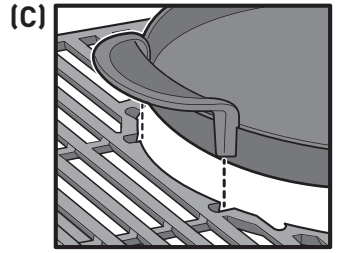
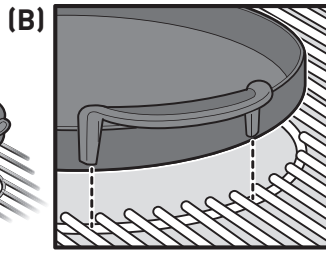
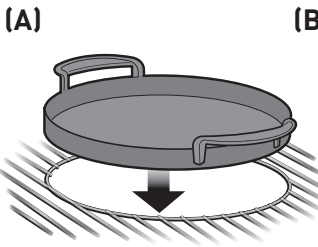




- EN Griddle
- ES Plancha de hierro fundido
- FR Plancha
- DE Geflügelhalter
- FI Kanateline
- NO Kyllingpanne med holder
- DA Kyllingeholder
- SV Kycklinghållare
- NL Gevogeltehouder
- IT Supporto di cottura per pollame
- PT Suporte para assar frangos
- PL Piekarnik do mięsa drobiowego
- RU Гриль для запекания птицы
- CS Stojan na drůbež
- SK Hydinový pekáč
- HU Szárnyasfogató
- RO Suport pentru carne de pasăre
- SL Posoda za pečenje perutnine
- HR Pekač za perad
- ET Kanaröster
- LV Putnu gaļas cepšanas ierīce
- LT Paukštienos skrudintuvas

178901

02/19/15



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



WARNING:
Hot surface.

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 washing-up 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.

ES Obedezca todas las frases de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** Y **PRECAUCIÓN** que se dan en la Guía del propietario de su barbacoa Weber®.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** no use ningún tipo ni cantidad de aceite de cocina en la plancha. En vez de ello, engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** no retire la plancha antes de que se enfríe.



ADVERTENCIA:
Superficie
caliente.

No obedecer estas frases de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** Y **PRECAUCIÓN** podría traer como consecuencia lesiones corporales graves o la muerte u ocasionar un incendio o explosión que causara daños a la propiedad.

La plancha puede romperse si se cae. Contacte con el servicio de atención al cliente de Weber® si la plancha está dañada o inservible.

Uso y cuidado

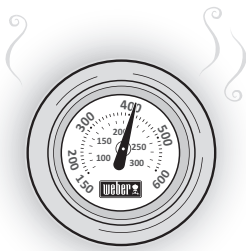
Antes del primer uso: lave a mano la plancha nueva con un jabón neutro para vajillas. Séquela bien con un trapo suave o una servilleta de papel.

Después del uso: espere hasta que la plancha se enfríe. Remoje en agua para remover los restos adheridos y luego lave a mano con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente. Se pueden usar cepillos/estropajos de nailon u otro material abrasivo suave. Guárdela en un lugar seco y fresco.

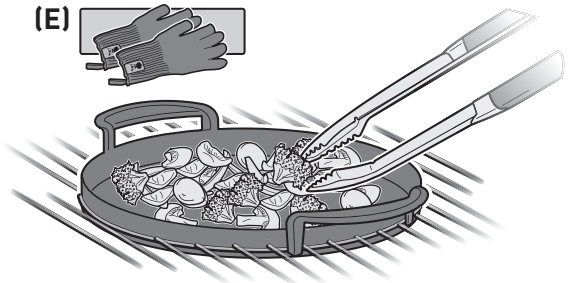
NOTA: los cepillos/estropajos metálicos y detergentes abrasivos fuertes pueden causar daños al acabado esmaltado de porcelana.

NOTA: no golpee la plancha con objetos de metal. La superficie esmaltada con porcelana también puede dañarse si se raspa o raya con utensilios de metal penetrantes.

(D)



(E)



- Place griddle in the Gourmet BBQ System™ cooking grate **(A)**.

Wire or rod cooking grates: Allow griddle tabs to rest between the rods of the cooking grates **(B)**.

Porcelain-enamelled, cast-iron cooking grates: Allow griddle tabs to rest into the grooves of the porcelain-enamelled, cast-iron cooking grates **(C)**.

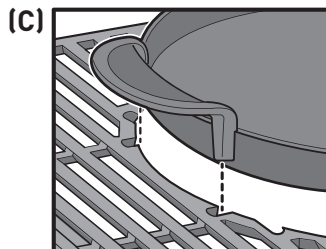
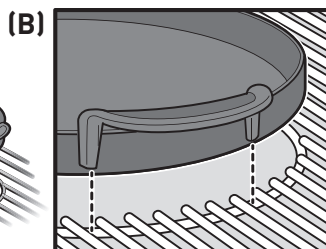
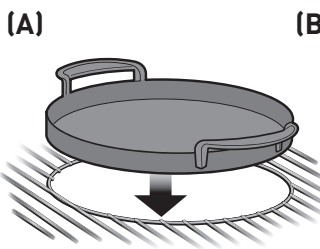
- Preheat grill on with all burners set to medium heat until temperature reaches 400°F (204°C). This will take approximately 10-15 minutes **(D)**.
- Lightly oil your food before placing in the griddle.
- Evenly distribute food over griddle surface; avoid clustering food **(E)**.
- Do not remove the griddle until it is cool. Use care when lifting the griddle out of the grill to avoid spilling any remaining food or liquid.

-
- Coloque la plancha en la parrilla de cocción del Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Parrillas de cocción de alambres o varillas: permita que las pestañas de la plancha descansen entre las varillas de las parrillas de cocción **(B)**.

Parrillas de cocción de hierro fundido con superficie esmaltada: permita que las pestañas de la plancha descansen entre las ranuras de las parrillas de cocción de hierro fundido con superficie esmaltada **(C)**.

- Precaliente la barbacoa con todos los quemadores ajustados a temperatura media hasta que la temperatura alcance 204 °C. Esto tomará aproximadamente de 10 a 15 minutos **(D)**.
- Engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha.
- Distribuya los alimentos uniformemente sobre la superficie de la plancha; evite apilarlos **(E)**.
- No retire la plancha antes de que se enfríe. Tenga cuidado al levantar la plancha de la barbacoa para evitar derramar cualquier alimento o líquido remanente.



FR Suivre toutes les déclarations **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** indiquées dans la notice d'utilisation du barbecue Weber®.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utiliser aucune sorte d'huile de cuisson sur la plancha. Il est préférable de huiler les aliments avant de les placer sur la plancha chaude.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Surface chaude.

Le non-respect de ces déclarations **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** peut causer de graves blessures corporelles voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion pouvant endommager la propriété.

La plancha peut se casser en cas de chute. Contacter le service client Weber® si la plancha est endommagée ou inutilisable.

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : Laver soigneusement et à la main la nouvelle plancha avec un liquide vaisselle doux. Sécher soigneusement avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Après utilisation : Attendre que la plancha refroidisse. La faire tremper dans l'eau pour retirer les particules attachées puis la laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien sécher. Des tampons/brosses en nylon ou en abrasif doux peuvent être utilisés. La ranger dans un endroit sec et frais.

REMARQUE : Les tampons/brosses métalliques ou les savons très abrasifs peuvent endommager la finition en porcelaine émaillée.

REMARQUE : Ne pas frapper avec des objets métalliques contre la plancha. Rayer ou gratter avec des ustensiles métalliques pointus peut endommager la surface en porcelaine émaillée.

DE Bitte alle Warnhinweise der Warnstufen „GEFAHR“, „WARNUNG“ und „VORSICHT“ in der Betriebsanleitung für den Weber® Grill befolgen.

⚠ **WARNUNG**: Verwenden Sie kein Speiseöl auf der Grillplatte, auch nicht in geringen Mengen. Bestreichen Sie stattdessen das Essen mit etwas Öl, bevor Sie es auf die heiße Grillplatte legen.

⚠ **WARNUNG**: Die Grillplatte erst entfernen, nachdem sie abgekühlt ist.

⚠ **WARNUNG**: Heiße Oberfläche.

Das Nichtbefolgen dieser Warnhinweise der Warnstufen „GEFAHR“, „WARNUNG“ und „VORSICHT“ kann zu schwerwiegenden Personenschäden oder zum Tod führen und Feuer oder Explosionen verursachen, die Sachschäden zur Folge haben können.

Die Grillplatte kann zerbrechen, wenn sie fallengelassen wird. Bitte den Kundenservice von Weber® kontaktieren, falls die Grillplatte beschädigt ist oder nicht mehr verwendet werden kann.

Gebrauch und Pflege

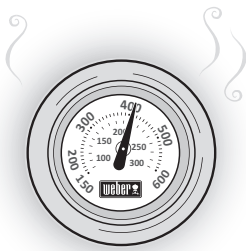
Vor dem ersten Gebrauch: Die neue Grillplatte mit mildem Spülmittel von Hand reinigen. Gründlich mit weichem Stoff oder einem Küchentuch abtrocknen.

