

PL Grill elektryczny Weber Q 300

⚠OSTRZEŻENIE: Należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami bezpieczeństwa dołączonymi do grilla.

⚠OSTRZEŻENIE: Nie należy używać dwóch grillów elektrycznych na grillu gazowym.

PRZESTROGA: Nie należy upuszczać żeliwnego grilla elektrycznego — może to doprowadzić do jego pęknięcia.

Przed pierwszym użyciem: Wypłukać dokładnie w delikatnym płynie do mycia naczyń.

Sposób użycia: Wyjąć kratę do pieczenia, aby zainstalować grill elektryczny.

⚠OSTRZEŻENIE: Używać grilla elektrycznego tylko w miejscu lewej kraty do pieczenia.

Jeżeli grill elektryczny będzie używany w miejscu prawej kraty do pieczenia, istnieje ryzyko, że tłuszcz z grilla może zablokować odpowietrznik rurki palnika. Może to doprowadzić do pożaru, poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

RU Weber Q 300 сковорода

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выполняйте инструкции по безопасности, поставляемые в комплекте с барбекю.

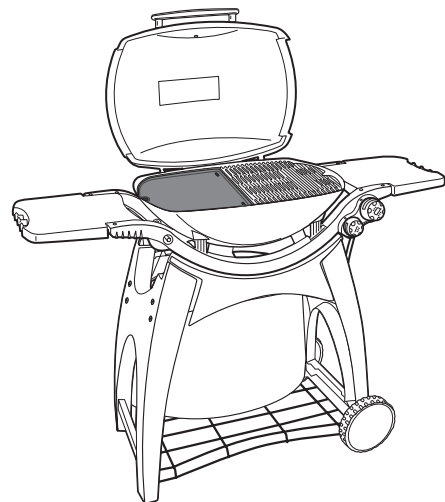
⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте две сковороды с ручками на газовом гриле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не роняйте чугунную сковороду — она может разбиться.

Перед первым использованием: Тщательно промойте мягкой жидкостью для мытья посуды.

Использование: Снимите решетку для пищи для установки сковороды.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пользуйтесь сковородой только вместо левой решетки для пищи. Если сковорода будет использоваться на месте правой решетки для пищи, то жир от сковороды может забить воздушное отверстие трубки горелки. Это может вызвать пожар или взрыв и, как результат – серьезные телесные повреждения или смерть, а также материальный ущерб.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
WWW.WEBER.COM

Sposób zdjecia: Wyłączyć palnik grilla przed próbą zdjecia grilla.

Ostrożnie podnieść zimny grill elektryczny, uważając aby nie rozlać soków z mięsa lub sosów na gorący palnik, siebie, dzieci lub zwierzęta.

⚠OSTRZEŻENIE: Nie należy zdejmować gorącego grilla.

Może to być przyczyna poparzeń i/lub poważnych obrażeń.

Wskazówki: Ponieważ żeliwo dobrze utrzymuje ciepło, nie jest konieczne używanie do pieczenia bardzo wysokich temperatur. Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy ustawieniu na średnią lub średnio-wysoką temperaturę.

Nie należy przegrzewać.

Konserwacja: Zanieczyszczenia należy usuwać za pomocą szczotki drucianej.

Снятие: Перед снятием выключите горелк(и) гриля.

Аккуратно уберите холодную сковороду, следя за тем, чтобы не пролилась мясная подлива или соус на горячую горелку, на руки, на детей или домашних животных.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не пытайтесь снять горячую сковороду.

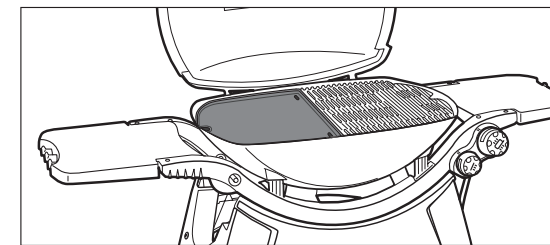
Это может привести к ожогам и/или серьезным телесным повреждениям.

Советы: Поскольку чугун хорошо удерживает тепло, нет необходимости устанавливать очень высокую температуру приготовления. Наилучший результат получается при средней или высокой температуре.

Не допускайте перегрева.

