



Style™

PREMIUM CAST IRON PLANCHA

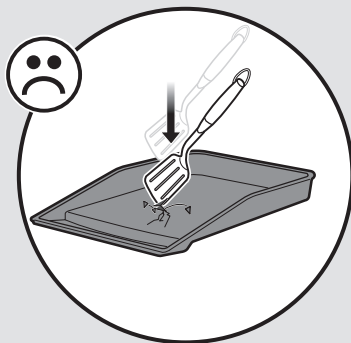
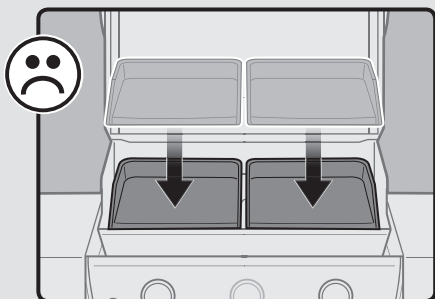
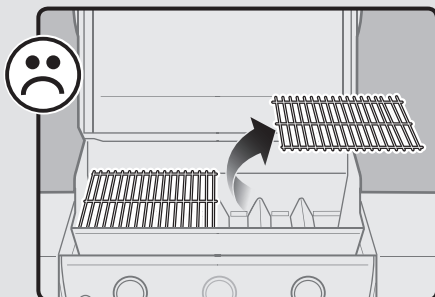
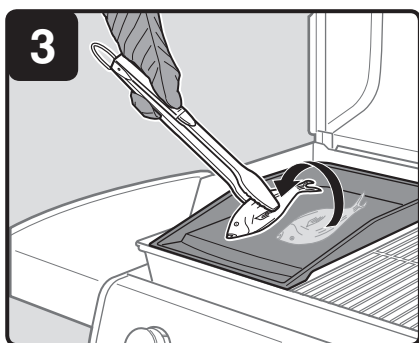
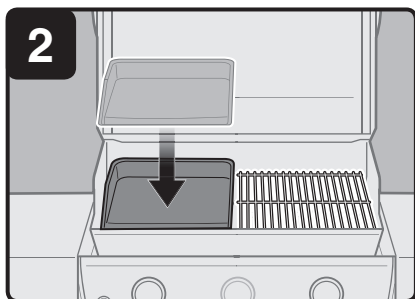
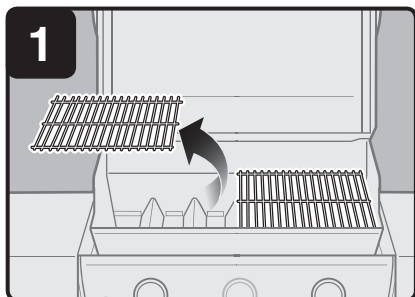
- | | |
|--|---|
| ES PLANCHA DE HIERRO COLADO PREMIUM | RU ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА «А ЛЯ ПЛАНЧА» |
| FR PLANCHA EN FONTE | CS PRÉMIOVÁ LITINOVÁ DESKA PLANCHA |
| DE GUSSEISERNE, GLASEMAILLIERTE GRILLPLATTE | SK LIATINOVÁ PLATNIČKA PREMIUM |
| FI VALURAUTAINEN PREMIUM PLANCHA | HU PRÉMIUM ÖNTÖTTVAS PLANCHA SÜTŐLAP |
| NO FLOTT PLATE I STØPEJERN | RO TAVĂ DE GRĂȚAR PREMIUM DIN FONTĂ |
| DA PREMIUM PLANCHA I STØBEJERN | SL VRHUNSKA KUHALNA PLOŠČA IZ LITEGA ŽELEZA |
| SV PREMIUM GJUTJÄRNS STEKPLATTA | HR PREMIUM PLANCHA IZ LIJEVANOG ŽELJEZA |
| NL PREMIUM GIETIJZEREN PLANCHA | ET ESMAKLASSILINE VALURAUAST PLAAT |
| IT PIASTRA IN GHISA PREMIUM | LV PREMIUM KLAŠES ČUGUNA CEPAMPANNA |
| PT PLACA EM FERRO FORJADO PREMIUM | LT AUKŠČIAUSIOS KOKYBĖS KETAUS SKARDA |
| PL ŻELIWNĄ PŁYTA DO PIECZENIA PREMIUM | |



