



**EN** Q®3000/3200 Series Griddle  
Q®300/320 Series Griddle

**ES** Plancha de la serie Q®3000/3200  
Plancha de la serie Q®300/320

**FR** Plancha Série Q®3000/3200  
Plancha Série Q®300/320

**DE** Grillplatte Serie Q®3000/3200  
Grillplatte Serie Q®300/320

**FI** Q®3000/3200-sarjan parila  
Q®300/320-sarjan parila

**NO** Q®3000/3200-serien stekeplate  
Q®300/320-serien stekeplate

**DA** Grillplade til Q®3000/3200 -serien  
Grillplade til Q®300/320 -serien

**SV** Grillplatta serie Q®3000/3200  
Grillplatta serie Q®300/320

**NL** Q®3000/3200-serie grillrooster  
Q®300/320-serie grillrooster

**IT** Piastra serie Q®3000/3200  
Piastra serie Q®300/320

**PT** Chapa Q®3000/3200 Series  
Chapa Q®300/320 Series

**PL** Płyta do smażenia serii Q®3000/3200  
Płyta do smażenia serii Q®300/320

**RU** Сквородка серии Q®3000/3200  
Сквородка серии Q®300/320

**CS** Tál pro modely série Q®3000/3200  
Tál pro modely série Q®300/320

**SK** Tál pre modely rady Q®3000/3200  
Tál pre modely rady Q®300/320

**HU** Q®3000/3200 sorozat grillrács  
Q®300/320 sorozat grillrács

**RO** Tavă - seria Q®3000/3200  
Tavă - seria Q®300/320

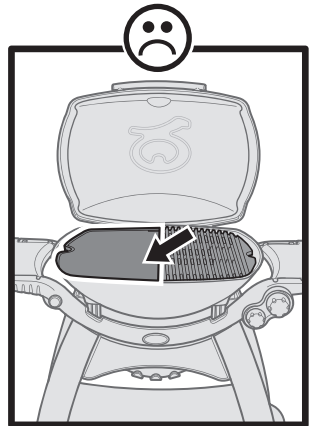
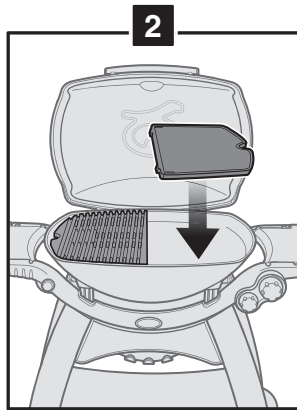
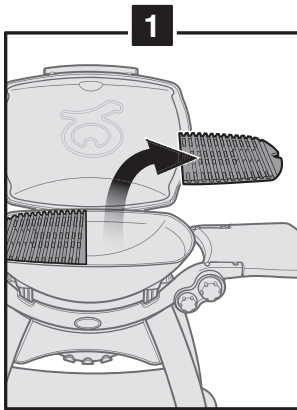
**SL** Rešetka serije Q®3000/3200  
Rešetka serije Q®300/320

**HR** Rešetka iz serije Q®3000/3200  
Rešetka iz serije Q®300/320

**ET** Q®3000/3200 seeria küpsetusplaat  
Q®300/320 seeria küpsetusplaat

**LV** Q®3000/3200 sērijas pannā  
Q®300/320 sērijas pannā

**LT** „Q®3000/3200“ serijos keptuvė  
„Q®300/320“ serijos keptuvė



EN

- ⚠ **DANGER:** Do not use two griddles side by side in your Weber gas barbecue. The use of two griddles together could cause the burners to go out. This would result in a build up of unburned gas which could suddenly ignite, causing a fire or an explosion resulting in serious bodily injury or death as well as damage to property.
- ⚠ **DANGER:** Do not use cooking oil of any kind or quantity in the griddle. Cooking oil can catch fire and cause serious bodily injury or death and damage to property. Instead, lightly oil food prior to placing in heated griddle.
- ⚠ **WARNING:** Follow all safety instructions provided with your barbecue.
- ⚠ **CAUTION:** Do not drop the cast-iron griddle—it will break.

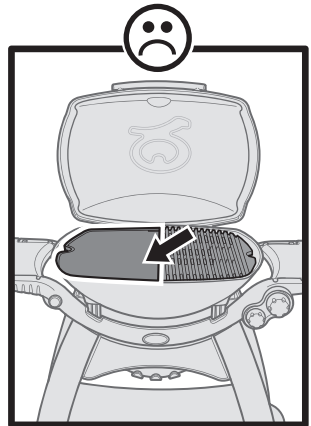
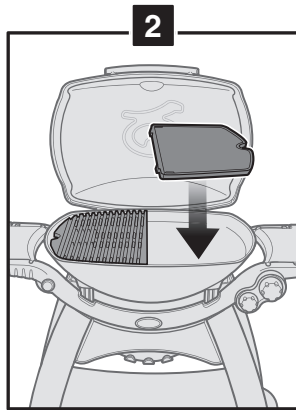
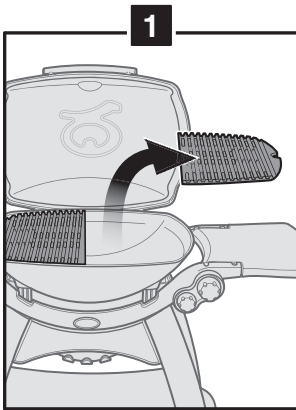
#### USE AND CARE

- Prior to first use: Hand wash new griddle thoroughly with a mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.
- Preheat in the barbecue following Owner's Guide. Adjust temperature and cook food to desired doneness.
- ⚠ **WARNING:** Do not attempt to remove a hot griddle from the barbecue.
- Brush debris off cooking grate(s) with steel bristled wire brush.
- ⚠ **CAUTION:** Barbecue brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. Weber recommends purchasing a new stainless steel barbecue brush at the beginning of every spring.
- Hand wash griddle with warm soapy water after use. Soak in water to remove stubborn particles before hand washing. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used.
- ⚠ **CAUTION:** Do not use metallic pads/brushes or harsh abrasive soaps as these will damage the porcelain-enamel finish.
- ⚠ **CAUTION:** Using a metal spatula on the griddle surface can cause damage to the porcelain-enamel finish.

- ⚠ **PELIGRO:** No utilice dos planchas una al lado de la otra en la barbacoa de gas weber. El uso de dos planchas una al lado de la otra puede hacer que se apaguen los quemadores. Esto provocará una acumulación de gas sin quemar que podrá prenderse en llamas repentinamente, causando un incendio o explosión, que a su vez provocaría lesiones personales graves o la muerte además de daños materiales.
- ⚠ **PELIGRO:** No utilice aceite para cocinar de ningún tipo en la plancha. El aceite para cocinar puede prenderse en llamas y provocar lesiones personales graves o la muerte y daños materiales. En lugar de esto, aplique una pequeña cantidad de aceite en los alimentos antes de colocarlos en la plancha caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Siga todas las instrucciones de seguridad que se suministran con la barbacoa.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No deje caer la plancha de hierro colado porque se romperá.

## UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Antes del primer uso: Lave a mano completamente la nueva plancha con un líquido lavavajillas suave. Séquela totalmente con un paño suave o papel de cocina.
- Precaliente la barbacoa siguiendo las instrucciones que aparecen en la guía del propietario. Ajuste la temperatura y cocine los alimentos hasta que estén hechos como desee.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No intente retirar la plancha caliente de la barbacoa.
- Limpie el los residuos que queden en la(s) parrilla(s) de cocción con un cepillo de cerdas metálicas.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Los cepillos para barbacoa deben comprobarse regularmente por si presentasen cerdas sueltas o un desgaste excesivo. Sustituya el cepillo si descubre que hay cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el cepillo. Weber recomienda adquirir un nuevo cepillo de acero inoxidable al comienzo de cada primavera.
- Lave a mano la plancha con agua jabonosa caliente después de cada uso. Déjela a remojo en agua para eliminar las partículas adheridas antes de lavarla a mano. Su pueden utilizar estropajos/ cepillos abrasivos suaves o de nailon.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No utilice estropajos/cepillos de plástico ni jabones abrasivos puesto que podrían dañar el acabado vitrificado.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** El uso de una espátula en la superficie de la plancha puede provocar daños en el acabado vitrificado.



