



PLANCHA UNIVERSAL GRIDDLE

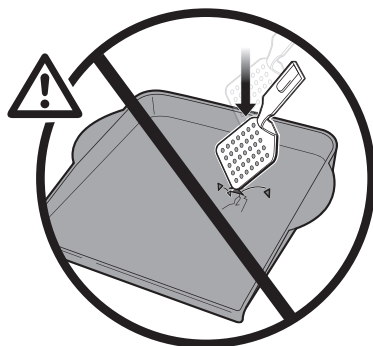
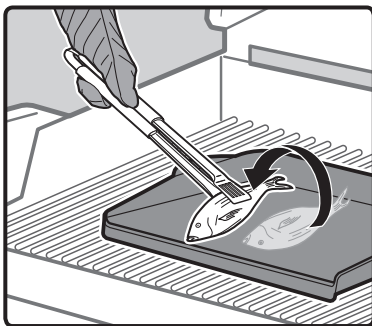
Style™

- EN PLANCHA UNIVERSAL GRIDDLE
- ES PLANCHA CON REVESTIMIENTO BRILLANTE
- FR PLANCHA ÉMAILLÉE BRILLANTE
- DE GLÄNZEND-EMAILLIERTE PLANCHA
- FI KIILTÄVÄKSI EMALOITU PLANCHA
- NO BLANK EMALJERT PLATE
- DA BLANK EMALJERET PLANCHA
- SV BLANKEMALJERAD PLATTA
- NL GLANZEND GEËMAILLEERDE PLANCHA
- IT PIASTRA SMALTATA LUCIDA
- PT CHAPA ESMALTADA
- PL PLANCHA EMALIOWANIA, BŁYSZCZĄCA
- RU ГЛЯНЦЕВЫЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ
- CS LESKLÁ SMALTOVANÁ DESKA
- SK LESKÁ SMALTOVANÁ PLATNIČKA
- HU FÉNYES ZOMÁNCBEVONATÚ GRILL LAP
- RO PLANȘĂ EMAILATĂ LUCIOASĂ
- SL SVETLEČA EMAJLIRANA KUHALNA PLOŠČA
- HR ROŠTILJ PLANCHA PRESVUČEN SA SJAJNOM GLAZUROM
- ET LÄIKIV EMAILEERITUD METALLPLAAT
- LV SPĪDĪGA EMALJĒTA GRILĒŠANAS PANNA
- LT BLIZGI, EMALIUOTA SKARDA



178806

10/04/11



EN

⚠ WARNING: Never submerge your plancha in water when it is still hot. Thermo-shock can cause damage to the enamel.

USE AND CARE

- Use care when handling your plancha — it will chip or break if it is banged against a hard surface or dropped.
- Place plancha in the center of your barbecue grate. Preheat on the barbecue following owner's manual. Adjust temperature and cook food to desired doneness.
- After use, turn off all barbecue burners. Pour a small amount of warm water onto the plancha cooktop and gently scrape free any residue with a plancha cleaning tool or spatula. Use white vinegar to remove stubborn residue.

ES

⚠ ADVERTENCIA: Nunca sumerja la plancha en agua cuando todavía esté caliente. El revestimiento puede resultar dañado debido al choque térmico.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Tenga cuidado cuando utilice la plancha, se agrietará o romperá si se golpea contra una superficie dura o si se cae.
- Coloque la plancha en el centro de la parrilla de la barbacoa. Precaliente la barbacoa siguiendo el manual del propietario. Ajuste la temperatura y cocine los alimentos hasta el punto de cocción deseado.
- Después del uso, apague todos los quemadores de la barbacoa. Vierta una pequeña cantidad de agua caliente en la superficie de cocción de la plancha y raspe suavemente cualquier residuo con un utensilio de limpieza de planchas o espátula. Utilice vinagre blanco para eliminar los residuos rebeldes.

