **(B)**.
- Preheat grill until temperature reaches 550°F (288°C) **(C)**.
- 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 **(D)**.
- Do not remove the sear grate until it is cool.



**(ES)** Respete todas las indicaciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene el manual del propietario de su barbacoa Weber®.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Use siempre guantes resistentes al calor al manipular una parrilla para dorar que esté caliente.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque la parrilla para dorar sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.



**ADVERTENCIA:**  
Superficie  
caliente.

Ignorar estas indicaciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** puede dar lugar a lesiones personales graves o fallecimientos, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

La parrilla para dorar se puede romper si se cae. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente de Weber si la parrilla para dorar resulta dañada o no se puede usar.

#### Uso y cuidados

Antes del primer uso: lave a mano la parrilla para dorar usando un líquido lavavajillas suave. Séquela bien empleando un paño suave o papel de cocina.

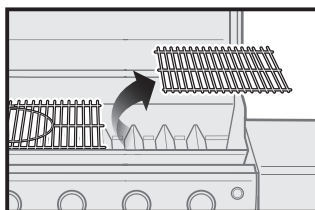
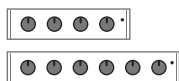
Tras el uso: espere a que la parrilla para dorar se enfríe. Remójela en agua para eliminar la suciedad incrustada y, a continuación, lávela con agua y jabón. Enjuáguela y séquela bien. Si es necesario, se admite el uso de esponjas/cepillos de nailon o poco abrasivos. Guarde la parrilla para dorar en un lugar fresco y seco.

*NOTA: Las esponjas/cepillos metálicos y los jabones abrasivos pueden dañar el acabado vitrificado.*

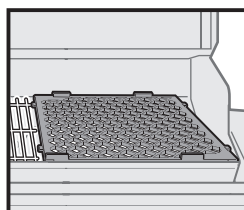
*NOTA: No golpee la parrilla para dorar usando objetos metálicos. Raspar o rascar la parrilla para dorar empleando utensilios metálicos afilados puede dañar la superficie vitrificada.*

- Extraiga la rejilla de cocción del compartimento de cocción **(A)**.
- Coloque la parrilla para dorar en el compartimento de cocción **(B)**.
- Precaliente la barbacoa a 288 °C **(C)**.
- Engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la parrilla para dorar.
- Dore cada lado de la carne durante 1-4 minutos, dependiendo del tipo de pieza y su grosor. Cuando haya terminado de dorar, puede acabar el asado pasando la pieza a una zona a menor temperatura para conseguir el punto deseado **(D)**.
- No retire la parrilla para dorar hasta que esté fría.

(A)



(B)



**FR** Respectez toutes les indications **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** présentes dans le Mode d'emploi de votre barbecue Weber®.

⚠ **MISE EN GARDE** : Portez toujours des gants thermorésistants quand vous manipulez une grille de saisie chaude.

⚠ **MISE EN GARDE** : Ne déposez pas de grille de saisie sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.



**AVERTISSEMENT** :  
Surface chaude.

Le non-respect de ces indications **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** pourrait conduire à des blessures corporelles graves voire la mort, ou à un incendie ou une explosion, causant à son tour des dommages matériels.

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

#### Utilisation et entretien

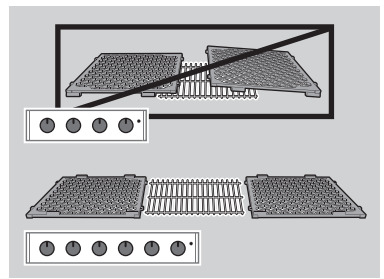
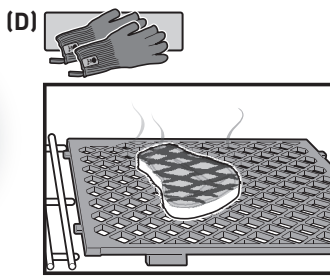
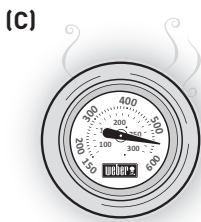
Avant la première utilisation : Lavez la nouvelle grille de saisie à la main à l'aide de liquide vaisselle doux. Séchez-la minutieusement avec un tissu doux ou une serviette en papier.

Après l'utilisation : Attendez que la grille de saisie soit froide. Faites-la tremper dans l'eau pour en retirer les particules tenaces puis lavez-la à la main avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez-la et séchez-la totalement. Vous pouvez utiliser un(e) tampon/brosse légèrement abrasif(ve) ou en nylon. Stockez-la dans un endroit frais et sec.

*N.B. : Les tampons/brosses métalliques et les savons très abrasifs peuvent endommager le revêtement émail.*

*N.B. : Ne frappez pas sur la grille de saisie avec des objets métalliques. Le fait de creuser ou de gratter à l'aide d'ustensiles métalliques pointus peut endommager la surface émaillée.*

- Retirez la grille de cuisson du boîtier de cuisson **(A)**.
- Placez la grille de saisie sur le boîtier de cuisson **(B)**.
- Préchauffez la grille jusqu'à atteindre 288 °C **(C)**.
- Huilez légèrement les aliments avant de les disposer sur la grille de saisie.
- Saisissez chaque côté de la viande pendant 1 à 4 minutes, selon son type et son épaisseur. Une fois la saisie terminée, vous pouvez finir la cuisson en amenant la viande à température plus faible pour atteindre la cuisson souhaitée **(D)**.
- Ne retirez pas la grille de saisie avant qu'elle soit froide.



**DE** Alle Hinweise, die im Benutzerhandbuch deines Weber®-Grills mit **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.

- ⚠ **VORSICHT:** Beim Verwenden des heißen Sear-Grate-Einsatzes immer hitzebeständige Handschuhe tragen.
- ⚠ **VORSICHT:** Der Sear-Grate-Einsatz darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgelegt werden.

 **WARNUNG:**  
Heiße Oberfläche.

Das Nichteinhalten der mit **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen bzw. Feuer oder Explosionen auslösen, die Sachschäden verursachen können.

Der Sear-Grate-Einsatz kann zerbrechen, wenn er fallengelassen wird. Bitte wende dich an den Kundenservice von Weber®, sollte der Sear-Grate-Einsatz beschädigt oder nicht mehr verwendbar sein.

#### Hinweise zum Benutzen und Pflegen

Vor der ersten Verwendung: Den neuen Sear-Grate-Einsatz mit einem milden Spülmittel per Hand abwaschen. Mit einem weichen Tuch oder Küchentuch gründlich abtrocknen.

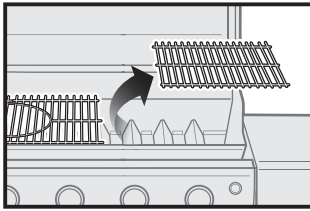
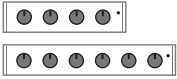
Nach der Verwendung: Den Sear-Grate-Einsatz abkühlen lassen. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, in Wasser einweichen und anschließend mit warmem Seifenwasser per Hand abwaschen. Abspülen und gut abtrocknen. Zum Reinigen können Nylon- oder sanft scheuernde Schwämme/Bürsten verwendet werden. An einem kühlen, trockenen Ort lagern.

