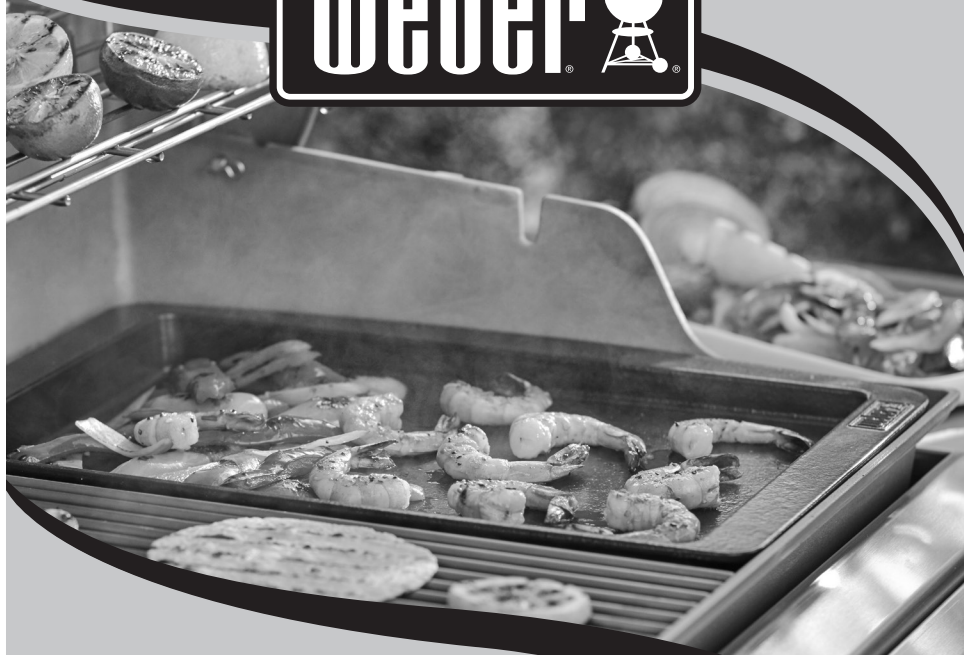




weber



GENESIS II

GENESIS II

LX

EN Griddle

ES Plancha

FR Plancha

DE Pfanneneinsatz

FI Paistolevy

NO Støpejernspanne

DA Stegeplade

SV Gjutjärnsfat

NL Bakplaat

IT Piastra

PT Placa

PL Żeliwna blacha

RU Гридль

CS Pánev

SK Panvica

HU Serpenyő

RO Tavă

SL Plošča

HR Ploča za pečenje

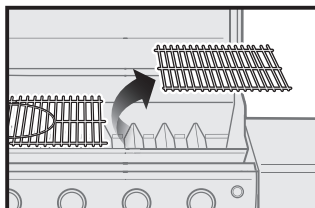
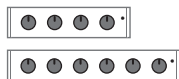
ET Kúpsetusplaat

LV Grilpanna

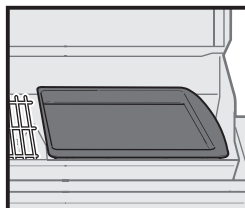
LT Keptuvė

99907
07/15/16

(A)



(B)



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

⚠ **WARNING:** Do not use cooking oil of any kind or quantity in the griddle. Instead, lightly oil food prior to placing in heated griddle.



WARNING:
Hot surface.

⚠ **WARNING:** Do not remove the griddle until it is cool.

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

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 griddle can break if dropped. Contact Weber® customer service if the griddle is damaged or unusable.

Use and Care

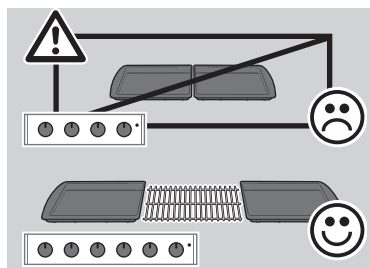
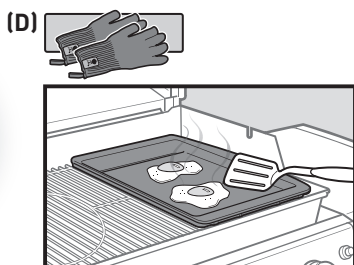
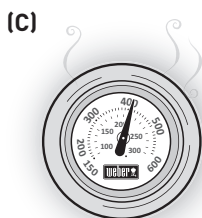
Prior to first use: Hand wash new griddle with mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.

After use: Wait until the griddle 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 griddle. Gouging or scraping with sharp metal utensils can cause damage to the porcelain-enamel surface.

- Remove cooking grate from the cookbox **(A)**.
- Place griddle in the cookbox **(B)**.
- Preheat grill until temperature reaches 400°F (204°C) **(C)**.
- Lightly oil your food before placing in the griddle.
- Evenly distribute food over griddle surface; avoid clustering food **(D)**.



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

⚠ ADVERTENCIA: No vierta aceite de cocina de ningún tipo sobre la plancha, independientemente de la cantidad. En su lugar, engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No retire la plancha hasta que esté fría.

⚠ ADVERTENCIA: No sumerja la plancha en agua si está caliente. El choque térmico puede dañar el esmalte.



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 plancha se puede romper si se cae. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente de Weber® si la plancha resulta dañada o no se puede usar.

Uso y cuidados

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

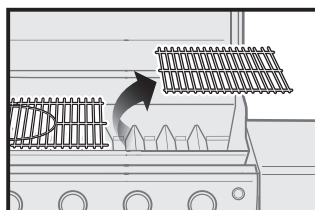
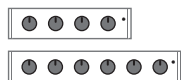
Tras el uso: espere a que la plancha se enfríe. Remójela en agua para eliminar la suciedad incrustada y, a continuación, lávela con agua y jabón. Enjuáguela y séquela bien. Si es necesario, se admite el uso de esponjas/cepillos de nailon o poco abrasivos. Guarde la plancha en un lugar fresco y seco.

