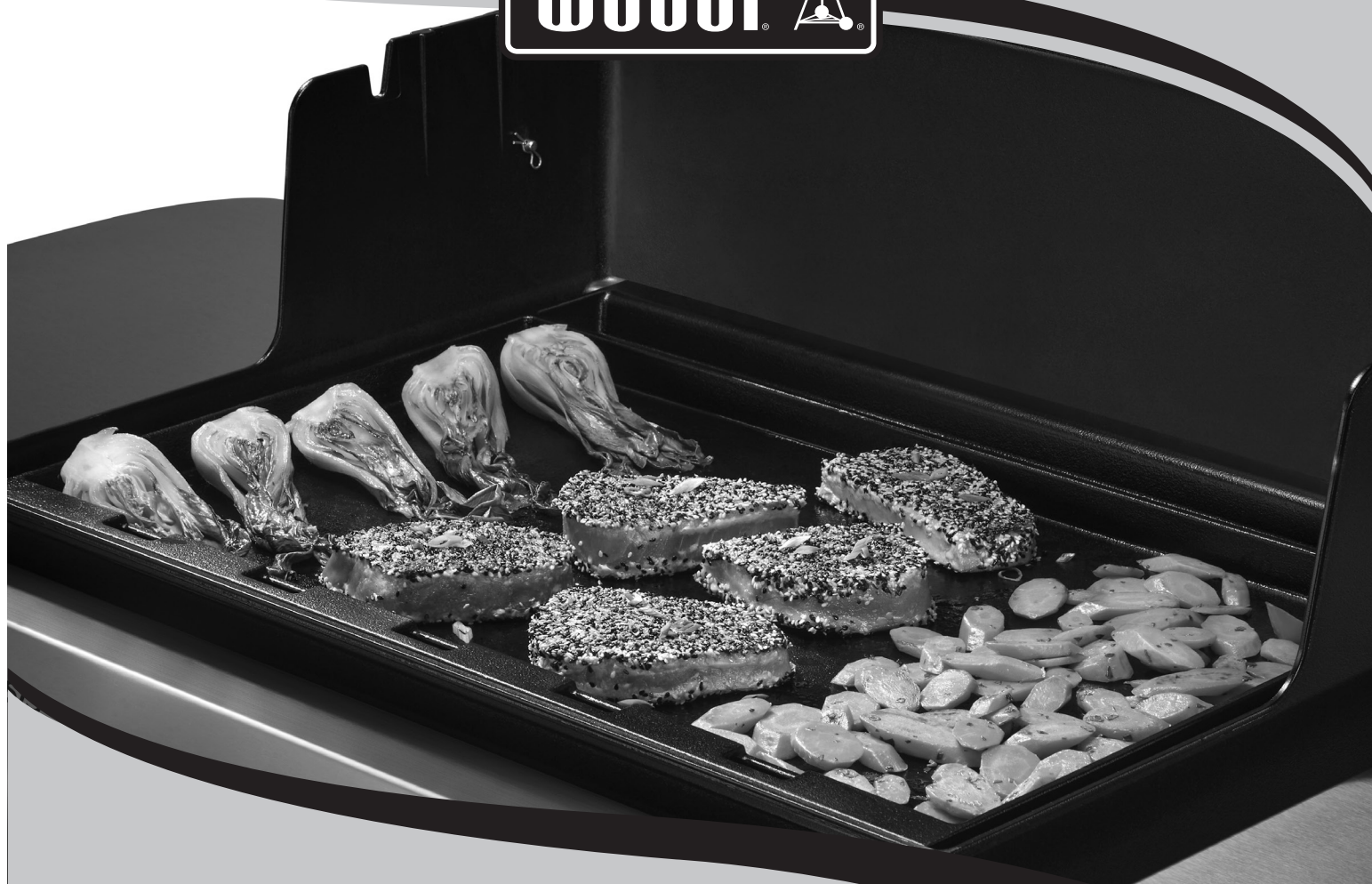
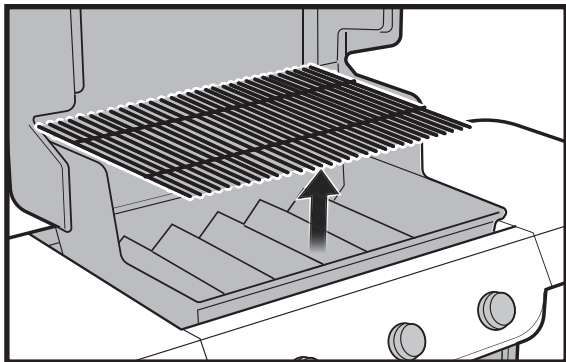




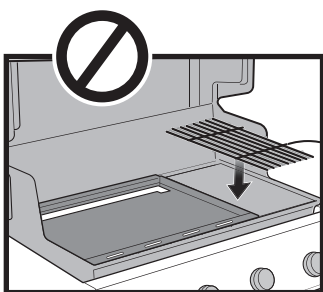
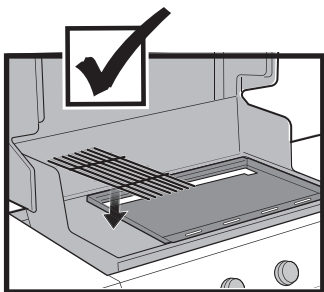
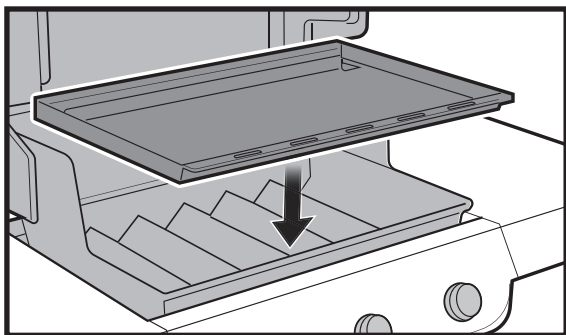
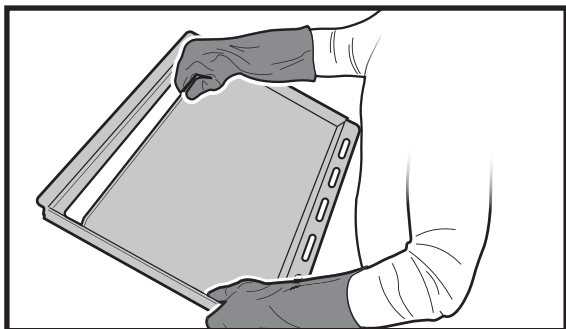
- (EN)** Full Size Griddle
- (ES)** Plancha integral
- (FR)** Plancha intégrale
- (DE)** Große Grillplatte
- (FI)** Täysikokoinen parila
- (NO)** Stekeplate i full størrelse
- (DA)** Stegeplade i fuld størrelse
- (SV)** Fullstort stekbord
- (NL)** Full-size bakplaat
- (IT)** Piastra di dimensioni standard
- (PT)** Placa

- (PL)** Płyta pełnowymiarowa
- (RU)** Full Size Griddle
- (CS)** Velkoplošná plancha
- (SK)** Plancha v plnej veľkosti
- (HU)** Teljes méretű serpenyő
- (RO)** Tavă întregă
- (SL)** Plošča za peko v polni velikosti
- (HR)** Ploča za pečenje pune veličine
- (ET)** Täissuuruses küpsetusplaat
- (LV)** Pilna izmēra grilpanna
- (LT)** Viso dydžio keptuvė

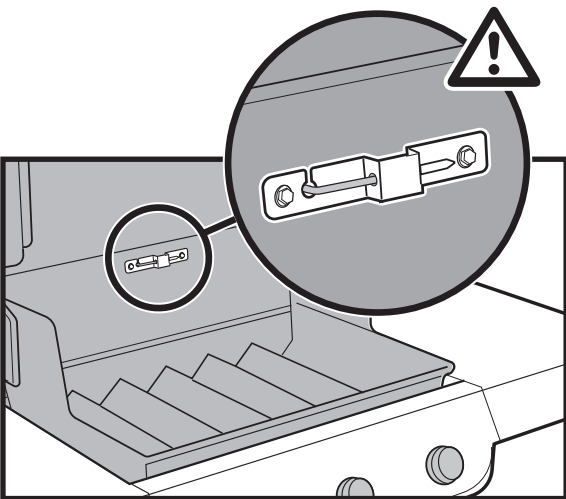
(A)