FR

⚠ AVERTISSEMENT : N'immergez jamais une plancha chaude dans de l'eau. Le choc thermique risquerait d'endommager l'émail.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Manipulez votre plancha avec précaution : elle risque de s'ébrécher ou de se casser en cas de chute ou d'impact avec une surface dure.
- Placez la plancha au centre de la grille de votre barbecue. Préchauffez-la sur le barbecue conformément aux instructions du guide d'utilisation. Réglez la température et cuisez les aliments jusqu'au degré de cuisson souhaité.
- Après utilisation, éteignez tous les brûleurs du barbecue. Versez un peu d'eau sur le dessus de la plancha et enlevez les résidus en grattant à l'aide d'une spatule ou d'un outil de nettoyage de plancha. Utilisez du vinaigre blanc pour retirer les résidus tenaces.

⚠ WARNHINWEIS: Tauchen Sie die Plancha nicht in Wasser, wenn diese noch heiß ist. Ein Thermoschock kann die Emaille beschädigen.

UMGANG UND PFLEGE

- Gehen Sie mit der Plancha sorgsam um — die Emaille kann bei Schlägen gegen eine harte Oberfläche oder beim Fallenlassen abplatzen oder brechen.
- Platzieren Sie die Plancha in der Mitte des Grillrostes. Heizen Sie den Grill gemäß der Bedienungsanleitung vor. Passen Sie die Temperatur an und grillen Sie die Speisen bis zum gewünschten Gargrad.
- Drehen Sie nach der Verwendung alle Brenner aus. Träufeln Sie etwas warmes Wasser auf die Grillfläche der Plancha und entfernen Sie Anhaftungen vorsichtig mit einem Plancha-Reiniger oder Spatel. Entfernen Sie grobe Anhaftungen mit etwas weißem Essig.

⚠ VAROITUS: Älä koskaan upota kuumaa Planchaa veteen. Lämpöshokki voi vaurioittaa emalointia.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

- Käsittele Planchaa varoen — siitä voi irrota palasia tai se voi rikkoutua, jos sitä lyödään vasten kovaa pintaa tai jos se putoaa.
- Aseta Plancha grilliritilän keskelle. Esilämmitä grillissä käyttöohjeen mukaisesti. Säädä lämpötila ja kypsennä ruoka haluttuun kypsyyssasteeseen.
- Sammuta käytön jälkeen kaikki grillin polttimet. Kaada pieni määrä lämmintä vettä Planchan kypsennyspuolelle ja kaavi varovasti mahdolliset ruokajäämät Planchan puhdistusvälineellä tai lastalla. Käytä vaikeasti irtoaviin jäämiin viinietikkaa.

⚠ ADVARSEL: Du må ikke senke platen i vann mens den fortsatt er varm. Emaljen kan få skade på grunn av varmemeforskjellen.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Vær forsiktig når du håndterer platen — den vil skalle av eller brenne hvis den dunkes mot en hard flate eller mistes.
- Plasser platen på midten av grillristen. Forvarmes på grillen som angitt i brukerhåndboken. Juster temperaturen og stek maten til ønsket grad av gjennomsteking.
- Etter bruk slukker du alle brennerne på grillen. Hell litt varmt vann på steketoppen på platen og skrap rester av forsiktig med et rengjøringsverktøy til platen eller en stekespade. Bruk hvit eddik for fjerne rester som sitter hardt fast.

⚠ ADVARSEL: Iblødsæt aldrig din plancha i vand, mens den stadig er varm. Hurtig afkøling kan ødelægge emaljen.

BRUG OG PLEJE

- Vær forsigtig, når du håndterer din plancha — den skaller eller går i stykker, hvis den stødes mod hårde overflader eller tabs.
- Placer plancha midt på grillristen. Forvarm den på grillen ifølge brugervejledningen. Juster temperaturen, og grill maden til den ønskede mørhed.
- Efter brug slukkes for alle grillbrænderne. Hæld lidt varmt vand på plancha stegefladen, og fjern forsigtigt madrester med et redskab til rengøring af plancha eller en spatel. Brug hvid eddike til at fjerne vanskelige rester.