*HINWEIS: Metallschwämme/-bürsten und stark scheuernde Reinigungsmittel können die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigen.*

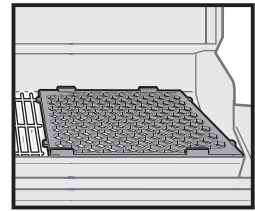
*HINWEIS: Nicht mit Metallgegenständen über den Sear-Grate-Einsatz fahren. Das Verwenden von Metallutensilien zum Herausschaben oder Abkratzen kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigen.*

- Den Grillrost aus der Grillkammer nehmen **(A)**.
- Den Sear-Grate-Einsatz in die Grillkammer einsetzen **(B)**.
- Den Grill auf eine Temperatur von 288 °C vorheizen **(C)**.
- Das Grillgut leicht mit Öl bestreichen und auf den Sear-Grate-Einsatz legen.
- Das Fleisch auf jeder Seite 1–4 Minuten lang anbraten – je nach Art und Dicke des Fleisches. Wenn das Grillgut scharf angebraten ist, das Fleisch auf eine Stelle mit niedrigerer Temperatur legen und fertig garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist **(D)**.
- Den Sear-Grate-Einsatz erst entfernen, wenn er abgekühlt ist.

(A)



(B)



**FI** Noudata kaikkia Weber®-grillin omistajan oppaassa olevia VAARALAUSEKKEITA, VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

⚠ **HUOMAUTUS:** Käytä kuumaa paahtoritilää käsitellessäsi aina lämmönkestäviä käsiineitä.

⚠ **HUOMAUTUS:** Älä aseta kuumaa paahtoritilää lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.



**VAROITUS:**  
Kuuma pinta.

Tämän ohjeen VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai kuolemantapauksen tai tulipalon tai räjähdyskysen, jonka seurauksena voi olla omaisuuden vahingoittuminen.

Paahtoritilä saattaa vahingoittua, jos se pudotetaan. Ota yhteyttä Weberin asiakaspalveluun, jos paahtoritilä on vahingoittunut tai käyttökelvoton.

#### Käyttö ja hoito

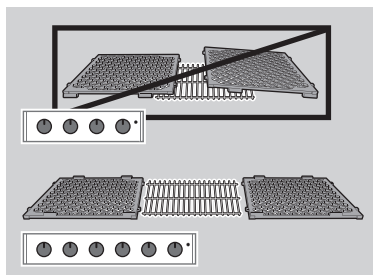
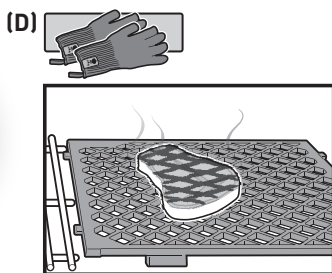
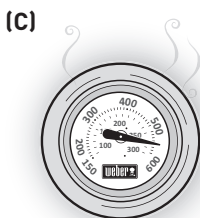
Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese paahtoritilä käsin miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä pyyhkeellä tai talouspaperilla.

Käytön jälkeen: Odota, kunnes paahtoritilä on jäähtynyt. Liota ritilää vedessä pinttyneen lian irrottamiseksi ja pese se sen jälkeen lämpimällä astianpesuainetta sisältävällä vedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Voit käyttää puhdistukseen nailonista tai muusta kevyesti hankaavasta materiaalista valmistettua sientä/harjaa. Säilytetään sisätilassa viileässä ja kuivassa paikassa.

**HUOMAA:** Metallisieni/-harja tai hankaava pesuaine saattaa vahingoittaa posliiniemaloitua pintaa.

**HUOMAA:** Älä anna metallivälineiden osua paahtoritilän pintaan. Terävien metallivälineiden käyttö saattaa vahingoittaa posliiniemaloitua pintaa.

- Nosta grilliritilä grillistä **(A)**.
- Laita paahtoritilä grilliin **(B)**.
- Anna kuumeta, kunnes grillin lämpötila on 288 °C **(C)**.
- Voitele ruoka kevyesti öljyllä, ennen kuin laitat sen paahtoritilälle.
- Ruskista lihaa molemmin puolin 1–4 minuuttia riippuen lihan tyyppistä ja paksuudesta. Ruskistamisen jälkeen voit kypsentää lihan sopivan kypsäksi alhaisemmalla lämmöllä **(D)**.
- Älä nosta paahtoritilää grillistä, ennen kuin se on jäähtynyt.



**(NO)** Følg alle FARE-, ADVARSEL- og FORSIKTIG-merknadene i brukerveiledningen for din Weber®.

**⚠ FORSIKTIG:** Bruk alltid varmebestandige votter når du håndterer støpejernsristen.

**⚠ FORSIKTIG:** Plasser ikke støpejernsristen på en lettantennelig overflate, glassoverflate eller en overflate som kan skades av varmen.



**ADVARSEL:**  
Varm overflate.

Hvis du ikke etterlever FARENE, ADVARSLENE og FORSIKTIGHETENE, kan dette forårsake alvorlig personskade eller død, eller det kan forårsake brann eller eksplosjon som fører til skade på eiendom.

Støpejernsristen kan knuses hvis den faller ned på bakken. Kontakt Weber® kundeservice hvis støpejernsristen er skadet eller ubrukelig.

#### Bruk og pleie

Før første bruk: Vask støpejernsristen for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.

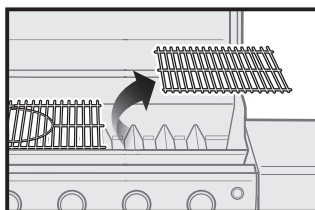
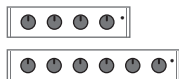
Etter bruk: Venn til støpejernsristen avkjøles. Legg under vann for å fjerne partikler som sitter litt godt fast, og vask deretter for hånd med varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Du kan bruke nylon eller myke slipeputer/-børster. Oppbevares på et kjølig, tørt sted.

**MERK:** Metalliske puter/børster og skurende såper kan skade porselensmaljen.

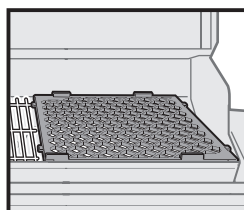
**MERK:** Ikke skrap metallobjekter mot støpejernsristen. Hvis du stikker eller skrapes skarpe metallredskaper på støpejernspannen, kan det forårsake skade på porselensmaljeoverflaten.

- Fjern grillristen fra grillboksen **(A)**.
- Plasser støpejernsristen i grillboksen **(B)**.
- Forvarm grillen til temperaturen når 288 °C **(C)**.
- Pensle maten lett før du legger den på støpejernsristen.
- Brun kjøttet på hver side mellom 1-4 minutter, avhengig av type og tykkelse. Når du er ferdig med bruningen, kan du avslutte grillingen ved å flytte kjøttet til et område på grillen med lavere temperatur for å oppnå ønsket ferdighetsgrad **(D)**.
- Ikke fjern støpejernsristen før den er avkjølt.

(A)



(B)



**DA** Følg alle sikkerhedsanvisninger (ADVARSEL, FORSIGTIG, FARE) i brugervejledningen til din Weber®-grill

⚠ **FORSIGTIG!** Brug altid grillhandsker, når du håndterer en varm støbejernsrist.

⚠ **FORSIGTIG!** Sæt aldrig en støbejernsrist på en antændelig overflade, på glas eller på andre overflader, der kan beskadiges af varme.



**ADVARSEL:**  
Varm overflade.

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsanvisninger (FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG), kan det resultere i alvorlige personskader eller død, eller det kan forårsage brand eller eksplosioner og store materielle skader.

Risten kan gå i stykker, hvis du taber den. Kontakt Weber®'s kundeservice, hvis risten beskadiges eller ikke længere kan anvendes.

#### Brug og vedligeholdelse

Inden første ibrugtagning: Vask den nye støbejernsrist i hånden med en mild opløsning af vand og opvaskemiddel. Tør den grundigt med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.