Техническое обслуживание: Очистите мусор латунной щетинной проволочной щеткой.

weber Q 300



UK Weber Q 300 griddle

⚠WARNING: Follow all safety instructions provided with your barbecue.

⚠WARNING: Do not use two griddles in your gas grill.

CAUTION: Do not drop the cast iron griddle—it will break.

Before using for the first time: Wash thoroughly with a mild dishwashing liquid.

How to use: Remove left hand cooking grate to install griddle.

⚠WARNING: Use the griddle in place of the left cooking grate only.

If the griddle is used in place of the right cooking grate, there is a chance that grease from the griddle could clog the burner tube air opening. This condition could cause a fire, which in turn could cause serious bodily injury or damage to property.

FR Plaque en fonte Weber Q 300

⚠AVERTISSEMENT : Suivez toutes les instructions relatives à la sécurité accompagnant votre barbecue.

⚠AVERTISSEMENT : N'utilisez pas deux plaques en fonte dans votre barbecue à gaz.

ATTENTION : Ne faites pas tomber la plaque en fonte car elle se briserait.

Avant la première utilisation : Lavez soigneusement la plaque en fonte à l'aide d'un détergent doux.

Utilisation : Retirez la grille de cuisson gauche pour installer la plaque en fonte.

⚠AVERTISSEMENT : Utilisez la plaque en fonte à la place de la grille de cuisson gauche uniquement. Si la plaque en fonte est utilisée à la place de la grille de cuisson droite, la graisse en provenance de la plaque en fonte risque d'obstruer la prise d'air du brûleur. Le cas échéant, un incendie est susceptible de se produire et de provoquer des blessures graves ou des dommages matériels.

DE weber Q 300 Grillplatte

⚠WARNHINWEIS: Befolgen Sie alle, Ihrem Grill beigefügten, Sicherheitshinweisen.

⚠WARNHINWEIS: Verwenden Sie in Ihrem Gasgrill niemals zwei Grillplatten.

ACHTUNG: Lassen Sie die Gusseiserne Grillplatte nicht fallen. Sie kann zerbrechen.

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie diese gründlich mit einem milden Reinigungsmittel.

Benutzung: Entfernen Sie den linken Grillrost, um die Grillplatte einzubauen.

⚠WARNHINWEIS: Verwenden Sie die Grillplatte nur anstelle des linken Grillrostes. Wird die Grillplatte anstelle des rechten Grillrostes verwendet, kann Fett von der Grillplatte die Luftöffnung des Brennerrohres verstopfen. Dadurch kann ein Brand verursacht werden, der zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen kann.

How to remove: Turn off grill burner(s) before attempting to remove.

Carefully lift the cold griddle out of the grill taking care not to spill meat juices or sauces onto a hot burner, oneself, children or pets.

⚠WARNING: Do not attempt to remove a hot griddle.

Burns and/or serious injuries can occur.

Tips: Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with a medium to medium-high heat setting. Do not overheat.

Maintenance: Brush debris off with a brass bristled wire brush.

Retrait : Eteignez le(s) brûleur(s) avant de tenter de retirer la plaque en fonte.

Soulevez avec précaution la plaque en fonte du barbecue en veillant à éviter de renverser du jus ou de la sauce sur un brûleur chaud, sur des personnes (soi-même, des enfants,...) ou des animaux.

⚠AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de retirer une plaque en fonte chaude.

Une telle action risquerait d'être à l'origine de brûlures et/ou de blessures graves.

Conseils : La fonte gardant bien la chaleur, il vous sera inutile d'utiliser des températures de cuisson extrêmement élevées. Les meilleurs résultats seront obtenus avec un réglage moyen à moyen-fort. N'utilisez pas un réglage thermique excessif.

Entretien : Eliminez les résidus à l'aide d'une brosse en laiton.

Ausbauen: Schalten Sie die Brenner vor dem Ausbauen aus.

Heben Sie vorsichtig die kalte Grillplatte aus dem Grill heraus. Achten Sie darauf, dass weder Fett, Fleischsaft, oder sonstige Flüssigkeiten auf den heißen Brenner, auf sich selbst, auf Kinder oder Haustiere tropfen können.

⚠WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, eine heiße Grillplatte auszubauen.

Dies kann Brände und ernsthafte Verletzungen verursachen.

Tips: Da Gusseisen die Wärme gut speichert, muss die Grilltemperatur nicht sehr hoch sein. Beste Ergebnisse erreichen Sie bei mittlerer bis mittelhoher Hitze. Überhitzen Sie den Grill nicht.