178833

08/17/12

GENESIS® · SPIRIT®



- ⚠ **WARNING:** Clean barbecue grease tray before using the plancha. Refer to barbecue Owner's Guide for specific cleaning instructions.
- ⚠ **WARNING:** Never submerge your plancha in water when it is still hot. Thermo-shock can cause damage to the enamel.
- ⚠ **CAUTION:** Do not store product outside in temperatures below 32°F/0°C. If cold plancha is heated on barbecue, enamel may become damaged.

USE AND CARE

- Use care when handling your plancha — it will chip or break if it is banged against a hard surface or dropped.
- Preheat in the barbecue following Owner's Guide. 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.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Limpie la bandeja inferior amovible antes de utilizar la plancha. Consulte la guía del propietario de la barbacoa para obtener instrucciones de limpieza específicas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca sumerja la plancha en agua cuando todavía esté caliente. El revestimiento puede resultar dañado debido al choque térmico.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No almacene el producto en el exterior a temperaturas por debajo de 32 °F/0 °C. Si la plancha fría se calienta en la barbacoa, el revestimiento puede resultar dañado.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Tenga cuidado cuando utilice la plancha, se agrietará o romperá si se golpea contra una superficie dura o si se cae.
- Precaliéntela en la barbacoa siguiendo las instrucciones que aparecen en la guía 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.

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Nettoyez le bac à graisse du barbecue avant d'utiliser la plancha. Pour connaître les instructions de nettoyage spécifiques, reportez-vous au guide d'utilisation du barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** N'immergez jamais une plancha chaude dans de l'eau. Un choc thermique risquerait d'endommager l'émail.
- ⚠ **ATTENTION :** Ne stockez pas le produit à l'extérieur par températures inférieures à 0 °C (32 °F). Si une plancha froide est chauffée sur un barbecue, un endommagement de l'émail risquerait de se produire.

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.
- Préchauffez-la dans le barbecue en suivant les instructions figurant dans le 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 chaude sur le dessus de la plancha et enlevez les résidus en grattant doucement à l'aide d'une spatule ou d'un outil de nettoyage de plancha. Utilisez du vinaigre blanc pour retirer les résidus tenaces.

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Entfernen Sie Bratfett aus der Fettauffangschale des Grills, bevor Sie die Plancha verwenden. Konkrete Anleitungen für das Reinigen können Sie der Bedienungsanleitung des Grills entnehmen.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Tauchen Sie die Plancha nicht in Wasser, wenn diese noch heiß ist. Ein Temperaturschock kann die Emaille beschädigen.
- ⚠ **VORSICHT:** Bewahren Sie das Produkt nicht im Freien bei Temperaturen unter 0 °C (32 °F) auf. Wenn eine derart kalte Plancha auf dem Grill erwärmt wird, kann die Emaille beschädigt werden.

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.
- Legen Sie die Grillplatte wie auf Seite 2 beschrieben in den Grill ein. Heizen Sie den Grill gemäß der Bedienungsanleitung vor. Passen Sie die Temperatur an, und grillen Sie die Speisen bis zum gewünschten Gargrad.
- Schalten Sie nach der Verwendung des Grills alle Brenner auf AUS (OFF). Geben Sie etwas warmes Wasser auf die Grillfläche der Plancha, und lösen Sie Anhaftungen vorsichtig mit einem Plancha-Reiniger oder Spatel aus Holz oder Kunststoff ab. Entfernen Sie hartnäckige Anhaftungen mit Hilfe von Weißweinessig.

- ⚠ **VAROITUS:** Puhdista grillin rasvankeräysastia ennen Planchan käyttöä. Katso tarkat puhdistusohjeet grillin omistajan oppaasta.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan upota kuumaa Planchaa veteen. Lämpöshokki voi vaurioittaa emalointia.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä säilytä tuotetta ulkona alle 32°F/0°C lämpötilassa. Emalointi voi vaurioitua, jos kylmä Plancha kuumentetaan grillissä.