Nach dem Gebrauch: Warten, bis die Grillplatte abgekühlt ist. Vor dem Waschen in Wasser einweichen, um verkrustete Stücke leichter entfernen zu können, anschließend von Hand mit warmem Seifenwasser reinigen. Abspülen und gründlich abtrocknen. Es können Scheuerschwämme aus Nylon oder weichem Material verwendet werden. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

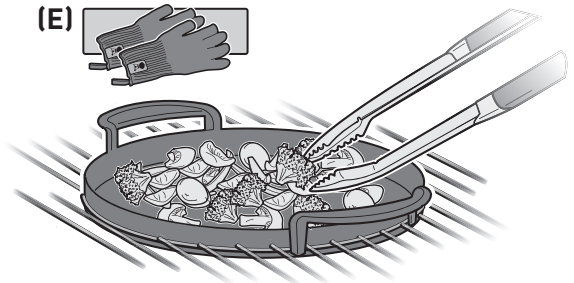
HINWEIS: Metallschwämme/-bürsten und raue Scheuermittel können die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigen.

HINWEIS: Metallgegenstände nicht gegen die Grillplatte schlagen. Durch Abschaben oder Abkratzen mit Metallgegenständen kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.

(D)

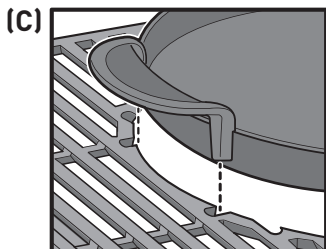
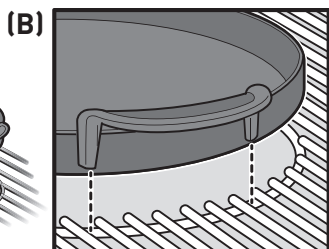
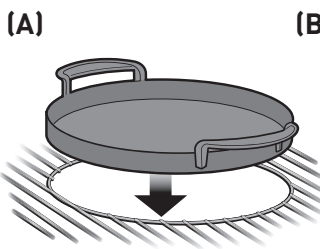


(E)



- Placer la plancha dans la grille de cuisson Gourmet BBQ System™ **(A)**.
Grilles de cuisson à tige : Laisser les languettes de la plancha se placer entre les tiges des grilles de cuisson **(B)**.
Grilles de cuisson en fonte émaillée : Laisser les languettes de la plancha se placer dans les rainures des grilles de cuisson en fonte émaillée **(C)**.
- Préchauffer le barbecue avec tous les brûleurs sur chaleur moyenne jusqu'à ce que la température atteigne 204 °C. Cela prendra environ 10 à 15 minutes **(D)**.
- Huiler légèrement les aliments avant de les placer sur la plancha.
- Placer de manière uniforme les aliments sur la surface de la plancha. Éviter de regrouper les aliments **(E)**.
- Ne pas retirer la plancha avant qu'elle ne soit froide. Faire attention en levant la plancha hors du barbecue pour éviter de renverser les aliments ou liquides restants.

- Grillplatte in den Gourmet BBQ System™ Grillrost **(A)** einsetzen.
Grillroste aus Draht oder Stangen: Die Grillplatten-Nasen zwischen den Stangen des Grillrosts einrasten lassen **(B)**.
Porzellanemaillierte Gusseisengrillroste: Die Grillplatten-Nasen in die Kerben des porzellanemaillierten Gusseisengrillrosts einrasten lassen **(C)**.
- Den Grill vorheizen und dabei alle Brenner auf mittlere Hitze einstellen, bis eine Temperatur von 204°C erreicht ist. Dies dauert ungefähr 10–15 Minuten **(D)**.
- Die Grillspeisen leicht einölen, bevor Sie sie auf die Grillplatte legen.
- Die Grillspeisen gleichmäßig auf der Grillplatte verteilen; Grillspeisen nicht aneinander häufen **(E)**.
- Die Grillplatte erst entfernen, nachdem sie abgekühlt ist. Die Grillplatte äußerst vorsichtig aus dem Grill heben, um Lebensmittel- oder Flüssigkeitsreste nicht zu verschütten.



FI Noudata kaikkia Weber®-grillin käyttöohjeessa esitettyjä VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-tekstejä.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä minkäänlaista ruokaöljyä missään määrin parilassa. Sen sijaan sivele ruoka kevyesti öljyllä ennen asettamista kuumennetulle parilalle.

⚠ **VAROITUS:** Älä poista parilaa, ennen kuin se on jäähtynyt.



VAROITUS:
Kuuma pinta.

Näiden VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-ilmoitusten laiminlyönti voi aiheuttaa vakavan ruumiinvamman tai kuoleman sekä tulipalon tai räjähdysen seurauksena aineellista vahinkoa.

Parila voi rikkoutua pudotessaan. Jos parila on vahingoittunut tai käyttökelvoton, ota yhteyttä Weber®-asiakaspalveluun.

Käyttö ja hoito

Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese parila perusteellisesti käsin käyttämällä mietoa asianpesuainetta. Kuivaa huolellisesti pehmeällä kankaalla tai paperipyhkeellä.

Käytön jälkeen: Odota, kunnes parila on jäähtynyt. Liuota vedessä pinttyneiden tahrojen irrottamiseksi ja pese sen jälkeen käsin lämpimällä saippuvedellä. Huuhtelee ja kuivaa kokonaisuudessaan. Voit käyttää nailonkangasta tai pehmeää hankaussientä/-harjaa. Säilytä viileässä ja kuivassa paikassa.

HUOMAA: Metallisienet/-harjat tai voimakkaasti hankaavat saippuat voivat vahingoittaa posliini-omalipintoja. **HUOMAA:** Älä iske parilaa metalliesineillä. Terävien metallikeittovälineiden aiheuttamat iskut ja naarmut voivat vahingoittaa posliini-omalipintaa.

NO Følg alle utsagn merket FARE, ADVARSEL eller FORSIKTIG i bruksanvisningen til din Weber® Grill.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk matolje av noe slag eller mengde på stekeplaten. Pensle isteden maten med litt olje før den plasseres på den oppvarmede stekeplaten.

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



ADVARSEL:
Overflaten er varm.

Hvis disse utsagnene merket FARE, ADVARSEL og FORSIKTIG ikke følges, kan det føre til alvorlig personskade eller død. Det kan også føre til brann eller eksplosjon og resultere i materielle skader.

Stekeplaten kan gå i stykker hvis den faller ned. Kontakt Weber® kundestøtte hvis stekeplaten er skadet eller ikke kan brukes.

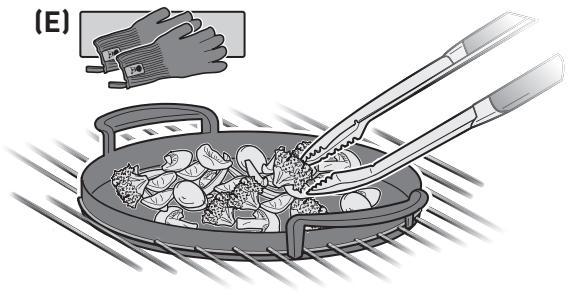
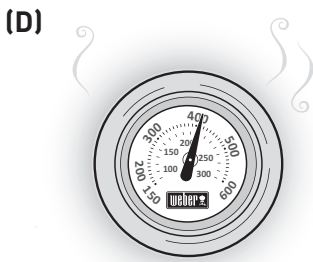
Bruk og vedlikehold

Før førstegangs bruk: Vask den nye stekeplaten for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk godt med myk klut eller tørkepapir.

Etter bruk: Vent til stekeplaten er kald. Legg den i bløt for å fjerne vanskelige rester før den håndvaskes i varmt såpevann. Skyll og tørk godt. Myke skrubber og børster og skrubber og børster av nylon kan brukes. Oppbevar den deretter innendørs på en kjølig og tørr plass.

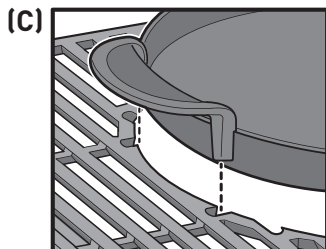
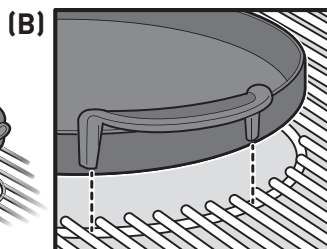
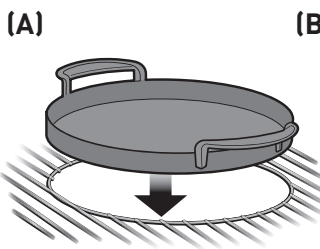
MERK: Skrubber eller børster av metall eller sterk, slipende såpe kan skade porselensmaljen.

MERK: Ikke slå metallgjenstander mot stekeplaten. Hakking eller skraping med metallredskaper kan ødelegge maljebelegget.



- Sijoita parila Gourmet BBQ System™ -grilliritilään **(A)**.
Lanka- tai tankogrilliritilat: Anna parilan kielekkeiden asettua grilliritilän tankojen väliin **(B)**.
Posliini-emaliset valurautagrilliritilat: Anna parilan kielekkeiden asettua posliini-emalisen valurautagrilliritilän tankojen väliin **(C)**.
- Esikuumenna grilli kaikilla polttinsarjoilla keskisuurella teholla, kunnes lämpötila on 204 °C . Tämä kestää noin 10–15 minuuttia **(D)**.
- Öljyä ruoka kevyesti ennen asettamista parilalle.
- Sijoittele ruoka tasaisesti parilalle; vältä ruoan kasaantumista **(E)**.
- Älä poista parilaa, ennen kuin se on jäähtynyt. Ole varovainen nostaessasi parilaa grillistä, jotta vältä ruoan jänteiden tai nesteen valumisen tai roiskumisen.