FR

- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas deux plaques chauffantes côte à côte dans votre barbecue weber. L'utilisation de deux plaques chauffantes peut provoquer l'extinction des brûleurs. Ceci pourrait entraîner une accumulation de gaz pouvant s'enflammer soudainement, provoquant un incendie ou une explosion ce qui pourrait provoquer des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages aux biens.
- ⚠ **DANGER** : Ne pas utiliser la moindre quantité ou la moindre huile sur la plaque chauffante. L'huile de cuisine peut s'enflammer et provoquer des blessures corporelles graves ou la mort, et endommager les biens matériels. À la place, enduisez légèrement d'huile les aliments avant de les mettre sur la plaque chauffante chaude.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Suivez toutes les instructions relatives à la sécurité accompagnant votre barbecue.
- ⚠ **PRÉCAUTION** : Ne faites pas tomber la plaque chauffante en fonte, car elle se briserait.

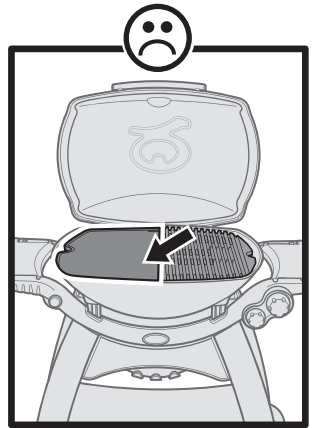
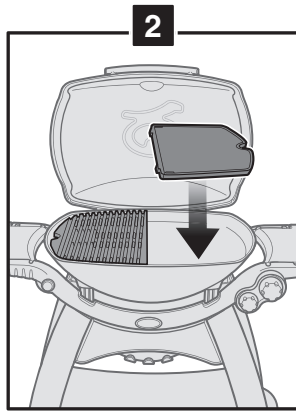
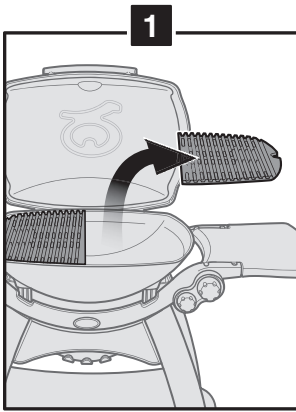
#### UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation : lavez soigneusement à la main la nouvelle plaque chauffante à l'aide d'un détergent doux. Séchez-la avec un chiffon doux ou du papier absorbant.
- Préchauffez le barbecue en respectant le guide de l'utilisateur. Réglez la température et cuisinez les aliments en fonction de la cuisson souhaitée.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'essayez pas de retirer une plaque chauffante chaude du barbecue.
- Éliminez les résidus sur la ou les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse en laiton.
- ⚠ **PRÉCAUTION** : Vérifiez régulièrement l'absence de poils libres et d'usure excessive des brosses à barbecue. Remplacez la brosse si vous trouvez un poil de la brosse sur les grilles de cuisson ou la brosse. Weber recommande l'achat d'une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable au début de chaque printemps.
- Lavez la plaque chauffante à la main avec de l'eau savonneuse tiède après utilisation. Faites-la tremper dans l'eau pour ôter les particules résistantes avant de la laver à la main. Vous pouvez utiliser des éponges ou des brosses en nylon ou légèrement abrasives.
- ⚠ **PRÉCAUTION** : Ne pas utiliser des éponges ou des brosses en métal ou des savons fortement abrasifs, car ils endommageraient l'émail de finition.
- ⚠ **PRÉCAUTION** : L'utilisation d'une spatule en métal sur la surface de la plaque chauffante peut endommager l'émail de finition.

- ⚠ **GEFAHRENHINWEIS:** Verwenden sie im weber-gasgrill nicht zwei grillplatten nebeneinander. Die verwendung von zwei grillplatten gleichzeitig kann dazu führen, dass die brenner erlöschen. Dadurch kann sich unverbranntes gas ansammeln, das sich spontan entzünden kann. die folge wäre ein brand oder eine explosion, wodurch es zu schweren oder gar tödlichen verletzungen sowie zu sachschäden kommen kann.
- ⚠ **GEFAHRENHINWEIS:** Erwärmen Sie kein Öl einer beliebigen Sorte oder Menge auf der Grillplatte. Beim Erwärmen von Öl kann dieses anfangen zu brennen und zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und Sachschäden führen. Ölen Sie die Speisen stattdessen leicht ein, bevor Sie sie auf die heiße Grillplatte geben.
- ⚠ **WARNUNG:** Befolgen Sie alle Ihrem Grill beigefügten Sicherheitshinweise.
- ⚠ **ACHTUNG:** Lassen Sie die gusseiserne Grillplatte nicht fallen. Sie kann brechen.

## VERWENDUNG UND PFLEGE

- Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie die neue Grillplatte von Hand gründlich mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.
- Heizen Sie den Grill gemäß dem Benutzerhandbuch vor. Stellen Sie die Temperatur ein und garen Sie die Speisen mit dem gewünschten Garzustand.
- ⚠ **WARNUNG:** Versuchen Sie nicht, eine heiße Grillplatte vom Grill zu nehmen.
- Bürsten Sie die Grillroste mit einer Stahlbürste ab.
- ⚠ **ACHTUNG:** Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß geprüft werden. Ersetzen Sie die Bürste, falls Sie lose Borsten auf Grillrosten oder der Bürste finden. Weber empfiehlt die Anschaffung einer neuen Edelstahl-Grillbürste jeweils zu Beginn der Grillsaison.
- Reinigen Sie die Grillplatte nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser von Hand. Weichen Sie sie vor der Handreinigung in Wasser ein, um angebackene Teilchen zu entfernen. Sie können weiche oder Nylon-Scheuerschwämme oder -bürsten verwenden.
- ⚠ **ACHTUNG:** Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme oder -bürsten oder scharfe Scheuermittel, da dadurch die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden kann.
- ⚠ **ACHTUNG:** Bei Verwendung eines metallischen Wenders oder Löffels auf der Grillplatte kann die porzellanemaillierte oberfläche beschädigt werden.



FI

- ⚠ **VAARA:** Älä käytä kahta pannua vierekkäin weber-kaasugrillissä. Kahden pannun käyttäminen voi aiheuttaa polttimien sammumisen. Tällöin palamaton kaasu voi kerääntyä ja syttyä äkillisesti, jolloin aiheutuu tulipalo tai räjähdys ja sen seurauksena vakavia vammoja tai hengenvaara sekä omaisuusvahinkoja.
- ⚠ **VAARA:** Älä käytä pannussa minkäänlaista ruokaöljyä. Ruokaöljy voi syttyä tuleen ja aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon. Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan pannuun.
- ⚠ **VAROITUS:** Noudata kaikkia grillin mukana toimitettuja turvaohjeita.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä pudota valurautaista pannua — se rikkoutuu.