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.
- Esilämmitä grillissä omistajan oppaan ohjeiden 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:** Rengjør fettoppsamleren i grillen før du bruker platen. Se i brukerhåndboken til grillen for spesifikke rengjøringsinstruksjoner.
- ⚠ **ADVARSEL:** Du må ikke senke platen i vann mens den fortsatt er varm. Emaljen kan få skade på grunn av varmemeforskjellen.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Du må ikke lagre produktet ute i temperaturer under 0 °C / 32 °F. Hvis en kald plate varmes opp på grillen, kan emaljen bli skadet.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Vær forsiktig når du håndterer platen — den vil skalle av eller brette hvis den dunkes mot en hard flate eller mistes.
- Forvarmes i grillen ved å følge 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 forsiktig av med et rengjøringsverktøy til platen eller en stekespade. Bruk hvit eddik for å fjerne rester som sitter hardt fast.

- ⚠ **ADVARSEL:** Rengør grillens fedtbakke, før brug af plancha. Se brugervejledningen til grillen for nærmere instruktioner angående rengøring.
- ⚠ **ADVARSEL:** Iblødsæt aldrig din plancha i vand, mens den stadig er varm. Hurtig afkøling kan ødelægge emaljen.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Opbevar ikke produktet udendørs i temperaturer under 0°C/32°F. Hvis en kold plancha opvarmes på grillen, kan emaljen blive beskadiget.

BRUG OG PLEJE

- Vær forsigtig, når du håndterer din plancha — den skaller eller går i stykker, hvis den stødes mod hårde overflader eller tabs.
- 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:** Rengör dropplådan innan stekplattan används. Se handboken för grillning för anvisningar om rengöring.
- ⚠ **VARNING:** Sänk aldrig ned plattan i vatten när den är varm. Den termiska chocken kan skada emaljen.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Förvara inte produkten i temperaturer under 32°F/0°C. Om en kall stekplatta placeras på grillen kan emaljen skadas.

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.
- Förvärm grillen enligt handboken. 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:** Reinig de vetopvanglade van de barbecue voordat u de plancha gaat gebruiken. Raadpleeg de gebruikshandleiding van de barbecue voor de specifieke reinigingsinstructies.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Uw plancha nooit in water onderdompelen wanneer deze nog warm is. Een plotselinge temperatuursverandering kan schade aan het emaille veroorzaken.
- ⚠ **LET OP:** Dit product niet buiten bewaren bij temperaturen onder de 0 °C (32 °F). Wanneer een koude plancha wordt opgewarmd op de barbecue, kan het emaille beschadigen.

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.
- Voorverwarmen in de barbecue volgens de gebruikshandleiding. 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:** Prima di utilizzare la piastra, pulire il vassoio raccogligrassa del barbecue. Per informazioni più dettagliate sulla pulizia, consultare il Manuale d'uso del barbecue.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non immergere mai la piastra in acqua quando è ancora calda. Lo shock termico potrebbe danneggiare lo smalto.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non riporre il prodotto all'esterno a temperature inferiori a 32°F/0°C. Se si utilizza una piastra fredda, lo smalto potrebbe danneggiarsi a contatto con il calore del barbecue.