-
- Plasser stekeplaten på grillristen **(A)** til Gourmet BBQ System™.
Wiregrillrister: Pass på at stekeplatens tagger fester seg mellom stengene til grillristen **(B)**.
Porselensemaltjerte grillrister i støpejern: Pass på at taggene til stekeplaten fester seg i rillene til den porselensemaltjerte støpejernsristen **(C)**.
 - Forvarm grillen med alle brennerne satt til medium varme til temperaturen når 204°C. Dette vil ta omtrent 10–15 minutter **(D)**.
 - Pensle maten med litt olje før du plasserer den på stekeplaten.
 - Fordele maten jevnt utover stekeplatens overfalte; unngå at maten klumper seg sammen **(E)**.
 - Ikke fjern stekeplaten før den er avkjølt. Vær forsiktig når du løfter stekeplaten ut av grillen for å unngå søl av eventuell gjenværende mat eller væske.



DA Følg alle udsagn om FARE, ADVARSEL og FORSIGTIG, der findes i brugervejledningen til din Weber® Grill.

⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke madolie af nogen art eller mængde i stegepanden. Oliér i stedet maden let, før den placeres i den opvarmede stegepande.

⚠ **ADVARSEL:** Fjern ikke stegepanden inden den er afkølet.



ADVARSEL:
Varm overflade.

Tilsidesættelse af disse udsagn: FARE, ADVARSEL og FORSIGTIG, kan resultere i alvorlig personskade eller død, eller kan resultere i brand eller en eksplosion der kan forårsage skade på ejendom.

En stegepande kan gå i stykker hvis den tabes. Kontakt Weber® kundeservice, hvis en stegepande bliver beskadiget eller ubrugelig.

Brug og pleje

Før første brug: En ny stegepande skal håndvaskes med mildt opvaskemiddel. Tør grundigt med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.

Efter brug: Vent indtil stegepanden er afkølet. Sæt den i blød i vand for at fjerne genstridige partikler og håndvask derefter med varmt sæbevand. Skyl og tør helt. Nylon eller let slibende klude/børster kan anvendes. Opbevar indendørs på et køligt, tørt sted.

BEMÆRK: Metalliske klude/børster eller skrap slibende sæber kan beskadige overfladen af porcelænsemaljen. **BEMÆRK:** Undgå at slå metalgenstande mod stegepanden. Udhuling eller skraben med skarpe metalredskaber kan forårsage skade på emaljeoverfladen.

SV Följ alla meddelanden om FARA, VARNING och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD i din Weber® ägarhandbok.

⚠ **VARNING:** Använd inte matolja av något slag på stekplattan. Olja istället in maten innan den placeras på den uppvärmda stekplattan.

⚠ **VARNING:** Ta inte bort stekplattan förrän den har svalnat.



VARNING:
Varm yta.

Om du inte följer dessa meddelanden om FARA, VARNING och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRD kan detta leda till allvarliga kroppsskador eller dödsfall, eller till en brand eller explosion som orsakar skador på egendom.

Stekplattan kan gå sönder om du tappar den. Kontakta Webers® kundtjänst om stekplattan är skadad eller inte går att använda.

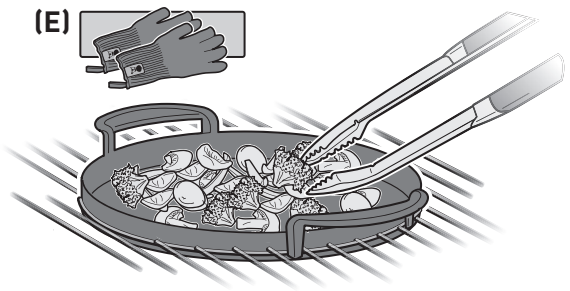
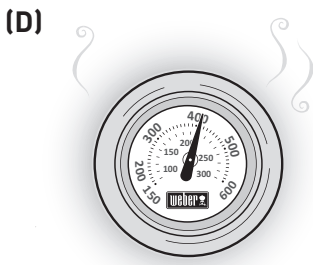
Användning och underhåll

Innan du använder stekplattan för första gången: Handdiska den nya stekplattan med ett mildt diskmedel. Torka den noga med en mjuk trasa eller pappershandduk.

Efter användning: Vänta tills stekplattan har svalnat. Blötlägg i vatten före handdisk för att få bort fastbränd smuts och diska sedan med diskmedel och varmt vatten. Skölj och torka. Nylonborstar eller mjuka tvättsvampar kan användas vid rengöring. Förvara stekplattan på en sval och torr plats.

OBS! Metallborstar eller kraftiga rengöringsmedel kan skada den emaljerade porslinsytan.

OBS! Dra inte metallföremål mot stekplattan. Att skrapa med vassa metallredskap kan skada den porslinsmaljerade ytan.



- Placer stegepanden på Gourmet BBQ System™ grillristen **(A)**.

Grillrist af tråd eller stænger: Lad stegepandens tappe låse sig fast mellem stængerne på grillristene **(B)**.

Porcelænsemaljerede, grillriste af støbejern: Lad stegepandens tappe hvile sig med rillerne på den porcelænsemaljerede grillrist af støbejern **(C)**.

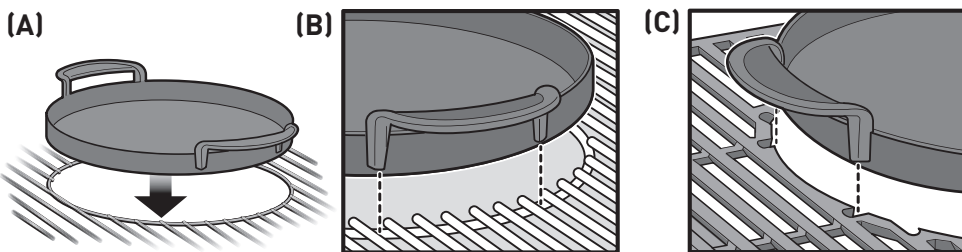
- Forvarm grillen med alle brændere sat til medium varme, indtil temperaturen når 204°C . Det vil tage cirka 10-15 minutter **(D)**.
- Oliér din mad en smule før du placerer den på stegepanden.
- Distribuer fødevarerne jævnt over stegepandens overflade; undgå at maden hober sig op på et sted **(E)**.
- Fjern ikke stegepanden inden den er afkølet. Vær forsigtig når du løfter stegepanden ud af grillen for at undgå at spilde resterende mad eller væske.

-
- Placera stekplattan i Gourmet BBQ Systems™ grillgaller **(A)**.

Grillgaller med stänger: Se till så att stekplattan sitter fast mellan stängerna på grillgallret **(B)**.

Porlinsmaljerade grillgaller i gjutjärn: Se till så att stekplattans flikar sitter fast i det porlinsmaljerade grillgallret **(C)**.

- Förvarm grillen genom att ställa in alla brännarna på medelvärme tills grillen uppnår en temperatur på 204 °C. Detta tar ungefär 10-15 minuter **(D)**.
- Olja in maten innan du placerar den på stekplattan.
- Sprid ut maten på stekplattan. Undvika att lägga maten i högar **(E)**.
- Ta inte bort stekplattan förrän den har svalnat. Var försiktig när du lyfter bort stekplattan från grillen så att du inte spiller någon mat eller vätska.



NL Volg alle informatie en instructies bij **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **LET OP** in de gebruikershandleiding van uw Weber® barbecue.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen enkele soort of hoeveelheid kookolie op de bakplaat. Doe in plaats daarvan een beetje olie op het voedselproduct voordat u dit op de hete bakplaat legt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder de bakplaat niet voor deze is afgekoeld.



WAARSCHUWING: Heet oppervlak.

Het niet opvolgen van deze informatie en instructies bij GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP kan resulteren in ernstig letsel of de dood, of kan resulteren in brand of een explosie, wat leidt tot schade aan eigendom.

De bakplaat kan breken als men deze laat vallen. Neem contact op met de klantenservice van Weber® als de bakplaat beschadigd of onbruikbaar is.

Gebruik en onderhoud

Vóór het eerste gebruik: Was de nieuwe bakplaat met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog goed af met een zachte doek of keukenpapier.

Na gebruik: Wacht tot de bakplaat is afgekoeld. Week de bakplaat in water om vastzittend vuil te verwijderen en was vervolgens met de hand af in een warm sopje. Afspoelen en goed afdrogen. Hier mag een nylon of zacht schurend sponsje of borsteltje voor worden gebruikt. Berg op een koele, droge plek op.

OPMERKING: Metalen sponsjes/borsteltjes of sterk schurende zepen kunnen de emailen afwerking beschadigen. OPMERKING: Sla niet met metalen voorwerpen tegen de bakplaat. In het geëmailleerde oppervlak prikken of er overheen schrapen met scherp metalen keukengerei kan het geëmailleerde oppervlak beschadigen.

IT Seguire tutte le indicazioni di **PERICOLO**, **AVVISO** e **ATTENZIONE** fornite con il manuale d'uso del grill Weber®.

- ⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare alcun tipo o alcuna quantità di olii alimentari sulla piastra. Ungere leggermente gli alimenti prima di posizzarli sulla piastra riscaldata.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non rimuovere la piastra, aspettare che si raffreddi.



AVVISO: superficie calda.

La mancata osservanza di queste frasi di PERICOLO, AVVISO e ATTENZIONE può causare lesioni gravi al corpo o la morte, o può provocare un incendio o un'esplosione causando danni alle proprietà.

La piastra si può rompere se viene fatta cadere. In caso di danni alla piastra contattare l'assistenza clienti Weber®.

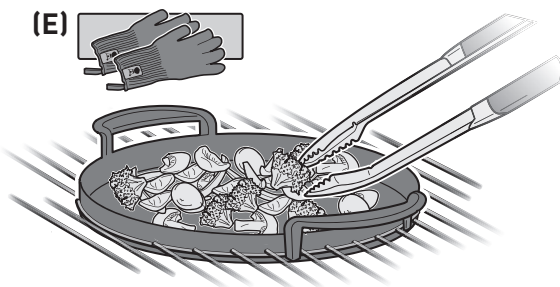
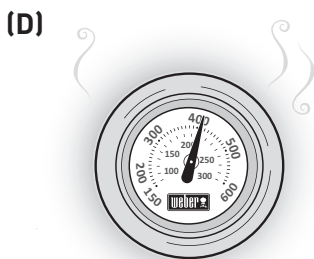
Utilizzo e manutenzione

Prima del primo utilizzo: Lavare a mano la piastra nuova con un detersivo per piatti non aggressivo. Asciugare bene con un panno morbido o della carta da cucina.

Dopo l'uso: Attendere che la piastra si raffreddi. Lasciare a mollo in acqua per rimuovere i residui più ostinati e lavare con acqua saponata calda. Sciacquare e asciugare completamente.

È possibile utilizzare spugnette/spazzole abrasive morbide o di nylon. Conservare al coperto in un luogo fresco e asciutto.

NOTA: Spugnette/spazzole metalliche o detersivi abrasivi possono danneggiare la finitura in smalto porcellanato. NOTA: Non colpire la piastra con oggetti metallici. Scalfire o graffiare la superficie con utensili di metallo taglienti può danneggiare lo smalto porcellanato.



- Leg de bakplaat in het Gourmet BBQ System™ grillrooster **(A)**.

Grillroosters met draden of balkjes: Laat de nokjes van de bakplaat vergrendelen tussen de balkjes van de grillroosters **(B)**.

Geëmailleerde, gietijzeren grillroosters: Laat de nokjes van de bakplaat rusten in de groeven van de geëmailleerde, gietijzeren grillroosters **(C)**.

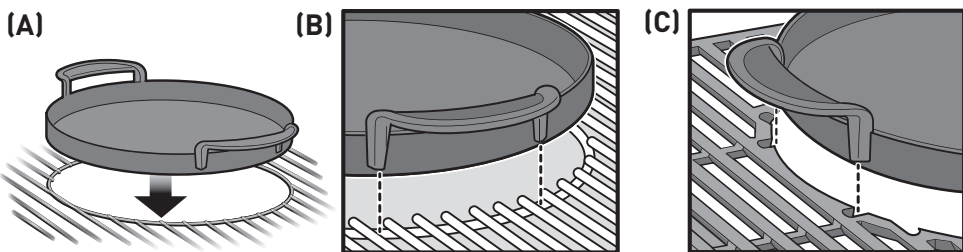
- Verwarm de barbecue voor met alle branders ingesteld op matig hoge temperatuur tot de temperatuur 204 °C heeft bereikt. Dit duurt ongeveer 10-15 minuten **(D)**.
- Bestrijk de etenswaren licht met olie voordat u het op de bakplaat legt.
- Verdeel voedingsmiddelen evenredig over het oppervlak van de bakplaat; leg niet alles op één plek **(E)**.
- Verwijder de bakplaat niet voor deze is afgekoeld. Wees voorzichtig bij het optillen van de bakplaat uit de barbecue om het morsen van etensresten of vloeistoffen te voorkomen.

- Posizionare la piastra nella griglia di cottura Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Griglie di cottura di ferro: Inserire le linguette della piastra tra le aste della griglia di cottura **(B)**.

Griglie di cottura di ghisa con rivestimento di smalto porcellanato. Inserire le linguette della piastra nelle scanalature della griglia di cottura di ghisa con rivestimento di smalto porcellanato **(C)**.

- Preriscaldare la griglia con tutti i bruciatori a temperatura media fino a raggiungere una temperatura di 400 °F . Impiegherà circa 10-15 minuti **(D)**.
- Oliare leggermente le pietanze prima di metterle sulla piastra.
- Distribuire il cibo in maniera uniforme sulla superficie della piastra; evitare di ammassare il cibo **(E)**.
- Non rimuovere la piastra, aspettare che si raffreddi. Sollevare la piastra dal grill con attenzione per evitare di far cadere il cibo o i liquidi residui.



PT Observe todas as mensagens de PERIGO, AVISO e CUIDADO apresentadas no seu Guia de Utilizador Weber®.

- ⚠ **AVISO:** Não utilize óleo alimentar de qualquer tipo ou quantidade na grelha. Em vez disso, passe o óleo ou outra gordura pelos alimentos antes de os colocar na grelha aquecida.
- ⚠ **AVISO:** Retire a grelha apenas quando arrefecer.



O incumprimento destas mensagens de PERIGO, AVISO e CUIDADO pode provocar lesões corporais graves ou morte, ou pode causar incêndios ou explosões que ocasionem danos materiais.

A grelha pode partir-se se cair. Contacte o serviço ao cliente da Weber® se a grelha estiver danificada ou inutilizável.

Utilização e Cuidados

Antes da primeira utilização: Lave a nova grelha à mão com um detergente para a louça suave. Seque bem com um pano suave ou com papel de cozinha.

Depois de utilizar: Espere que a grelha arrefeça. Mergulhe em água para eliminar partículas resistentes e depois lave à mão com água morna com sabão. Enxague e seque completamente. Pode utilizar escovas/esfregões abrasivos ou de nylon. Guarde num local fresco e seco.

NOTA: Escovas/esfregões metálicos e detergentes fortes e abrasivos podem danificar o acabamento em porcelana esmaltada.

NOTA: Não toque com objetos metálicos na grelha. A utilização de escopros ou utensílios de metal afiados podem danificar a superfície esmaltada.

PL Należy stosować się do wszystkich wskazówek i uwag bezpieczeństwa zawartych w Instrukcji użytkownika grilli Weber®.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Na płycie do smażenia nie wolno stosować oleju spożywczego żadnego typu ani w żadnej ilości. Żywność należy natłuścić delikatnie olejem przed umieszczeniem na rozgrzanej płycie do smażenia.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Płytę do smażenia zdjąć dopiero po jej ostygnięciu.



Nieprzestrzeganie informacji NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i PRZESTROGA może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

W przypadku upadku płyta do smażenia może pęknąć. Jeśli płyta do smażenia zostanie uszkodzona lub stanie się niezdatna do użytku, należy się skontaktować z działem obsługi klienta firmy Weber®.

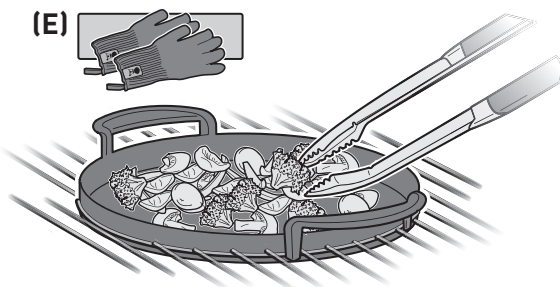
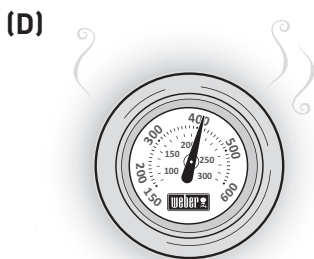
Obsługa i dbałość

Przed pierwszym użyciem: Umyć ręcznie płytę do smażenia delikatnym płynem do ręcznego mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Po użyciu: Poczekać, aż płyta do smażenia ostygnie. Zamoczyć w wodzie, aby usunąć trudne zabrudzenia, a następnie umyć ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Sptukać i wysuszyć. Można stosować nylonowe szczotki albo miękkie myjki ściernie. Odłożyć w chłodne i suche miejsce.

UWAGA: Nie stosować metalowych szczotek/myjek ani agresywnych środków ściernych, gdyż mogą uszkodzić emalię porcelanową.

UWAGA: Nie uderzać w płytę do smażenia metalowymi przedmiotami. Skrobanie i rysowanie ostrymi metalowymi narzędziami może uszkodzić wykończenie z emalii porcelanowej.



- Coloque a grelha na grelha de cozedura do Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Grelhas de cozedura de fio ou em barra: Permita que as abas da grelha repousem entre as abas da(s) grelha(s) de cozedura **(B)**.

Grelhas de cozedura de ferro forjado esmaltado: Permita que as abas da grelha repousem nas ranhuras da(s) grelha(s) de cozedura em porcelana esmaltada **(C)**.