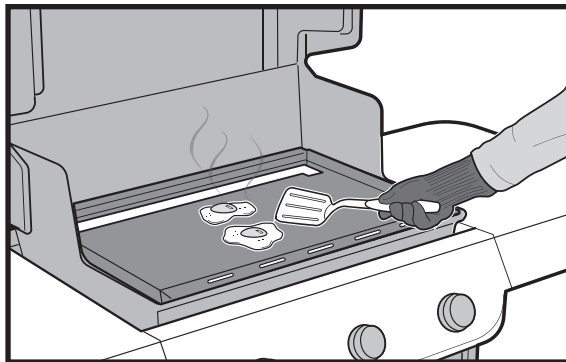
(B)



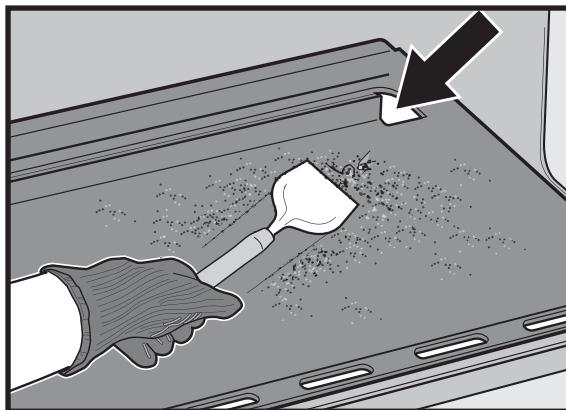
(C)



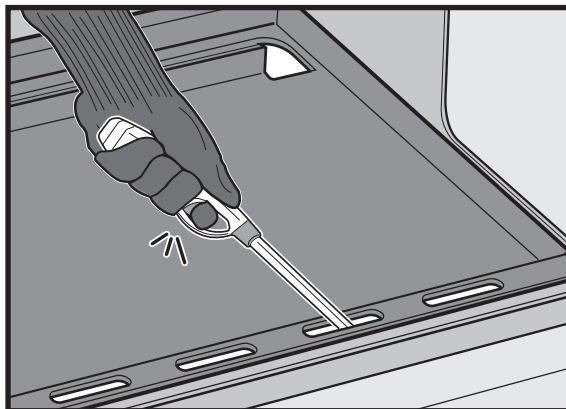
(D)



(E)



(F)



EN - p.3

ES - p.4

FR - p.5

DE - p.6

FI - p.7

NO - p.8

DA - p.9

SV - p.10

NL - p.11

IT - p.12

PT - p.13

PL - p.14

RU - p.15

CS - p.16

SK - p.17

HU - p.18

RO - p.19

SL - p.20

HR - p.21

ET - p.22

LV - p.23

LT - p.24

- ⚠ **WARNING:** Always wear heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.
- ⚠ **WARNING:** Do not add any type of alcohol to your accessory.
- ⚠ **WARNING:** Hot surface. Do not remove accessory until it is cool.
- ⚠ **WARNING:** Do not use the sear burner with your accessory.
- ⚠ **WARNING:** Do not spray cooking spray directly into a hot barbecue. Apply to your accessory only prior to pre-heating.
- ⚠ **CAUTION:** Do not set your accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

Cooking with your Griddle:

IMPORTANT: Always empty your drip pan before cooking with your Griddle.

1. Lower or remove the warming rack on your barbecue, and remove cooking grates (A).
NOTE: Do not remove the flavorizer bars.
2. Wearing barbecue gloves or mitts, grab your Griddle and place your Griddle onto front and back cook box ledges. Verify that the cook surface is level (B).
IMPORTANT: When using a WEBER smart barbecue, avoid contact with the temperature probe in the back of the cookbox (C).
3. Preheat your barbecue and Griddle to desired temperature for at least 15 minutes. Allow additional time for higher temperatures.
4. Add food following your recipe. For optimal food release, we recommend you oil the surface or food to your liking (D).
IMPORTANT: The temperature of your Griddle may exceed your temperature readout. Damage to the porcelain-enamel coating may occur if temperature exceeds 260°C (500°F).
5. Clean or scrape minor cooking debris during cooking by pushing food residue and debris to the rear grease slot (E).
NOTE: For larger amounts of grease and debris, we recommend turning off the burners prior to scraping.

Caring for your Griddle:

- Clean after each use.
- Hand wash the Griddle with mild dish washing liquid. Dry it thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- With the burners off and the Griddle still warm, pour a little bit of water on the surface. Then use a spatula to scrape away food residue.
- To remove extra stubborn food residue, wait until Griddle is cool. Remove Griddle and repeat above steps near kitchen sink.
- Rinse and dry completely.
- Your Griddle is NOT dishwasher safe.
- Do not immerse your Griddle in water.

Tips For Deep Cleaning

Over time your Griddle may build up food residue.

Here is an effective method for removal:

1. Remove as much food residue from the Griddle as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Griddle. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

Manually lighting your barbecue with your Griddle:

Light each individual burner by placing lighter or match stick through holes in the front of your Griddle (F).

Follow the "Manual Lighting" section in your Weber Barbecue Owner's Guide. If you do not have your Owner's Guide or if you have any questions, contact the customer service representative in your area using the contact information on www.weber.com.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use siempre guantes o manoplas de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular el accesorio si está caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No deposite alcohol de ningún tipo sobre el accesorio.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Superficie caliente. No retire el accesorio hasta que esté frío.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use el quemador para marcar con el accesorio.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No pulverice espray de cocina directamente en una barbacoa caliente. Aplíquelo al accesorio únicamente antes del precalentamiento.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque el accesorio en una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Ignorar estas indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

Cómo cocinar con la plancha:

IMPORTANTE: Vacíe siempre la bandeja de goteo antes de cocinar con la plancha.

1. Baje o saque de la barbacoa el soporte para calentar y retire las rejillas de cocción (A).
NOTA: No quite las barras Flavorizer.
2. Usando guantes o manoplas de barbacoa, tome la plancha y colóquela sobre los bordes frontal y posterior del compartimento de cocción. Compruebe que la superficie de cocción esté nivelada (B).
IMPORTANTE: Si usa una barbacoa inteligente WEBER, evite el contacto con la sonda de temperatura situada en la parte trasera del compartimento de cocción (C).
3. Precaliente la barbacoa y la plancha a la temperatura deseada durante, al menos, 15 minutos. Hágalo durante más tiempo si la temperatura es muy alta.
4. Añada los alimentos siguiendo las indicaciones de la receta. Para que los alimentos no se peguen, recomendamos engrasar la superficie o los alimentos con aceite al gusto (D).
IMPORTANTE: La temperatura de la plancha puede ser superior a la lectura de temperatura. El revestimiento vitrificado puede sufrir daños si la temperatura sobrepasa los 260 °C.
5. Limpie o rasque las pequeñas acumulaciones de impurezas que se forman durante la cocción empujando los residuos de comida hacia la ranura de grasa posterior (E).
NOTA: Para acumulaciones mayores de impurezas y grasa, recomendamos apagar los quemadores antes de raspar.

Cuidado de la plancha:

- Limpie la plancha después de cada uso.
- Lave a mano la plancha usando un líquido lavavajillas suave. Séquela bien con un paño suave o papel de cocina.
- Con los quemadores apagados y la plancha todavía caliente, vierta un poco de agua en la superficie. A continuación, use una espátula para raspar los residuos de alimentos.
- Si los residuos de alimentos están demasiado incrustados, espere a que se enfríe la plancha antes de intentar eliminarlos. Saque la plancha y repita los pasos descritos anteriormente cerca de un fregadero.
- Enjuague la plancha y séquela completamente.
- La plancha NO es apta para lavavajillas.
- No sumerja la plancha en agua.

Consejos para la limpieza en profundidad:

La plancha puede acumular residuos de alimentos con el paso del tiempo. El método descrito a continuación resulta eficaz para su eliminación:

1. Trate de eliminar, en la máxima medida posible, los residuos de alimentos de la plancha.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique la pasta generosamente a la plancha. La capa deberá ser lo suficientemente gruesa como para cubrir el accesorio por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o una noche completa. Agregue más bicarbonato de sodio y frote con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Aclare y seque.

NOTA: Para eliminar residuos de alimentos demasiado incrustados, vierta vinagre en la pasta antes de limpiar. Cuando deje de burbujear, siga frotando y aclare.

Encendido manual de la barbacoa con la plancha instalada:

Encienda cada quemador individualmente usando un encendedor o pasando una cerilla por los orificios delanteros de la plancha (F).