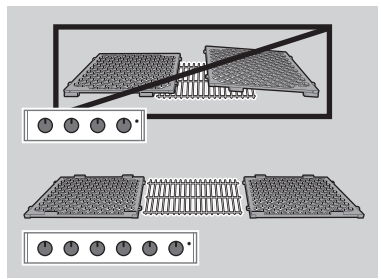
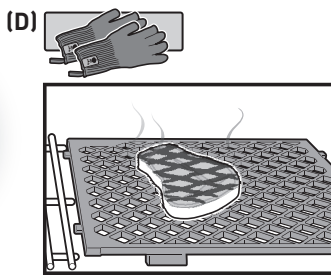
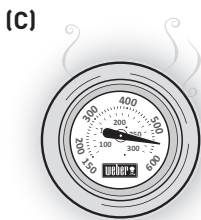
Efter brug: Vent, indtil støbejernsristen er kølet af. Læg den i blød i vand for at få genstridigt snavs til at løsne sig, og vask den derefter i hånden med varmt sæbevand. Skyl og tør den herefter. Du må godt bruge nylonbørster eller bløde, let slibende svampe. Opbevar stegepladen køligt og tørt.

**BEMÆRK:** Stålbørster eller -svampe og kraftige sæber kan beskadige den emaljerede overflade.

**BEMÆRK:** Undlad at slå genstande af metal mod støbejernsristen. Hvis du skraber mod den emaljerede overflade med skarpe metalredskaber, kan det ligeledes beskadige overfladen.

- Fjern risten fra grillen **(A)**.
- Anbring støbejernsristen i grillen **(B)**.
- Lad grillen varme op, til den har nået en temperatur på 288°C **(C)**.
- Påfør lidt olie på maden, inden du kommer den på støbejernsristen.
- Brun kødet i 1-4 minutter på hver side afhængigt af kødets type og tykkelse. Når du er færdig med at brune kødet, kan du flytte kødet til en lavere temperatur og stege det færdigt dér **(D)**.
- Vent med at fjerne støbejernsristen, til den er kølet af.





**(SV)** Följ all information om FAROR, VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i ägarhandboken till din Weber®-grill.

⚠ **WARNING!** Ha alltid värmeisolerande handskar på dig när du hanterar ett varmt gjutjärnsgaller.

⚠ **WARNING!** Lägg inte ifrån dig gjutjärnsgallret på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av värmen.



**WARNING!**  
Het yta.

Om inte all denna information om FAROR, VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER följs kan det resultera i allvarliga personskador eller dödsfall, eller i en brand eller explosion som orsakar egendomsskador.

Gjutjärnsgallret kan gå sönder om det tappas. Kontakta Weber kundtjänst om gjutjärnsgallret är skadat eller inte går att använda.

#### Användning och skötsel

Före första användning: Diska det nya gjutjärnsgallret för hand med mildt diskmedel. Torka noggrant med en mjuk handduk eller pappersservett.

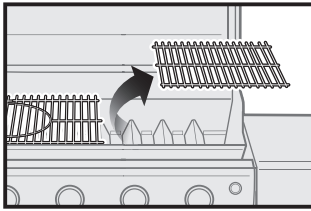
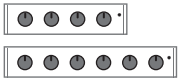
Efter användning: Låt gjutjärnsgallret svalna. Lägg det i blöt för att lösa upp envis smuts och diska sedan för hand i varmt vatten med lite diskmedel i. Skölj och torka ordentligt. Det går bra att använda tvättsvampar eller diskborstar i nylon eller med skrubbyta. Förvara torrt och svalt.

*OBS: Stålull eller metallborstar och starka slipmedel kan skada porlinsemaljeringen.*

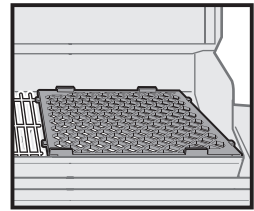
*OBS: Se till att inga metallföremål slår emot gjutjärnsgallret. Den porlinsemaljerede ytan kan skadas om den skrapas av vassa metallredskap.*

- Ta ut matlagningsgallret ur grillådan **(A)**.
- Placera gjutjärnsgallret i grillådan **(B)**.
- Värm upp grillen till 288 °C **(C)**.
- Pensla maten med ett tunt lager olja innan du lägger den på gjutjärnsgallret.
- Grilla köttet i 1–4 minuter per sida beroende på typ och tjocklek. När du har fått rätt stekyta kan du flytta köttet till lägre temperatur och fortsätta tillaga det tills det är lagom genomstekt **(D)**.
- Lyft inte av gjutjärnsgallret förrän det svalnat.

(A)



(B)



Volg alle aanwijzingen van **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **LET OP** in uw Weber® Grill Gebruikershandleiding.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** altijd hittebeschermende handschoenen dragen wanneer u een heet schroeirooster aanraakt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** een schroeirooster nooit op een brandbaar oppervlak, glazen oppervlak of door hitte beschadigbaar oppervlak plaatsen.



**WAARSCHUWING:**  
Heet oppervlak.

Als u de aanwijzingen van **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **LET OP** niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstige verwondingen of de dood, of kan dit brand of explosie veroorzaken met eigendomsschade tot gevolg.

Het schroeirooster kan breken bij vallen. Neem contact op met de klantenservice van Weber als het schroeirooster beschadigd of onbruikbaar raakt.

#### **Gebruik en onderhoud**

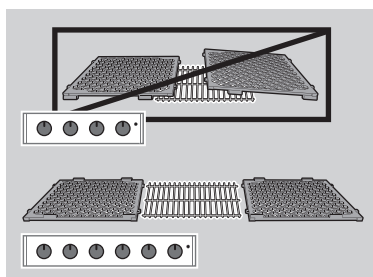
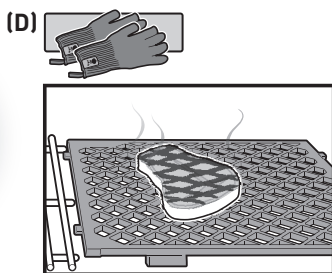
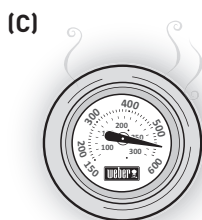
Voor het eerste gebruik: het nieuwe schroeirooster met de hand wassen met mild afwasmiddel. Goed drogen met een zachte doek of keukenpapier.

Na gebruik: wacht tot het schroeirooster is afgekoeld. Week in water om hardnekkig vuil te verwijderen en vervolgens met de hand wassen in warm sop. Afspoelen en goed afdrogen. U mag een nylon of zachte schuurspons of borstel gebruiken. Opbergen op een koele, droge plek.

*OPMERKING: metalen sponzen/borstels en agressieve schuurzeep kunnen porseleinmailen afwerking beschadigen.*

*OPMERKING: niet met metalen objecten tegen het schroeirooster tikken. Met scherpe metalen voorwerpen over de bakplaat schrapen of krassen kan het porseleinmailen oppervlak beschadigen.*

- Verwijder het grillrooster uit de kookbox **(A)**.
- Plaats het schroeirooster in de kookbox **(B)**.
- Verhit de grill voor tot een temperatuur van 288°C **(C)**.
- Het voedsel licht oliën voordat u het op het schroeirooster plaatst.
- Schroei het vlees aan beide zijden 1-4 minuten aan, afhankelijk van het soort vlees en de dikte. Als u klaar bent met aanschroeien kunt u het grillen voltooien door het vlees naar een lagere temperatuur te verplaatsen totdat het de gewenste mate van gaarheid heeft bereikt **(D)**.
- Het schroeirooster niet verwijderen voordat het is afgekoeld.



**(IT)** Seguire sempre tutti gli avvisi di **PERICOLO**, **AVVERTIMENTO** e **ATTENZIONE** riportati nella guida utente del barbecue Weber®.

- ⚠ **ATTENZIONE:** indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia una griglia per rosolatura.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non posizionare la griglia per rosolatura su una superficie combustibile, vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.



**AVVERTENZA:**  
superficie calda.

Il mancato rispetto di questi avvisi di **PERICOLO**, **AVVERTIMENTO** E **ATTENZIONE** possono causare gravi lesioni personali o morte, incendi o esplosioni, e danni materiali.