- Aqueça previamente a grelha com todos os queimadores a fogo médio, até a temperatura atingir 204°C (400°F). Isto irá demorar aproximadamente 10-15 minutos **(D)**.
- Coloque um pouco de óleo na comida antes de a colocar na grelha.
- Distribua a comida de forma uniforme sobre a superfície da grelha; evite amontoar comida **(E)**.

Retire a grelha para tostar apenas quando arrefecer. Tenha cuidado ao levantar a grelha do grelhador, para evitar que caia comida ou líquido.

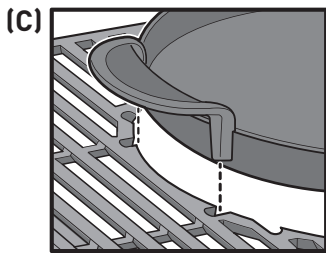
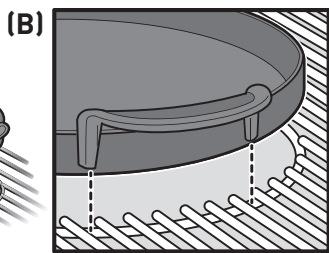
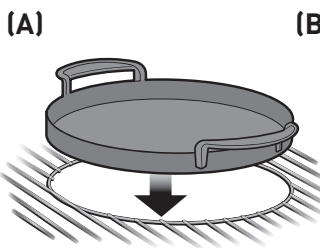
- Umicieć płytę do smażenia na kracie do pieczenia systemu Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Prętowe kraty do pieczenia: Włożyć wypustki płyty do smażenia między pręty kraty do pieczenia **(B)**.

Żeliwne kraty do pieczenia wykończone emalią porcelanową: Włożyć wypustki płyty do smażenia w rowki żeliwnej kraty do pieczenia wykończonej emalią porcelanową **(C)**.

- Ustawić wszystkie palniki na średnią moc, aby rozgrzać grill do temperatury 204°C. Trwa to średnio 10–15 minut **(D)**.
- Przed umieszczeniem żywności na płycie do smażenia delikatnie nasmarować ją olejem.
- Żywność należy rozłożyć równomiernie na powierzchni płyty do smażenia; nie układać całej żywności w jednym miejscu **(E)**.

Płytę do smażenia zdjąć dopiero po jej ostygnięciu. Podczas podnoszenia płyty do smażenia z grilla należy zachować ostrożność, aby uniknąć rozlania płynów i rozsypania żywności.



RU Строго выполняйте все требования, изложенные под заголовками **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ОСТОРОЖНО** в документе «Руководство пользователя гриля Weber®».

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не наливайте в сковороду никаких масел для приготовления пищи даже в небольших объемах. Вместо этого слегка смажьте маслом пищу до ее выкладки на разогретую сковороду.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не извлекайте сковороду, пока она не остынет.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячая поверхность.

Несоблюдение требований, изложенных под заголовками **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ОСТОРОЖНО**, может привести к серьезным телесным повреждениям или летальному исходу, а также к имущественному ущербу в результате пожара или взрыва.

При падении с высоты сковорода может повредиться. Если сковорода повреждена или вышла из строя, обратитесь в службу поддержки клиентов Weber®.

Использование и уход

Перед первым использованием новой сковороды: тщательно вымойте ее вручную мягким средством для мытья посуды. Тщательно просушите ее мягкой тканью или бумажным полотенцем.

После использования: подождите, пока сковорода остынет. Поместите сковороду в воду, чтобы смыть твердые частицы и вымойте ее в теплой воде с моющим средством. Протрите сковороду и высушите ее. Можно воспользоваться полиамидными мочалками или мягкими абразивными мочалками/щетками. Храните сковороду в сухом прохладном месте.

ПРИМЕЧАНИЕ. Металлические мочалки/щетки или жесткое абразивное мыло могут повредить эмалированную поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не ударяйте металлическими предметами по сковороде. Эмалированную поверхность можно повредить при очистке металлическими принадлежностями.

CS Věnujte pozornost veškerým upozorněním na **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍM** a **HLÁŠENÍM** obsaženým v uživatelské příručce grilu Weber®.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Na tál nepoužívejte stolní olej jakéhokoli druhu a v jakémkoli množství. Místo toho jídlo zlehka potřete olejem, než je položíte na rozpálený tál.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nevyjímejte tál, dokud nezchladne.



VAROVÁNÍ:
Horký povrch.

Nebudete-li věnovat pozornost upozorněním na **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍM** a **UPOZORNĚNÍM**, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch s následnými škodami na majetku.

Po pádu se tál může rozbit. Je-li tál poškozený nebo nepoužitelný, kontaktujte oddělení služeb zákazníkům společnosti Weber®.

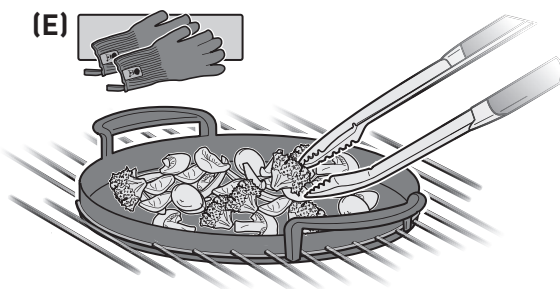
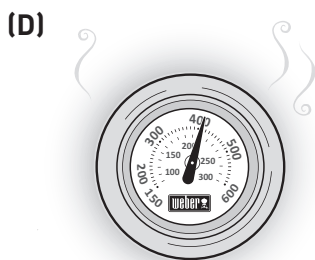
Používání a péče

Před prvním použitím: Nový tál ručně umyjte, a to s použitím slabého roztoku na mytí nádobí. Důkladně ji vysušte měkkým hadříkem nebo papírovým ubruskem.

Po použití: Počkejte, dokud tál nezchladne. Namočte jej do vody, aby se odmočily připečené částičky, a poté jej ručně omyjte teplou vodou se saponátem. Opláchněte jej a důkladně osušte. K jejich odstranění lze použít nylonové nebo měkké kartáče či hadříky. Grilovací mřížku ukládejte na chladné, suché místo.

POZNÁMKA: Nepoužívejte kovové kartáče / hrubá brusná plátna ani agresivní prášky na nádobí, protože by mohly poškodit porcelánovou vrstvu smaltu.

POZNÁMKA: Předcházejte doteku kovových předmětů s tál. Škrábání nebo vyřezávání drážek ostrým kovovým kuchyňským náčiním může mít za následek poškození porcelánové vrstvy smaltu na povrchu.



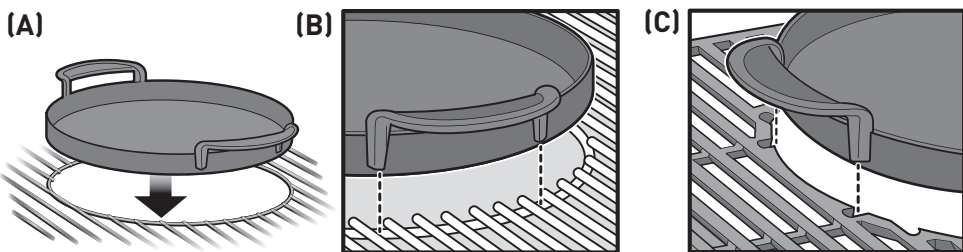
- Вставьте сковороду в решетку для подрумянивания пищи Gourmet BBQ System™ **(A)**.
Сетчатые решетки для пищи: вставьте выступы сковороды между прутков решетки для пищи **(B)**.
Эмалированные чугунные решетки для пищи: вставьте выступы сковороды в специальные выемки на эмалированной чугунной решетке для пищи **(C)**.
- Предварительно прогрейте гриль, установив все горелки на средний нагрев, до 204 °C. Гриль прогреется примерно за 10–15 минут **(D)**.
- Слегка смажьте маслом пищу до ее выкладки на сковороду.
- Равномерно распределите пищу по поверхности сковороды, избегая ее нагромождения **(E)**.
- Не извлекайте сковороду, пока она не остынет. Осторожно поднимайте сковороду с гриля, чтобы из нее не выпало содержимое (пища или жидкость).

- Umístěte tál do grilovacího roštu Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Drátěné (nerezové) grilovací rošty: Úchytky tálu nechte zapadnout mezi dráty (tyčky) grilovacího roštu **(B)**.

Smaltované litinové grilovací rošty: Úchytky tálu nechte zapadnout do drážek smaltovaného litinového grilovacího roštu **(C)**.

- Předehřejte gril tak, že všechny hořáky budou nastaveny na střední teplotu. Počkejte, až teplota dosáhne 204 °C. To potrvá přibližně 10–15 minut **(D)**.
- Před položením na tál pokrmy zlehka potřete olejem.
- Pokrmy rozložte na povrch tálu rovnoměrně, aby nebyly ve shlucích **(E)**.
- Nevyjímejte tál, dokud nezchladne. Při zvedání tálu z grilu postupujte opatrně, aby nedošlo k rozlití zbytků pokrmů či tekutin.



SK Dodržiavajte všetky pokyny týkajúce sa RIZÍK, VÝSTRAH a UPOZORNENÍ uvedených vo vašom návode na používanie grilu Weber®.

⚠ **VÝSTRAHA:** Na okružlej liatinovej panvici nepoužívajte žiaden jedlý olej v akomkoľvek množstve. Miesto toho jedlo pred umiestnením na rozohriatu okružlu liatinovú panvicu zľahka potrite olejom.