Siga las indicaciones descritas en la sección "Encendido manual" de la guía del propietario de su barbacoa Weber. Si ha extraviado la guía del propietario o tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información disponible en www.weber.com

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Portez toujours des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour manipuler un accessoire chaud.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'ajoutez aucun type d'alcool à votre accessoire.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Surface chaude. Ne retirez pas l'accessoire tant qu'il n'est pas froid.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas le brûleur de saisie avec votre accessoire.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vaporisez pas de spray de cuisson directement sur un barbecue chaud. Appliquez ce spray sur l'accessoire uniquement avant le préchauffage.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Ne déposez pas votre accessoire sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.

Le non-respect de ces AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE pourrait provoquer des blessures corporelles graves ou bien un incendie ou une explosion, causant à leur tour des dommages matériels.

Cuisson avec votre plancha :

IMPORTANT : Videz toujours votre lèchefrite avant la cuisson avec votre plancha.

1. Abaissez ou retirez la grille de réchauffage de votre barbecue et retirez les grilles de cuisson (A).
N. B. : Ne retirez pas les barres Flavorizer.
2. Enfilez des gants ou des maniques pour barbecue, prenez votre plancha et placez-la sur les rebords avant et arrière de la cuve de cuisson. Vérifiez que la surface de cuisson est plane (B).
IMPORTANT : Pour les barbecues connectés WEBER, évitez tout contact avec la sonde de température à l'arrière de la cuve (C).
3. Préchauffez votre barbecue et votre plancha à la température souhaitée pendant au moins 15 minutes. Prévoyez plus de temps pour des températures plus élevées.
4. Ajoutez les aliments en suivant votre recette. Pour retirer facilement les aliments, nous vous recommandons d'huiler la surface ou les aliments à votre convenance (D).
IMPORTANT : La température de votre plancha peut être supérieure à la température affichée. Le revêtement émaillé risque d'être endommagé si la température dépasse 260 °C.
5. Nettoyez ou grattez les petits débris de cuisson pendant la cuisson en poussant les résidus d'aliments vers la goulotte arrière de récupération des graisses (E).
N. B. : Dans le cas de quantités de graisse et de débris plus importantes, nous recommandons d'éteindre les brûleurs avant de gratter.

Entretien de votre plancha :

- Nettoyez-la après chaque utilisation.
- Lavez la plancha à la main avec du liquide vaisselle doux. Essuyez-la soigneusement avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.
- Brûleurs éteints, versez un peu d'eau sur la surface, alors que la plancha est encore chaude. Ensuite, utilisez une spatule pour raclez les résidus alimentaires.
- Pour éliminer les résidus d'aliments tenaces, attendez que la plancha soit froide. Retirez la plancha et recommencez les étapes ci-dessus près de l'évier.
- Rincez la plancha et séchez-la soigneusement.
- La plancha NE passe PAS au lave-vaisselle.
- N'immergez pas votre plancha dans l'eau.

Conseils pour un nettoyage approfondi :

Les résidus d'aliments peuvent s'accumuler sur votre plancha au fil du temps. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Retirez autant de résidus alimentaires que possible de la plancha.
2. Mélangez trois volumes de bicarbonate de soude avec un volume d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la plancha. Elle doit être suffisamment épaisse pour la recouvrir totalement.
4. Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Ajoutez davantage de bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

N. B. : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétilllement, puis continuez à frotter et rincez.

Allumage manuel de votre barbecue avec votre plancha :

Allumez chaque brûleur en plaçant un briquet ou une allumette à travers les trous sur le devant de votre plancha (F).

Suivez la section « Allumage manuel » du mode d'emploi de votre barbecue Weber. Si vous ne disposez pas du mode d'emploi ou si vous avez des questions, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur www.weber.com.



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

- ⚠ **WARNUNG:** Trage beim Handhaben von heißen Zubehörteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠ **WARNUNG:** Verwende keine Art von Alkohol für dein Zubehör.
- ⚠ **WARNUNG:** Heiße Oberfläche. Zubehör erst herausnehmen, wenn es abgekühlt ist.
- ⚠ **WARNUNG:** Verwende den Brenner der Sear Zone nicht mit deinem Zubehör.
- ⚠ **WARNUNG:** Sprühe Grillspray nicht direkt in den heißen Grill. Bringe es ausschließlich vor dem Vorheizen auf das Zubehör auf.
- ⚠ **VORSICHT:** Dein Zubehör darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgelegt werden.

Das Nichtbeachten der mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise kann ernsthafte Personenschäden oder Todesfälle nach sich ziehen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen.

Grillen mit deiner Grillplatte:

WICHTIG: Die Tropfschale immer leeren, bevor du mit deiner Grillplatte grillst.

1. Senke den Warmhalterost in deinem Grill ab oder nimm ihn heraus und nimm die Grillroste (A) heraus.
HINWEIS: Die Flavorizer Bars nicht herausnehmen.
2. Verwende Grillhandschuhe, nimm deine Grillplatte und lege sie auf die vordere und hintere Leiste der Grillkammer auf. Überprüfe, ob die Grillfläche eben ist (B).
WICHTIG: Bei der Verwendung eines WEBER Smart Grills vermeide die Berührung mit dem Temperaturfühler in der Rückseite der Grillkammer (C).
3. Heize deinen Grill und die Grillplatte mindestens 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur vor. Plane bei höheren Temperaturen zusätzliche Zeit ein.
4. Gib das Grillgut nach deinem Rezept hinzu. Für ein optimales Ablösen der Speisen empfehlen wir, die Oberfläche oder das Grillgut nach Belieben einzuölen (D).
WICHTIG: Die Temperatur deiner Grillplatte kann die Temperaturanzeige überschreiten. Eine Beschädigung der porzellanemaillierten Beschichtung kann auftreten, wenn die Temperatur 260°C übersteigt.
5. Kleinere Grillrückstände während des Grillens reinigen oder abschaben, indem Speisereste in den hinteren Fettschlitz (E) geschoben werden.
HINWEIS: Für größere Mengen an Fett und Rückständen empfehlen wir, die Brenner vor dem Abschaben auszuschalten.

Pflege deiner Grillplatte:

- Nach jedem Gebrauch reinigen.
- Die Grillplatte von Hand mit einem milden Spülmittel abwaschen. Anschließend gründlich mit einem weichen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.
- Gieße bei ausgeschalteten Brennern und noch warmer Grillplatte etwas Wasser auf die Oberfläche. Dann mit einem Wender etwaige Speisereste abschaben.
- Um besonders hartnäckige Essensreste zu entfernen, warte, bis die Grillplatte abgekühlt ist. Die Grillplatte herausnehmen und die obigen Schritte an der Küchenspüle wiederholen.
- Gründlich abspülen und trocknen.
- Deine Grillplatte ist NICHT spülmaschinenfest.
- Die Grillplatte nicht in Wasser tauchen.

Tipps für eine besonders gründliche Reinigung:

Auf deiner Grillplatte können sich mit der Zeit Speisereste ablagern. Hier ist eine effektive Methode zum Entfernen dieser Ablagerungen:

1. Entferne so viele Speisereste wie möglich von der Grillplatte.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf der Grillplatte auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung einige Stunden lang oder über Nacht einwirken. Gib weiteres Backpulver darüber und schrubbe mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm ab.
5. Abspülen und trocknen lassen.

HINWEIS: Bei besonders hartnäckigen Rückständen schütte Essig über die Paste, bevor du sie entfernst. Wenn die zischende Reaktion nachlässt, schrubbe und spüle weiter.

Manuelles Anzünden des Grills mit deiner Grillplatte:

Zünde jeden einzelnen Brenner an, indem du einen Anzünder oder ein Streichholz durch die Löcher an der Vorderseite deiner Grillplatte (F) steckst.

Alle Hinweise im Abschnitt „Manuelles Anzünden“ im Benutzerhandbuch deines Weber-Grills müssen beachtet werden. Falls du keinen Zugang zum Benutzerhandbuch oder noch Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf www.weber.com.

- ⚠ **VAROITUS:** Käsittele kuumia tarvikkeita lämmönkestävillä grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.
- ⚠ **VAROITUS:** Lisävarusteeseen ei saa lisätä minkäänlaista alkoholia.
- ⚠ **VAROITUS:** Kuuma pinta. Poista lisävaruste vasta, kun se on jäähtynyt.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä ruskistuspolttinta lisävarusteen kanssa.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä suihkuta suihketta suoraan kuumaan grilliin. Sitä tulee suihkuttaa ainoastaan ennen lisävarusteen esilämmittämistä.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Älä aseta lisävarustetta lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.

Näiden VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin, tulipaloon tai räjähdykseen ja aiheuttaa omaisuusvahinkoja.