La griglia per rosolatura può rompersi se viene fatta cadere. Se la griglia per rosolatura è danneggiata o inutilizzabile, contattare il servizio clienti di Weber®.

#### Utilizzo e pulizia

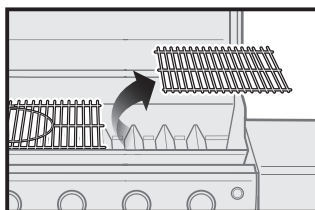
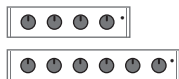
Prima del primo uso: lavare la griglia per rosolatura con detersivo per piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.

Dopo l'uso: attendere che la griglia per rosolatura si sia raffreddata. Mettere a bagno in acqua per rimuovere le particelle più ostinate e poi lavare a mano in acqua tiepida e sapone. Risciacquare e asciugare completamente. È possibile utilizzare spugnette/spazzole di nylon o leggermente abrasive. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

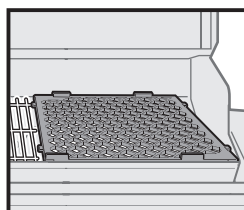
*NOTA: spugnette/spazzole metalliche e saponi abrasivi possono danneggiare la finitura in porcellana dello smalto. NOTA: non colpire la griglia per rosolatura con oggetti metallici. Non raschiare o sfregare la superficie con utensili metallici taglienti in quanto si potrebbe danneggiare lo smalto.*

- Rimuovere la piastra dal braciere **(A)**.
- Posizionare la griglia per rosolatura nel braciere **(B)**.
- Preriscaldare il barbecue fino a quando la temperatura non raggiunge i 288°C **(C)**.
- Oliare leggermente gli alimenti prima di metterli sulla griglia di rosolatura.
- Scottare ciascun lato della carne per 1-4 minuti, a seconda del tipo e dello spessore. Dopodiché, continuare la cottura spostando la carne in un'area a temperatura più bassa per ottenere il grado di cottura desiderato **(D)**.
- Non rimuovere la griglia per rosolatura prima che si sia raffreddata.

(A)



(B)



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

**⚠CUIDADO:** utilize sempre luvas termorresistentes ao manusear uma grelha para marcar a carne quente.

**⚠CUIDADO:** não coloque uma grelha para marcar a carne sobre uma superfície combustível ou uma superfície que possa sofrer danos devido ao calor.



**AVISO:**  
superfície  
quente.

**A inobservância das indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos ou morte ou pode resultar em incêndio ou explosão, provocando danos materiais.**

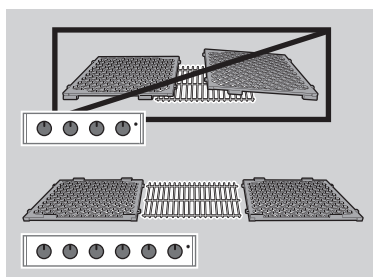
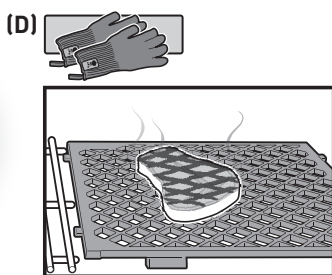
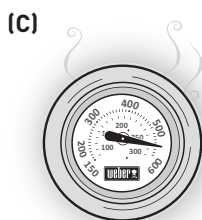
A grelha para marcar a carne pode quebrar em caso de queda. Contacte o apoio ao cliente Weber caso a grelha para marcar a carne apresente danos ou não possa ser utilizada.

#### Utilização e conservação

Antes da primeira utilização: lave à mão a grelha para marcar a carne com detergente líquido suave. Seque bem com um pano macio ou papel absorvente.

Após a utilização: aguarde até a grelha para marcar a carne estar fria. Deixe de molho em água para remover a sujidade mais persistente e, de seguida, lave à mão com água morna com sabão. Enxaguar e secar na totalidade. É possível usar esponjas ou pincéis abrasivos suaves ou em nylon. Armazenar em local fresco e seco. **NOTA: esponjas/pincéis metálicos e detergentes agressivos podem danificar o acabamento em porcelana esmaltada. NOTA: não sujeite a grelha para marcar a carne ao impacto de objetos metálicos. Raspar com objetos metálicos afiados pode provocar danos na superfície em porcelana esmaltada.**

- Remova a grelha de cozedura da cookbox **(A)**.
- Coloque a grelha para marcar a carne na cookbox **(B)**.
- Pré-aqueça o grelhador até a temperatura atingir 288°C **(C)**.
- Unte ligeiramente os alimentos antes de os colocar na grelha para marcar a carne.
- Marque cada lado da carne durante 1-4 minutos, dependendo do tipo e da espessura. Quando tiver marcado a carne, pode acabar de a grelhar submetendo-a a uma temperatura inferior até atingir o nível de cozedura pretendido **(D)**.
- Não retire a grelha para marcar a carne até esta ter arrefecido.



**PL** Postępuj zgodnie z wszystkimi informacjami o niebezpieczeństwie (**NIEBEZPIECZEŃSTWO**), **OSTRZEŻENIAMI I PRZESTROGAMI** podanymi w podręczniku użytkownika grilla Weber®.

- ⚠ **PRZESTROGA:** Podczas przenoszenia gorącego rusztu do opiekania Sear Grate zawsze noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie ustawiaj rusztu do opiekania na powierzchniach grożących wybuchem, na szkłe ani powierzchni nieodpornej na wysoką temperaturę.



**OSTRZEŻENIE:**  
Gorąca  
powierzchnia.

Niestosowanie się do podanych informacji o **NIEBEZPIECZEŃSTWIE**, oraz do **OSTRZEŻEŃ** i **PRZESTRÓG** może prowadzić do poważnych urazów ciała lub śmierci, a ponadto do pożaru lub wybuchu skutkujących zniszczeniem mienia.

Upuszczony ruszt do opiekania może pęknąć. W razie uszkodzenia rusztu do opiekania braku możliwości korzystania z niego prosimy o kontakt z działem obsługi klienta firmy Weber.

#### Użytkowanie i pielęgnacja

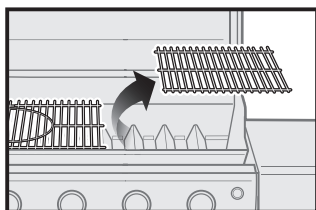
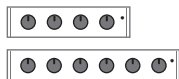
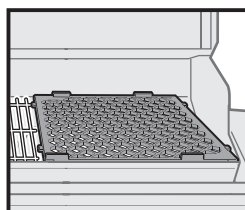
Przed pierwszym użyciem Nowy ruszt do opiekania umyj przy użyciu tagodnego płynu do mycia naczyń. Osusz go dokładnie miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Po użyciu Poczekaj, aż ruszt do opiekania ostygnie. Zanurz ruszt w wodzie, aby usunąć przywierające resztki jedzenia, a następnie umyj go ciepłą wodą z mydłem. Optucz i dokładnie osusz. Do czyszczenia możesz używać czyściki lub szczotki nylonowe lub miękkie gąbki z delikatnie ściierającą warstwą. Ruszt przechowuj w suchym i chłodnym miejscu.