VÝSTRAHA:
Povrch je horúci.

⚠ **VÝSTRAHA:** Okružlu liatinovú panvicu nevyberajte pokiaľ nevychladne.

Nedodržanie pokynov týkajúcich sa RIZÍK, VÝSTRAH a UPOZORNENÍ uvedených v tomto návode na používanie môže viesť k vážnemu telesnému zraneniu, usmrteniu, k vzniku požiaru alebo výbuchu a následnému poškodeniu majetku.

Okružla liatinová panvica sa môže pri páde rozbiť. V prípade, že sa okružla liatinová panvica poškodí alebo ju nebude možné ďalej používať, kontaktujte Zákaznícky servis Weber®.

Použitie a starostlivosť

Pred prvým použitím: Novú okružlu liatinovú panvicu ručne umyte jemným saponátom. Dôkladne ju osušte textilnou alebo papierovou utierkou.

Po použití: Počkajte pokým okružla liatinová panvica nevychladne. Pred ručným umývaním ju nechajte odmočiť vo vode, aby bolo možné odstrániť aj ťažko odstrániteľné nečistoty.

Panvicu opláchnite a vytrite dosucha. Na čistenie môžete použiť nylonovú alebo jemnú drôtenku alebo kefku. Panvicu skladujte na chladnom a suchom mieste.

POZNÁMKA: *Nepoužívajte drôtenky, kovové kefky, ani abrazívne čistiace prostriedky, nakoľko môžu poškodiť porcelánom-smaltovaný povrch.*

POZNÁMKA: *O okružlu liatinovú panvicu neudierajte kovovými predmetmi. Poškriabanie alebo iné mechanické poškodenie ostrými kovovými nástrojmi môže mať za následok poškodenie porcelánom smaltovaného povrchu.*

HU Kövessen minden, a Weber® grillező használati utasításában lévő VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT jelöléssel ellátott felhívást.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Kerülje a rácsra bármilyen minőségű és mennyiségű sütőolaj használatát. Ehelyett olajozza meg kissé az ételt, mielőtt az előmelegített rácsra helyezné.



FIGYELMEZTETÉS:
Forró felület.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne vegye ki a rácsot, amíg ki nem hűl.

A VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT jelöléssel ellátott felhívások betartásának elmulasztása súlyos testi sérülést vagy halált eredményezhet, illetve tulajdoni kárt okozó tűzhöz vagy robbanáshoz vezethet.

A rács eltörhet, ha leejti. Forduljon a Weber® ügyfélszolgálatához, ha a rács sérült vagy használhatatlan.

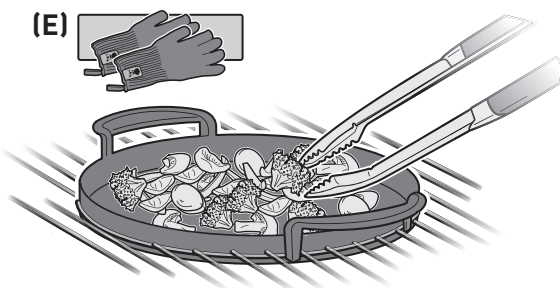
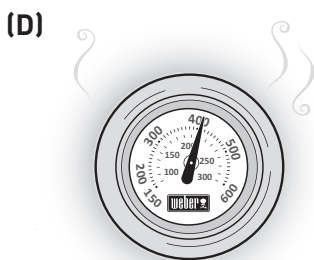
Használat és gondozás

A használatbavételt megelőzően: Mossa meg kézzel az új rácsot enyhe mosogatószeres oldattal. Szárítsa meg alaposan puha ronggyal vagy papírtörölkővel.

Használat után: Várja meg a rács kihűlését. A meleg, szappanos vízzel történő kézi mosás előtt a makacs szennyeződések eltávolítása érdekében áztassa be vízbe. Öblítse le és szárítsa meg teljesen. Használjon nejlon és puha, dörzsölő hatású lapokat/keféket. Tárolja zárt térben, hűvös, száraz helyen.

MEGJEGYZÉS: *A fémlapok/fém sörtéjű kefék és az erős dörzs hatású szappan kárt tehet a porcelánzománc bevonatban.*

MEGJEGYZÉS: *Ne üsse meg a rácsot fémtárgyakkal. A porcelánbevonatú felületben az éles fémeszközökkel történő kaparás, illetve karcolás kárt tehet.*



- Okrúhlu liatinovú panvicu umiestnite na varný rošt Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Drôtený alebo tyčkový varný rošt: Okrúhlu liatinovú panvicu umiestnite tak, aby úchyty zapadli medzi tyčky varného roštu **(B)**.

Liatinový varný rošt s porcelánovým smaltom: Okrúhlu liatinovú panvicu umiestnite tak, aby úchyty zapadli do drážok liatinového varného roštu s porcelánovým smaltom **(C)**.

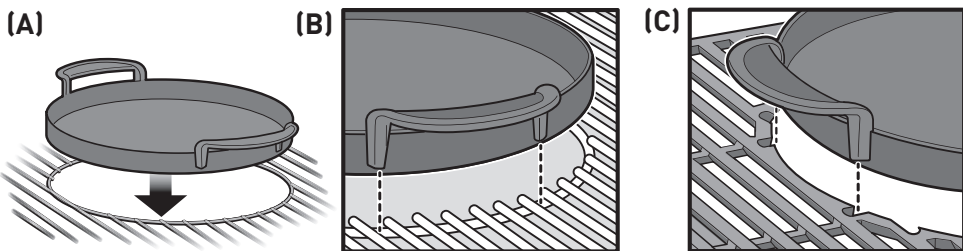
- Gril predhrejte všetkými horákmi nastavenými na strednú teplotu pokiaľ nedosiahnete 204°C. Môže to trvať približne 10 - 15 minút **(D)**.
- Pokrm jemne potrite olejom a umiestnite na okrúhlu liatinovú panvicu.
- Jedlo rozmiestnite po povrchu okrúhlej liatinovej panvice rovnomerne a vyvarujte sa jeho nahromadeniu na jednom mieste **(E)**.
- Okrúhlu liatinovú panvicu nevyberajte pokiaľ nevychladne. Pri odstraňovaní okrúhlej liatinovej panvice postupujte opatrne, aby nevypadli zvyšky jedla a nerozliat sa výpek.

- Helyezze be a rácsot a Gourmet BBQ System™ sütőrostélyba **(A)**.

Drótokból, illetve rudakból álló sütőrostély: Eressze le a rács fűleit a sütőrostély(ok) rudai közé **(B)**.

Porcelánbevonatú öntöttvas sütőrostélyok: Eressze le a rács fűleit a porcelánbevonatú öntöttvas sütőrostélyok barázdáiba **(C)**.

- Melegítse elő a grillezőt az égőfejeket közepes hőre állítva, amíg a hőmérséklet eléri a 204 °C értéket. Ez nagyjából 10–15 percig tart **(D)**.
- Kenje be kis olajjal az ételt, mielőtt a rácsra helyezné.
- Az ételt egyenletesen ossza el a rács felületén, ne tegye egy csoportba **(E)**.
- Ne vegye ki a rácsot, amíg ki nem hűl. Legyen óvatos, miközben a rácsot kiemeli a grillezőből, nehogy kifröccsenjen az esetleges maradék étel vagy folyadék.



RO Respectați toate indicațiile cu privire la **PERICOLE, AVERTISMENTE ȘI ATENȚIONĂRI** furnizate în Ghidul utilizatorului pentru grătarul Weber®.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu utilizați ulei de gătit de orice natură sau cantitate în tigaie. În schimb, înainte de a plasa alimentele în tigaia încălzită, ungeți-le ușor.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu îndepărtați tigaia decât după ce s-a răcit.



AVERTISMENT: Suprafață fierbinte.

Nerespectarea PERICOLELOR, AVERTISMENTELOR ȘI ATENȚIONĂRILOR poate provoca vătămări corporale grave sau deces, incendiu sau explozie, care pot cauza pagube materiale.

Tigaia se poate sparge dacă este scăpată pe jos. Contactați serviciul clienți Weber® dacă tigaia este deteriorată sau nu se poate utiliza.

Utilizare și îngrijire

Înainte de prima utilizare: Spălați manual și temeinic noua tigaie cu detergent de spălat vase slab. Uscați temeinic cu o lavetă moale sau cu un prosop de hârtie.

După utilizare: Așteptați până când tigaia este rece. Înmuiați în apă pentru a îndepărta particulele prinse și apoi spălați manual cu apă caldă cu detergent. Clătiți și uscați în totalitate.

Pot fi utilizați bureți/perii ușor abrazivi sau din nailon. Depozitați într-un spațiu uscat și răcoros.

NOTĂ: Nu utilizați bureți/perii metalici sau agenți de curățare abrazivi, finisajul din email porțelanat se poate deteriora.

NOTĂ: Nu loviți tigaia cu obiecte metalice. Răzuirea sau frecarea suprafeței emailate cu instrumente metalice ascuțite poate deteriora suprafața emailată cu porțelan.

SL Upoštevajte vse **NEVARNOSTI, OPOZORILA** in **SVARILA** v navodilih za uporabo vašega žara Weber®.

⚠ **OPOZORILO:** Na plošči ne uporabljajte nobenega jedilnega olja. Namesto tega hrano rahlo naoljite, preden jo položite na segreto ploščo.