Parilan käyttö:

TÄRKEÄÄ: Tyhjennä tiputusastia aina ennen parilan käyttämistä.

1. Laske tai poista lämmitysteline grillistä ja poista grilliritilät (A). **HUOMAA:** Älä poista Flavorizer Bars -tankoja.
2. Käytä grillikintaita, tartu parilaan ja aseta se grillaustilan etu- ja takareunan kielekkeiden varaan. Varmista, että grillausalue on vaakatasossa (B). **TÄRKEÄÄ:** Vältä koskettamasta grillaustilan takaosassa sijaitsevaan lämpötila-anturiin WEBER-älygrilliä käytettäessä (C).
3. Kuumenna grilliä ja parilaa haluttuun lämpötilaan vähintään 15 minuuttia. Varaa aikaa korkeampiin lämpötiloihin.
4. Lisää ruoka ohjeen mukaisesti. Suosittelemme öljymään tuotteen pinnan tai ruoan haluamallasi tavalla, jotta ruoka irtaantuu hyvin parilasta (D). **TÄRKEÄÄ:** Parilan lämpötila saattaa ylittää lämpötilalukeman. Posliiniemalipinnoite voi vaurioitua, jos lämpötila ylittää 260 °C.
5. Puhdista tai kaavi vähäiset ruoantähteet kypsennyksen aikana työntämällä ne takaosan rasva-aukkoon (E). **HUOMAA:** Jos rasvaa ja likaa on paljon, suosittelemme polttimien sammuttamista ennen kaapimista.

Parilan hoito:

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Pese parila käsin miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.
- Kun polttimet on sammutettu ja parila on vielä lämmin, kaada pinnalle hieman vettä. Kaavi sitten ruokajäämät pois lastalla.
- Jos haluat poistaa pinttyneet ruokajäämät, odota, kunnes parila on jäähtynyt. Poista parila ja toista edellä olevat vaiheet keittiön pesualtaan lähellä.
- Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Parila EI kestä konepesua.
- Parilaa ei saa upottaa veteen.

Vinkkejä syväpuhdistukseen:

Parilaan voi kertyä ajan mittaan ruokajäämiä. Tässä on tehokas poistotapa:

1. Poista ruokajäämät parilasta mahdollisimman tarkasti.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnaa.
3. Levitä tahnaa runsaasti parilaan. Peitä pinta kauttaaltaan tahnalla.
4. Jätä tahna parilaan muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada parilaan lisää ruokasoodaa ja puhdista hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen pinttyneet tahrat saa irtomaan kaatamalla etikkaa tahnan päälle juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee.

Grillin sytyttäminen manuaalisesti, kun parila on paikallaan:

Sytytä polttimet asettamalla sytytin tai tulitikku parilan etuosassa olevien reikien läpi (F).

Noudata Weber-grillin omistajan oppaan lukua "Manuaalinen sytytys". Jos sinulla ei ole omistajan opasta tai sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Saat yhteystiedot verkkosivuiltamme osoitteesta www.weber.com.



- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du håndterer varmt tilbehør.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk noen type alkohol på tilbehøret.
- ⚠ **ADVARSEL:** Varm overflate. Ikke fjern tilbehøret før det er avkjølt.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk Sear-brenneren sammen med tilbehøret.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke spray formfett direkte på en varm grill. Påføres tilbehøret kun før forvarming.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Du må ikke plassere tilbehøret på en brennbar overflate, på glass eller en overflate som ikke tåler varme.

Hvis du ikke følger ADVARSEL- og FORSIKTIG-reglene, kan det forårsake alvorlig personskade, forårsake brann eller eksplosjon som fører til materiell skade.

Tilberede mat med stekeplaten:

VIKTIG: Tøm alltid dryppformen før du lager mat med stekeplaten.

1. Senk eller fjern varmekyllen på grillen, og fjern grillristene (A).
MERK: Ikke fjern flavorizer bars.
2. Grip stekeplaten med grillvotter eller hansker, og sett den på den fremre og bakre kanten på grillboksen. Kontroller at stekeplaten er i vater (B). **VIKTIG:** Hvis du bruker en WEBER smartgrill, må du passe på at du ikke kommer i kontakt med temperaturføleren bak på grillboksen (C).
3. Forvarm grillen og stekeplaten til ønsket temperatur i minst 15 minutter. Bruk lengre tid for høyere temperaturer.
4. Legg på maten i henhold til oppskriften. Vi anbefaler å olje overflaten eller maten for å unngå at den setter seg fast (D).
VIKTIG: Stekeplatens temperatur kan være høyere enn temperaturen som vises. Det kan oppstå skade på porselensemalerbelegget hvis temperaturen overstiger 260 °C.
5. Rengjør eller skrap av mindre rester under tilberedningen ved å skyve restene ned i fettrennen bak på platen (E).
MERK: For større mengder fett og rester anbefaler vi å skru av brennerne før platen skrapes ren.

Ta vare på stekeplaten:

- Rengjøres etter hver bruk.
- Vask stekeplaten for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk den grundig med en myk klut eller kjøkkenpapir.
- Hell litt vann på overflaten mens brennerne er slått av og stekeplaten fortsatt er varm. Bruk deretter en stekespade til å skrape bort matrester.
- Vent til stekeplaten er avkjølt før du fjerner vanskelige matrester. Fjern stekeplaten og gjenta trinnene ovenfor ved kjøkkenvasken.
- Skyll godt og tørk grundig.
- Stekeplaten tåler IKKE oppvaskmaskin.
- Stekeplaten må ikke bløtlegges i vann.

Tips til dyprengjøring:

Over tid kan det samle seg matrester på stekeplaten. Her er en effektiv metode for fjerning:

1. Fjern så mye matrester som mulig fra stekeplaten.
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann. Det dannes en pasta.
3. Påfør rikelig med pasta på stekeplaten. Den skal være tykk nok til å dekke helt.
4. La blandingen stå i noen timer eller over natten. Tilsett mer bakepulver, og børst med en skånsom nylonbørste eller svamp.
5. Skyll og tørk godt av.

MERK: Ekstra vanskelige rester kan fjernes ved å helle eddik over pastaen like før rengjøring. Fortsett å skrubbe når det har sluttet å boble og frese, og skyll til slutt.

Tenne grillen manuelt med stekeplaten:

Tenn hver enkelt brenner ved å stikke en tenner eller en fyrstikk gjennom hullene foran på stekeplaten (F).

Følg beskrivelsen i "Manuell opptenning" i brukerveiledningen for Weber-grillen din. Hvis du ikke har brukerveiledningen eller har andre spørsmål, kan du kontakte kundeservice i ditt nærområde ved å bruke kontaktopplysningene på www.weber.com.

- ⚠ **ADVARSEL:** Brug altid varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du håndterer varmt tilbehør.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hæld ingen former for alkohol på tilbehøret.
- ⚠ **ADVARSEL:** Overfladen er varm. Fjern ikke tilbehøret, før det er kølet af.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke Sear-brænderen sammen med tilbehøret.
- ⚠ **ADVARSEL:** Spray ikke madlavningsspray direkte på en varm grill. Må kun anvendes på tilbehøret før forvarmning.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Stil ikke tilbehøret på en brændbar overflade, glas eller andre overflader, der kan beskadiges af varme.

Hvis du ikke følger anvisninger markeret med ADVARSEL og FORSIGTIG, kan det medføre alvorlige personskader, eller det kan resultere i en brand eller eksplosion, som kan forårsage materielle skader.

Tilberedning med stegepladen:

VIGTIGT: Tøm altid drypbakken, før du bruger stegepladen.

1. Sænk eller fjern varmekilden på grillen, og fjern grillristene (A).
BEMÆRK: Fjern ikke Flavorizer Bars.
2. Tag grillhandsker på, tag stegepladen, og sæt den på grillboksens forreste og bageste kanter. Sørg for, at grilloverfladen er plan (B).
VIGTIGT: På WEBER smart-grill bør du undgå at røre temperaturføleren, der sidder bag på grillboksen (C).
3. Forvarm grillen og stegepladen til den ønskede temperatur i mindst 15 minutter. Giv ekstra tid ved højere temperaturer.
4. Læg maden på ifølge opskriften. For at sikre, at maden nemt kan tages af, anbefaler vi, at du smører overfladen eller maden med olie (D).
VIGTIGT: Temperaturen på stegepladen kan overstige din temperaturlæsning. Porcelænsemaljen kan blive beskadiget, hvis temperaturen overstiger 260 °C.
5. Rengør eller skrab mindre madrester af under tilberedningen ved at skubbe madrester og snavs ind i den bageste fedtåbning (E).
BEMÆRK: Hvis der er større mængder fedt og snavs, anbefaler vi, at du slukker for brænderne, før du skraber.