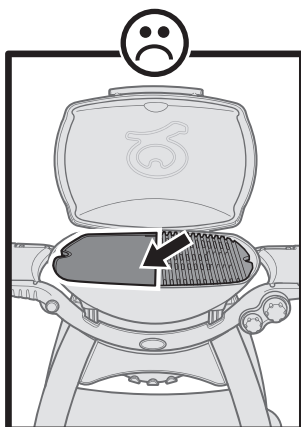
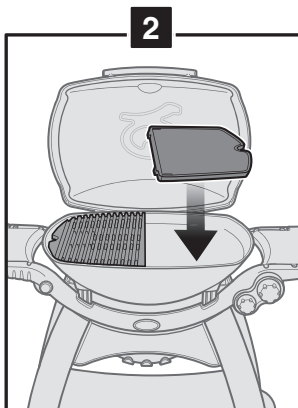
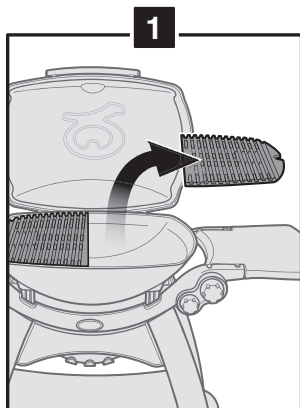
## KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese pannu huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineliuksella. Kuivaa huolellisesti liinalla tai paperipyyhkeellä.
- Esilämmitä grillissä omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. Säädä lämpötila ja kypsennä ruoka haluttuun kypsyyssasteeseen.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä yritä siirtää kuumaa pannua grillistä.
- Harjaa grilliritilät puhtaaksi teräsharjalla.
- ⚠ **HUOMIO:** Tarkista grilliharja säännöllisesti irtonaisten harjasten ja loppuun kulumisen varalta. Vaihda harja uuteen, jos grilliritilöillä tai harjassa on irtonaisia harjaksia. Weber suosittelee uuden ruostumattoman teräsgrilliharjan hankkimista joka kevät.
- Pese pannu lämpimällä saippuavedellä käytön jälkeen. Liottamalla vedessä ennen käsin pesua saat kiinni juuttuneet palaset irti. Puhdistamisessa voi käyttää nylonista tehtyjä tai pehmeitä hankaussieniä/harjoja.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä käytä metallisia sieniä tai harjoja tai hankaavia pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa posliiniemalipintaa.
- ⚠ **HUOMIO:** Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa pannun posliiniemalointia.

- △ **FARE:** Ikke bruk to stekeplater ved siden av hverandre på weber gassgrillen din. Å bruke to stekeplater samtidig, kan føre til at brennerne slukkes. Dette vil føre til oppsamling av ikke forbrent gass som plutselig kan antennes og forårsake brann eller eksplosjon som fører til alvorlig personskade eller død samt skader på eiendom.
- △ **FARE:** Ikke bruk matolje av noe slag eller mengde på stekeplaten. Matolje kan ta fyr og føre til alvorlige personskader eller dødsfall og skader på eiendom. Olje i stedet maten lett før den plasseres på den forvarmede stekeplaten.
- △ **ADVARSEL:** Følg alle sikkerhetsinstruksjoner som leveres sammen med grillen.
- △ **FORSIKTIG:** Ikke mist stekeplaten i støpejern i bakken—da vil den gå i stykker.

## BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Før førstegangs bruk: Vask den nye stekeplaten grundig for hånd med et mildt oppvaskmiddel. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.
- Forvarm i grillen i samsvar med Brukerhåndboken. Juster temperaturen og stek maten til ønsket grad av gjennomsteking.
- △ **ADVARSEL:** Ikke forsøk å fjerne en varm stekeplate fra grillen.
- Børst rester av grillristen(e) med en stålbørste.
- △ **FORSIKTIG:** Grillbørster bør regelmessig kontrolleres for løs bust og slitasje. Skift børsten hvis du finner løs bust på grillristene eller børsten. Weber anbefaler å kjøpe en ny grillbørste i rustfritt stål ved starten av hver vår.
- Håndvask stekeplaten med varmt såpevann etter bruk. Bløtlegg i vann for å fjerne gjenstridige flekker før vasking for hånd. Nylon eller myke skuresvamper/børster kan brukes.
- △ **FORSIKTIG:** Ikke bruk metallic skuresvamper/børster av metall eller slipende vaskemidler, da disse vil skade den porselensemaltjerte overflaten.
- △ **FORSIKTIG:** Å bruke en stekespade av metall på overflaten av stekeplaten kan føre til skader på den porselensemaltjerte overflaten.



DA

- △ **FARE:** Brug aldrig to grillplader ved siden af hinanden i din weber-gasgrill. Hvis der anvendes to grillplader samtidig, kan brænderne gå ud. Det vil resultere i en ophobning af gas, som pludselig kan antændes og forårsage en brand eller en eksplosion, der kan medføre alvorlige kvæstelser eller døden samt materielle skader.
- △ **FARE:** Anvend aldrig madolie af nogen art eller mængde på grillpladen. Madolie kan antænde og medføre brand og alvorlige kvæstelser, døden eller materielle skader. Kom i stedet lidt olie på maden, inden du lægger den på den varme grillplade.
- △ **ADVARSEL:** Overhold alle de sikkerhedsinstrukser, der følger med din grill.
- △ **FORSIGTIG:** Tab endelig ikke støbejernspladen – den går i stykker.

## BRUG OG PLEJE

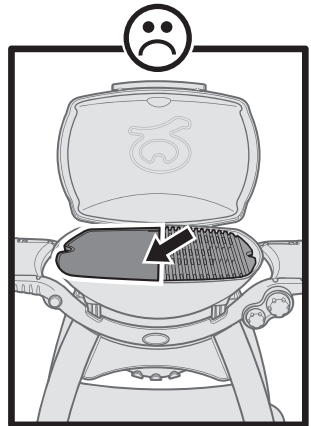
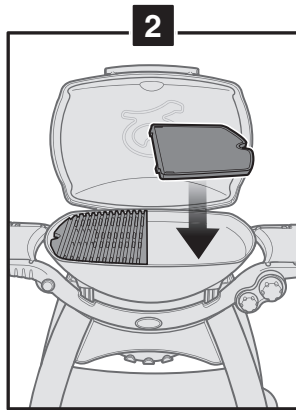
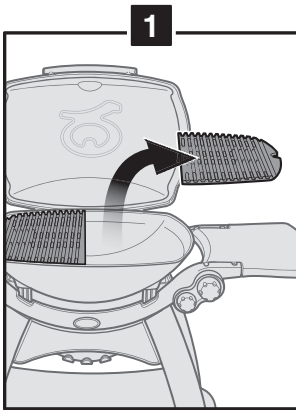
- Inden første brug: Vask den nye grillpande grundigt i hånden med et mildt opvaskemiddel. Tør den grundigt af med en blød klud eller køkkenrulle.
- Forvarm grillen som beskrevet i brugermanualen. Juster temperaturen, og tilbered maden efter dine præferencer.
- △ **ADVARSEL:** Forsøg ikke at fjerne den varme grillpande fra grillen.
- Børst madrester af grillristen(e) med en stålborste.
- △ **FORSIGTIG:** Grillborster skal jævnligt undersøges for løse børstehår og kraftig slitage. Skift børsten ud, hvis du finder løse børstehår på grillristene eller på børsten. Weber anbefaler, at man køber en ny rustfri stålborste hvert forår.
- Håndvask grillpanden i varmt sæbevand efter brug. Læg den i blød i vand for at løsne genstridigt snavs, inden du vasker den i hånden. Der kan anvendes bløde nylonkuresvampe/-børster.
- △ **FORSIGTIG:** Anvend aldrig metalskuresvampe/-børster eller ridsende rengøringsmidler, da de vil beskadige porcelænsemaljen.
- △ **FORSIGTIG:** Brug af en metalpaletkniv på grillpanden kan beskadige overfladens porcelænsemalje.



- ⚠ **FARA!** Använd inte två grillplattor i bredd på din weber gasolgrill. Användning av två grillplattor tillsammans kan göra att brännarna släcks. Detta kan resultera i ansamling av oföbrända gaser som plötsligt kan antändas och orsaka brand eller explosion, vilket kan leda till allvarlig personskada eller dödsfall och skada på egendom.
- ⚠ **FARA!** Använd inte någon typ av matolja på grillplattan, inte ens ringa mängd. Matolja kan ta eld och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall och skador på egendom. Olja i stället maten något innan den läggs på den uppvärmda grillplattan.
- ⚠ **VARNING!** Följ alla säkerhetsinstruktioner som medföljde din grill.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Undvik att tappa grillplattan av gjutjärn, det kan gå sönder.

## ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Före första användning: Handdiska den nya grillplattan noggrant med ett mildt diskmedel. Torka av ordentligt med en mjuk trasa eller en pappershandduk.
- Förvärm grillen enligt anvisningarna i bruksanvisningen. Justera temperaturen och tillaga maten till önskad färdighetsgrad.
- ⚠ **VARNING!** Försök inte att ta bort en varm grillplatta från grillen.
- Borsta bort matrester från grillgallret/-en med en stålborste.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Kontrollera regelbundet om det förekommer lösa strån från grillborstarna och att de inte är alltför slitna. Byt borste om du hittar lösa strån på grillgallren eller borsten. Weber rekommenderar att köpa ny rostfri stålborste i början av varje vår.
- Handdiska grillplattan med varmt diskvatten efter användning. Blötlägg i vatten för att lösa upp envisa matrester före handdiskningen. Använd diskborste eller disksvamp av nylon.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Använd inte stålborstar/stålull eller slipande diskmedel eftersom de skadar porslinsemaljen.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Om du använder en stekspade av metall på grillplattan kan porslinsemaljen skadas.



NL

- ⚠ **GEVAAR:** Gebruik geen twee grillroosters naast elkaar in uw weber gasbarbecue. Bij gebruik van twee grillroosters kunnen de branders uitgaan. Hierdoor kan er zich onverbrand gas ophopen in de barbecue. Dit gas kan plotseling vlam vatten, met brand of een explosie met ernstig of dodelijk letsel en beschadiging van eigendommen tot gevolg.
- ⚠ **GEVAAR:** Giet nooit olie (ongeacht soort of hoeveelheid) op het grillrooster. Kookolie kan vlam vatten en ernstig lichamelijk letsel of de dood en schade aan eigendommen veroorzaken. Olie in plaats daarvan de ingrediënten licht voordat u deze op het hete grillrooster legt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Volg alle veiligheidsinstructies op die met uw barbecue zijn meegeleverd.
- ⚠ **LET OP:** Laat het gietijzeren grillrooster niet vallen – het zal breken.

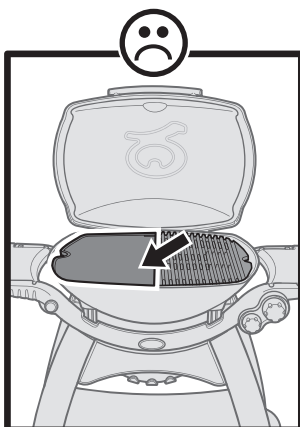
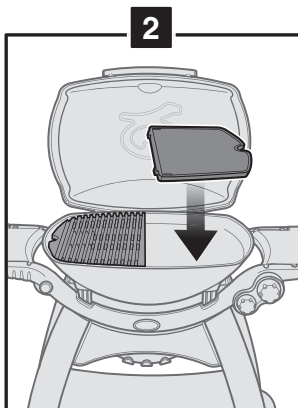
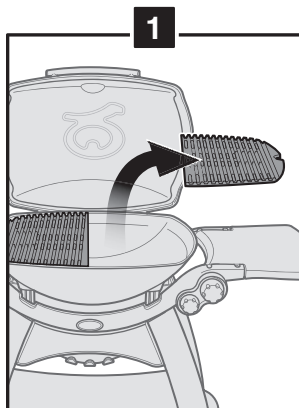
## GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Voorafgaand aan het eerste gebruik: Was het nieuwe grillrooster zorgvuldig met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog grondig af met een zachte doek of met keukenpapier.
- Volg de instructies in de gebruikershandleiding om de barbecue voor te verwarmen. Stel de temperatuur in en gaar het gerecht naar wens.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Probeer niet om een heet grillrooster uit de barbecue te verwijderen.
- Borstel voedselresten met een stalen draadborstel van het grillrooster.
- ⚠ **LET OP:** Controleer barbecueborstels regelmatig op losse borstelharen en overmatige slijtage. Vervang de borstel als u losse borstelharen op de grillroosters of de borstel vindt. Weber raadt aan om elk jaar aan het begin van het seizoen een nieuwe roestvaststalen barbecueborstel aan te schaffen.
- Was het grillrooster na gebruik met de hand af in warm zeepwater. Laat weken in water om vastzittende deeltjes te verwijderen. Was vervolgens met de hand af. Het gebruik van zacht schurende of nylon sponzen/borstels is toegestaan.
- ⚠ **LET OP:** Gebruik geen metalen sponzen/borstels of krachtige, schurende reinigingsmiddelen omdat hierdoor de porselein geëmailleerde afwerking kan beschadigen.
- ⚠ **LET OP:** Gebruik geen metalen spatels of lepels op het oppervlak van het grillrooster: als u dat doet, kan de porselein geëmailleerde afwerking beschadigd raken.

- ⚠ **PERICOLO:** Non disporre due piastre fianco a fianco nel barbecue a gas weber. L'uso congiunto di due piastre può determinare lo spegnimento dei bruciatori. Ciò può comportare un accumulo di gas incombusto, con rischio di incendio o esplosione e conseguenti gravi lesioni personali o morte nonché danni materiali.
- ⚠ **PERICOLO:** Non introdurre nella piastra olio da cucina di qualsiasi tipo, neanche in piccole quantità. L'olio da cucina potrebbe incendiarsi e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose. È consigliabile ungere leggermente i cibi con olio prima di posizionarli sulla piastra.
- ⚠ **AVVERTENZA:** seguire tutte le istruzioni di sicurezza fornite unitamente al barbecue.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non fare cadere la piastra in ghisa per evitare di romperla.

#### ISTRUZIONI D'USO

- Prima dell'uso: lavare la nuova piastra a mano accuratamente utilizzando un detergente per piatti non aggressivo. Asciugare accuratamente con un panno morbido o un tovagliolo di carta.
- Preriscaldare sul barbecue seguendo le istruzioni riportate nel manuale d'uso. Regolare la temperatura e cuocere i cibi fino ad ottenere il grado di cottura desiderato.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di rimuovere la piastra dalla griglia se ancora calda.
- Eliminare i residui dalle griglie di cottura con una spazzola con setole in acciaio.
- ⚠ **ATTENZIONE:** le spazzole usate per il barbecue devono essere periodicamente ispezionate per verificare l'eventuale presenza di setole mancanti e l'usura eccessiva. Sostituire la spazzola se sulla griglia si trovano setole staccate. Weber consiglia di acquistare una nuova spazzola per barbecue in acciaio inossidabile a ogni primavera.
- Dopo l'uso, lavare manualmente la piastra con acqua calda e detergente. Lasciarla immersa in acqua per rimuovere le particelle più resistenti prima del lavaggio a mano. È possibile utilizzare spugne o spazzole morbide leggermente abrasive o in nylon.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non utilizzare spugne o spazzole in metallo o detersivi fortemente abrasivi poiché potrebbero danneggiare il rivestimento smaltato.
- ⚠ **ATTENZIONE:** l'uso di spatole in metallo sulla superficie della piastra può danneggiare la finitura dello smalto.



PT

- ⚠ **PERIGO:** Não utilize duas grelhas lado a lado no grelhador a gás weber. A utilização de duas grelhas pode apagar os queimadores. Pode resultar numa acumulação de gás não queimado que pode entrar em combustão inesperadamente, provocando um incêndio ou explosão, resultando em lesões corporais graves ou morte, assim como danos materiais.
- ⚠ **PERIGO:** Não utilize qualquer tipo de óleo alimentar, seja em que quantidade for, na grelha. O óleo alimentar pode inflamar-se e causar lesões graves ou morte, bem como danos materiais. Em vez disso, aplique um pouco de óleo alimentar nos alimentos antes de os colocar na grelha aquecida.
- ⚠ **AVISO:** siga todas as instruções de segurança fornecidas com o grelhador.
- ⚠ **ATENÇÃO:** não deixe cair a grelha em ferro fundido — isso fará com que quebre.

## UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Antes da primeira utilização: lave manualmente a nova grelha com um produto suave para lavar loiça. Seque cuidadosamente com um pano macio ou um toalhete de papel.
- Pré-aqueça o grelhador de acordo com o manual de utilizador. Regule a temperatura e confeccione a comida conforme desejado.
- ⚠ **AVISO:** não tente retirar a grelhar quente do grelhador.
- Elimine os resíduos da(s) grelha(s) de cozedura com uma escova de cerdas de aço.
- ⚠ **ATENÇÃO:** as escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto à existência de cerdas soltas ou desgaste excessivo. Substitua a escova se forem encontradas cerdas soltas nas grelhas de cozedura ou na escova. A Weber recomenda a compra de uma nova escova para grelhador de aço inoxidável no início de cada Primavera.
- Lave manualmente a grelha com água morna e detergente após a utilização. Deixe a base amolecer em água para remover a sujidade mais resistente antes de a lavar manualmente. Podem utilizar-se escovas/esfregões de nylon ou pouco abrasivos.
- ⚠ **ATENÇÃO:** não utilize escovas/esfregões metálicos nem detergentes agressivos e abrasivos, uma vez que pode danificar o acabamento de esmalte.
- ⚠ **ATENÇÃO:** a utilização de espátulas de metal na superfície da grelha pode danificar o acabamento esmaltado.