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

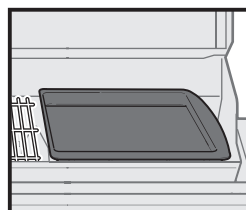
NOTA: No golpee la plancha usando objetos metálicos. Raspar o rascar la plancha empleando utensilios metálicos afilados puede dañar la superficie vitrificada.

- Extraiga la rejilla de cocción del compartimento de cocción **(A)**.
- Coloque la plancha en el compartimento de cocción **(B)**.
- Precaliente la barbacoa a 204 °C **(C)**.
- Engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha.
- Distribuya uniformemente los alimentos sobre la superficie de la plancha; evite amontonarlos **(D)**.

(A)



(B)



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

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez aucune huile de cuisine, quels qu'en soient le type ou la quantité, sur la plancha. Huilez plutôt légèrement les aliments avant de les déposer sur la plancha chaude.



AVERTISSEMENT : Surface chaude.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne retirez pas la plancha avant qu'elle soit froide.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'immergez jamais votre plancha dans l'eau quand elle est chaude. Un choc thermique pourrait en endommager l'émail.

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 plancha peut se casser en cas de chute. Contactez le Service client Weber® si la plancha est endommagée ou inutilisable.

Utilisation et entretien

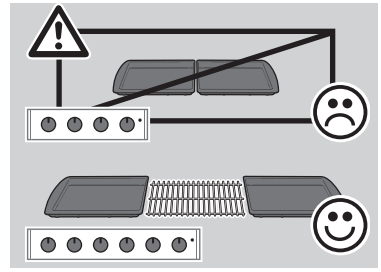
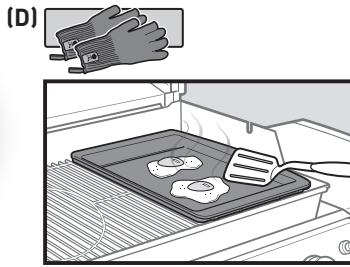
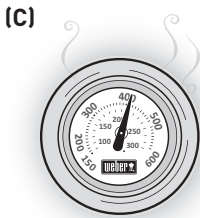
Avant la première utilisation : Lavez la nouvelle plancha à la main à l'aide d'un liquide vaisselle doux. Séchez-la minutieusement avec un tissu doux ou une serviette en papier.

Après l'utilisation : Attendez que la plancha 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 plancha 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 plancha sur le boîtier de cuisson **(B)**.
- Préchauffez la grille jusqu'à atteindre 204 °C **(C)**.
- Huilez légèrement les aliments avant de les déposer sur la plancha.
- Répartissez uniformément la nourriture sur la surface de la plancha, évitez toute agglomération de nourriture **(D)**.



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

- ⚠ **WARNUNG:** Kein Öl in den Pfanneneinsatz geben – unabhängig von der Art oder der Menge des Öls. Stattdessen das Grillgut selbst mit Öl bestreichen, bevor es in den vorgeheizten Pfanneneinsatz gelegt wird.
- ⚠ **WARNUNG:** Den Pfanneneinsatz erst herausnehmen, wenn er abgekühlt ist.
- ⚠ **WARNUNG:** Den Pfanneneinsatz niemals im heißen Zustand in Wasser eintauchen. Der Temperaturunterschied kann die Emaille beschädigen.

 **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 Pfanneneinsatz kann zerbrechen, wenn er fallengelassen wird. Bitte wende dich an den Kundenservice von Weber®, sollte der Pfanneneinsatz beschädigt oder nicht mehr verwendbar sein.

Hinweise zum Benutzen und Pflegen

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

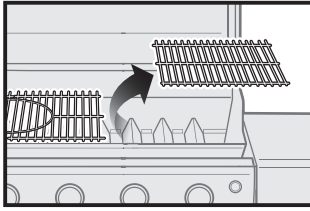
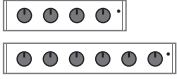
Nach der Verwendung: Den Pfanneneinsatz abkühlen lassen. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, in Wasser einweichen und anschließend mit warmem Seifenwasser per Hand abwaschen. Abspülen und gut abtrocknen. Zum Reinigen können Nylon- oder sanft scheuernde Schwämme/Bürsten verwendet werden. An einem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

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

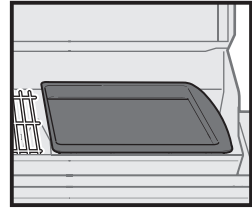
HINWEIS: Nicht mit Metallgegenständen über den Pfanneneinsatz fahren. Das Verwenden von Metallutensilien zum Herausschaben oder Abkratzen kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigen.

- Den Grillrost aus der Grillkammer nehmen **(A)**.
- Den Pfanneneinsatz in die Grillkammer einsetzen **(B)**.
- Den Grill auf eine Temperatur von 204 °C vorheizen **(C)**.
- Das Grillgut leicht mit Öl bestreichen und in den Pfanneneinsatz legen.
- Das Grillgut gleichmäßig im Pfanneneinsatz verteilen; nicht nur an einer Stelle braten **(D)**.

(A)



(B)



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

- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä paistolevyllä lainkaan ruokaöljyä. Voitele sen sijaan ruoka kevyesti, ennen kuin laitat sen kuumalle paistolevyille.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä nosta paistolevyä grillistä, ennen kuin se on jäähtynyt.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä upota kuumaa paistolevyä veteen. Lämpösokki saattaa vahingoittaa paistolevyn emalipintaa.



VAROITUS:
Kuuma pinta.

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

Paistolevy saattaa vahingoittua, jos se pudotetaan. Ota yhteyttä Weberin® asiakaspalveluun, jos paistolevy on vahingoittunut tai käyttökelvoton.

Käyttö ja hoito

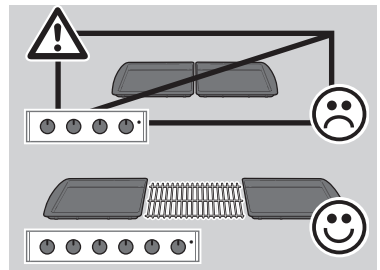
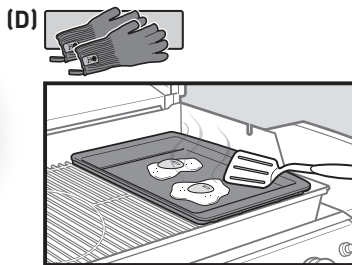
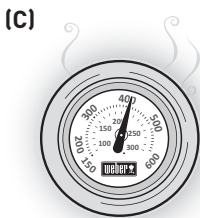
Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese paistolevy käsin miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä pyyhkeellä tai talouspaperilla.