*UWAGA: Metalowe szczotki/czyściki i mydła o silnych właściwościach ściernych mogą uszkadzać wykończenie z emalii porcelanowej.*

*UWAGA: Nie uderzaj metalowymi przedmiotami o ruszt do opiekania. Zarysowanie ostrymi przyborami z metalu może uszkodzić powierzchnię emalii porcelanowej.*

- Wymij ruszt z komory do pieczenia **(A)**.
- Umieść ruszt do opiekania w komorze do pieczenia **(B)**.
- Rozgrzej grill do temperatury 288°C **(C)**.
- Lekko natłuść porcje jedzenia przed wyłożeniem ich na ruszt do opiekania.
- Opiekaj mięso z każdej strony przez 1-4 minuty, w zależności od jego rodzaju i grubości. Po zakończeniu przypiekania można dokończyć grillowanie, przekładając mięso w miejsce o niższej temperaturze, co pozwoli osiągnąć żądany stopień wypieczenia **(D)**.
- Nie zdejmuj rusztu do opiekania, zanim ostygnie.

**(A)****(B)**

**(RU)** Соблюдать все замечания с пометками **ОПАСНО**, **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ**, представленные в руководстве владельца гриля Weber®.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** При обращении с горячей решеткой для жарки всегда использовать термостойчивые перчатки.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Не ставить решетку для жарки на легковоспламеняющуюся поверхность, стекло или любую другую поверхность, которую можно повредить нагревом.



**ОСТОРОЖНО.**  
Горячая  
поверхность.

Игнорирование указаний с пометками **ОПАСНО**, **ОСТОРОЖНО**, **ВНИМАНИЕ** может привести к тяжелым травмам или смерти, а также вызвать пожар или взрыв, который нанесет ущерб собственности.

Решетка для жарки может сломаться при падении. Если решетка для жарки повреждена или непригодна для использования, обратитесь в отдел работы с клиентами Weber.

#### Использование и уход

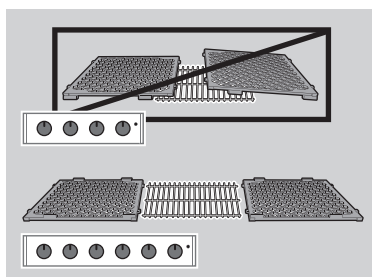
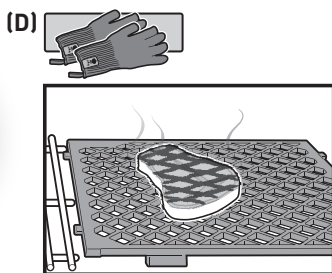
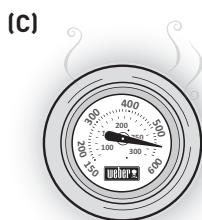
Перед первым использованием: Вручную вымыть решетку для жарки с помощью мягкого средства для мытья посуды. Тщательно протереть мягкой тканью или бумажным полотенцем.

После использования: Дождаться, пока решетка для жарки остынет. Замочить в воде, чтобы удалить прилипшие остатки пищи, а затем вымыть вручную в теплой мыльной воде. Сполоснуть и полностью высушить. Использовать нейлоновые или мягкие абразивные губки/щетки. Хранить в помещении в прохладном, сухом месте.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Металлические губки/щетки и сильные абразивные моющие средства могут повредить покрытие из керамической эмали.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Не допускать контакта металлических предметов с решеткой для жарки. Сильные удары или царапанье острыми металлическими предметами могут повредить керамическую поверхность.

- Снять решетку для приготовления с жарочного шкафа **(A)**.
- Поместить решетку для жарки на жарочный шкаф **(B)**.
- Разогреть решетку для жарки до температуры 288°C **(C)**.
- Слегка смазать пищу маслом, затем поместить на решетку для жарки.
- В зависимости от типа и толщины мяса обжарить каждый кусок 1-4 минуты. После обжаривания можно закончить готовку на гриле, переместив мясо в зону более низкой температуры до получения желаемой степени готовности **(D)**.
- Не убирать решетку для жарки, пока она полностью не остынет.



**CS** Přečtěte si všechna **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHY**, které najdete ve svém Průvodci pro majitele grilu Weber®.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Vždy, když manipulujete s horkou litinovou mřížkou, mějte na rukou žáruvzdorné rukavice.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nikdy litinovou mřížku nepokládejte na hořlavý povrch, sklo nebo na povrchy, které mohou být poškozeny žářem.



**VAROVÁNÍ:**  
Horký povrch.

Pokud neuposlechnete tato **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHY**, může to mít za následek vážná poranění nebo dokonce smrt, dále tím můžete způsobit požár nebo výbuch, které budou mít za následek škody na majetku.

Pokud litinovou mřížku upustíte, může se rozbit. Pokud je litinová mřížka poškozená nebo je nepoužitelná, kontaktujte zákaznický servis Weber.

#### Použití a péče

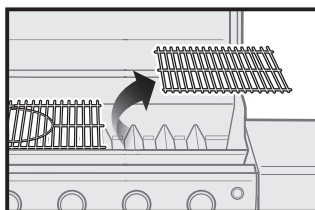
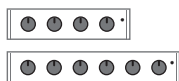
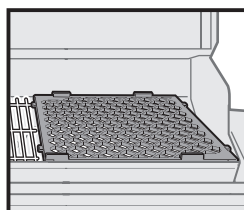
Před prvním použitím: Novou litinovou mřížku ručně umyjte jemným čisticím prostředkem. Poté pečlivě osušte jemným hadříkem nebo papírovou utěrkou.

Po použití: Počkejte, dokud litinová mřížka nezchladne. Odmočte ji ve vodě, abyste odstranili přichycené nečistoty, a potom ručně umyjte v teplé mýdlové vodě. Celou ji omyjte a osušte. Můžete použít i nylonové nebo jemnější houbičky s drsným povrchem/kartáče. Skladujte v chladném a suchém prostředí.

**POZNÁMKA:** *Kovové drátěnky a houbičky/kartáče a mýdla s nešetřným abrazivním složením mohou poškodit smaltované povrchy.*

**POZNÁMKA:** *Nepřejíždějte po litinové mřížce kovovými objekty. Škrábání a dření ostrými kovovými nástroji může poškodit porcelánem-smaltovaný povrch.*

- Sejměte grilovací rošt z prostoru grilovací vany **(A)**.
- Umístěte litinovou mřížku do grilovací vany **(B)**.
- Předehejete gril, dokud nedosáhne teploty 288 °C **(C)**.
- Lehce potřete své jídlo olejem předtím, než ho umístíte na mřížku.
- Nechte maso z obou stran ožehnout po dobu 1-4 minut. Doba závisí na typu a tloušťce masa. Jakmile bude maso z obou stran opečené, dokončete jeho grilování na místě s nižší teplotou, kde dosáhnete požadovaného propečení **(D)**.
- Litinovou mřížku Sear Grate z grilu nesundávejte, dokud nebude chladná.

**(A)****(B)**

**SK** Sledujte všetky oznámenia **NEBEZPEČENSTVO**, **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE**, uvedené vo Vašom návode na používanie Weber®.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri manipulácii s horúcou liatinovou mriežkou vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

⚠ **UPOZORNENIE:** Nenechávajte liatinovú mriežku na horľavom povrchu, skle alebo ploche, ktorá môže byť poškodená teplom.



**VAROVANIE:**  
Horúci povrch.

**Nedodržanie týchto oznámení NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIE môže viesť k vážnym zraneniam alebo smrti, alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch s následkom poškodenia majetku.**

Liatinová mriežka sa môže pri páde poškodiť. Ak je liatinová mriežka poškodená alebo nepoužiteľná, kontaktujte zákaznícky servis Weber.

#### **Použitie a starostlivosť**

Pred prvým použitím: Novú liatinovú mriežku ručne umyte pomocou jemného prípravku na riad. Dôkladne ju osušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.