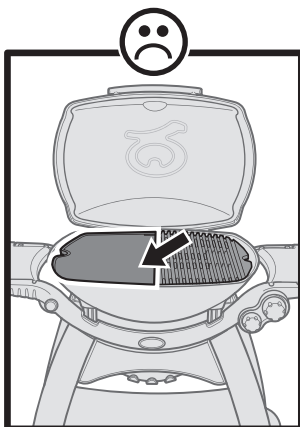
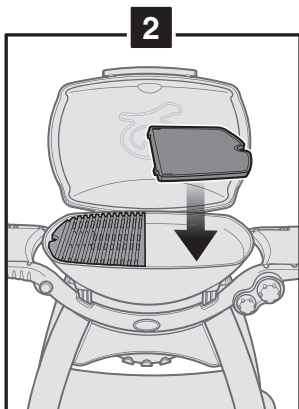
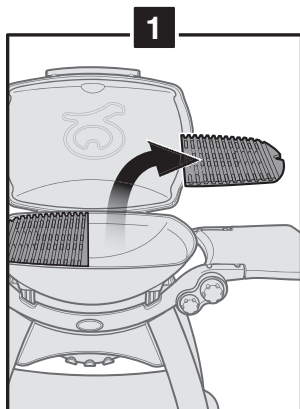
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie wolno używać dwóch płyt do smażenia obok siebie na grillu gazowym weber. Użycie dwóch płyt do smażenia może spowodować zgaśnięcie palników. W rezultacie może dojść do nagromadzenia niespalonego gazu, który nagle może zapalić się, powodując pożar lub wybuch skutkujące poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią oraz uszkodzeniem mienia.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie należy używać żadnego oleju jadalnego na płycie do smażenia. Olej jadalny może zapalić się i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć oraz uszkodzenia mienia. Zamiast tego, przed położeniem na rozgrzanej płycie do smażenia potrawę należy lekko posmarować olejem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami bezpieczeństwa dołączonymi do grilla.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy upuszczać żeliwnej płyty do smażenia - może to spowodować jej pęknięcie.

## UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie nową płytę do smażenia w delikatnym płynie do mycia naczyń. Starannie wysuszyć za pomocą miękkiej ściereki lub papierowego ręcznika.
- Rozgrzać grill, postępując w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi. Ustawić temperaturę i przyrządzić potrawę do wymaganego stopnia wypieczenia.

### ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy zdejmować gorącej płyty do smażenia z grilla.

- Usunąć zanieczyszczenia z rusztu(ów) do pieczenia za pomocą stalowej szczotki drucianej.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Należy systematycznie sprawdzać, czy szczotki do grilla nie utraciły włosa ani nadmiernie się nie zużyły. Jeśli luźne włosie jest widoczne na rusztach do pieczenia lub na samej szczotce, należy ją wymienić. Weber zaleca zakup nowej szczotki do grilla wykonanej ze stali nierdzewnej raz w roku, na wiosnę.
- Po użyciu umyć płytę do smażenia ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Przed ręcznym myciem namoczyć płytę do smażenia w wodzie, aby usunąć cząstki żywności, które mocno przywarły do powierzchni. Do tego celu można używać nylonowych lub miękkich gąbek ściernych bądź szczotek.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie wolno używać metalowych gąbek/szczotek ani szorstkich mydeł ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę porcelanową.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Używanie metalowej łopatkę i przesuwanie jej po powierzchni płyty do smażenia może doprowadzić do uszkodzenia powłoki porcelanowej.



RU

- ⚠ **ОПАСНО!** Не устанавливайте две сковороды одновременно, одну рядом с другой, на газовый гриль weber. Одновременное использование двух сковородок может привести к тому, что горелки погаснут. Это вызовет накопление газа, который может внезапно воспламениться и стать причиной пожара или взрыва, грозящих серьезными телесными повреждениями или смертью, а также к материальным ущербом.
- ⚠ **ОПАСНО!** Не наливайте на сковородку какое-либо масло для жарки ни в каких количествах. Масло для жарки может воспламениться и стать причиной материального ущерба, тяжелых телесных повреждений или смерти. Вместо этого, слегка смазывайте маслом продукты, прежде чем положить их на разогретую сковородку.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Выполняйте инструкции по безопасности, поставляемые в комплекте с грилем.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не роняйте чугунную сковородку — она может треснуть.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ

- Перед первым использованием: Тщательно помойте новую сковороду вручную, используя мягкое средство для мытья посуды. Высушите мягкой тканью или бумажным полотенцем.
- Прогрейте в гриле в соответствии с инструкциями в Руководстве пользователя. Отрегулируйте температуру и готовьте продукт до желаемой степени готовности.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Не пытайтесь снять горячую сковороду с гриля.
- Очистите решетку (решетки) для пицци стальной щеткой.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Регулярно проверяйте щетки для очистки гриля на наличие оторвавшихся ворсинок или признаков сильного износа. Замените щетку при обнаружении оторвавшихся щетинок на щетке или решетке для пицци. Weber рекомендует приобретать новую щетку из нержавеющей стали в начале каждой весны.
- После использования помойте сковородку теплой мыльной водой вручную. Замочите в воде, чтобы удалить прилипшие частицы, прежде чем мыть сковороду. Для очистки можно воспользоваться нейлоновыми или мягкими абразивными губками/щетками.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте металлические скребки/щетки или жесткие абразивные моющие средства, поскольку они могут повредить эмалированную поверхность.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Металлическая лопатка может повредить эмалированную поверхность сковородки.

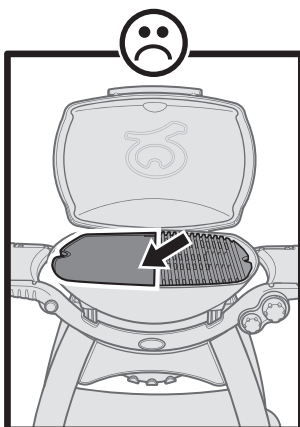
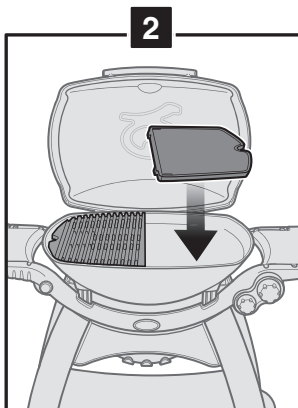
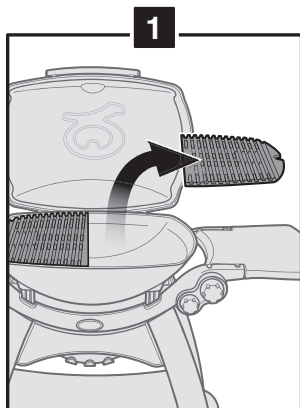
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Neukládejte do svého plynového grilu weber dva tály vedle sebe. Uložení dvou táků vedle sebe může způsobit zhasnutí hořáků. To by následně vedlo k hromadění nespáleného plynu, který se může náhle vznítit a způsobit požár či explozi s následným vážným poraněním či dokonce smrtí, jakožto i se škodami na majetku.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Na tál nelijte kuchyňský olej - žádný druh ani žádné množství. Kuchyňský olej může způsobit vznik požáru s následkem závažného či smrtelného poranění a poškození majetku. Namísto toho zlehka potřete olejem pokrm a teprve poté jej položte na rozpálený tál.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Dodržujte veškeré bezpečnostní pokyny pro váš gril.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Dbejte, aby vám litinový tál neupadl, mohl by prasknout.

## POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

- Před prvním použitím: Nový tál důkladně omyjte v ruce. Použijte jemný přípravek na mytí nádobí. Dobře osušte měkkou tkaninou nebo papírovou utěrkou.
- Předehřejte na grilu. Postupujte přitom podle uživatelské příručky. Upravte teplotu a ugrilujte pokrm na požadované propečení.

### ⚠ **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte horký tál z grilu.

- Ocelovým kartáčem odstraňte z grilovacího roštu veškeré nečistoty.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Kartáč na gril je třeba pravidelně kontrolovat, zdali z něho nepadají štětiny či není nadměrně opotřeбенý. Spatříte-li uvolněné štětiny na grilovacích roštích nebo kartáči, kartáč vyměňte. Společnost Weber doporučuje zakoupit nový kartáč na gril z nerezové oceli vždy na začátku jara.
- Po použití umyjte v ruce tál horkou vodou s mycím prostředkem. Před umytím vložte na chvíli do vody, aby se odlepily připečené zbytky pokrmu. Můžete použít nylonové nebo měkké abrazivní čisticí houbičky / kartáček.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte houbičky s drátky / kartáčky nebo silná abrazivní čisticí prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Použití kovové škrabky na povrch tálu může způsobit poškození smaltovaného povrchu.



SK

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nepoužívajte na plynovom grile weber dve platničky vedľa seba. Ak budú dve platničky vedľa seba, horáky môžu zhasnúť. Takto sa môže nazhromaždiť nezapálený plyn, ktorý sa môže náhle vznietiť a spôsobiť požiar alebo výbuch. následne môže dôjsť k vážnym alebo smrteľným zraneniam ako aj k poškodeniu majetku.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nepoužívajte na platničke jedlý olej žiadneho druhu ani množstva. Jedlý olej môže spôsobiť požiar a vážne alebo smrteľné telesné poranenia a škody na majetku. Jedlo radšej jemne naolejujte pred položením na zohriatu platničku.
- ⚠ **VAROVANIE:** Dodržujte všetky bezpečnostné pokyny uvedené pre gril.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Nenechajte liatinovú platničku spadnúť, pretože sa rozbije.

## POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

- Pred prvým použitím: Rukou dôkladne umyte novú platničku s umývacím prostriedkom na riad. Vysušte dôkladne mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Gril predhrejte podľa pokynov z Používateľskej príručky. Nastavte teplotu a pripravte jedlo na požadovanú úroveň.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepokúšajte sa vyberať horúcu platničku z grilu.
- Nečistoty na varnom rošte vykefujte kefou s oceľovými štetinami.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Kefy na gril sa musia pravidelne kontrolovať, či sa im neuvolňujú štetiny a nie sú nadmerne opotrebované. Vymeňte kefu, ak nájdete na varnom rošte alebo kefe uvoľnené štetiny. Spoločnosť Weber odporúča zakúpenie novej nerezovej kefy na gril na začiatku každej jari.
- Po použití umyte platničku ručne teplou mydlovou vodou. Pred ručným umývaním ju nechajte odstáť vo vode, aby bolo možné odstrániť stvrdnuté kúsky. Môžete použiť nylonové alebo mäkké brúsne čistiace prostriedky alebo kefy.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte kovové špongie alebo kefy, prípadne drsné umývacie prostriedky, pretože tie zničia porcelánom smaltovaný povrch.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Porcelánom smaltovaný povrch platničky sa môže poškodiť používaním kovovej stierky.



- ⚠ **VESZÉLY:** Ne használjon két rácsot egymás mellett a weber gáz-grillsütőn. Két egymás melletti rács használata miatt az égőfejek kialudhatnak. Ez az el nem égetett gáz felgyülemelését okozhatja, ami hirtelen begyulladhat, ami tüzet vagy robbanást eredményezhet, ami súlyos testi sérülést vagy halált, illetve a tárgyak károsodását okozhatja.
- ⚠ **VESZÉLY:** Ne használjon sütőolajat a rácson. A sütőolaj meggyulladhat és súlyos testi sérülést vagy halált, illetve a tárgyak károsodását okozhatja. Ehelyett enyhén olajozza meg az ételt mielőtt a forró rácsra helyezné.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Kövesse a grillsütőhöz tartozó biztonsági utasításokat.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne ejtse le az öntöttvas rácsot, eltörik.

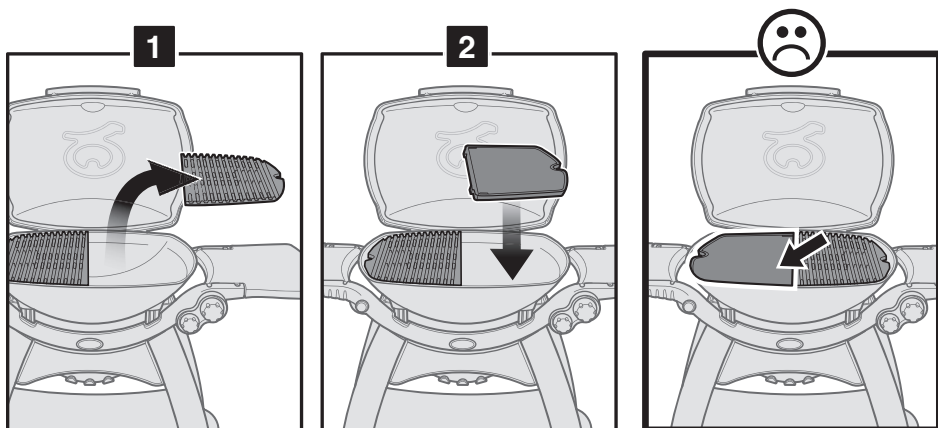
## HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- Első használat előtt: Mossa meg kézzel az új rácsot enyhe mosószeres vízzel. Alaposan szárítsa meg egy puha ronggyal vagy papírtörülkövel.
- Melegítse elő a grillsütőt a Használati útmutató szerint. Állítsa be a hőmérsékletet és készítse el az ételt a kívánt átsütésig.

### ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne próbálja meg levenni a forró rácsot a grillsütőről.

- Kefélje le a hulladékokat a sütőrostélyokról egy acél drótkefével.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A drótkeféket időnként ellenőrizni kell, hogy nincs-e laza sörté vagy nem koptak-e el. Cserélje ki a kefét ha kihullott sörtét talál a sütőrostélyokon vagy a kefén. A Weber azt ajánlja, hogy minden tavasszal szerezzen be egy új rozsdamentes acél kefét.

- Használat után mossa meg kézzel a rácsot enyhe mosószeres vízben. Mosás előtt a ráégett zsíradék eltávolításához áztassa vízbe. Használhat műanyag vagy puha dörzspárnát/kefét.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne használjon fém dörzsszivacsot vagy erősen maró mosószert, mert ezek károsítják a kerámia bevonatot.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A fémlapát használata a rács felületén károsíthatja a kerámia bevonatot.



RO

- ⚠ **PERICOL:** Nu folosiți două tăvi, una lângă cealaltă, pe grătarul cu gaz. Utilizarea simultană a două tăvi poate cauza stingerea arzătoarelor. Aceasta ar duce la acumulări de gaze nearse care se pot aprinde brusc, provocând incendiu sau explozie și ducând la vătămări corporale grave sau deces precum și pagube materiale.
- ⚠ **PERICOL:** Nu folosiți nici un pic de ulei de gătit de niciun fel în tavă. Uleiul de gătit poate lua foc și poate cauza vătămări corporale grave sau deces și pagube materiale. În schimb, ungeți cu puțin ulei alimentele înainte de a le așeza în tava încălzită.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Respectați toate instrucțiunile de siguranță furnizate împreună cu grătarul dvs.
- ⚠ **ATENȚIE:** Aveți grijă să nu scăpați pe jos tava din fontă pentru că acesta se va sparge.