Käytön jälkeen: Odota, kunnes paistolevy on jäähtynyt. Liota levyä vedessä pinttyneen lian irrottamiseksi ja pese se sen jälkeen lämpimällä astianpesuainetta sisältävällä vedellä. Huuhtele 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 metalliesineiden osua paistolevyn pintaan. Terävien metallivälineiden käyttö saattaa vahingoittaa posliiniemaloitua pintaa.

- Nosta grilliritilä grillistä **(A)**.
- Laita paistolevy grilliin **(B)**.
- Anna kuumeta, kunnes grillin lämpötila on 204 °C **(C)**.
- Voitele ruoka kevyesti öljyllä, ennen kuin laitat sen paistolevyille.
- Levitä grillattava ruoka paistolevyille tasaisesti **(D)**.



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

⚠ **ADVARSEL:** Bruk ikke stekeolje av noe slag eller mengde på støpejernspannen. Pensle heller olje over maten før du legger den på den varme støpejernspannen.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke fjern støpejernspannen før den er avkjølt.

⚠ **ADVARSEL:** Legg aldri støpejernspannen under vann mens den er varm. Termosjokk kan forårsake skade på emaljen.



ADVARSEL:
Varm overflate.

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

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

Bruk og pleie

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

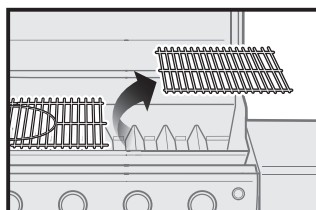
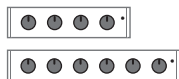
Etter bruk: Vent til støpejernspannen avkjøles. Legg under vann for å fjerne partikler som sitter litt godt fast, og vask deretter for hånd med varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Du kan bruke nylon eller myke slipeputer/-børster. Oppbevares på et kjølig, tørt sted.

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

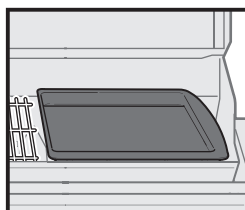
MERK: Ikke skrap metallobjekter mot støpejernspannen. Hvis du stikker eller skrapper skarpe metallredskaper på støpejernspannen, kan det forårsake skade på porselensmaljeoverflaten.

- Fjern grillristen fra grillboksen **(A)**.
- Plasser støpejernspannen i grillboksen **(B)**.
- Forvarm grillen til temperaturen når 204 °C **(C)**.
- Pensle maten lett før du legger den på støpejernspannen.
- Fordel maten jevnt over overflaten, unngå at maten ligger for tett sammen **(D)**.

(A)



(B)



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

⚠ **ADVARSEL!** Undlad at komme stegeolie af nogen art på selve stegepladen. Påfør i stedet lidt madolie på maden, inden du kommer den på stegepladen.

⚠ **ADVARSEL!** Vent med at fjerne stegepladen, til den er kølet af.

⚠ **ADVARSEL!** Nedsænk aldrig stegepladen i vand, når den er varm. Temperaturchokket kan beskadige emaljen.



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.

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

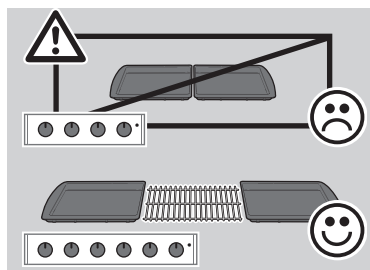
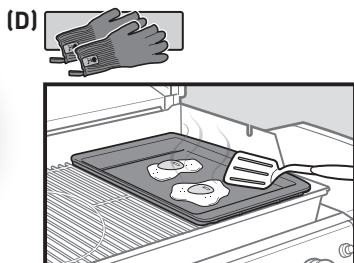
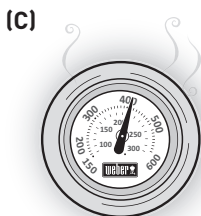
Brug og vedligeholdelse

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

Efter brug: Vent, til stegepladen 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 stegepladen. Hvis du skraber mod den emaljerede overflade med skarpe metalredskaber, kan det ligeledes beskadige overfladen.

- Fjern risten fra grillen **(A)**.
- Anbring stegepladen på grillen **(B)**.
- Lad grillen varme op, til den har nået en temperatur på 204°C **(C)**.
- Påfør lidt olie på maden, inden du kommer den på stegepladen.
- Fordel maden jævnt ud over hele stegepladen **(D)**.



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

⚠ **VARNING!** Använd inte matlagningsolja av något slag ens i små mängder i gjutjärnsfatet. Pensla i stället maten med ett tunt lager olja innan du lägger den i det heta gjutjärnsfatet.

⚠ **VARNING!** Lyft inte av gjutjärnsfatet förrän det svalnat.

⚠ **VARNING!** Sänk aldrig ner gjutjärnsfatet i vatten när det är varmt. Den snabba temperaturförändringen kan skada emaljen.



VARNING!
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.

Gjutjärnsfatet kan gå sönder om det tappas. Kontakta Weber® kundtjänst om gjutjärnsfatet är skadat eller inte går att använda.

Användning och skötsel

Före första användning: Handdiska det nya gjutjärnsfatet med mildt diskmedel. Torka noggrant med en mjuk handduk eller pappersservett.

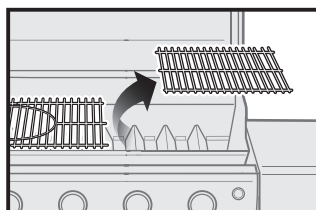
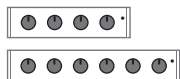
Efter användning: Låt gjutjärnsfatet svalna. Lägg det i blöt för att lösa upp envis smuts och diska sedan för hand i varmt vatten med lite diskmedel i. Skölj och torka ordentligt. Det går bra att använda tvättsvampar eller diskborstar i nylon eller med skrubbyta. Förvara torrt och svalt.