Vedligeholdelse af stegepladen:

- Rengør efter hver brug.
- Vask stegepladen i hånden med et mildt opvaskemiddel. Tør den grundigt med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.
- Mens brænderne er slukket, og stegepladen stadig er varm, skal du hælde lidt vand på overfladen. Brug derefter en paletkniv til at skrabe madrester væk.
- Vent, indtil stegepladen er kølet af, før du fjerner meget genstridige madrester. Fjern stegepladen, og gentag ovenstående trin nær køkkenvasken.
- Skyl og tør den helt.
- Stegepladen tåler IKKE maskinopvask.
- Nedsænk ikke stegepladen i vand.

Tips til grundig rengøring:

Der kan ophobe sig madrester på stegepladen over tid.

Her er en effektiv metode til at fjerne dem:

1. Fjern så mange madrester fra stegepladen som muligt.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, indtil du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på stegepladen. Den skal være tyk nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en ikke-slibende nylonbørste eller svamp.
5. Skyl stegepladen af, og tør den.

BEMÆRK: Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrubbe og skylle.

Manuel optænding af grillen med stegepladen:

Tænd hver enkelt brænder ved at sætte en lighter eller tændstik gennem hullerne foran på stegepladen (F).

"Følg afsnittet "Manuel optænding" i brugervejledningen til din Weber-grill. Hvis du ikke har brugervejledningen, eller hvis du har spørgsmål, kan du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved hjælp af kontaktoplysningerne på www.weber.com.



- ⚠ **VARNING!** Bär alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med SS-EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar varma tillbehör.
- ⚠ **VARNING!** Tillsätt inte någon form av alkohol i/på tillbehöret.
- ⚠ **VARNING!** Het yta. Ta inte bort tillbehöret förrän det har svalnat.
- ⚠ **VARNING!** Använd inte Sear-brännaren tillsammans med tillbehöret.
- ⚠ **VARNING!** Spreja inte matlagningsspray direkt på en varm grill. Applicera endast på tillbehöret innan det förvärms.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Lägg inte ifrån dig tillbehöret på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av värmen.

Om du inte följer all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER finns risk för allvarliga personskador, brand eller explosion som kan leda till egendomsskador.

Tillagning med ditt stekbord:

VIKTIGT: Töm alltid droppformen innan du tillagar maten på stekbordet.

1. Sänk ner eller ta bort grillens värmehylla och ta bort grillgallret (A). **OBS! Ta inte bort Flavorizer Bars.**
2. Ta på dig grillhandskar eller grillvantar, ta tag i gjutjärnsfatet och placera det på de främre och bakre kanterna i grilllådan. Kontrollera att tillagningsytan är plan (B).
VIKTIGT: Om du använder en smart grill från WEBER ska du inte röra temperaturgivaren baktill på grilllådan (C).
3. Förvärm grillen och stekbordet till önskad temperatur i minst 15 minuter. Ge extra tid för högre temperaturer.
4. Tillsätt mat efter ditt recept. För att undvika att maten fastnar rekommenderar vi att du oljar in ytan eller maten efter eget tycke (D). **VIKTIGT:** Temperaturerna på ditt stekbord kan bli högre än vad temperaturavläsningen visar. Porcelainmaljeringen kan skadas om temperaturen överstiger 260 °C.
5. Rengör eller skrapa bort mindre matrester under tillagningen genom att trycka matrester och rester till den bakre fettskåran (E). **OBS! För större mängder fett och smuts rekommenderar vi att du stänger av brännarna innan du skrapar av.**

Skötsel av ditt stekbord:

- Rengör efter varje användning.
- Diska gjutjärnsgallret för hand med mildt diskmedel. Torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.
- Ha brännarna avstängda och håll lite vatten på ytan medan stekbordet fortfarande är varmt. Skrapa sedan bort matrester med en grillspade.
- För att få bort matrester som har fastnat låter du stekbordet svalna. Ta bort stekbordet och upprepa stegen ovan i närheten av diskhon.
- Skölj av och torka helt torr.
- Stekbordet tål INTE maskindisk.
- Sänk inte ner stekbordet i vatten.

Tips för djuprengöring:

Med tiden kan matrester fastna på stekbordet. Så här avlägsnar du dessa på ett effektivt sätt:

1. Ta bort så mycket matrester som möjligt från stekbordet.
2. Blanda sedan tre delar bikarbonat med en del vatten. Blanda tills du får en tjock smet.
3. Applicera ett rikligt lager av smeten på stekbordet. Det ska vara tillräckligt mycket för att täcka det helt.
4. Låt smeten verka i några timmar, eller till och med över natten. Håll på mer bikarbonat och skrubba med en skonsam tvättsvamp eller en vanlig diskborste i nylon.
5. Skölj av och torka.

OBS! Om du har extra tuffa rester kan du hälla vinäger över smeten innan du börjar skrubba. När det slutar bubbla kan du fortsätta skrubba och skölja av.

Manuell tändning av grillen med stekbord:

Tänd varje enskild brännare genom att placera tändaren eller tändstickan genom hålen på framsidan av stekbordet (F).

Följ anvisningarna i avsnittet "Manuell tändning" i bruksanvisningen till din Weber-grill. Om du inte har någon ägarhandbok eller om det är något du undrar över, kontakta din lokala kundservice via kontaktinformationen på www.weber.com.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het oppakken van een hete accessoire.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Doe geen alcohol in welke vorm dan ook op je accessoire.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het oppervlak wordt heet. Verwijder het accessoire niet voordat dit is afgekoeld.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de sear brander niet met je accessoire.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Spuit bakspray niet rechtstreeks in een hete barbecue. Alleen vóór het voorverwarmen op het accessoire aanbrengen.
- ⚠ **PAS OP:** Plaats het accessoire niet op een brandbaar oppervlak, glazen oppervlak of hittegevoelig oppervlak.

Wanneer je de aanwijzingen met betrekking tot WAARSCHUWING en PAS OP niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel, brand of een explosie met schade aan eigendommen.

Koken met de bakplaat:

BELANGRIJK: Leeg de lekbak altijd voordat je gaat koken met de bakplaat.

1. Laat het warmhoudrek op je barbecue zakken of haal het weg, en verwijder de grillroosters (A). **LET OP:** Verwijder de Flavorizer Bars niet.
2. Gebruik barbecuehandschoenen of wanten om de bakplaat vast te pakken en plaats de bakplaat op de voor- en achterrand van de ketel/kuip. Controleer of het kookoppervlak waterpas is (B). **BELANGRIJK:** Wanneer je een WEBER-smart barbecue gebruikt, vermijd contact met de temperatuursensor achter in de ketel/kuip (C).
3. Verwarm je barbecue en bakplaat minimaal 15 minuten voor op de gewenste temperatuur. Geef extra tijd voor hogere temperaturen.
4. Voeg ingrediënten toe volgens je recept. We raden aan om het oppervlak of voedsel naar wens met olie te bestrijken (D) zodat het voedsel niet aan de bakplaat blijft plakken. **BELANGRIJK:** De temperatuur van je bakplaat kan hoger zijn dan je temperatuuraflezing. Er kan schade ontstaan aan de met porselein geëmailleerde coating als de temperatuur hoger wordt dan 260°C.
5. Reinig de plaat door etensresten tijdens het bakken naar de achterste vetsleuf (E) te vegen of te schrappen. **LET OP:** Bij grotere hoeveelheden vet en vuil raden we aan om de branders uit te schakelen voordat je gaat schrappen.

Onderhoud van de bakplaat:

- Reinig na elk gebruik.
- Was de bakplaat met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog goed af met een zachte doek of keukenpapier.
- Giet, als de branders uit zijn en de bakplaat nog warm is, een beetje water op het oppervlak. Schraap vervolgens met een spatel voedselresten weg.
- Wacht tot de bakplaat is afgekoeld om hardnekkige voedselresten te verwijderen. Verwijder de bakplaat en herhaal de bovenstaande stappen bij de gootsteen.
- Afspoelen en volledig afdrogen.
- De bakplaat is NIET vaatwasserbestendig.
- Dompel de bakplaat niet onder in water.

Tips voor een grondige reiniging:

Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op de bakplaat ophopen. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

1. Verwijder zoveel mogelijk losse voedselresten van de bakplaat.
2. Meng drie delen baking soda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op de bakplaat. Deze moet dik genoeg zijn om het oppervlak volledig te bedekken.
4. Laat het mengsel een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer soda toe en boen met een niet-schurende nylon borstel of spons schoon.
5. Spoel af en maak droog.