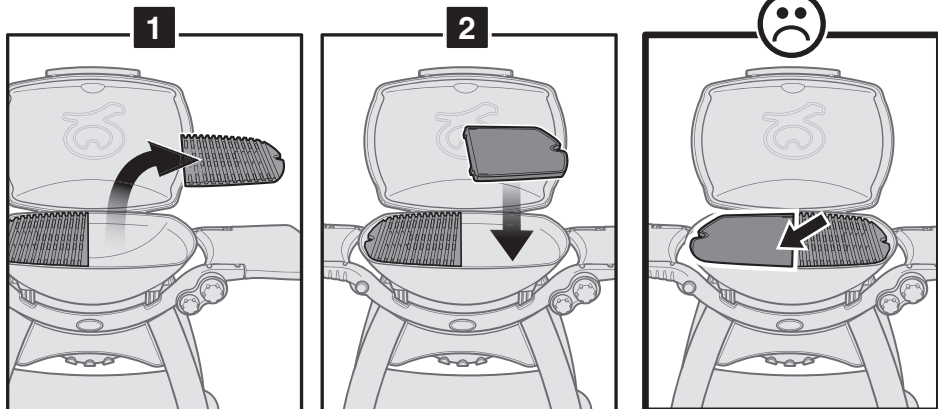
#### UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de prima utilizare: Spălați la mână noua tavă cu mare grijă, folosind un detergent lichid pentru vase slab. Uscați-o bine cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.
- Preîncălziți-o pe grătar, urmând instrucțiunile din Manualul de utilizare. Reglați temperatura și gătiți mâncarea până la gradul de coacere dorit.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu încercați să îndepărtați tava fierbinte de pe grătar.
- Curățați resturile de mâncare de pe grilul de prăjire cu o perie de sârmă din oțel.
- ⚠ **ATENȚIE:** Periile pentru grătar trebuie verificate în mod regulat pentru căderi de peri și uzură excesivă. Înlocuiți peria dacă are perii slăbiți sau dacă găsiți peri căzuți pe grilul de prăjire. Weber recomandă achiziționarea unei noi perii de grătar din oțel inoxidabil la începutul fiecărei primăveri.
- După folosire spălați la mână tava cu apă caldă și săpun. Înmuiiați-o în apă pentru a îndepărta particulele de mâncare întărite înainte de spălare la mână. Puteți folosi bureți de vase/perii din nailon sau material puțin abraziv.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu folosiți bureți de vase metalici/perii metalice sau săpunuri abrazive dure deoarece aceștia/acestea vor deteriora suprafața din fontă emailată cu porțelan.
- ⚠ **ATENȚIE:** Folosirea unei spatule din metal poate cauza deteriorarea suprafeței din fontă emailată cu porțelan a tăvii.

- ⚠ **NEVARNOST:** Ne uporabljajte dveh rešetk eno zraven druge v weber plinskem račnju. Uporaba dveh rešetk ene poleg druge lahko povzroči, da gorilniki ugasnejo. Rezultat je koncentracija neizgorelega plina, ki se lahko nenadoma vžge ter povzroči požar ali eksplozijo, ta pa hude telesne poškodbe ali smrt ter materialno škodo.
- ⚠ **NEVARNOST:** V rešetki ne uporabljajte nobenega jedilnega olja. Jedilno olje se lahko vneme in povzroči hude telesne poškodbe ali smrt ter materialno škodo. Namesto tega rahlo namažite hrano z oljem, preden jo položite na segreto rešetko.
- ⚠ **OPOZORILO:** Upoštevajte vse varnostne napotke, ki so priloženi vašemu račnju.
- ⚠ **POZOR:** Pazite, da litoželezna rešetka ne pade na tla - lahko počí.

#### UPORABA IN NEGA

- Pred prvo uporabo: Novo rešetko ročno temeljito operite z blagim gospodinjskim detergentom. Temeljito osušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.
- Predhodno segrejte žar po napotkih v navodilih za uporabo. Prilagodite temperaturo in pecite hrano do zelene stopnje zapečenosti.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne poskušajte odstraniti vroče rešetke z račnja.
- Odstranite umazanijo z rešetke (rešetk) s pomočjo jeklene ščetke.
- ⚠ **POZOR:** Redno preverjajte, ali ščetke za žar izgubljajo ščetine in ali so preveč obrabljene. Zamenjajte ščetko, če na mrežah za pečenje ali na ščetki opazite odpadle ščetine. Weber priporoča, da kupite novo ščetko za žar iz nerjavečega jekla na začetku vsake pomladi.
- Po uporabi ročno operite rešetko s toplo milnico. Pred ročnim pranjem namakajte v vodi, da odstranite trdovratne delce. Najlonske ali mehke abrazivne gobice/ščetke lahko uporabljate.
- ⚠ **POZOR:** Ne uporabljajte kovinskih gobic/ščetk ali jedkih abrazivnih mil, ker lahko poškodujejo oblogo iz emajla.
- ⚠ **POZOR:** Uporaba kovinske lopatice na površini rešetke lahko povzroči poškodbe obloge iz emajla.



- ⚠ **OPASNOST:** Nemojte upotrebljavati dvije rešetke jednu pored druge na plinskom roštilju weber. Zajednička upotreba dvije rešetke može dovesti do gašenja plamenika. To može dovesti do nakupljanja neizgorjelog plina koji se može zatim iznenadno zapaliti, dovesti do požara ili eksplozije što može dovesti do ozbiljne tjelesne ozljede ili pogibije kao i oštećenja imovine.
- ⚠ **OPASNOST:** Nemojte koristiti jestivo ulje bilo koje vrste ili količine na rešetci. Jestivo ulje može zahvatiti vatru i tako nanijeti teške tjelesne ozljede ili izazvati pogibiju ili oštećenje imovine. Umjesto toga, lagano namažite hranu uljem prije njezina stavljanja na rešetku.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Držite se svih uputa u pogledu sigurnosti koje ste dobili s roštiljem.
- ⚠ **OPREZ:** Ne bacajte rešetku od lijevanog željeza — razbit će se.

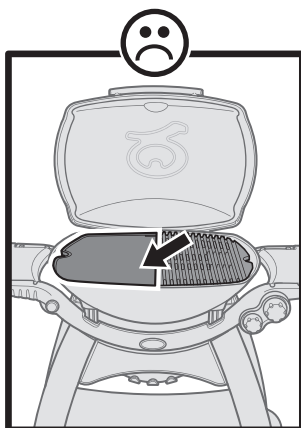
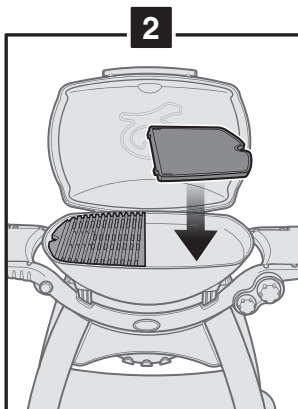
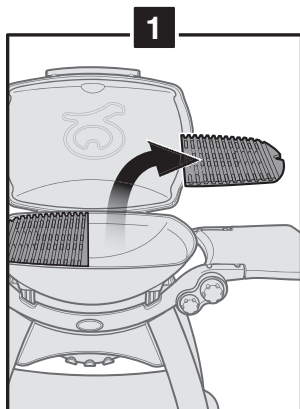
## UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Prije prve upotrebe: Dobro operite rukom novu rešetku u blagom deterdžentu za pranje suda. Dobro je osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.
- Prethodno zagrijavajte na roštilju u skladu s vlasničkim priručnikom. Prilagodite temperaturu i pripremite hranu do željenog stupnja pečenja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne pokušavajte skinuti vruću rešetku s roštilja.
- Iščekajte otpatke s rešetki za pripremu hrane čeličnom žičanom četkom.
- ⚠ **OPREZ:** Četke za roštilje treba redovito pregledavati i vidjeti da nije došlo do ispadanja vlakana i prekomjerne istrošenosti. Zamijenite četku ako naidete na ispale dlalice na rešetkama za pripremu roštilja. Weber preporučuje da početkom svakog proljeća kupite novu četku od nehrđajućeg čelika za roštilj.
- Nakon upotrebe rešetku operite rukom u toploj vodi sa sapunom. Namočite ga u vodi kako biste odstranili tvrdokorne čestice prije samog pranja. Mogu se koristiti plastični ili mekani abrazivni jastučići / četke.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte koristiti metalne jastučice / četke ili gruba sredstva za čišćenje jer njima ćete oštetiti porculansku emajliranu površinu.
- ⚠ **OPREZ:** Upotreba metalne lopatice na površini rešetke može oštetiti porculansku emajliranu površinu.