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



OPOZORILO: Vroča površina.

Neupoštevanje teh NEVARNOSTI, OPOZORIL in SVARIL lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt, kakor tudi požar, eksplozijo in materialno škodo.

Če vam plošča pade iz rok, se lahko polomi. Če je plošča poškodovana ali neuporabna, se obrnite na službo za uporabnike Weber®.

Uporaba in nega

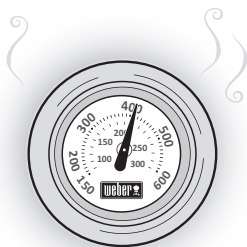
Pred prvo uporabo: Novo ploščo ročno operite z blagim detergentom za posodo. Temeljito jo posušite z mehko krpo ali s papirnatimi brisačami.

Po uporabi: Počakajte, da se ploščo ohladi. Trdovratno umazanijo odstranite z namakanjem, nato pa ploščo ročno operite s toplo milnico. Sperite jo in počakajte, da se posuši. Uporabite lahko najlonske ali mehke gobice/krpe za drgnjenje. Hranite v hladnem in suhem prostoru.

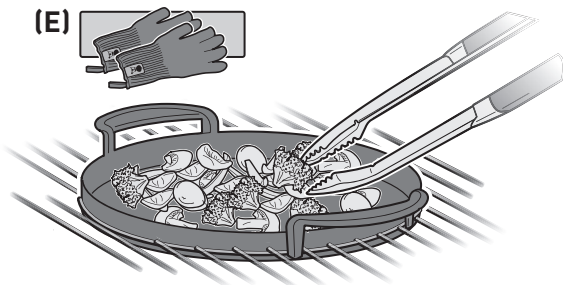
OPOMBA: Kovinske krpice/gobice ali groba mila lahko poškodujejo email.

OPOMBA: Ne udarjajte po plošči s kovinskimi predmeti. Praskanje in vlečenje z ostrimi kovinskimi pripomočki lahko poškoduje emailirano površino.

(D)



(E)



- Așezați tigaia în grilul de prăjire Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Gril de prăjire din sârmă sau tijă: Permiteți urechilor tigăii să se fixeze între tijele grilului de prăjire **(B)**.

Griluri de prăjire din fontă emailată cu porțelan: Permiteți urechilor tigăii să se fixeze între canelurile grilului de prăjire din fontă emailată cu porțelan **(C)**.

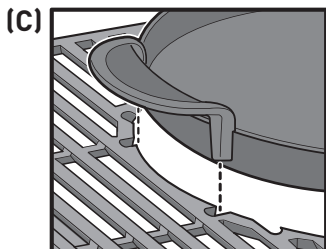
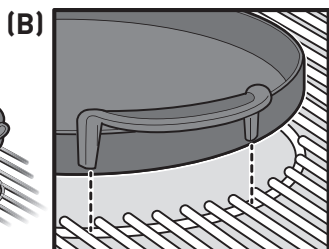
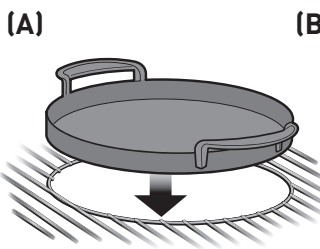
- Încălziți grilul cu toate arzătoarele setate pe căldură medie până când temperatura ajunge la 204 °C. Acest lucru va dura aproximativ 10-15 minute **(D)**.
- Înainte de a le așeza în tigaie, ungeți ușor alimentele cu ulei.
- Distribuți alimentele uniform pe suprafața tigăii; evitați îngheșuirea alimentelor **(E)**.
- Nu îndepărtați tigaia decât după ce s-a răcit. Fiți atent atunci când ridicați tigaia din grilul de prăjire pentru a evita scurgerea lichidului sau a alimentelor rămase.

- Ploșco poziționați în mrežo za pečenje Gourmet BBQ System™ **(A)**.

Žičnate in paličaste mreže za pečenje: Nastavki plošče naj se zataknejo med palicami mrež za pečenje **(B)**.

Emajlirane litoželezne rešetke za pečenje: Nastavki plošče naj se zataknejo v utorih emajliranih litoželeznih mrež za pečenje **(C)**.

- Z vsemi gorilniki na srednji vročini segrejte žar, da bo temperatura dosegla 204 °C. Postopek traja približno 10-15 minut **(D)**.
- Preden položite hrano na ploščo, jo rahlo naoljite.
- Hrano enakomerno porazdelite po plošči in pazite, da se ne bo zbirala v kupčke **(E)**.
- Plošče ne odstranjujte, dokler se ne ohladi. Med dviganjem plošče iz žara bodite previdni, da ne polijete ali raztresete preostale hrane in tekočine.



HR Slijedite sva očitovanja o **OPASNOSTI, UPOZORENJU** i **MJERAMA OPREZA** sadržana u vašem Korisničkom priručniku za roštilj Weber®.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti u plitici jestivo ulje bilo koje vrste ili u bilo kojoj količini. Umjesto toga, lagano nauljite hranu prije nego što je stavite u zagrijanu pliticu.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte micati pliticu dok se potpuno ne ohladi.



UPOZORENJE:
Vruća površina.

Oglušenje o ova očitovanja o OPASNOSTI, UPOZORENJU i MJERAMA OPREZA može imati za posljedicu tešku tjelesnu povredu ili smrt, ili može rezultirati požarom ili eksplozijom koja oštećuje imovinu.

Plitica se može razbiti ako padne. Kontaktirajte Korisničku podršku tvrtke Weber® ako je plitica oštećena ili neuporabljiva.

Uporaba i održavanje

Prije prve uporabe: Ručno, blagom tekućinom za pranje posuda operite novu pliticu. Dobro je osušite mekanom krpom ili papirnatim ubrusom.

Nakon uporabe: Sačekajte da se plitica ohladi. Prije ručnog pranja toplom, sapunastom vodom, potopite je u vodi da uklonite tvrdokorne čestice. Isperite je i dobro osušite. Možete koristiti najlonske ili mekane abrazivne jastučiće / četke. Spremite je unutra, na hladno i suho mjesto.

NAPOMENA: Metalni jastučići / četke i grubi abrazivni sapuni mogu oštetiti porculansku glazuru.

NAPOMENA: Nemojte dopustiti da predmeti od metala udaraju o pliticu. Guljenje ili struganje oštrim metalnim priborom može oštetiti porculansku glazuru.

ET Järgige täpselt teavet mürgistusega OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST, mis on esitatud teie Weber®-i grilli omaniku kasutusjuhendis.

⚠ **HOIATUS:** ärge kasutage pannil mis tahes liiki või kogust toiduõli. Lihtsalt õlitage toitu veidi enne selle asetamist kuumale pannile.

⚠ **HOIATUS:** eemaldage pann alles siis, kui see on jahtunud.



HOIATUS:
Kuum pind.

OHU, HOIATUSE JA ETTEVAATUSE teadete eiramine võib põhjustada rasket kehavigastust või surma. See võib põhjustada tulekahju või plahvatust ning vara kahjustust.

Kukkumise tulemusel võib pann kahjustuda. Võtke ühendust Weber®-i klienditeenindusega, kui pann on kahjustatud või kasutamiskõlbmatu.

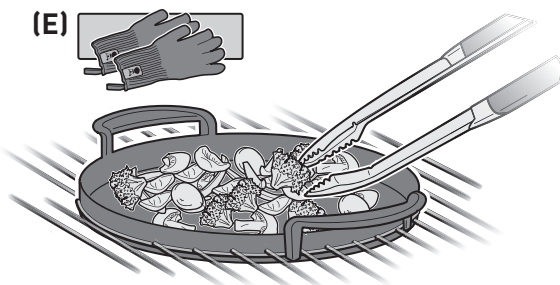
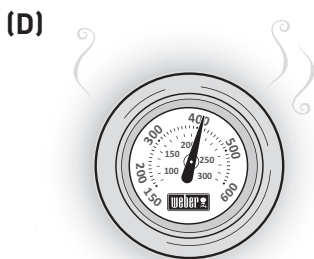
Kasutamine ja hooldus

Enne esmakordset kasutamist: peske uut panni käsitsi maheda nõudepesuvahendiga. Kuivatage hoolikalt pehme lapi või paberrätikuga.

Pärast kasutamist: oodake kuni pann on jahtunud. Leotage vees kinnistunud jäätmete eemaldamiseks ja siis peske käsitsi sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage täielikult. Võite kasutada nailonist või pehmeid abrasiivseid nuustikuid/harju. Hoidke jahedas, kuivas kohas.

MÄRKUS: metallist nuustikud/harjad ja abrasiivsed seebid võivad kahjustada portselan- ja emailpinda.

MÄRKUS: Vältige panni kahjustamist metallist köögiriistadega. Teravate metallist köögiriistade kasutamine või nendega kraapimine võib kahjustada portselan- ja emailpinda.



- Postavite pliticu na rešetku za pečenje Gourmet BBQ System™ (A).

Žičane rešetke za pečenje ili rešetke za pečenje od metalnih šipki: Dopustite da se jezičci na plitici zakvače između šipki rešetke(-i) za pečenje (B).

Rešetke za pečenje od lijevanog željeza s porculanskom glazurom: Dopustite da se jezičci na plitici zakvače u utore na rešetkama za pečenje od lijevanog željeza s porculanskom glazurom (C).