Wartung: Bürsten den Rost mit einer Messingdrahtbürste ab.

FI weber Q 300 parilla

<p>⚠VAROITUS: Noudata kaikkia grillin mukana toimitettuja turvaohjeita.</p> <p>⚠VAROITUS: Älä käytä kaasugrillissä kahta parillaa.</p>
--

NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä pudota valurautaista parillaa — se rikkoutuu.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese huolellisesti miedolla tiskipesuaineliuoksella.

Käyttöohjeet: Irrota grilliritilä parillan asentamiseksi.

⚠**VAROITUS:** Käytä parillaa vain vasemmanpuolisen grilliritilän paikalla. Jos parillaa käytetään oikeanpuoleisen grilliritilän paikalla, parillasta tuleva rasva voi tukkia poltinputken ilma-aukon. Tämä voi aiheuttaa tulipalon ja vakavia vammoja tai omaisuusvahingon.

NO weber Q 300 stekeplate

<p>⚠ ADVARSEL: Følg alle sikkerhetsinstruksjonene som følger med grillen.</p> <p>⚠ ADVARSEL: Bruk ikke to stekeplater på gassgrillen.</p>

ADVARSEL: Ikke slipp ned stekeplaten i støpejern—den kan sprekke.

Før den brukes første gang: Vask godt med et mildt oppvaskmiddel.

Hvordan bruke: Ta av venstre håndgrillrist for å montere stekeplate.

⚠ **ADVARSEL:** Stekeplaten må bare brukes i stedet for venstre grillrist. Hvis stekeplaten blir brukt i stedet for høyre grillrist er det mulighet for at fett fra stekeplaten kan tette luftåpningen på brennerøret. Dette kan føre til en brann som kan forårsake alvorlig personskade eller skade på eiendom.

DK weber Q 300 grillrist

<p>⚠ ADVARSEL: Overhold alle sikkerhedsinstrukser, der følger med din grill.</p> <p>⚠ ADVARSEL: Anvend ikke 2 grillriste i gasgrillen.</p>
--

ADVARSEL: Tab endelig ikke støbejernsristen - den går i stykker.

Før brug første gang: Vask grundigt med et mildt flydende opvaskemiddel.

Sådan bruges den: Tag venstre håndristen ud, så grillristen kan monteres.

⚠ **ADVARSEL:** Anvend kun grillristen i stedet for den venstre rist. Benyttes grillristen i stedet for den højre rist, kan det ske, at fedtstof fra grillristen tilstopper brænderørets luftåbning. Det kan forårsage brand, som kan give alvorlige forbrændinger eller beskadige ting.

SE weber Q 300 stekplatta

<p>⚠VARNING: Följ alla säkerhetsinstruktioner som medföljde din grill.</p> <p>⚠VARNING: Använd inte två grillgaller i din gasolgrill.</p>

FÖRSIKTIGHET: Undvik att tappa det gjutna grillgallret—det kan gå sönder.

Innan grillen används första gången: Tvätta noga med ett mildt diskmedel.

Hur monterar jag: Lyft bort grillgallret för att montera stekplattan.

⚠**VARNING:** Använd enbart stekplattan i stället för det vänstra grillgallret. Om stekplattan används i stället för det högra grillgallret finns det en risk att fett från stekplattan täpper igen brännarrörets luftöppning. Detta kan leda till att brand uppstår, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller skada på egendom.

Irrotusohjeet: Sammuta grillin polttimet ennen irrotusta.

Nosta jäähtynyt parilla varovasti grillistä ja huolehdi, etteivät lihasnesteet tai kastikkeet kaadu kuumalle polttimelle, itsesi, lasten tai lemmikkien päälle.

⚠**VAROITUS:** Älä yritä irrottaa kuumaa parillaa. Tästä voi aiheutua palovammoja tai vakavia vammoja.

Vihjeitä: Koska valurauta säilyttää lämmön hyvin, erittäin kuumat kypsennyslämpötilat ovat tarpeettomia. Saat parhaat tulokset keskilämmöllä tai keskikuumalla lämmöllä.

Älä kuumenna liikaa.

Hoito: Harjaa puhtaaksi messinkiharjalla.