OBS: Stålull eller metallborstar och starka slipmedel kan skada porlinsmaljeringen.

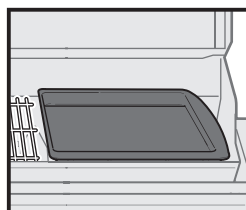
OBS: Se till att inga metallföremål slår emot gjutjärnsfatet. Den porlinsmaljerade ytan kan skadas om den skrapas av vassa metallredskap.

- Ta ut matlagningsgallret ur grillådan **(A)**.
- Sätt i gjutjärnsfatet i grillådan **(B)**.
- Värm upp grillen till 204 °C **(C)**.
- Pensla maten med ett tunt lager olja innan du lägger den på gjutjärnsfatet.
- Fördela maten jämnt på gjutjärnsfatet och se till att sprida ut den **(D)**.

(A)



(B)



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

- ▲ **WAARSCHUWING!** Geen keukenolie van enige soort of in enige mate gebruiken op de bakplaat. In plaats daarvan voedsel licht oliën voordat u het op de bakplaat plaatst.
- ▲ **WAARSCHUWING!** De bakplaat niet verwijderen voordat deze is afgekoeld.
- ▲ **WAARSCHUWING!** De bakplaat nooit in water dompelen terwijl deze nog heet is. De thermische schok kan het email beschadigen.



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.

De bakplaat kan breken bij vallen. Neem contact op met de Weber® klantenservice als de bakplaat beschadigd of onbruikbaar raakt.

Gebruik en onderhoud

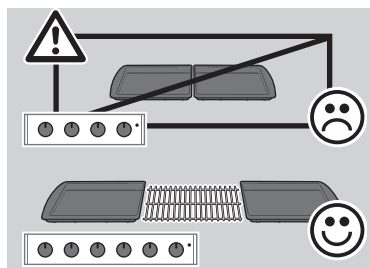
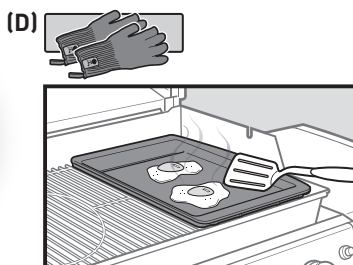
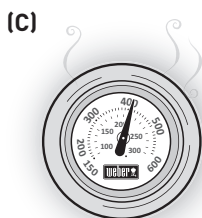
Voor het eerste gebruik: de nieuwe bakplaat met de hand wassen met mild afwasmiddel. Goed drogen met een zachte doek of keukenpapier.

Na gebruik: wacht tot de bakplaat afgekoeld is. 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 de bakplaat tikken. Met scherpe metalen voorwerpen over de bakplaat schrapen of krassen kan het porseleinmailen oppervlak beschadigen.

- Verwijder het grillrooster uit de kookbox **(A)**.
- Plaats de bakplaat in de kookbox **(B)**.
- Verhit de grill voor tot een temperatuur van 204°C **(C)**.
- Het voedsel licht oliën voordat u het op de bakplaat plaatst.
- Het voedsel gelijkmatig over de bakplaat verspreiden; voorkom dat veel voedsel dicht bij elkaar ligt **(D)**.



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

- ⚠ **AVVERTENZA:** non usare olio da cucina di qualsiasi tipo o quantità nella piastra. Oliare invece leggermente il cibo prima di posizionarlo nella piastra riscaldata.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non rimuovere la piastra prima che si sia raffreddata.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non immergere mai la piastra nell'acqua se ancora calda. Lo shock termico può danneggiare lo smalto.



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

Utilizzo e pulizia

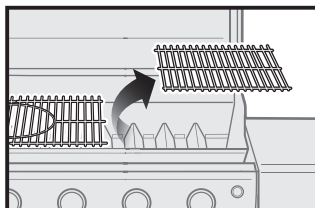
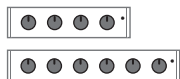
Prima del primo uso: lavare a mano la nuova piastra con detersivo delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.

Dopo l'uso: attendere che la piastra sia 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.

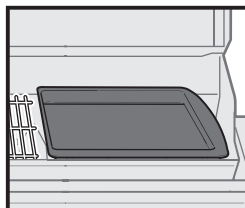
NOTA: *spugnette/spazzole metalliche e saponi abrasivi possono danneggiare la finitura in porcellana dello smalto.*
NOTA: *non colpire la piastra con oggetti metallici. Non raschiare o sfregare la superficie con utensili metallici taglienti in quanto si potrebbe danneggiare lo smalto.*

- Rimuovere la piastra dal braciere **(A)**.
- Posizionare la piastra nel braciere **(B)**.
- Preriscaldare il barbecue fino a quando la temperatura non raggiunge i 204°C **(C)**.
- Oliare leggermente gli alimenti prima di metterli sulla piastra.
- Distribuire gli alimenti uniformemente sulla superficie della piastra; non raggruppare gli alimenti **(D)**.

(A)



(B)



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

⚠ **AVISO:** não utilize óleo alimentar de qualquer tipo ou em qualquer quantidade na placa. Em alternativa, unte ligeiramente os alimentos antes de os colocar na placa quente.

⚠ **AVISO:** não retire a placa até esta ter arrefecido.

⚠ **AVISO:** nunca submerja a placa em água enquanto esta estiver quente. O choque térmico pode provocar danos no revestimento.



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 placa pode quebrar em caso de queda. Contacte o apoio ao cliente Weber® caso a placa apresente danos ou não possa ser utilizada.

Utilização e conservação

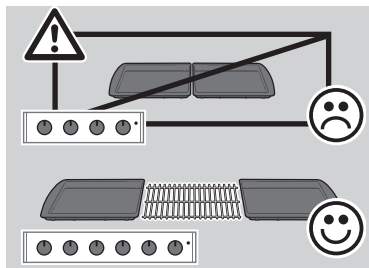
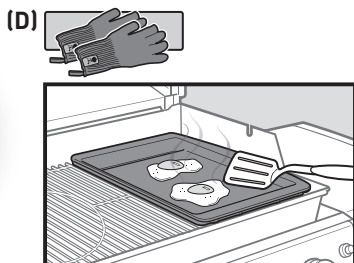
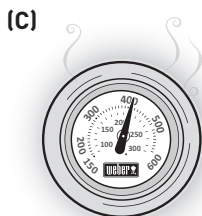
Antes da primeira utilização: lave à mão a nova placa com um detergente suave. Seque bem com um pano macio ou papel absorvente.