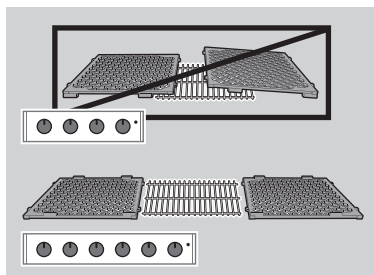
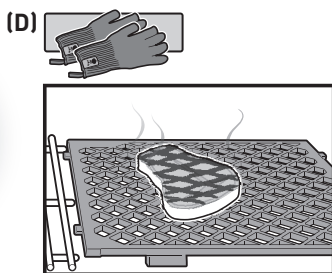
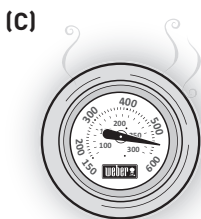
Po použití: Počkajte, kým liatinová mriežka vychladne. Namočte ju do vody za účelom odstránenia prichytených zvyškov jedla a následne ručne umyte v teplej mydlovej vode. Kompletne opláchnite a osušte. Môžete použiť nylonové alebo mäkké abrazívne hubky/kefky. Skladujte v interiéri na suchom a chladnom mieste.

**POZNÁMKA:** *Kovové hubky/kefky a hrubé abrazívne mydlá môžu poškodiť porcelánovo-smaltovaný povrch.*

**POZNÁMKA:** *Neškriabte kovovými predmetmi po liatinovej mriežke. Rýpanie alebo škriabanie ostrými kovovými predmetmi môže spôsobiť poškodenie porcelánovo-smaltovaného povrchu.*

- Vyberte grilovací rošt z grilovacej vane **(A)**.
- Do grilovacej vane umiestnite liatinovú mriežku **(B)**.
- Predhrejte gril, kým teplota nedosiahne 288 °C **(C)**.
- Zľahka natrite olejom Vaše jedlo pred jeho umiestnením na liatinovú mriežku.
- Opečte mäso po dobu 1-4 minút z každej strany, v závislosti od jeho typu a hrúbky. Ak ste dokončili opečenie, môžete grilovanie ukončiť preložením mäsa na nižšiu teplotu za účelom dosiahnutia jeho želaného stupňa úpravy **(D)**.
- Liatinovú mriežku neberte preč z grilu, kým nevychladne.





**(HU)** Tartsa be a Weber® Grill felhasználói kézikönyv összes VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT közleményében foglaltakat!

⚠ **VIGYÁZAT:** Mindig viseljen hőálló kesztyűt, amikor egy forró Sear Grate rácsot kezel!

⚠ **VIGYÁZAT:** Ne helyezzen Sear Grate rácsot éghető felületre, üvegre, vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.



**FIGYELMEZTETÉS:**  
Forró felület.

Ha nem tartja be ezeket a VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT közleményekben foglaltakat, az súlyos testi sérüléshez, vagy halálhoz is vezethet, vagy tüzet vagy robbanást is okozhat, amelyben anyagi károk keletkezhetnek.

A Sear Grate rács eltörhet, ha leejtik. Forduljon a Weber vevőszolgálatához, ha a Sear Grate rács megromgálódott vagy használhatatlanná vált.

#### Használat és gondozás

Az első használat előtt: Mossa le kézzel az új Sear Grate rácsot enyhe, folyékony mosogatószerrel. Utána alaposan törölje szárazra egy puha ruhával vagy papírtörölközővel.

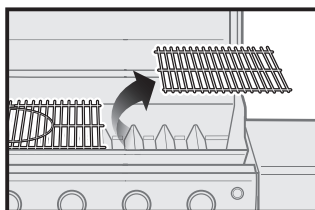
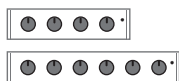
Használat után: Várjon amíg a Sear Grate rács lehűl. Áztassa vízbe, hogy a makacs részecskék leázzanak, majd kézzel mossa el langyos, szappanos vízzel. Öblítse le és szárítsa meg teljesen. Használhat nejlon vagy enyhén dörzsölő hatású párnát/kefét. Hűvös, száraz helyen tárolja.

**MEGJEGYZÉS:** A fémes párna/kefe vagy az erősen koptató hatású szappan károsíthatja a porcelán-zománc bevonatot.

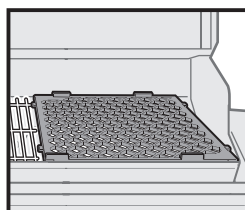
**MEGJEGYZÉS:** Ne ütögessen fémes tárgyakat a Sear Grate rácsra. Az éles, fém háztartási eszközökkel való karcolás vagy kaparás károsíthatja a porcelán-zománc bevonatot.

- Vegye le a sütőrácsot a sütőedényről **(A)**.
- Helyezze a Sear Grate rácsot a sütőedényre **(B)**.
- Melegítse elő a grillt, hogy a hőmérséklet elérje a 288°C-ot **(C)**.
- Kenje be vékonyan olajjal az ételt, mielőtt a Sear Grate rácsra helyezi.
- Süsse a hús mindkét oldalát 1-4 percre, a fajtától és a vastagságtól függően, hogy grillcsíkos legyen. Miután csíkosra sütötte, a grillezést azzal fejezze be, hogy a húst alacsonyabb hőmérsékletű helyre helyezi át, ahol kellően átsülhet **(D)**.
- Ne vegye le a Sear Grate rácsot, amíg az ki nem hűlt.

(A)



(B)



**(RO)** Urmați toate notificările de **PERICOL**, **AVERTIZARE** și **ATENȚIE** furnizate în ghidul de utilizare a grătarului Weber®.

**⚠ATENȚIE:** Purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură la manipularea grilei de prăjit fierbinte.

**⚠ATENȚIE:** Nu așezați grila de prăjit pe o suprafață combustibilă, pe sticlă, sau pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură.



**AVERTIZARE:**  
Suprafață  
fierbinte.

Neurmarea acestor notificări de **PERICOL**, **AVERTIZARE** și **ATENȚIE** poate avea drept rezultat accidentări grave sau deces și pagube materiale, sau incendii, sau explozii cauzatoare de daune materiale.

Grila de prăjit se poate sparge dacă este lăsată să cadă. Contactați serviciul clienți Weber dacă grila de prăjit este deteriorată sau inutilizabil.

#### Utilizare și îngrijire

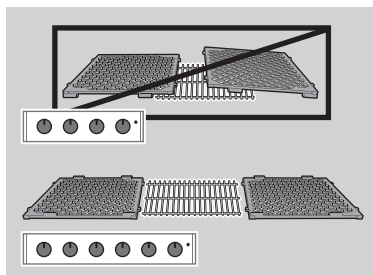
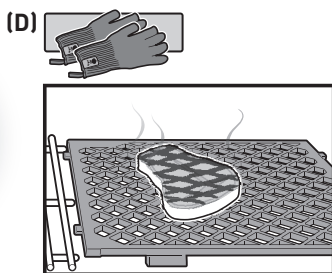
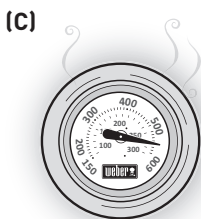
Înainte de prima utilizare: Spălați manual grila de prăjit nouă cu un detergent de vase lichid, ușor. Uscați-o temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

După utilizare: Așteptați până ce grila de prăjit se răcește. Înmuiiați-o în apă pentru a îndepărta particulele persistente, apoi spălați-o manual cu apă caldă cu săpun. Clătiți și lăsați să se usuce complet. Pot fi utilizate tampoane/perii din Nylon sau ușor abrazive. Păstrați-o în interior, într-un loc răcoros, uscat.

**NOTĂ:** Tampoanele/periiile metalice și săpunurile abrazive dure pot deteriora finisajul din email porțelan.

**NOTĂ:** Nu loviți grila de prăjit cu obiecte din metal. Scobirea sau răzuirea cu ustensile metalice ascuțite poate cauza deteriorarea suprafeței de email porțelan.