△ **VARNING:** Sänk aldrig ned plattan i vatten när den är varm. Den termiska chocken kan skada emaljen.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Iakttag försiktighet vid användning av plattan — om den stöter emot en hård yta eller tappas kan flisor lossa eller t.o.m. spricka.
- Placera plattan i mitten av gallet. Förvärm enligt tillverkarens instruktioner. Justera temperaturen och tillaga maten efter behag.
- Stäng av alla brännare efter användning. Håll på en liten mängd varmt vatten på plattan och skrapa försiktigt bort rester med ett rengöringsverktyg eller en stekspade. Använd vinäger för att lossa hårt sittande avlagringar.

△ **WAARSCHUWING:** Uw plancha nooit in water onderdompelen wanneer deze nog warm is. Een plotselinge temperatuursverandering kan schade aan het email veroorzaken.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Wees voorzichtig bij het hanteren van uw plancha — de plancha zal afschilferen of breken als deze tegen een hard oppervlak wordt gestoten of valt.
- Plaats de plancha in het midden van uw barbecueooster. Op de barbecue voorverwarmen volgens de gebruikershandleiding. Pas de temperatuur aan en bereid de gerechten tot de gewenste gaarheid.
- Zet na gebruik alle barbecuebranders uit. Giet een kleine hoeveelheid warm water op het kookoppervlak van de plancha en schraap voorzichtig de resten weg met een gereedschap speciaal voor het reinigen van de plancha of een spatel. Gebruik azijn om hardnekkige resten te verwijderen.

△ **AVVERTENZA:** Non immergere mai la piastra in acqua quando è ancora calda. Lo shock termico potrebbe danneggiare lo smalto.

ISTRUZIONI D'USO

- Maneggiare la piastra con attenzione: potrebbe scheggiarsi o rompersi se fatta cadere o in caso di urto con una superficie dura.
- Posizionare la piastra al centro della griglia del barbecue. 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.
- Dopo l'uso, spegnere tutti i bruciatori del barbecue. Versare una piccola quantità di acqua tiepida sul piano di cottura della piastra e raschiare delicatamente eventuali residui servendosi di una spatola o di uno strumento di pulizia idoneo. Usare aceto bianco per rimuovere residui particolarmente resistenti.

△ **AVISO:** Nunca mergulhe a plancha em água enquanto a mesma estiver quente. O choque térmico pode danificar o esmalte.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Tenha cuidado ao manusear a plancha, uma vez que poderá descamar ou partir se chocar contra uma superfície dura ou se cair ao chão.
- Coloque a plancha no centro da grelha do grelhador. Pré-aqueça no grelhador de acordo com o manual do proprietário. Ajuste a temperatura e cozinhe os alimentos ao grau pretendido.
- Após a utilização, desligue todos os queimadores do grelhador. Verta uma pequena quantidade de água morna sobre a plancha e raspe suavemente os resíduos com uma ferramenta de limpeza da plancha ou com um espátula. Utilize vinagre branco para remover os resíduos mais persistentes.

△ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzać gorącej płyty do pieczenia w wodzie. Wstrząs termiczny może spowodować uszkodzenie emalii.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Zachować ostrożność przy obchodzeniu się z płytą do pieczenia — po uderzeniu o twardą powierzchnię lub upadku może się ulec wyszczerbieniu lub pęknięciu.
- Umieścić płytę do pieczenia na środku rusztu grilla. Rozgrzać grill postępując w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi. Ustawić temperaturę i przyrządzić potrawę do wymaganego stopnia wypieczenia.
- Po użyciu wyłączyć wszystkie palniki grilla. Pochać górną powierzchnię płyty do pieczenia ciepłą wodą i delikatnie zeszkobać wszelkie pozostałości narzędziem do czyszczenia płyty lub łopatką. Trwałe zanieczyszczenia usunąć za pomocą białego octu.