Após a utilização: aguarde até a placa 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 placa 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 placa na cookbox **(B)**.
- Pré-aqueça o grelhador até a temperatura atingir 204°C **(C)**.
- Unte ligeiramente os alimentos antes de os colocar na placa.
- Distribua uniformemente os alimentos pela superfície da placa; evite sobrepor alimentos **(D)**.



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

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W żadnych ilościach nie wylewaj na blachę jakiegokolwiek oleju spożywczego. Zamiast tego lekko natłuść produkty przeznaczone do grillowania przed wyłożeniem ich na rozgrzaną blachę.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie zdejmuj blachy, zanim ostygnie.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzaj gorącej blachy w wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie warstwy emalii.



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.

Upuszczona blacha może pęknąć. W razie uszkodzenia blachy lub braku możliwości korzystania z niej prosimy o kontakt z działem obsługi klienta firmy Weber®.

Użytkowanie i pielęgnacja

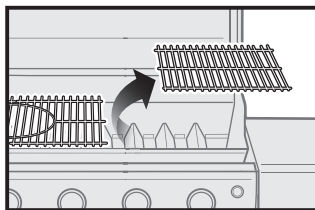
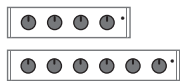
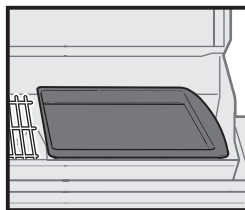
Przed pierwszym użyciem Nową blachę umyj przy użyciu łagodnego płynu do mycia naczyń. Osusz ją dokładnie miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Po użyciu Poczekaj, aż blacha ostygnie. Zanurz blachę w wodzie, aby usunąć przywierające resztki jedzenia, a następnie umyj ją ciepłą wodą z mydłem. Optucz i dokładnie osusz. Do czyszczenia blachy możesz używać czyściki lub szczotki nylonowe lub miękkie gąbki z delikatnie ścierną warstwą. Blachę 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 blachę. Zarysowanie ostrymi przyborami z metalu może uszkodzić powierzchnię emalii porcelanowej.

- Wymij ruszt z komory do pieczenia **(A)**.
- W komorze do pieczenia umieść żeliwną blachę **(B)**.
- Rozgrzej grill do temperatury 204°C **(C)**.
- Lekko natłuść porcje jedzenia przed wyłożeniem ich na blachę.
- Rozłóż równo produkty na blasze. Unikaj wykładania produktów w ciasno zbitych grupach **(D)**.

(A)**(B)**

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

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не использовать масло для приготовления пищи на гридле. Вместо этого слегка смазать пищу перед размещением на разогретом гридле.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не убирать гридль, пока он полностью не остынет.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не помещать гридль в воду, пока он не остыл. Тепловой шок может привести к разрушению эмали.



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.

Гридль может сломаться при падении. Если гридль поврежден или непригоден для использования, обратитесь в отдел работы с клиентами Weber®.

Использование и уход

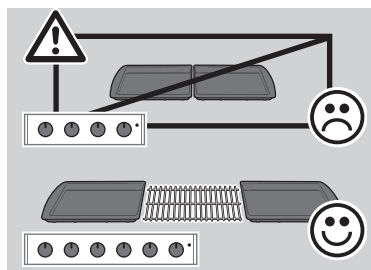
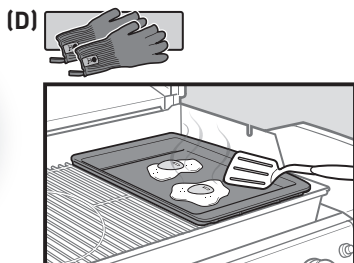
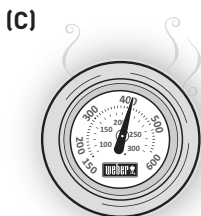
Перед первым использованием: Помыть гридль вручную с использованием мягкого моющего средства. Тщательно протереть мягкой тканью или бумажным полотенцем.

После использования: Дождаться, пока гридль 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 гридлем. Сильные удары или царапанье острыми металлическими предметами могут повредить керамическую поверхность.

- Снять решетку для приготовления с жарочного шкафа **(A)**.
- Поместить гридль в жарочный шкаф **(B)**.
- Разогреть гридль до температуры 204°C **(C)**.
- Слегка смазать пищу маслом, затем поместить на гридль.
- Равномерно расположить продукты на поверхности гридля; избегать плотного складывания продуктов **(D)**.



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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při přípravě pokrmů do pánve nenalévejte žádný olej na vaření. Místo toho potřete jídlo olejem ještě předtím, než ho do rozpálené pánve položíte.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pánev z grilu nesundávejte, dokud nebude chladná.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nedávejte svou pánev pod vodu, dokud je horká. Teplotní šok může způsobit škody na smaltování.



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 pánev upustíte, může se rozbít. Pokud je pánev poškozená nebo nepoužitelná, kontaktujte zákaznický servis Weber®.

Použití a péče

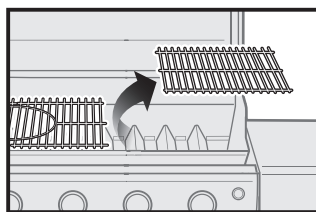
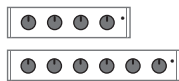
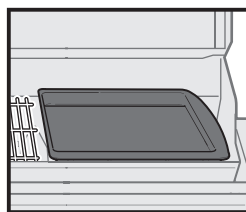
Před prvním použitím: Novou pánev umyjte ručně jemným tekutým čistidlem. Poté pečlivě osušte jemným hadříkem nebo papírovou utěrkou.