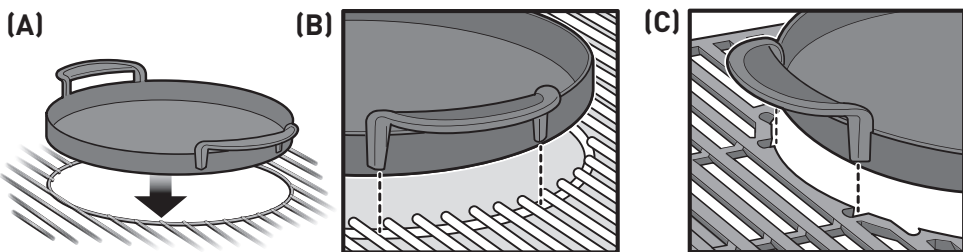
- Zagrijte roštilj postavljanjem svih plamenika na srednju toplinu, sve dok temperatura ne dostigne 204°C. To će potrajati približno 10-15 minuta (D).
- Lagano nauljite hranu prije nego što je stavite u pliticu.
- Hranu rasporedite podjednako po površini plitice; izbjegavajte gomilanje hrane samo na jednom mjestu (E).
- Nemojte micati pliticu dok se potpuno ne ohladi. Pažljivo podižite pliticu s roštilja da izbjegnute prosipanje eventualne preostale hrane ili prolijevanje eventualne preostale tekućine.

-
- Asetage pann Gourmet BBQ System™-i kúpsetusrestile (A).

Traadist või varrastega kúpsetusrestid: pann lukustub kúpsetusresti varraste vahele (B).

Portselan- ja emailiga kaetud malmist kúpsetusrestid: pann lukustub portselan- ja emailiga kaetud kúpsetusrestide süvendisse (C).

- Eelsoojendage grilli, kõik põletid on seadistatud keskmisele kuumusele, temperatuurini 204°C. Selleks kulub umbes 10-15 minutit (D).
- Õlitage toitu veidi enne selle asetamist pannile.
- Pange toit ühtlaselt pannile; vältige kuhjumist ühte kohta (E).
- Laske pannil jahtuda enne selle eemaldamist. Tõstke pann ettevaatlikult grillilt, et vältida toidu või vedeliku maha pillamist.



LV Ievērojiet visus **BĪSTAMĪBAS**, **BRĪDINĀJUMA** un **UZMANĪBAS** paziņojumus, kas sniegti Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pannā neizmantojiet nekāda veida vai daudzuma cepšanas eļļu. Tā vietā, viegli ieziediet ēdienu ar eļļu pirms novietošanas uz uzsildītas pannas.



BRĪDINĀJUMS: Karsta virsma.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Nenoņemiet pannu līdz tā nav atdzisusi.

Šo **BĪSTAMĪBAS**, **BRĪDINĀJUMA** un **UZMANĪBAS** paziņojumu neievērošana var radīt nopietnus ķermeņa ievainojumus vai nāvi, kā arī izraisīt uzliesmojumu vai sprādzienu, radot īpašuma bojājumus.

Panna, to noņemot, var saplīst. Sazinieties ar Weber® klientu servisu, ja panna ir bojāta vai nelietojama.

Lietošana un apkope

Pirms pirmās lietošanas: Ar rokām nomazgājiet jauno pannu, izmantojot vieglu mazgāšanas līdzekli. Viscaur noslaukiet to ar mīkstu drānu vai papīra dvieli.

Pēc lietošanas: Uzgaidiet līdz panna ir atdzisusi. Pirms mazgāšanas iegremdējiet ūdenī, lai likvidētu piekaltušas daļiņas un tad mazgājiet ar rokām siltā ziepju ūdenī. Noskalojiet un pilnībā noslaukiet. Var tikt izmantoti neilona vai viegli abrazīvi sūkļi/birstes. Uzglabājiet vēsā, sausā vietā.

PIEZĪME: Metāla sūkļi/birstes un raupjas abrazīvas ziepes var sabojāt porcelāna emaljas pārklājumu.

PIEZĪME: Neskrāpējiet pannu ar metāla priekšmetiem. Berzēšana vai skrāpēšana ar asiem metāla piederumiem var bojāt porcelāna emaljas virsmu.

LT Vadovaukitės „Weber“ grilio savininko vadove pateiktomis instrukcijomis, prie kurių yra žodžiai **PAVOJINGA**, **PERSPĖJIMAS** ir **ĮSPĖJIMAS**.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** Keptuvėje nenaudokite jokie kepimo aliejaus. Prieš maistą dėdami į įkaitintą keptuvę, ištepkite jį trupučiu aliejaus.



PERSPĖJIMAS: karštas paviršius.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** Keptuvę nuimkite tik jai atvėsus.

Jei nepaisysite šių **PAVOJAUS**, **PERSPĖJIMO** IR **ĮSPĖJIMO** nurodymų, galite patirti rimtą traumą arba žūtį, taip pat gali kilti gaisras ar sprogimas ir būti apgadintas turtas.

Numesta keptuvė gali suskilti. Jei keptuvė pažeidžiama arba jos neįmanoma naudoti, susisiekite su „Weber“ klientų aptarnavimo tarnyba.

Naudojimas ir priežiūra

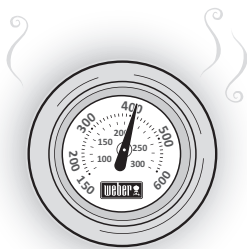
Prieš naudodami pirmą kartą: naują keptuvę rankomis gerai išplaukite naudodami nestipraus poveikio skystą indų ploviklį. Gerai nusausinkite minkštu audiniu arba popieriniu rankšluosčiu.

Panaudojus: palaukite, kol keptuvė atvės. Pamirkykite vandenyje, kad būtų lengviau nuplauti sunkiai pašalinamus likučius, po to išplaukite rankomis naudodami šiltą, muiluotą vandenį. Nuskaulaukite ir visiškai nusausinkite. Galima naudoti nailonines arba švelniai abrazyvinės kempines / šepečius. Laikykite vėsioje, sausoje vietoje patalpose.

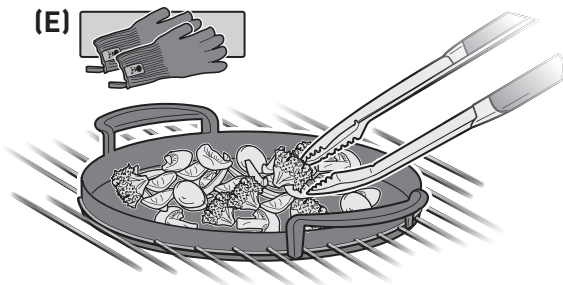
PASTABA: metalinės kempinės / šepečiai ir stipraus poveikio abrazyvinis muilas gali pažeisti porceliano emalio dangą.

PASTABA: į keptuvę nedaužykite metalinių objektų. Braižydami ar grandydami aštriais metaliniais įrankiais galite pažeisti porceliano emaliuotą paviršių.

(D)



(E)



- Levietojiet pannu gastronomu gaļas cepšanas sistēmas Gourmet BBQ System™ cepšanas režģi **(A)**.

Stieplu vai stieņu cepšanas režģi: Ļaujiet pannas cilpiņām nosēsties starp cepšanas režģiem **(B)**.

Porcelāna emaljēti, čuguna cepšanas režģi: Ļaujiet pannas cilpiņām nosēsties porcelāna emaljētajās, čuguna cepšanas režģa rievās **(C)**.

- Uzsildiet grilu, iestādot visus degļus uz vidēji karstu temperatūru, līdz temperatūra sasniedz 204°C. Tam būs nepieciešamas aptuveni 10-15 minūtes **(D)**.
- Pirms novietojiet savu ēdienu uz pannas, viegli to ieeļļojiet.
- Vienmērīgi izvietojiet ēdienu uz pannas virsmas, nesalieciet ēdienu pārāk cieši viena pie otra **(E)**.
- Nenoņemiet pannu līdz tā nav atdzisusi. Izņemot pannu no grilla, uzmanieties, lai neizgāztu atlikušo ēdienu vai šķidrumu.

- Keptuvē jdēkiete j „Gourmet BBQ System™” kepamosias grotelas **(A)**.

Vielinēs arba strypų kepamosios grotelės: leiskite keptuvės iškyšoms įsikišti tarp kepamųjų grotelių strypų **(B)**.

Porcelianu emaliuotos, ketaus kepamosios grotelės: leiskite keptuvės iškyšoms įsikišti į porcelianu emaliuotų, ketaus kepamųjų grotelių griovelius **(C)**.

- Keptuvą kaitinkite visiems degikliams esant nustatytiems vidutinio karščio padėtyje, kol temperatūra pasiekia 204 °C. Tai užtruks apytikriai 10–15 minučių **(D)**.
- Maistą ištepkite nedideliu kiekiu aliejaus, prieš dėdami jį keptuvę.
- Maistą tolygiai paskirstykite ant keptuvės paviršiaus; stenkitės, kad nebūtų vienoje vietoje susispaudusio maisto **(E)**.
- Keptuvę nuimkite tik jai atvėsus. Keptuvę nukeldami nuo keptuvo būkite atsargūs, kad neišsilietų likusio maisto arba skysčio.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2015 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.