<p>Hvordan fjerne: Slå av brenneren(e) på grillen før du forsøker å fjerne. Løft forsiktig ut den kalde stekeplaten fra grillen så det ikke drypper kjøttsafter eller sauser på en varm brenner, deg selv , barn eller kjæledyr.</p>

<p>⚠ ADVARSEL: Ikke forsøk å fjerne en varm stekeplate. Det kan oppstå brann og/eller alvorlige skader.</p>

Tips: Du trenger ikke bruke veldig høye koketemperaturer, siden støpejern holder godt på varmen. De beste resultatene oppnås ved medium til medium-high varme. Må ikke overopphetes.

Vedlikehold: Børst vekk rester med en messingbørste.

<p>Sådan tages den ud: Sluk for grillbrænderne (én eller flere), før der gøres forsøg på at tage den ud. Løft omhyggeligt den kolde grillrist ud, mens du passer på ikke at spilde kødtsaft eller sauce ned på en varm brænder, på dig selv, børn eller kæledyr.</p>

<p>⚠ ADVARSEL: Man må ikke forsøge at fjerne en varm grillrist. Det kan give forbrændinger og/eller alvorlige personskader.</p>

Tips: Eftersom støbejern holder godt på varmen, er det ikke nødvendigt at stege ved meget høje temperaturer. De bedste resultater opnås med medium til medium-høj varme. Pas på ikke at overophede.

Vedligeholdelse: Børst rester af med en messinghårspensel.

<p>Hur tar jag bort: Stäng av brännaren/brännarna innan stekplattan tas bort. Lyft försiktigt upp den kalla stekplattan. Undvik att spilla köttsaft eller såser på den varma brännaren, på dig själv, på barn eller på husdjur.</p>
--

<p>⚠VARNING: Ta inte bort stekplattan medan den är varm. Det kan ge upphov till brännskador och/eller allvarliga skador.</p>
--

Tips: Eftersom gjutjärn håller kvar varmen länge behöver du inte använda extremt höga stektemperaturer. Bästa resultat erhålls med medel till medelhög värme. Använd inte för hög värme.

Underhåll: Rengör med lämplig mässingsborste.

NL weber Q 300 gietijzeren bakplaat

<p>⚠WAARSCHUWING: Volg alle veiligheidsinstructies op die bij uw barbecue horen.</p> <p>⚠WAARSCHUWING: Gebruik niet twee bakplaten in uw gasbarbecue.</p>

LET OP: Laat de gietijzeren bakplaat niet vallen - het zal breken.

Voorafgaand aan het eerste gebruik: Zorgvuldig wassen met een mild afwasmiddel.

Gebruiken: Verwijder handmatig het linker grillrooster om de bakplaat te installeren.

⚠**WAARSCHUWING:** Gebruik de bakplaat alleen in plaats van het linker grillrooster. Als de bakplaat wordt gebruikt op de plaats van het rechter grillrooster, dan kan het vet van de bakplaat de gaten van de branders blokkeren. Deze situatie kan brand veroorzaken en daarmee ernstig lichamelijk letsel of schade aan eigendommen toebrengen.

IT Piastra weber Q 300

<p>⚠ AVVERTENZA: Seguire le istruzioni fornite unitamente al vostro barbecue.</p> <p>⚠ AVVERTENZA: Non usare due piastre nel barbecue a gas.</p>
--

ATTENZIONE: Non fare cadere la piastra in ghisa — si romperà.

Prima dell'uso: Lavare accuratamente con detergente per piatti non aggressivo.

Come si usa: Togliere la griglia di cottura sinistra e installare la piastra.

⚠ **AVVERTENZA:** Utilizzare la piastra sostituendo solo la griglia di cottura sinistra. Se si utilizza la piastra al posto della griglia di cottura destra, è possibile che il grasso della piastra penetri nell'apertura dell'aria del tubo del bruciatore, otturandolo. Ciò può causare un incendio e comportare gravi lesioni personali o danni alle proprietà.

ES Plancha weber Q 300

<p>⚠ ADVERTENCIA: Siga todas las instrucciones de seguridad que se entregan con la barbacoa.</p> <p>⚠ ADVERTENCIA: No utilice dos planchas en una barbacoa de gas.</p>
--

PRECAUCIÓN: No permita que la plancha de hierro fundido se caiga, ya que pueda romperse.