ISTRUZIONI D'USO

- Maneggiare la piastra con attenzione: potrebbe scheggiarsi o rompersi se fatta cadere o in caso di urto con una superficie dura.
- Preriscaldare il 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 calda 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:** Limpe a prateleira de gordura da churrasqueira antes de utilizar a placa. Consulte o Manual do Utilizador da churrasqueira para as instruções de limpeza específicas.
- ⚠ **AVISO:** Nunca mergulhe a placa em água quando ainda está quente. Os choques térmicos podem causar danos no esmalte.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não armazene produtos no exterior com temperaturas inferiores a 0°C. Se a chapa fria for aquecida na churrasqueira, o esmalte pode ficar danificado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Tenha cuidado ao lidar com a chapa — irá lascas ou quebrar se bater contra uma superfície dura ou se cair.
- Pré-aqueça na churrasqueira de acordo com o Manual do Utilizador. Ajuste a temperatura e cozinhe os alimentos ao grau de cozedura pretendido.
- Após a utilização, desligue todos os queimadores da churrasqueira. Deite uma pequena quantidade de água quente na placa da chapa e raspe suavemente quaisquer resíduos com uma ferramenta de limpeza de chapas ou um espátula. Utilize vinagre branco para remover os resíduos persistentes.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem płyty do pieczenia oczyścić misę ociekową grilla. Szczegółowa instrukcja czyszczenia — patrz Instrukcja obsługi grilla.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzać gorącej płyty do pieczenia w wodzie. Wstrząs termiczny może spowodować uszkodzenie emalii.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie przechowywać produktu na zewnątrz, w temperaturach niższych od 32°F/0°C. Podczas ogrzewania na grillu zimnej płyty do pieczenia może dojść do uszkodzenia emalii.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Zachować ostrożność przy obchodzeniu się z płytą do pieczenia — w razie uderzenia o twardą powierzchnię lub upadku może ulec odkruszeniu lub pęknięciu.
- Nagrzewać płytę w grillu stosując się do zaleceń Instrukcji obsługi. Ustawić temperaturę i piec potrawę do wymaganego stopnia wypieczenia.
- Po użyciu wyłączyć wszystkie palniki grilla. Nalać niewielką ilość ciepłej wody na górną powierzchnię płyty do pieczenia i delikatnie zeszkobać wszelkie pozostałości narzędziem do czyszczenia płyty lub łopatką. Uporczywie zanieczyszczenia usunąć za pomocą białego octu.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед началом использования сковороды «а ля планча» очистите лоток барбекю для жира. Подробные инструкции по очистке приведены в Руководстве пользователя барбекю.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Запрещается погружать сковороду «а ля планча» в воду, пока она не остыла. Резкий перепад температуры может повредить эмаль.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не храните продукт вне помещений при температуре ниже 32°F/0°C. Нагрев холодной сковороды «а ля планча» на барбекю может привести к повреждению эмали.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ

- Будьте осторожны при обращении со сковородой «а ля планча» — покрытие может сколоться или потрескаться при ударе о твердую поверхность или падении.
- Разогревайте барбекю в соответствии с инструкциями в Руководстве пользователя. Отрегулируйте температуру и готовьте блюдо до желаемой степени готовности.
- После завершения приготовления пищи выключите все горелки барбекю. Налейте небольшое количество теплой воды на поверхность для приготовления пищи и аккуратно удалите остатки продуктов со сковороды «а ля планча» с помощью инструмента для ее очистки или лопатки. Для удаления сильных загрязнений используйте белый уксус.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před použitím planchy z ní otřete zbytek tuku po grilování. Pokyny k čištění naleznete v uživatelské příručce ke grilu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nevkládějte desku do vody, dokud je stále horká. Tepelný šok může způsobit poškození smaltu.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nenechávejte výrobek venku, klesne-li teplota pod 0 °C (32 °F). Pokud byste studenou planchu zahřáli na grilu, došlo by k poškození smaltovaného povrchu.

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.
- Předehřejte ji na grilu. Postupujte přitom podle uživatelské příručky. 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:** Pred použitím platničky vyčistite tácku na masnotu grilu. Špecifické pokyny k čisteniu nájdete v Používateľskej príručke grilu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neponárajte platničku do vody, keď je ešte horúca. Tepelným šokom by ste mohli poškodiť smaltovaný povrch.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Neskladujte výrobok vonku pri teplotách pod 32°F/0°C. Ak studenú platničku nahrejete na grile, môžete poškodiť smaltovaný povrch.

POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

- Pri manipulácii s platničkou buďte opatrní — pri náraze na tvrdý povrch alebo spadnutí sa zlomí alebo nalomí.
- Gril predhrejte podľa pokynov z Používateľskej príručky. Nastavte teplotu a pripravte jedlo na požadovaný úroveň.
- Po použití vypnite všetky horáky grilu. Nalejte malé množstvo teplej vody na varný povrch platničky a pomocou čistiaceho nástroja pre platničku alebo stierky jemne odstráňte všetky zvyšky. Pripečené zvyšky odstráňte vinným octom.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlap használata előtt tisztítsa meg a grillsütő zsírtálcáját. A tisztításra vonatkozó útmutatást lásd a grillsütő Használati útmutatójában.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Tilos a felforrósodott sütőlapot vízbe meríteni. A hirtelen hőhatás károsíthatja a bevonatot.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne tárolja a terméket a szabadban 32°F/0°C hőmérséklet alatt. Ha a lehűlt sütőlapot a grillsütőre helyezi, az a bevonat károsodását okozhatja.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- Kezelje óvatosan a plancha sütőlapot — ha kemény felületbe ütközik vagy leejti, megrepedhet vagy eltörhet.
- Melegítse előre a Használati útmutató leírása szerint. Állítsa be a hőmérsékletet és süsse az ételt a kívánt átsülésig.
- Használat után kapcsolja ki a grillsütő égőfejeket. Öntsön egy kevés meleg vizet a plancha sütőlap sütőfelületére és óvatosan távolítsa el a lerakódásokat egy sütőlap tisztítóval vagy kaparólapáttal. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon ecetet.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Înainte de utilizarea tăvii de grătar, curățați tava de unsoare a grătarului. Pentru instrucțiuni specifice de curățare, consultați Ghidul utilizatorului livrat împreună cu grătarul.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu introduceți niciodată tava de grătar în apă cât timp aceasta este încă fierbinte. Șocurile termice pot deteriora emailul.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu depozitați produsul în exterior, la temperaturi mai mici de 0°C/32°F. Dacă tava de grătar rece este încălzită pe grătar, emailul se poate deteriora.

UTILIZAREA ȘI ÎNGRIJIREA

- Manipulați cu grijă tava de grătar — aceasta se va ciobi sau sparge dacă este lovită de o suprafață dură sau dacă este scăpată.
- Preîncălziți grătarul conform instrucțiunilor din Ghidul utilizatorului. 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 tăvii de grătar și îndepărtați ușor toate reziduurile din tavă cu ajutorul unei spatule sau al unei unelte pentru curățat. Pentru îndepărtarea reziduurilor dificile, utilizați oțet alb.

- ⚠ **OPOZORILO:** Pred uporabo plošče očistite pladenj za mast na ražnju. Podrobne napotke za čiščenje poiščite v navodilih za uporabo ražnja.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne potopite plošče v vodo, dokler je še vroča. Toplotni udar lahko povzroči poškodbe na emailu.
- ⚠ **POZOR:** Ne shranjujte izdelka na prostem na temperaturah pod 32°F/0°C. Če na ražnju segrevate hladno ploščo, se lahko obloga iz emailja poškoduje.

UPORABA IN NEGA

- Pri delu s kuhalno ploščo bodite previdni — če udarite z njo ob trdo površino ali če pade na tla, se lahko okruši ali zlomi.
- Predhodno segrejte raženj po napotkih v Navodilih za uporabo. Prilagodite temperaturo in pecite hrano do zelene stopnje zapečenosti.
- Po uporabi izključite vse gorilnike ražnja. Nalijte malo vode na kuhalno površino plošče za kuhanje in previdno postrgajte z nje vse ostanke hrane s pomočjo orodja za čiščenje plošče ali lopatice. Za odstranitev trdovratnih delcev hrane uporabite beli kis.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Prije korištenja planchae očistite pliticu za prikupljanje masnoće na roštilju. Za posebne upute za čišćenje pogledajte Korisnički priručnik.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne uranjajte planchu u vodu dok je još topla. Termo udar može dovesti do oštećenja glazure.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte spremati proizvod na otvorenom na temperaturama ispod 0°C/32°F. Ako se hladna plancha grije na roštilju, može doći 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.
- Zagrijte roštilj prema uputama u Korisničkom priručniku. Podesite temperaturu i pecite do željene ispečenosti.
- Nakon korištenja isključite sve plamenike roštilja. Pospite malu količinu tople vode na gornju površinu planche i lagano s atomom za čišćenje ili lopaticom sastružite sve ostatke s planche. Za uklanjanje tvrdokornih ostataka koristite ocat.