- ⚠ **OHT!** Ärge kasutage weberi gaasigrillis kaht küpsetusplaati kõrvuti. Kahe küpsetusplaadi koos kasutamine võib põletileegid kustutada. See põhjustaks põlemata gaasi kogunemist, mis võib äkki süttida ja tuua kaasa tulekahju või plahvatuse, mis võib lõppeda raske kehavigastuse või surmaga ja ka kahjustada vara.
- ⚠ **OHT!** Küpsetusplaadil ei tohi kasutada mitte ühtegi tüüpi ega üheski koguses küpsetusõli. Küpsetusõli võib süttida ja põhjustada raskeid kehavigastusi või surma ja kahjustada vara. Selle asemel määrige toit kergelt õliga kokku enne kuumutatud küpsetusplaadile asetamist.
- ⚠ **HOIATUS.** Järgige kõiki grilliga kaasasolevaid ohutusjuhiseid.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge pillake valurauast küpsetusplaati maha. See läheb katki.

## KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Enne esimest korda kasutamist. Peske uus küpsetusplaat pehmetoimelise nõudepesuvedelikuga põhjalikult puhtaks. Kuivatage korralikult pehme riidelapi või paberrätikuga.
- Eelkuumutage grillis vastavalt kasutusjuhendi juhistele. Reguleerige temperatuuri ja küpsetage toit soovitud küpsusastmeni.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge püüdke kuuma küpsetusplaati grillilt eemaldada.
- Harjake küpsetusrest(id) jääkidest puhtaks terasharjaga.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Grilliharju tuleb korrapäraselt kontrollida lahtiste harjaste ja ülemäärase kulumise suhtes. Vahetage hari välja, kui märkate küpsetusrestidel või harjal lahtiseid harjaseid. Weber soovib igal kevadel osta uue roosteabast terasest harja.
- Peske küpsetusplaat pärast kasutamist käsitsi sooja vee ja seebiga. Leotage enne käsipesu vees, et kinnijäänud osakesed lahti leotada. Kasutada võib nailonist või pehmeid abrasiivseid käsnu/harju.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge kasutage metallist käsnu/harju ega tugevatoimelisi abrasiivseid seepe, sest need kahjustavad portselan-emaileeritud katet.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Metallspaatli või -lusika kasutamine küpsetusplaadi pinnal võib kahjustada portselan-emaileeritud katet.



LV

- ⚠ **BĪSTAMI:** Neizmantojiet weber gāzes grilā divas vienu otrai blakus novietotas pannas. Divas blakus novietotas pannas var noslāpēt degļu liesmas. Tā rezultātā grilā var uzkrāties nesadedzusi gāze, kas var piepeši aizdegties, izraisot uzliesmojumu vai sprādzienu, kas var radīt nopietnas vai pat nāvējošas traumas vai mantas bojājumus.
- ⚠ **BĪSTAMI:** Nelejiet uz pannas nekāda veida vai daudzuma cepamo eļļu. Cepamā eļļa var aizdegties un izraisīt nopietnas vai pat nāvējošas traumas, kā arī mantas bojājumus. Tā vietā nedaudz ieziediet ar eļļu pašu ēdienu pirms novietojat to uz sakarsētās pannas.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Ievērojiet visus drošības norādījumus, kas pievienoti jūsu grilam.
- ⚠ **UZMANĪBU:** sargājiet čuguna pannu no kritieniem — tā var saplīst.

## LIETOŠANA UN KOPŠANA

- Pirms pirmās lietošanas reizes: rūpīgi nomazgājiet jauno pannu ar rokām, izmantojot vieglu trauku mazgājamo līdzekli. Kārtīgi nosusiniet to ar miksta auduma vai papīra dvieli.
- Uzkaršējiet pannu grilā, ievērojot norādījumus, kas doti īpašnieka rokasgrāmatā. Noregulējiet temperatūru un gatavojiet ēdienu līdz vēlamajai gatavības pakāpei.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nemēģiniet izņemt no grila karstu pannu.
- Notīriet cepšanas režģi(-us) ar tērauda stieplu suku.
- ⚠ **UZMANĪBU:** regulāri jāpārbauda, vai grila tīrīšanas sukām nav vaļīgi sari un vai tās nav nodilušas. Ja uz cepšanas režģiem vai uz sukas ir pamanāmi izkrituši sari, nomainiet suku. Weber iesaka katras pavasara sezonas sākumā iegādāties jaunu nerūsējošu tērauda stieplu suku.
- Pēc lietošanas nomazgājiet pannu ar siltu ziepjūdeni. Lai notīrītu piedegušas vai piekaltušas ēdiena daļiņas, atmieķķējiet tās ar ūdeni. Varat izmantot neilona vai cita miksta materiāla abrazīvās tīrīšanas salvetes vai sukas.
- ⚠ **UZMANĪBU:** neizmantojiet metāla abrazīvās salvetes/sukas vai abrazīvās pastas, jo tās sabojās porcelāna emaljas pārklājumu.
- ⚠ **UZMANĪBU:** izmantojot ēdiena apgriešanai metāla lāpstiņu, var tikt bojāts pannas porcelāna emaljas pārklājums.

- ⚠ **PAVOJUS:** Nenaudokite „weber“ dujinėje kepsninėje dviejų šalia sudėtų keptuvių. Kai kartu naudojamos dvi keptuvės, degikliai gali užgesti. Dėl to susikaupytų nesudegusių dujų, kurios gali staiga užsidegti ir sukelti gaisrą arba sprogamą, todėl galite sunkiai susižeisti arba žūti ir taip pat sugadinti turta.
- ⚠ **PAVOJUS:** Keptuvėje nenaudokite jokios rūšies ir jokio kiekio kepimo aliejaus. Kepimo aliejus gali užsidegti, todėl galite sunkiai susižeisti arba žūti ir sugadinti turta. Vietoj jo užpilkite šiek tiek aliejaus ant maisto prieš jį dėdami į įkaitusią keptuvę.
- ⚠ **JSPĖJIMAS:** vadovaukitės visomis saugumo instrukcijomis, pateikiamomis kartu su kepsnine.
- ⚠ **ATSARGIAI:** nenumeskite ketaus keptuvės – ji gali suskilti.

#### **NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Prieš pirmą kartą naudojant: kruopščiai rankomis išplaukite naują keptuvę, naudodami švelnų indų plovimo skystį. Gerai nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
- Pašildykite kepsninėje vadovaudamiesi naudotojo vadovu. Sureguliuokite temperatūrą ir kepkite maistą tol, kol iškeps.
- ⚠ **JSPĖJIMAS:** nebandykite nuo kepsninės nuimti karštos keptuvės.
- Nušveiskite likučius nuo kepamųjų grotelių su plieninių šerių vieliniu šepetčiu.
- ⚠ **ATSARGIAI:** derėtų reguliariai tikrinti kepsninės šepetčius, ar šeriai neatsilaisvinę ir ar jie nenusidėvėję. Pakeiskite šepetį, jei rasite iškritusių šerių ant kepamųjų grotelių arba šepetio. „Weber“ rekomenduoja įsigyti naują nerūdijančio plieno kepsninės šepetį kiekvieno pavasario pradžioje.
- Po naudojimo rankomis išplaukite keptuvę šiltu, muiluotu vandeniu. Sunkiai nuplaunamus likučius pamirkykite vandenyje prieš plaudami rankomis. Galima naudoti nailonines arba minkštas šveičiamąsias šluostes / šepetčius.
- ⚠ **ATSARGIAI:** nenaudokite metalinių šluosčių / šepetčių arba ėdaus šveičiamojo muilo, nes tai gali pažeisti porcelianu emaliuotą apdailą.
- ⚠ **ATSARGIAI:** jei metaline mentele priliesite keptuvės paviršių, galite sugadinti porcelianu emaliuotą apdailą.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.