- Scoateți grila de gătit din incinta pentru gătit **(A)**.
- Puneți grila de prăjit în incinta pentru gătit **(B)**.
- Preîncălziți grătarul până ce temperatura ajunge la 288°C **(C)**.
- Ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le pune pe grila de prăjit.
- Prăjiți ambele fețe ale cărnii, circa 1-4 minute fiecare, în funcție de tip și grosime. După ce ați terminat prăjitul, puteți finaliza trecând carnea la o temperatură mai scăzută pentru a atinge gradul de coacere dorit **(D)**.
- Nu scoateți grila de prăjit până nu s-a răcit.



**SL** Upošteвайте vsa opozorila za nevarnost, navedena v vašem priročniku za uporabo Weber®.

- ⚠ **POZOR:** Ko uporabljate vročo rešetko za vzorec, si vedno nadenite rokavice, odporne proti vročini.
- ⚠ **POZOR:** Rešetke za vzorec ne polagajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo vročina lahko poškoduje.

**OPOMBA:**  
Vročna površina.

**Neupoštevanje opozoril za nevarnost lahko privede do resne telesne poškodbe ali smrti ali povzroči požar ali eksplozijo in poškoduje lastnino.**

Če rešetka za vzorec pade na tla, se lahko zlomi. Stopite v stik s službo za stranke pri Weberu, če je rešetka za vzorec poškodovana ali neuporabna.

#### Uporaba in vzdrževanje

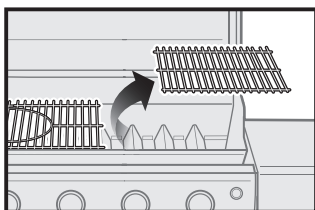
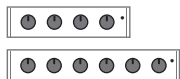
Pred prvo uporabo: Novo rešetko za vzorec pomijte v blagi tekočini za pomivanje posode. Temeljito jo osušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

Po uporabi: Počakajte, da se rešetka za vzorec ohladi. Namočite jo v vodo, da odstranite trdovratne delce, in jo nato ročno pomijte z milnico. Splaknite in temeljito osušite. Uporabljate lahko najlonske ali mehke abrazivne gobice/krtačke. Hranite v suhem in hladnem prostoru.

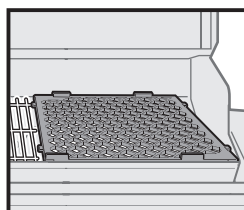
*OPOMBA: Kovinske gobice/krtačke in agresivna abrazivna milnica lahko poškodujejo sloj iz porcelanastega emajla. OPOMBA: Po rešetki za vzorec ne udarjajte s kovinskimi predmeti. Dolbenje ali praskanje z ostrimi kovinskimi pripomočki lahko poškoduje površino iz porcelanastega emajla.*

- Rešetko za peko odstranite z okvirja za peko **(A)**.
- Rešetko za vzorec namestite na okvir za peko **(B)**.
- Žar predhodno segrejte, da temperatura doseže 288 °C **(C)**.
- Rahlo naoljite hrano, preden jo položite na rešetko za vzorec.
- Vsako stran mesa, odvisno od vrste in debeline, za vzorec pecite od 1 do 4 minute. Ko zaključite s peko za vzorec, lahko meso pečete na nižji temperaturi, da dosežete želeno stopnjo zapečenosti **(D)**.
- Rešetke za vzorec ne odstranjujte, dokler se ne ohladi.

(A)



(B)



**HR** Pridržavajte se svih izjava **OPASNOSTI**, **UPOZORENJA** i **OPREZA** navedenih u korisni kom priručniku za roštilj tvrtke Weber®.

⚠ **OPREZ:** Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom rešetkom za prženje.

⚠ **OPREZ:** Nemojte staviti rešetku za prženje na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti toplinom.



**UPOZORENJE:**  
Vruća površina.

Nepridržavanje ovih izjava **OPASNOSTI**, **UPOZORENJA** i **OPREZA** može dovesti do ozbiljne tjelesne ozljede ili smrti ili može dovesti do požara ili eksplozije te uzrokovati materijalnu štetu.

Rešetka za prženje može se slomiti ako padne. Obratite se službi za korisnike tvrtke Weber ako je rešetka za prženje oštećena ili neupotrebљiva.

#### Upotreba i briga

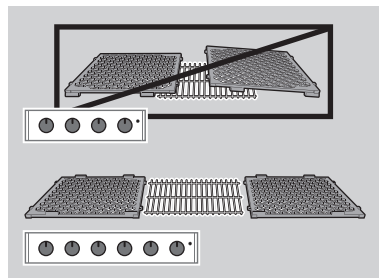
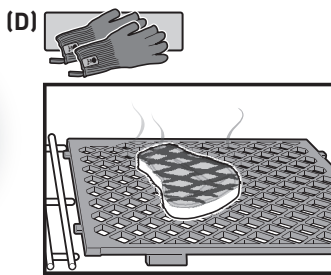
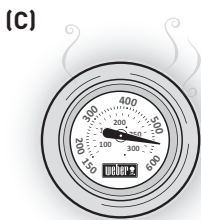
Prije prve upotrebe: Novu rešetku za prženje ručno operite blagom tekućinom za pranje posuda. Temeljito osušite mekanom krpom ili papirnatim ručnikom.

Nakon upotrebe: Pričekajte da se rešetka za prženje ohladi. Namaćite u vodi kako bi se uklonite tvrdokorne čestice, a zatim ručno operite toplom vodom sa sapunicom. Isperite i potpuno osušite. Mogu se upotrijebiti najlonske ili mekane abrazivne spužve/četke. Pohranite na zatvorenom, na hladnom i suhom mjestu.

**NAPOMENA:** Metalne spužve/četke i jaki abrazivni sapuni mogu oštetiti premaz od porculanskog emajla.

**NAPOMENA:** Nemojte udarati metalnim predmetima o rešetku za prženje. Udublјvanje ili struganje oštrim metalnim priborom za jelo može uzrokovati oštećenje površine od porculanskog emajla.

- Uklonite rešetku za pećenje iz kotla **(A)**.
- Stavite rešetku za prženje u kotao **(B)**.
- Zagrijte roštilj na 288 °C **(C)**.
- Lagano naulјite hranu prije nego što je stavite na rešetku za prženje.
- Pržite svaku stranu mesa između 1 i 4 minute, ovisno o vrsti i deblјini mesa. Kada završite s prženjem, možete završiti s roštilјanjem tako da stavite meso na nižu temperaturu kako bi se ispeklo onoliko koliko želite **(D)**.
- Nemojte uklanjati rešetku za prženje dok se ne ohladi.



**(ET)** Järgige kõiki Weber®-i grilli kasutusjuhendis olevaid ohutusmärkusi (OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST).

⚠ **ETTEVAATUST!** Kasutage kuum alusresti käsitlemisel alati kuumakindlaid kindaid.

⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge asetage alusresti süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvalle pinnale.



**HOIATUS!**  
Kuum pind.

Ohutusmärkuste eiramine võib kaasa tuua raskeid kehavigastusi või surma või põhjustada tulekahju või plahvatuse, mis tekitab materiaalset kahju.

Ärge laske alusrestil maha kukkuda, sest see võib puruneda. Kui alusrest on kahjustunud või kasutuskõlbmatu, pöörduge Weber®-i klienditeenindusse.

#### Kasutamine ja hooldus

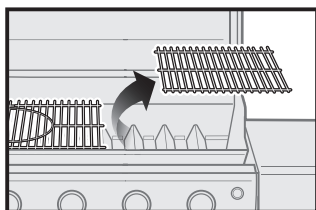
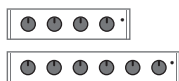
Enne esimest kasutamist. Peske uut alusresti käsitsi, kasutades õrna nõudepesuvahendit. Kuivatage hoolikalt pehme rätiku või majapidamispaperiga.