- △ **HOIATUS:** Puhastage grilliseadme rasvavann enne plaadi kasutamist. Lugege konkreetseid puhastusjuhiseid grilliseadme kasutusjuhendist.
- △ **HOIATUS:** Ärge kunagi kastke vette metallplaati, mis on ikka veel kuum. Suur temperatuuride vahe võib emaili kahjustada.
- △ **ETTEVAATUST!** Ärge hoidke seadet välistemperatuuril, mis on alla 32 °F/0 °C. Külma metallplaadi soojendamisel grilliseadmel võib email kahjustuda.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Olge metallplaadi kasutamisel ettevaatlik: plaat praguneb või puruneb, kui seda kõva pinna vastu lüüa või see maha kukub.
- Eelsoojendage grilliseade kasutusjuhendi juhiste järgi. Reguleerige temperatuuri ja küpsetage toit soovitud küpsusastmeni.
- Pärast kasutamist lülitage grilli põletid välja. Kallake metallplaadi küpsetuspinnaile väike kogus sooja vett ja hõõruge sellele kinnitunud toidujäägid lahti metallplaadi puhastamise tööriista või spaatliga. Tugevamini kinnitunud jäägid eemaldage äädikaga.

- △ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms cepampannas izmantošanas iztīriet grila tauku uztveršanas paplāti. Sīkākas tīrīšanas instrukcijas meklējiet īpašnieka rokasgrāmatā.
- △ **BRĪDINĀJUMS!** Nekad neiegremdējiet pannu ūdenī, kamēr tā vēl ir karsta. Krasā temperatūras maiņa var izraisīt emaljas bojājumus.
- △ **UZMANĪBU!** Neglabājiet izstrādājumu ārpus telpām, ja temperatūra ir zemāka par 32°F/0°C. Uzkarsējot uz grila aukstu cepampannu, var tik bojāta emalja.

LIETOŠANA UN KOPŠANA

- Lietojiet pannu saudzīgi — ja panna tiks sista pret cietām virsmām vai nomesta zemē, tā ieplaisās vai saplīsīs.
- Uzsildiet grilu, ievērojot īpašnieka rokasgrāmatā sniegtos norādījumus. Noregulējiet temperatūru un cepiet ēdianu līdz vēlamajai 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 grūti notīrāmus pārpalikumus, izmantojiet galda etiķi.

- △ **ISPĖJIMAS:** prieš naudodami skardą, nuvalykite kepsninės riebalų surinkimo dėklą. Žr. kepsninės naudojimo gide, kuriame išdėstytos specifinės valymo instrukcijos.
- △ **ISPĖJIMAS:** niekada nemerkite skardos į vandenį, jei ji karšta. Terminis poveikis gali pakenkti emaliui.
- △ **ATSARGIAI:** nelaikykite skardos lauke, kai temperatūra yra žemiau 32 °F / 0 °C. Jei šaltą skardą uždėsite ant karštos kepsninės, galite pakenkti emaliui.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Skardą naudokite atsargiai – ji gali atsilupti arba sulūžti, jei ją trinkelėsite į kietą paviršių arba numesite.
- Įkaitinkite kepsninę, kaip nurodyta naudojimo gide. Nustatykite temperatūrą ir kepkite maistą iki norimo lygio.
- Po naudojimo, užsukite visus kepsninės degiklius. Užpilkite šiek tiek šilto vandens ant skardos kepimo paviršiaus ir atsargiai nuvalykite likučius skardos valymo įrankiu arba mentele. Jei nenusivalo, užpilkite baltojo acto.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®