Po použití: Počkejte, dokud pánev nezchladne. Odmočte 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 nešetrným abrazivním složením mohou poškodit porcelánem-smaltované povrchy.*

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

- Sejměte grilovací rošt z prostoru grilovací vany **(A)**.
- Umístěte pánev do grilovací vany **(B)**.
- Předehřejte gril, dokud nedosáhne teploty 204 °C **(C)**.
- Lehce potřete své jídlo olejem předtím, než ho umístíte na pánev.
- Rovnoměrně jídlo rozprostřete po pánvi; snažte se vyhnout tomu, aby se jídlo shromažďovalo na jednom místě **(D)**.

(A)**(B)**

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

⚠ **VAROVANIE:** Nepoužívajte u panvice olej na varenie akéhokoľvek druhu a množstva. Namiesto toho zľahka natrite olejom jedlo pred jeho umiestnením na zohriatu panvicu.

⚠ **VAROVANIE:** Panvicu neberte preč z grilu, kým nevychladne.

⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neponárajte Vašu panvicu do vody, keď je ešte teplá. Tepelný šok môže spôsobiť poškodenie smaltu.



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.

Pri páde sa môže panvica rozbiť. Ak je panvica poškodená alebo nepoužiteľná, kontaktujte zákaznícky servis Weber®.

Použitie a starostlivosť

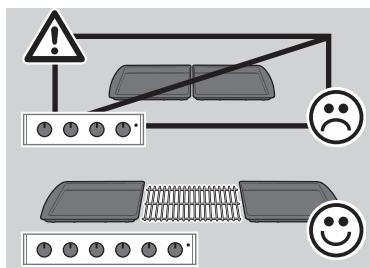
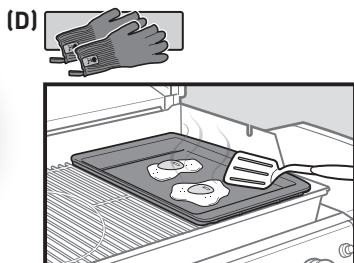
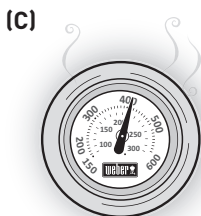
Pred prvým použitím: Novú panvicu ručne umyte pomocou jemného saponátu na riad. Dôkladne ju osušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.

Po použití: Počkajte, kým panvica 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 panvici. Rýpanie alebo škriabanie ostrými kovovými predmetmi môže spôsobiť poškodenie porcelánovo-smaltovaného povrchu.

- Vyberte grilovací rošt z grilovacej vane **(A)**.
- Do grilovacej vane umiestnite panvicu **(B)**.
- Predhrejte gril, kým teplota nedosiahne 204 °C **(C)**.
- Zľahka natrite olejom Vaše jedlo pred jeho umiestnením na panvicu.
- Rovnomerne rozložte jedlo po ploche panvice; vyhnite sa zoskupovaniu jedla **(D)**.



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

- ▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Semennyi, semmiféle sütőolajat ne használjon a serpenyőben! Helyette olajozza be egy kicsit az ételt, mielőtt a felmelegített serpenyőre teszi!
- ▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne vegye le a serpenyőt, amíg az ki nem hűlt!
- ▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne tegye vízbe a serpenyőt, amikor az meleg! Az ekkor keletkező lökésszerű hőhatás károsíthatja a bevonatot.

 **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 serpenyő eltörhet, ha leejtik. Forduljon a Weber® vevőszolgálatához, ha a serpenyő megrongálódott vagy használhatatlanná vált.

Használat és gondozás

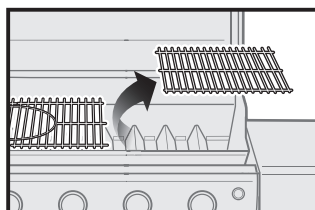
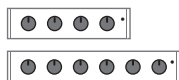
Az első használat előtt: Mossa le kézzel az új serpenyőt, enyhe mosogatófolyadékkal. Utána alaposan törölje szárazra egy puha ruhával vagy papírtörülközővel.

Használat után: Várjon, amíg lehűl a serpenyő. 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.

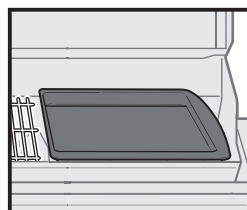
MEGJEGYZÉS: Fémes párna/kefe és erősen koptató hatású szappan károsíthatja a porcelán-zománc bevonatot.
MEGJEGYZÉS: Ne ütögessen fémes tárgyakat a serpenyőhöz. Az éles, fém háztartási eszközökkel való karcolás vagy kaparás károsíthatja a porcelán-zománc bevonatot.

- Vegye le a sütőrácsot a sütőedényről **(A)**.
- Helyezze a serpenyőt a sütőedényre **(B)**.
- Melegítse elő a grillt, hogy a hőmérséklet elérje a 204°C-ot **(C)**.
- Kenje be vékonyan olajjal az ételt, mielőtt a serpenyőre helyezi.
- Egyenletesen ossza el az ételt a serpenyő felületén; ne rendezze csoportokba az ételt **(D)**.

(A)



(B)



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

⚠ **AVERTIZARE:** Nu folosiți ulei de gătit de niciun fel și în nicio cantitate în tavă. În loc de asta, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le plasa în tava încălzită.

⚠ **AVERTIZARE:** Nu scoateți tava până nu este rece.

⚠ **AVERTIZARE:** Nu scufundați niciodată tava fierbinte în apă. Șocul termic poate cauza deteriorarea emailului.



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.

Tava se poate sparge dacă este lăsată să cadă. Contactați serviciul clienți Weber® dacă tava este deteriorată sau inutilizabilă.