△ **ВНИМАНИЕ:** Никогда не погружайте Ваш противень в воду, если он еще горячий. Тепловой удар может повредить эмаль.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ

- Используйте противень бережно — он может расколоться или сломаться при ударе о твердую поверхность.
- Располагайте противень в центре решетки Вашего гриля. Нагревайте на гриле в соответствии с инструкциями для пользователя. Отрегулируйте температуру и готовьте еду до желаемой готовности.
- После использования, выключите все горелки гриля. Налейте немного теплой воды на внутреннюю часть противеня и мягко очистите его от остатков при помощи специального инструмента для чистки или шпателя. Для удаления твердых остатков используйте белый уксус.

△ VAROVÁNÍ: Nikdy nevkládejte desku do vody, dokud je stále horká. Tepelný šok může způsobit poškození smaltu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

- Při manipulaci s deskou dbejte opatrnosti — v případě pádu nebo úderu o tvrdý povrch může dojít k jejímu prasknutí nebo odštípnutí smaltu.
- Položte desku na střed grilovacího roštu. Předehřejte ji na grilu. Postupujte přitom podle návodu k obsluze. Upravte teplotu a ugrilujte pokrm na požadované propečení.
- Po použití vypněte všechny hořáky. Nalijte na varný povrch desky malé množství vody a špachtlí nebo čistícím nářadím zlehka oškrábejte veškeré zbytky. Pokud některé zbytky nelze odstranit, použijte čistý kvasný ocet.

△ VAROVANIE: Nikdy neponárajte platničku do vody, keď je ešte horúca. Tepelným šokom by ste mohli poškodiť smaltovaný povrch.

POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

- Pri manipulácii s platničkou buďte opatrní — pri náraze na tvrdý povrch alebo spadnutí sa zlomí alebo nalomí.
- Položte platničku do stredu grilovacieho roštu. Predhrejte gril podľa pokynov v používateľskej príručke. Nastavte teplotu a pripravte jedlo na požadovanú úroveň.
- Po použití vypnite všetky hořáky grilu. Nalejte malé množstvo teplej vody na varný povrch platničky a pomocou čistiacieho nástroja pre platničku alebo stierky jemne odstráňte všetky zvyšky. Pripečené zvyšky odstráňte vinným octom.

△ FIGYELMEZTETÉS: Forró állapotban soha nem merítse vízbe serpenyőjét. A hőszokk a porcelán bevonat károsodásához vezethet.

HASZNÁLAT ÉS ÁPOLÁS

- Serpenyőjét óvatosan kezelje — ha elejti, vagy kemény felületnek üti, eltörhet, vagy kicsorbulhat.
- A serpenyőt a grillező rostély közepére helyezze. A használati kézikönyvnek megfelelően melegítse elő a grillezőt. Állítsa be a hőmérsékletet és a kívánt ideig süssse az ételt.
- Használatot követően kapcsolja ki a grillező égőfejeit. Öntsön egy kevés meleg vizet a serpenyő sütőfelületére és egy serpenyő-tisztító eszközzel, vagy kanállal finoman távolítsa el a maradékokat. A ráragadt szennyeződéseket ecet használatával távolítsa el.

△ **AVERTIZARE:** Nu introduceți niciodată planșa în apă cât timp aceasta este încă fierbinte. Șocurile termice pot deteriora emailul.

UTILIZAREA ȘI ÎNGRIJIREA

- Manipulați planșa cu grijă — aceasta se va ciobi sau sparge dacă este lovită de o suprafață dură sau dacă este scăpată.
- Așezați planșa în centrul grătarului. Încălziți grătarul conform instrucțiunilor din manualul de utilizare. Reglați temperatura și preparați alimentele până la gradul de frigere dorit.
- După utilizare, opriți toate arzătoarele grătarului. Turnați o cantitate mică de apă caldă pe partea de gătit a planșei și îndepărtați ușor toate reziduurile de pe planșă cu ajutorul unei spatule sau al unei unelte pentru curățat. Pentru îndepărtarea reziduurilor dificile, utilizați oțet alb.

△ **OPOZORILO:** Nikoli ne potopite kuhalne plošče v vodo, dokler je še vroča. Toplotni udar lahko povzroči poškodbe na emailu.