LET OP: Voor extra hardnekkige resten giet je wat azijn over de pasta voor je gaat schoonmaken. Zodra de bruisende reactie is gestopt, ga je door met schrobben en spoelen.

Je barbecue met bakplaat handmatig aansteken:

Steek de branders aan door een aansteker of lucifer door de gaten aan de voorkant van de bakplaat te steken (F).

Volg het gedeelte 'Handmatige aansteken' in de gebruikershandleiding van je Weber-barbecue. Als je geen gebruikershandleiding hebt of andere vragen hebt, neem je contact op met de klantenservice via de contactgegevens op www.weber.com.

- ⚠ **AVVERTENZA:** Quando si usa un accessorio caldo, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non usare alcun tipo di alcol sull'accessorio.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Superficie calda. Non rimuovere l'accessorio finché non si è raffreddato.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare la Sear Station con l'accessorio.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non spruzzare l'olio spray da cucina direttamente sul barbecue caldo. Applicare sull'accessorio solo prima del preriscaldamento.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non posizionare l'accessorio su una superficie combustibile, vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.

Il mancato rispetto di questi messaggi di AVVERTENZA e ATTENZIONE può causare gravi lesioni personali, incendi o esplosioni, e danni materiali.

Cottura con la piastra:

IMPORTANTE: Svuotare sempre la leccarda prima di cuocere utilizzando la piastra.

1. Abbassare o rimuovere la griglia di riscaldamento sul barbecue e rimuovere le griglie di cottura (A).
NOTA: Non rimuovere le barre flavorizer.
2. Indossando guanti da barbecue o muffole, afferrare la piastra e posizionarla sulle sporgenze anteriore e posteriore del braciere. Verificare che la superficie di cottura sia in piano (B).
IMPORTANTE: Se si usa un barbecue intelligente WEBER, evitare il contatto con la sonda di temperatura nella parte posteriore del braciere (C).
3. Preriscaldare il barbecue e la piastra alla temperatura desiderata per almeno 15 minuti. Consentire un tempo aggiuntivo per temperature più elevate.
4. Aggiungere gli alimenti seguendo la ricetta. Per evitare che il cibo si attacchi, consigliamo di oliare la superficie o il cibo, a proprio piacimento (D).
IMPORTANTE: La temperatura della piastra potrebbe superare quella indicata. Se la temperatura supera i 260 °C, il rivestimento in smalto potrebbe danneggiarsi.
5. Durante la cottura, rimuovere o raschiare i residui di cibo più piccoli facendoli cadere nella fessura posteriore per il grasso (E).
NOTA: Per residui più consistenti, si consiglia di spegnere i bruciatori prima di effettuare il raschiamento.

Cura della piastra:

- Pulire dopo ogni utilizzo.
- Lavare la piastra a mano con detersivo per piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.
- Con i bruciatori spenti e la piastra ancora calda, versare un po' d'acqua sulla superficie. Quindi, utilizzare una spatola per rimuovere i residui di cibo.
- Per rimuovere i residui di cibo più ostinati, attendere che la piastra si sia raffreddata. Rimuovere la piastra e ripetere i passaggi precedenti vicino al lavello della cucina.
- Risciacquare e far asciugare completamente.
- La piastra NON è lavabile in lavastoviglie.
- Non immergere la piastra in acqua.

Consigli per una pulizia approfondita:

Con il tempo, sulla piastra possono accumularsi residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

1. Rimuovere il più possibile i residui di cibo dalla piastra.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare generosamente la pasta alla piastra. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciare agire la pasta per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola di nylon non abrasiva o una spugna.
5. Risciacquare e asciugare.

NOTA: Per i residui più ostinati, versare dell'aceto sulla pasta appena prima della pulizia. Al termine della reazione, continuare a strofinare e risciacquare.

Accensione manuale del barbecue con la piastra:

Accendere ogni singolo bruciatore posizionando un accendino o fiammifero attraverso i fori nella parte anteriore della piastra (F).

Seguire la sezione "Accensione manuale" nella Guida utente del barbecue Weber. Se non si dispone della Guida utente o in caso di domande, contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto su www.weber.com.

- ⚠ **AVISO:** Use sempre luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear um acessório quente.
- ⚠ **AVISO:** Não adicione qualquer tipo de álcool ao seu acessório.
- ⚠ **AVISO:** Superfície quente. Não retire os acessórios até que estejam frios.
- ⚠ **AVISO:** Não utilize o queimador para selar com o seu acessório.
- ⚠ **AVISO:** Não pulverize spray para cozinhar diretamente num grelhador quente. Aplique no seu acessório apenas antes do pré-aquecimento.
- ⚠ **CUIDADO:** Não coloque o seu acessório sobre uma superfície combustível, de vidro ou numa superfície que possa sofrer danos devido ao calor.

A inobservância das indicações de AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos ou morte ou pode resultar em incêndio ou explosão, provocando danos materiais.

Cozinhar com a sua Placa:

IMPORTANTE: Esvazie sempre o seu recipiente de recolha antes de cozinhar com a sua Placa.

1. Baixe ou retire a grelha de aquecimento do seu grelhador e retire as grelhas de cozedura (A).
NOTA: Não remova as barras Flavorizer.
2. Usando luvas de barbecue, agarre a sua Placa e coloque-a sobre os rebordos da cookbox à frente e atrás. Verifique se a superfície de cozedura está nivelada (B).
IMPORTANTE: Se estiver a usar um grelhador inteligente WEBER, evite o contacto com a sonda de temperatura com a parte de trás da cookbox (C).
3. Pré-aqueça o grelhador e a Placa à temperatura pretendida durante, pelo menos, 15 minutos. Pode ser necessário mais tempo para temperaturas mais altas.
4. Adicione os alimentos de acordo com a sua receita. Para os alimentos não colarem, recomendamos que unte a superfície ou os alimentos ao seu gosto (D).
IMPORTANTE: A temperatura da sua Placa pode exceder a temperatura indicada. Podem ocorrer danos no revestimento esmaltado se a temperatura exceder 260 °C.
5. Limpe ou raspe pequenos resíduos durante a cozedura, empurrando os resíduos de alimentos para a ranhura de gordura traseira (E).
NOTA: Para maiores quantidades de gordura e resíduos, recomendamos desligar os queimadores antes de raspar.

Conservação da sua Placa:

- Limpar após cada utilização.
- Lave a Placa à mão com detergente líquido suave. Seque bem com um pano macio ou papel de cozinha.
- Com os queimadores desligados e a Placa ainda morna, verta um pouco de água na superfície. De seguida, use uma espátula para raspar os resíduos de alimentos.
- Para remover resíduos de alimentos mais resistentes, aguarde até a Placa estar fria. Retire a Placa e repita os passos acima junto ao lava-louça da cozinha.
- Enxague e seque bem.
- A Placa NÃO pode ser lavada na máquina.
- Não mergulhe a Placa em água.

Dicas para uma Limpeza Profunda:

Com o passar do tempo, a sua Placa pode acumular resíduos de alimentos. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

1. Remova o máximo possível de resíduos de alimentos da Placa.
2. Misture três partes de bicarbonato de sódio e uma parte de água. Irá formar-se uma pasta.
3. Aplique uma quantidade generosa de pasta na Placa. Deve ser uma camada espessa o suficiente para revestir na totalidade.
4. Deixe a mistura atuar durante algumas horas ou de um dia para o outro. Acrescente mais bicarbonato de sódio e esfregue com uma escova ou esponja de nylon não abrasiva.
5. Enxague e seque.

NOTA: No caso de resíduos mais persistentes, verta vinagre sobre a pasta mesmo antes de limpar. Quando a efervescência começar, continue a esfregar e enxague.

Acender o grelhador manualmente com a sua Placa:

Acenda cada queimador individual, colocando um isqueiro ou fósforo através dos orifícios na frente da sua Placa (F).

Siga a secção "Acender manualmente" no Manual do proprietário do seu grelhador Weber. Se não tiver o seu Manual do Proprietário ou no caso de dúvidas, entre em contacto com o representante do apoio ao cliente da sua área, utilizando as informações de contacto em www.weber.com.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi gorących akcesoriów należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy polewać akcesorium alkoholem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Gorąca powierzchnia. Nie wyjmować akcesorium, dopóki nie ostygnie.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie korzystać z akcesorium wraz z palnikiem do opiekania.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie spryskiwać gorącego grilla sprayem do gotowania. Nanieść olej na akcesoria tylko przed rozgrzewaniem.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie umieszczać gorącego akcesorium na łatwopalnych powierzchniach, szkło oraz powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.