Utilizare și îngrijire

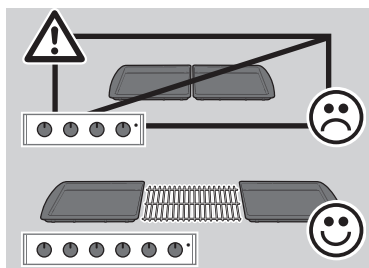
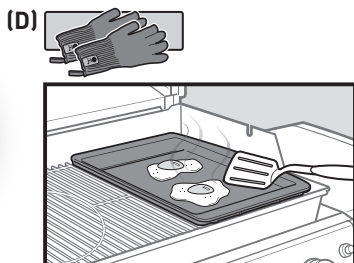
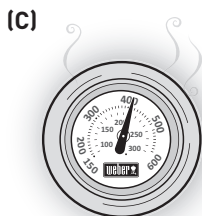
Înainte de prima utilizare: Spălați manual tava nouă cu un detergent lichid ușor. Uscați-o temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

După utilizare: Așteptați până ce tava 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/perile metalice și săpunurile abrazive dure pot deteriora finisajul din email porțelan.

NOTĂ: Nu loviți tava 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 tava în incinta pentru gătit **(B)**.
- Preîncălziți grătarul până ce temperatura ajunge la 204 °C **(C)**.
- Ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le pune în tavă.
- Distribuți uniform alimentele pe suprafața tăvii; evitați aglomerarea acestora **(D)**.



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

⚠ OPOZORILO: Na plošči ne uporabljajte nobenega olja za peko (ne glede na količino). Namesto tega rahlo naoljite hrano, preden jo položite na razgreto ploščo.

⚠ OPOZORILO: Plošče ne odstranjujte, dokler se ne ohladi.

⚠ OPOZORILO: Plošče ne potaplajte v vodo, ko je vroča.

Toplotni šok lahko poškoduje emajl.



OPOZORILO:
Vroča površina.

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

Če plošča pade na tla, se lahko zlomi. Če je plošča poškodovana ali neuporabna, stopite v stik s službo za stranke pri Webbru®.

Uporaba in vzdrževanje

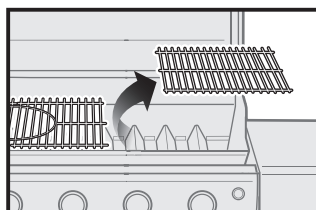
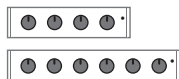
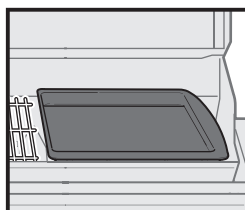
Pred prvo uporabo: Ročno pomijte novo ploščo s tekočino za pomivanje. Temeljito jo osušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

Po uporabi: Počakajte, da se plošča ohladi. Namočite jo v vodo, da odstranite trdovratne delce, in jo nato ročno pomijte z milnico. Splaknite in temeljito osušite. Uporabljajte 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 plošči 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)**.
- Ploščo namestite na okvir za peko **(B)**.
- Žar predhodno segrejte, da temperatura doseže 204 °C **(C)**.
- Hrano rahlo naoljite, preden jo položite na ploščo.
- Hrano enakomerno razporedite po površini plošče in se izogibajte nalaganju **(D)**.

(A)**(B)**

(HR) Pridržavajte se svih izjava **OPASNOSTI**, **UPOZORENJA** i **OPREZA** navedenih u korisničkom priručniku za roštilj tvrtke Weber®.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte upotrebljavati bilo kakvo ulje za kuhanje ili u bilo kojoj količini na ploči za pečenje. Umjesto toga, lagano nauljite hranu prije nego što je stavite na zagrijanu ploču za pečenje.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte uklanjati ploču za pečenje dok se ne ohladi.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikad nemojte uroniti ploču za pečenje u vodu dok je vruća. Termalni šok može uzrokovati štetu na emajlu.



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.

Ploča za pečenje može se slomiti ako padne. Obratite se službi za korisnike tvrtke Weber® ako je ploča za pečenje oštećena ili neupotrebljiva.

Upotreba i briga

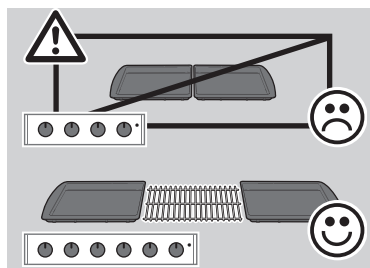
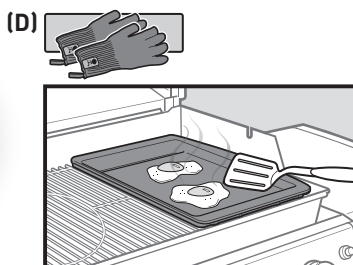
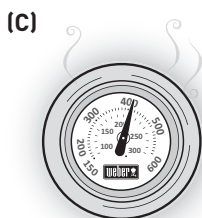
Prije prve upotrebe: Novu ploču za pečenje ručno operite blagom tekucinom za pranje posuda. Temeljito osušite mekanom krpom ili papirnatim ručnikom.

Nakon upotrebe: Pričekajte da se ploča za pečenje ohladi. Namačite u vodi kako bi se uklonile 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 ploču za pečenje metalnim predmetima. Udubljivanje ili struganje oštrim metalnim priborom za jelo može uzrokovati oštećenje površine od porculanskog emajla.

- Uklonite rešetku za pečenje iz kotla **(A)**.
- Stavite ploču za pečenje u kotao **(B)**.
- Zagrijte roštilj na 204 °C **(C)**.
- Lagano nauljite hranu prije nego što je stavite na ploču za pečenje.
- Ravnomjerno rasporedite hranu na površinu ploče za pečenje te izbjegavajte skupljanje hrane na jednom mjestu **(D)**.



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

- ⚠ **HOIATUS.** Ärge kasutage küpsetusplaadil mitte mingis koguses mitte mingisugust küpsetusõli. Määrige vaid küpsetatav toit enne plaadile asetamist kergelt õliga.
- ⚠ **HOIATUS.** Eemaldage küpsetusplaat alles pärast jahtumist.
- ⚠ **HOIATUS.** Ärge asetage kuumu küpsetusplaati vette. Termošokk võib emaili kahjustada.