UPORABA IN NEGA

- Pri delu s kuhavno ploščo bodite previdni — če udarite z njo ob trdo površino ali če pade na tla, se lahko okruši ali zlomi.
- Postavite kuhavno ploščo na sredino rešetke na žaru. Segrejte žar po napotkih v navodilih za uporabo. Prilagodite temperaturo in pecite hrano do zelene stopnje zapečenosti.
- Po uporabi izključite vse gorilnike žara. Nalijte malo vode na kuhavno površino plošče za kuhanje in previdno postrgajte z nje vse ostanke hrane s pomočjo orodja za čiščenje plošče ali spatule. Za odstranitev trdovratnih delcev hrane uporabite bel kis.

△ **UPOZORENJE:** Nikada ne uranjajte planču u vodu dok je još topla. Termo udar može dovesti do oštećenja glazure.

KORIŠTENJE I BRIGA

- Budite pažljivi prilikom rukovanja s planchom — ako se lupi ili ispusti na tvrdu površinu može se otkrhnuti ili polomiti.
- Postavite planču u središte rešetke za pečenje. Zagrijte na roštilju kao što je navedeno u korisničkom priručniku. Podesite temperaturu i pecite do željene ispečenosti.
- Nakon korištenja isključite plamenike roštilja. Pospite malu količinu tople vode na gornju površinu planče i lagano s alatom za čišćenje ili lopaticom sastružite sve ostatke s planče. Za uklanjanje tvrdokornih ostataka koristite ocat.

ET

△ **HOIATUS.** Ärge kunagi kastke vette metallplaati, mis on ikka veel kuum. Temperatuurišokk võib emaili kahjustada.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Olge metallaluse kasutamisel ettevaatlik — kõva pinna vastu lüües või kukkudes alus praguneb või läheb katki.
- Asetage metallplaat grilliresti keskele. Eelkuumutage grill kasutusjuhendis kirjeldatu kohaselt. Reguleerige temperatuuri ja küpsetage toit soovitud küpsusastmeni.
- Pärast kasutamist lülitage grilli põletid välja. Kallake metallaluse küpsetuspinnale väike kogus sooja vett ja hõõruge mis tahes jäägid maha metallplaadi puhastamise tööriista või spaatliga. Kõvemini kinni jäänud toidujääkide eemaldamiseks kasutage äädikat.

LV

△ **BRĪDINĀJUMS:** Nekad neiegremdējiet pannu ūdenī, kamēr tā vēl ir karsta. Krasā temperatūras maiņa var izraisīt emailjas bojājumus.

LIETOŠANA UN KOPŠANA

- Apejieties ar pannu saudzīgi — ja panna tiks sista pret cietām virsmām vai nomesta zemē, tā ieplaisās vai saplīsīs.
- Novietojiet pannu grila režģa centrā. Uzsildiet grilu, ievērojot īpašnieka rokasgrāmatā dotos norādījumus. Noregulējiet temperatūru un cepiet ēdienu līdz vēlāmajai gatavības pakāpei.
- Pēc lietošanas izslēdziet visus grila degļus. Ielejiet pannā nedaudz silta ūdens un saudzīgi nokasiet pielipušos ēdiena pārpalikumus ar pannas tīrāmo instrumentu vai lāpstiņu. Lai notīrītu stipri pielipušus pārpalikumus, izmantojiet galda etiķi.

LT

△ **ĮSPĖJIMAS:** Jei skarda įkaitusi, jos negalima merkti į vandenį. Terminis poveikis gali pakenkti emaliui.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Skardą naudokite atsargiai — ji gali atsilupti arba sulūžti, jei ją trinktelėsite į kietą paviršių arba numesite.
- Skardą dėkite kepsninės grotelių centre. Įkaitinkite ją ant kepsninės, kaip nurodoma naudojimo instrukcijoje. Nustatykite temperatūrą ir kepkite maistą tol, kol jis iškeps.
- Kai baigsite, užsukite visus kepsninės degiklius. Užpilkite šiek tiek vandens ant skardos kepimo paviršiaus ir atsargiai nuvalykite likučius su skardos valymo įrankiu arba mentele. Jei nenusivalo, užpilkite baltojo acto.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®