Zignorowanie **OSTRZEŻEŃ** i **ZASAD OSTROŻNOŚCI** może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci bądź spowodować pożar lub wybuch skutkujące zniszczeniem mienia.

Przyrządzanie z wykorzystaniem płyty:

WAŻNE: Przed rozpoczęciem grillowania na płycie należy zawsze opróżnić tackę ociekową.

1. Opuść lub wyjmij z grilla ruszt do podgrzewania i wyjmij ruszty do grillowania **(A)**.

UWAGA: Nie wyjmuj szyn aromatyzujących *Flavorizer Bars*.

2. Załóż rękawice do grillowania, chwyć płytę i połóż ją na wystęпах z przodu i z tyłu komory grillowania. Sprawdź, czy powierzchnia grillowania jest wypoziomowana **(B)**.

WAŻNE: W przypadku korzystania z inteligentnego grilla marki WEBER nie należy dotykać sondy do pomiaru temperatury z tyłu komory grillowania **(C)**.

3. Rozgrzewaj grill i płytę do żądanej temperatury przez co najmniej 15 minut. W przypadku wyższych temperatur należy uwzględnić dodatkowy czas.

4. Dodaj składniki potrawy zgodnie z przepisem. W celu ograniczenia przywierania składników zalecamy naoliwienie powierzchni lub potrawy zgodnie z własnymi upodobaniami **(D)**.

WAŻNE: Temperatura płyty może w rzeczywistości przekraczać wartość odczytu temperatury.

W razie przekroczenia temperatury 260°C może dojść do uszkodzenia powłoki z emalii porcelanowej.

5. Podczas grillowania usuwaj lub zeskrobuj mniejsze resztki przyrządzanych składników, odprowadzając je do otworu **(E)** w tylnej części urządzenia.

UWAGA: W przypadku większych ilości tłuszczu i zanieczyszczeń zalecamy wyłączenie palników przed rozpoczęciem zeskrobywania.

Pielęgnacja płyty:

- Po każdym użyciu wyczyść akcesorium.
- Umyj płytę ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu do mycia naczyń. Następnie wytrzyj ją dokładnie do sucha za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Przy wytączonych palnikach i jeszcze ciepłej płycie wylej niewielką ilość wody na jej powierzchnię. Następnie za pomocą łopatki zeskrob resztki jedzenia.
- Aby usunąć najbardziej uporczywe resztki jedzenia, poczekaj, aż płyta ostygnie. Zdejmij płytę i powtórz powyższe czynności w pobliżu zlewu kuchennego.
- Oplucz i dokładnie osusz.
- Płyta NIE nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Nie zanurzaj płyty w wodzie.

Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia:

Na płycie mogą z czasem osadzać się resztki jedzenia.

Oto skuteczna metoda usuwania:

1. Usuń możliwie największą ilość resztek jedzenia z powierzchni płyty.
2. Przygotuj roztwór złożony z trzech części sody i jednej części wody. Utworzy się pasta.
3. Nałóż obficie pastę na powierzchnię płyty. Gruba warstwa powinna ją całkowicie pokryć.
4. Pozostaw pastę na kilka godzin lub na noc. Dodaj więcej sody i wyczyść powierzchnię delikatną szczoteczką lub gąbką.
5. Oplucz i wysusz powierzchnię.

UWAGA: W przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można poleć octem. Gdy pasta przestanie musować, wyczyść i oplucz powierzchnię.

Ręczne rozpalanie grilla z płytą:

Rozpalaj poszczególne palniki, umieszczając zapalarkę lub zapatkę w otworach z przodu płyty (F).

Postępuj zgodnie z punktem „Ręczne rozpalanie” w podręczniku użytkownika grilla marki Weber. Jeżeli nie posiadasz podręcznika użytkownika lub jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na stronie www.weber.com.

- ⚠ **WARNING:** Always wear heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.
- ⚠ **WARNING:** Do not add any type of alcohol to your accessory.
- ⚠ **WARNING:** Hot surface. Do not remove accessory until it is cool.
- ⚠ **WARNING:** Do not use the sear burner with your accessory.
- ⚠ **WARNING:** Do not spray cooking spray directly into a hot barbecue. Apply to your accessory only prior to pre-heating.
- ⚠ **CAUTION:** Do not set your accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

Cooking with your Griddle:

IMPORTANT: Always empty your drip pan before cooking with your Griddle.

1. Lower or remove the warming rack on your grill, and remove cooking grates (A). **NOTE:** Do not remove the flavorizer bars.
2. Wearing grill gloves or mitts, grab your Griddle and place your Griddle onto front and back cook box ledges. Verify that the cook surface is level (B). **IMPORTANT:** When using a WEBER smart grill, avoid contact with the temperature probe in the back of the cookbox (C).
3. Preheat your grill and Griddle to desired temperature for at least 15 minutes. Allow additional time for higher temperatures.
4. Add food following your recipe. For optimal food release, we recommend you oil the surface or food to your liking (D). **IMPORTANT:** The temperature of your Griddle may exceed your temperature readout. Damage to the porcelain-enamel coating may occur if temperature exceeds 500°F .
5. Clean or scrape minor cooking debris during cooking by pushing food residue and debris to the rear grease slot (E). **NOTE:** For larger amounts of grease and debris, we recommend turning off the burners prior to scraping.

Caring for your Griddle:

- Clean after each use.
- Hand wash the Griddle with mild dish washing liquid. Dry it thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- With the burners off and the Griddle still warm, pour a little bit of water on the surface. Then use a spatula to scrape away food residue.
- To remove extra stubborn food residue, wait until Griddle is cool. Remove Griddle and repeat above steps near kitchen sink.
- Rinse and dry completely.
- Your Griddle is NOT dishwasher safe.
- Do not immerse your Griddle in water.

Tips For Deep Cleaning:

Over time your Griddle may build up food residue. Here is an effective method for removal:

1. Remove as much food residue from the Griddle as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Griddle. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

Manually lighting your grill with your Griddle:

Light each individual burner by placing lighter or match stick through holes in the front of your Griddle (F).

Follow the "Manual Lighting" section in your Weber Grill Owner's Guide. If you do not have your Owner's Guide or if you have any questions, contact the customer service representative in your area using the contact information on www.weber.com.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při práci s rozpáleným příslušenstvím vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Na příslušenství nenášejte žádný druh alkoholu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Horký povrch. Nesundávejte příslušenství, dokud nevychladne.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte hořák Sear Burner společně s tímto příslušenstvím.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nestříkejte sprej na promazání roštů přímo na horký gril. Použijte jej na příslušenství pouze před přehříváním.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nikdy příslušenství nepokládejte na hořlavý povrch, sklo, nebo na povrchy, které mohou být poškozeny žářem.

Pokud se nebudete řídit těmito VAROVÁNÍMI a UPOZORNĚNÍMI, můžete si způsobit vážná zranění. Nedodržení může mít také za následek vznik požáru či výbuchu, které by mohly vést ke škodám na majetku.

Grilování na planche:

DŮLEŽITÉ: Před grilováním na planche vždy vyprázdněte odkapávací misku.

1. Snízte polohu ohřívacího roštu na grilu nebo jej vyjměte a vyjměte grilovací rošty (A).
POZNÁMKA: Neodstraňujte aromakolejnice Flavorizer Bars.
2. Nasadte si grilovací rukavice nebo chňapky, uchopte planchu a umístěte ji na přední a zadní vodící lišty grilovací vany. Ověřte, zda je grilovací plocha vodorovná (B).
DŮLEŽITÉ: Během pužívání chytrých grilů WEBER se nedotýkejte teplotní jehly v zadní části grilovací vany (C).
3. Gril a planchu přehřívajte alespoň 15 minut na požadovanou teplotu. Pro dosažení vyšších teplot gril přehřívajte po delší dobu.
4. Pokrm vložte na gril podle receptu. Pokud chcete předejít přichycení pokrmu k planche, doporučujeme povrch nebo pokrm potřít olejem podle potřeby (D).
DŮLEŽITÉ: Teplota planchy může být vyšší než hodnota uvedená na teploměru. Pokud teplota překročí 260 °C, může dojít k poškození porcelánem smaltovaného povrchu.
5. Vyčistěte nebo oškrábejte drobné zbytky jídla vzniklé během přípravy o odvedte je do zadního otvoru pro tuk (E).
POZNÁMKA: V případě většího množství tuku a nečistot doporučujeme před seškrábáním hořáky vypnout.