Pärast kasutamist. Oodake, kuni alusrest on maha jahtunud. Tõrksa mustuse eemaldamiseks leotage resti vees ja peske seejärel käsitsi, kasutades sooja pesuvett. Loputage ja kuivatage täielikult. Kasutada võib nailonist või pehmest materjalist küürimiskäsnu/harju. Hoidke siseruumides, jahedas ja kuivas kohas.

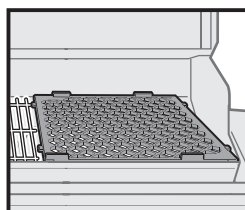
**MÄRKUS.** Metallist käsnad/harjad ning tugevatoimelised abrasiivsed pesuvahendid võivad portselanemaili kahjustada.  
**MÄRKUS.** Ärge kraapige alusresti metallist esemetega. Teravate metallist esemetega kraapimine võib portselanemaili kahjustada.

- Eemaldage küpsetusrest küpsetuskastist **(A)**.
- Asetage alusrest küpsetuskasti **(B)**.
- Kuumutage grill temperatuurini 288°C **(C)**.
- Määrige toitu enne alusrestile asetamist kergelt õliga.
- Pruunistage liha kummaltki poolt 1–4 minutit, olenevalt lihast ja selle paksusest. Pärast pruunistamist asetage liha madalama temperatuuriga piirkonda, kus see saavutab lõpliku valmidusastme **(D)**.
- Eemaldage alusrest alles pärast jahtumist.

(A)



(B)



**LV** Ievērojiet Weber® grila lietotāja rokasgrāmatā visus ar tekstu **BRIESMAS, BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU** apzīmētos paziņojumus.

⚠ **UZMANĪBU!** Rīkojoties ar karstu apbrūnināšanas režģi, noteikti lietojiet karstumizturīgus cimdus.

⚠ **UZMANĪBU!** Nenovietojiet apbrūnināšanas režģi uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai virsmas, ko var sabojāt karstums.



**BRĪDINĀJUMS!**  
Karsta virsma.

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

Ja apbrūnināšanas režģis tiek nomests, tas var salūzt. Ja apbrūnināšanas režģis ir bojāts vai nav lietojams, sazinieties ar Weber klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi.

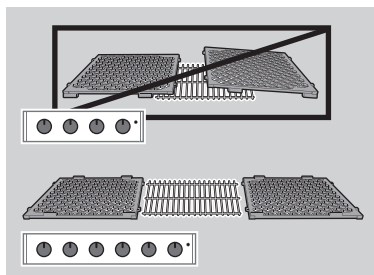
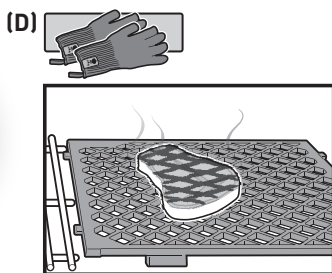
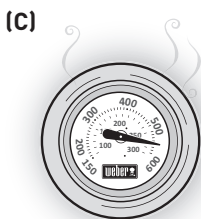
#### Lietošana un kopšana

Pirms pirmās lietošanas reizes. Ar rokām mazgājiet jauno apbrūnināšanas režģi, izmantojot maigu trauku mazgāšanas šķidrumu. Rūpīgi nosusiniet, izmantojot mīkstu drānu vai papīra dvieļi.

Pēc lietošanas. Ļaujiet apbrūnināšanas režģim atdzist. Mērcējiet ūdenī, lai noņemtu grūti notīrāmas atliekas, un pēc tam ar rokām mazgājiet siltā ziepjūdenī. Noskalojiet un pilnībā nožāvējiet. Drīkst izmantot neilona vai mīksta abrazīva materiāla švammes/birstes. Uzglabājiet iekštelpās vēsā un sausā vietā.

**PIEZĪME.** Metāla skrāpji/sukas un ļoti abrazīvas ziepes var izraisīt porcelāna emaljas pārklājuma bojājumus. **PIEZĪME.** Nesitiet pa režģi ar metāla objektiem. Berzēšana vai skrāpēšana ar asiem piederumiem var izraisīt porcelāna emaljas pārklājuma bojājumus.

- Noņemiet cepšanas režģi no cepšanas virsmas **(A)**.
- Ievietojiet apbrūnināšanas režģi cepšanas virsmā **(B)**.
- Uzsildiet grilu līdz 288 °C temperatūrai **(C)**.
- Nedaudz ieeļļojiet ēdienu pirms tā novietošanas uz apbrūnināšanas režģa.
- Apbrūniniet katru gaļas pusi no 1 līdz 4 minūtēm atkarībā no gaļas veida un biezuma. Kad apbrūnināšana ir pabeigta, varat beigt grilēšanu, pārvietojot gaļu uz vietu ar zemāku temperatūru, lai sasniegtu vēlamo gatavības pakāpi **(D)**.
- Neizņemiet apbrūnināšanas režģi, līdz tas ir atdzisis.



**LT** Laikykitės visų nurodymų, pateiktų jūsų „Weber®“ kepsninės savininko vadovo PAVOJAUS, ĮSPĖJIMO ir PERSPĖJIMO instrukcijose.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** Liesdami karštas skrudinimo grotelės visada mėvėkite karščiui atsparias pirštines.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** Nedėkite skrudinimo grotelių ant degaus paviršiaus, stiklo ar kitokio paviršiaus, kurį karštis galėtų pažeisti.



**ĮSPĖJIMAS.**  
Paviršius yra karštas.

Nesilaikant šių PAVOJAUS, ĮSPĖJIMO ir PERSPĖJIMO instrukcijų nurodymų galima sunkiai ar net mirtinai susižaloti, sukelti gaisrą ar sprogamą ir sugadinti materialinį turta.

Numestos skrudinimo grotelės gali sutrūkti. Jei skrudinimo grotelės buvo pažeistos arba jų nebegalima naudoti, kreipkitės į „Weber“ klientų aptarnavimo tarnybą.

#### **Naudojimas ir priežiūra**

Prieš naudodami pirmą kartą Nuplaukite naujas skrudinimo grotelės vandeniu su švelniu plovikliu. Kruopščiai nudžioinkite minkštu medvilniniu ar popieriniu rankšluosčiu.

Po naudojimo Palaukite, kol skrudinimo grotelės atvės. Pamerkite į vandenį, kad atkibtų prikepę likučiai, po to nuplaukite šiltu muilnu vandeniu. Nuskaulaukite ir sausai nušluostykite. Galima naudoti nailonines ar minkštas kempinėles ar šveistukus. Laikykite vėsioje sausoje vietoje.

**PASTABA.** Metaliniai šveistukai ar kempinėlės ir agresyvus esdinantis muilas gali pažeisti emalio ir porceliano sluoksnį.

**PASTABA.** Nedaužykite į skrudinimo grotelės kitokių metalinių daiktų. Šveisdami ar braukydami emalio ir porceliano sluoksnio paviršių aštriais metaliniais įrankiais, galite paviršių pažeisti.

- Išimkite iš kepimo spintelės **(A)** kepimo grotelės.
- Įstatykite į kepimo spintelę **(B)** skrudinimo grotelės.
- Pakaitinkite kepsninę, kol ji įkais iki 288 °C **(C)**.
- Prieš dėdami ant skrudinimo grotelių, apšlakstykite maistą nedideliu kiekiu aliejaus.
- Skrudinkite maistą iš visų pusių po 1-4 minutes, priklausomai nuo maisto tipo ir storio. Baigę skrudinti galite pabaigti kepti kepsninėje, sumažindami mėsos kepimo temperatūrą, kad ji iškeptų iki norimo apskrudimo laipsnio **(D)**.
- Neišimkite skrudinimo grotelių, kol jos neatvės.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

© 2016 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.