Antes del primer uso: Lavar bien con un detergente lavavajillas suave.

Cómo utilizar: Quite la parrilla de cocción izquierda manual para instalar la plancha.

⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice la plancha sólo en lugar de la parrilla de cocción izquierda. Si se utiliza la plancha en lugar de la parrilla de cocción derecha, es posible que la grasa procedente de la plancha pueda obstruir la apertura de ventilación del tubo del quemador. Esto podría causar un incendio que, a su vez, podría traducirse en daños personales o materiales graves.

PT weber Q 300 Grelha

<p>⚠ AVISO: Siga todas as instruções de segurança fornecidas com a churrasqueira.</p> <p>⚠ AVISO: Não utilize duas chapas na churrasqueira a gás.</p>

ATENÇÃO: Não deixe cair a chapa em ferro forjado—isso fará com que quebre.

Antes da primeira utilização: Lave bem com um líquido lava-loiças suave.

Como utilizar: Retire a grelha esquerda de grelhagem para instalar a chapa.

⚠ **AVISO:** Utilize a chapa apenas no lugar da grelha esquerda. Se utilizar a chapa no lugar da grelha direita, existe a hipótese de que a gordura da chapa possa entupir a abertura de ar do queimador. Isto poderia provocar um incêndio capaz de causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.

Verwijderen: Schakel de barbecuebrander(s) uit voordat u de bakplaat verwijdert.

Til voorzichtig de koude bakplaat uit de barbecue, waarbij u erop let om geen vleessappen of sauzen op een hete brander, uzelf, kinderen of huisdieren te morsen.

⚠**WAARSCHUWING:** Niet proberen een hete bakplaat te verwijderen. Er kunnen brandwonden en/of ernstig letsel optreden.

Tips: Omdat gietijzer de hitte goed vasthoudt, hoeft u niet op extreem hoge kooktemperaturen te koken. U krijgt de beste resultaten bij gemiddelde of middelhoge temperaturen. Niet oververhitten.

Onderhoud: Voedselresten kunnen met een messing schoonmaakborstel afgeborsteld worden.

<p>Come si togliere: Spegner e i bruciatori prima di tentare di rimuovere la piastra. Sollevare con attenzione la piastra fredda dal barbecue e fare attenzione a non rovesciare i succhi della carne o le salse su un bruciatore caldo, su sé stessi, bambini o animali.</p>
--

⚠ **AVVERTENZA:** Non tentare di rimuovere la piastra se ancora calda. Ciò può causare scottature e/o lesioni gravi.

Suggerimenti: Siccome la ghisa mantiene bene il calore, non sarà necessario utilizzare temperature di cottura estremamente elevate. I risultati migliori si ottengono con una temperatura da media a media-alta. Non riscaldare eccessivamente.

Manutenzione: Eliminare i residui con una spazzola con setole in ottone.

<p>Cómo quitar: Apague el quemador o quemadores de la barbacoa antes de quitar la plancha. Una vez se haya enfriado, levante con cuidado la plancha, para no verter cuidado de no verter jugos de la carne o salsas sobre un quemador aún caliente, usted mismo, niños o animales de compañía.</p>

⚠ **ADVERTENCIA:** No intente quitar la plancha cuando aún esté caliente. Podría sufrir graves lesiones y/o quemaduras.

Consejos: Dado que el hierro fundido conserva bien el calor, no será necesario utilizar temperaturas de cocción demasiado elevadas. Obtendrá mejores resultados con una potencia entre media y media-alta. No sobrecaliente la plancha.

Mantenimiento: Limpie los residuos con un cepillo metálico.

<p>Como retirar: Desligue o(s) quemador(es) da churrasqueira antes de tentar retirar. Levante com cuidado a chapa, fria, para fora da churrasqueira, tendo cuidado para não entornar os sucos da carne ou molhos para cima de um queimador quente, para cima de si, crianças ou animais domésticos.</p>
--

⚠ **AVISO:** Não tente retirar uma chapa quente. Podem ocorrer queimaduras e/ou ferimentos graves.

Sugestões: Uma vez que o ferro forjado conserva bem o calor, não necessita de utilizar temperaturas de grelhagem extremamente elevadas. Os melhores resultados são obtidos com calor médio a médio-elevado. Não aqueça em demasia.

Manutenção: Retire os resíduos com uma escova metálica.