 **HOIATUS.**
Kuum pind.

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

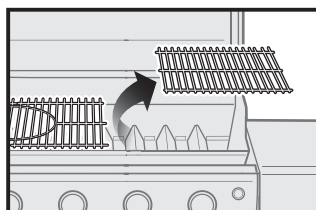
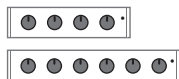
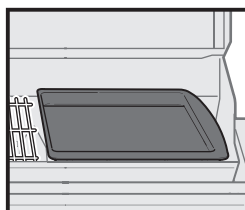
Ärge laske küpsetusplaadil maha kukkuda, sest see võib puruneda. Kui küpsetusplaat on kahjustunud või kasutuskõlbmatu, pöörduge Weber®-i klienditeenindusse.

Kasutamine ja hooldus

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

Pärast kasutamist. Oodake, kuni küpsetusplaat maha jahtub. Tugeva mustuse eemaldamiseks leotage plaati vees ja peske seejärel käsitsi, kasutades sooja pesuvett. Loputage ja kuivatage täielikult. Kasutada võib nailonist või pehmest materjalist küürimiskäsnu/harju. Hoiustage siseruumides, jahedas ja kuivas kohas. MÄRKUS. Metallist käsnad/harjad ja tugevatoimelised abrasiivsed pesuvahendid võivad potselanemaili kahjustada. MÄRKUS. Ärge kraapige küpsetusplaati metallist esemetega. Teravate metallist esemetega kraapimine võib portselanemaili kahjustada.

- Eemaldage küpsetusrest küpsetuskastist **(A)**.
- Asetage küpsetusplaat küpsetuskasti **(B)**.
- Kuumutage grill temperatuurini 204°C **(C)**.
- Määrige toit enne küpsetusplaadile asetamist kergelt õliga.
- Jaotage toit ühtlaselt küpsetusplaadi pinnale, vältides toidu ühte kohta kuhjamist**(D)**.

(A)**(B)**

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

▲ **BRĪDINĀJUMS!** Nelietojiet grilpannā nekāda veida un nekāda daudzuma cepamo eļļu. Tā vietā nedaudz ieeļļojiet ēdienu pirms tā ievietošanas uzsildītā grilpannā.

▲ **BRĪDINĀJUMS!** Neizņemiet grilpannu, līdz tā ir atdzisusi.

▲ **BRĪDINĀJUMS!** Nekādā gadījumā neiegremdējiet karstu grilpannu ūdenī. Strauja temperatūras maiņa var izraisīt emaljas bojājumus.



BRĪDINĀJUMS!
Karsta virsma.

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

Ja grilpanna tiek nomesta, tā var salūzt. Ja grilpanna ir bojāta vai nav lietojama, sazinieties ar Weber® klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi.

Lietošana un kopšana

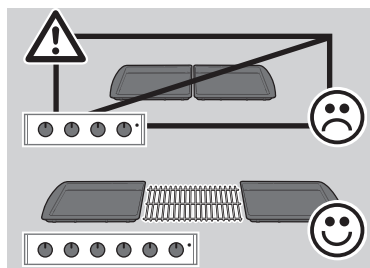
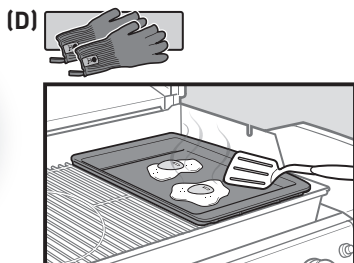
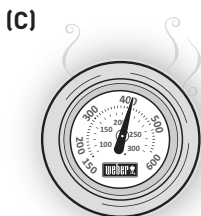
Pirms pirmās lietošanas reizes. Ar rokām mazgājiet jaunu grilpannu, izmantojot maigu mazgāšanas šķidrumu. Rūpīgi nosusiniet, izmantojot mīkstu drānu vai papīra dvieļi.

Pēc lietošanas. Ļaujiet grilpannai 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 iekšstelpās vēsā un sausā vietā.

PIEZĪME. Metāla skrāpji/sukas un ļoti abrazīvas ziepes var izraisīt porcelāna emaljas pārklājuma bojājumus.

PIEZĪME. Nesitiet pa grilpannu ar metāla objektiem. Berzēšana vai skrāpēšana ar asiem piederumiem var izraisīt porcelāna emaljas pārklājuma bojājumus.

- Noņemiet cepšanas režģi no cepšanas virsmas **(A)**.
- Ievietojiet grilpannu cepšanas virsmā **(B)**.
- Uzsildiet grilu līdz 204 °C temperatūrai **(C)**.
- Nedaudz ieeļļojiet ēdienu pirms tā ievietošanas grilpannā.
- Vienmērīgi izkārtējiet ēdienu pa grilpannas virsmu. Neveidojiet ēdiena sakopojumus **(D)**.



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

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Nenaudokite keptuvėje jokios rūšies ir jokio kiekio kepimo aliejaus. Vietoj to lengvai apšlakstykite maistą aliejumi prieš sudėdami į įkaitintą keptuvę.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Nenuimkite keptuvės, kol ji neatvės.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Niekada nenardinkite karštos keptuvės į vandenį. Dėl staigaus temperatūrų pokyčio gali būti pažeistas emalio sluoksnis.

⚠ ĮSPĖJIMAS.
Paviršius yra karštas.

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

Numesta keptuvė gali sutrūkti. Jei keptuvė buvo pažeista arba jos nebegalima naudoti, kreipkitės į „Weber®“ klientų aptarnavimo tarnybą.

Naudojimas ir priežiūra

Prieš naudodami pirmą kartą Nuplaukite naują keptuvę po vandeniu su švelniu indų plovikliu. Kruopščiai nudžiovinkite minkštu medvilniniu ar popieriniu rankšluosčiu.

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

PASTABA. Metaliniai šveistukai ar kempinėlės ir agresyvus šveidantis muilas gali pažeisti emalio ir porceliano sluoksni.

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

- Išimkite iš kepimo spintelės **(A)** kepimo groteles.
- Įdėkite į kepimo spintelę **(B)** keptuvę.
- Pakaitinkite kepsninę, kol ji įkais iki 204 °C **(C)**.
- Prieš dėdami į keptuvę, apšlakstykite maistą nedideliu kiekiu aliejaus.
- Paskirstykite kepamus produktus ant viso keptuvės paviršiaus, stenkitės nesuversti visko į krūvą **(D)**.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

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