Péče o planchu:

- Po každém použití vyčistěte.
- Planchu ručně umyjte šetrným tekutým prostředkem na mytí nádobí. Pak ji pečlivě osušte jemným hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Když jsou hořáky vypnuté a plancha je stále ještě teplá, nalijte na povrch trochu vody. Potom pomocí škrabky odstraňte zbytky jídla.
- Chcete-li odstranit obzvláště úporné zbytky jídla, počkejte, dokud plancha nevychladne. Vyjměte planchu a opakujte výše uvedené kroky v blízkosti kuchyňského dřezu.
- Nakonec planchu opláchněte vodou a osušte.
- Plancha NENÍ vhodná do myčky na nádobí.
- Planchu neponořujte do vody.

Tipy pro důkladné čištění:

Na planche se mohou časem hromadit usazeniny z jídla.

Zde je účinný způsob odstranění:

1. Z planchy odstraňte co nejvíce přichycených zbytků jídla.
2. Smíchejte tři díly jedlé sody s jedním dílem vody. Vytvoří se čisticí pasta.
3. Tuto pastu naneste v hojném množství na planchu. Vrstva pasty musí příslušenství zcela pokrývat.
4. Směs nechte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a povrch vydrhněte neabrazivním nylonovým kartáčem nebo houbičkou.
5. Opláchněte čistou vodou a osušte.

POZNÁMKA: Úporné nečistoty odstraníte přidáním octa k nanesené pastě bezprostředně před čištěním. Jakmile proběhne reakce a přestane se vytvářet pěna, pokračujte v čištění a pak povrch opláchněte.

Ruční podpálování grilu s planchou:

Zapalte každý hořák umístěním zapalovače nebo zápalky skrz otvory v přední části planchy (F).

Postupujte podle části „Ruční podpálení“ v příručce uživatele grilu Weber. Pokud příručku uživatele grilu nemáte, kontaktujte pracovníky lokálního zákaznického servisu. Kontaktní informace naleznete na stránce www.weber.com.

- ⚠ **VAROVANIE:** Pri manipulácii s horúcim príslušenstvom vždy použite žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).
- ⚠ **VAROVANIE:** Na príslušenstvo nenalievajte žiaden alkohol.
- ⚠ **VAROVANIE:** Horúci povrch. Príslušenstvo neodkladajte, kým nevychladne.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepoužívajte opekací horák s príslušenstvom.
- ⚠ **VAROVANIE:** Do horúceho grilu nestriekajte sprej na grilovanie. Nastriekajte ho na príslušenstvo len pred predhrievaním.
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Príslušenstvo nenechávajte na horľavom povrchu, skle alebo na ploche, ktorá by sa mohla vplyvom tepla poškodiť.

Nedodržanie týchto oznámení označených ako VAROVANIE a UPOZORNENIE môže viesť k vážnym zraneniam alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch, a tým poškodenie majetku.

Grilovanie s planchou:

DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA: Pred grilovaním na planchi vždy vyprázdnite odkvapkávacu misku.

1. Spustite alebo vyberte ohrievací rošt na grile a vyberte grilovacie rošty (A).
POZNÁMKA: *Arómakolažnice Flavorizer Bars nevyberajte.*
2. Rukavicami na grilovanie alebo chňapkami uchopte planchu a položte ju na predný a zadný okraj grilovacej vane. Skontrolujte, či je grilovací povrch rovný (B).
DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA: Pri griloch WEBER Smart sa vyhnite kontaktu s ihlou na meranie teploty grilu v zadnej časti grilovacej vane (C).
3. Predhrievajte gril a planchu na požadovanú teplotu po dobu najmenej 15 minút. Pri vyšších teplotách je potrebný dlhší čas.
4. Vložte suroviny podľa receptu. Aby sa jedlo neprichytilo, odporúčame naolejovať povrch alebo suroviny (D).
DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA: Teplota planche môže byť vyššia ako hodnota na teplomere. Ak teplota presiahne 260 °C, môže sa poškodiť porcelánom smaltovaná vrstva.
5. Počas grilovania odstraňujte alebo zoškrabujte menšie zvyšky jedla do zadného otvoru na tuk (E).
POZNÁMKA: *V prípade väčšieho množstva tuku a nečistôt odporúčame pred zoškrabovaním vypnúť horáky.*

Starostlivosť o planchu:

- Po každom použití ju vyčistite.
- Planchu ručne umyte pomocou jemného prípravku na umývanie riadu. Dôkladne ju osušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Keď sú horáky vypnuté a plancha je ešte teplá, nalejte na povrch trochu vody. Potom pomocou obracačky zoškrabte zvyšky jedla.
- Na odstránenie odolných zvyškov jedla je potrebné počkať, kým plancha nevychladne. Vyberte planchu a zopakujte vyššie uvedené kroky v blízkosti kuchynského drezu.
- Dôkladne opláchnite a vysušte.
- Plancha NIE je vhodná do umývačky riadu.
- Neponárajte planchu do vody.

Tipy na dôkladné čistenie:

Na planchi sa môžu časom nahromadiť zvyšky jedál. Odstránite ich nasledujúcim postupom:

1. Z planche odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Na planchu naneste výdatné množstvo pasty. Pasta by mala byť dostatočne hustá, aby úplne pokryla povrch.
4. Zmes nechajte pôsobiť niekoľko hodín alebo cez noc. Pridajte viac jedlej sódy a vydrhnite neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
5. Opláchnite a vysušte.

POZNÁMKA: *Pri odolných zvyškoch nalejte pred čistením na pastu ocot. Keď prestane peniť, povrch vydrhnite a opláchnite.*

Manuálne zapálenie grilu s planchou:

Zapáľte každý horák vložением zapalovača alebo zápalky cez otvory v prednej časti planche (F).

Postupujte podľa časti „Manuálne zapálenie“ v návode na obsluhu grilov Weber. Ak nemáte návod na obsluhu alebo ak máte otázky, kontaktujte zástupcu zákazníckeho servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na stránke www.weber.com.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Amikor forró alkatrészt kezel, mindig viseljen hőálló grillkesztyűt vagy fogókesztyűt (olyat, amely megfelel az EN 407 szabvány szerinti hő és lánghatás elleni 2-es, vagy magasabb védelmi szintnek).
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Semmilyen alkoholt ne öntsön a tartozékba.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Forró felület. Ne vegye le a tartozékot, amíg az le nem hűlt.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja a pirító gázégőt a tartozékkal.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne permetezzen főzősprayt közvetlenül a forró grillre. Csak az előfűtés előtt alkalmazza a tartozékon.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne helyezze a tartozékot éghető, üveg vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.

A FIGYELMEZTETÉS és a VIGYÁZAT részben foglalt utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléshez vezethet, illetve tüzet vagy robbanást okozhat, amelynek anyagi kár lehet a következménye.

Sütés a serpenyővel:

FONTOS: Mindig ürítse ki a csepegtetőtálca a serpenyő használata előtt.

1. Süllőssze le vagy távolítsa el a melegítőrácsot a grillről, majd vegye ki a sütőrácsokat **(A)**.
MEGJEGYZÉS: Ne távolítsa el a Flavorizer Bar aromasíneket.
2. Grillkesztyűt vagy sütőkesztyűt viselve fogja meg a serpenyőt, és helyezze azt az első és hátsó rácsra. Ellenőrizze, hogy a sütőfelület vízszintes-e **(B)**.
FONTOS: WEBER Smart grilllek esetében kerülje az érintkezést a sütőtér hátoldalán lévő hőmérséklet-érzékelő szondával **(C)**.
3. Melegítse elő a grillt és a serpenyőt a kívánt hőmérsékletre legalább 15 percig. Magasabb hőmérsékletek esetén több időre van szükség.
4. Adja hozzá az ételt a recept szerint. Az optimális eredményhez javasoljuk, hogy a tetszése szerint olajozza be a felületet vagy az ételt **(D)**.
FONTOS: A serpenyő hőmérséklete meghaladhatja a kijelzett hőmérsékletet. Ha a hőmérséklet meghaladja a 260 °C-ot, a porcelán-zománc bevonat megsérülhet.
5. Sütés közben tisztítsa meg vagy kaparja le a kisebb ételmaradványokat a hátsó zsírnyílásba **(E)**.
MEGJEGYZÉS: Nagyobb mennyiségű zsír és ételmaradék esetén javasoljuk, hogy a lekaparás előtt kapcsolja ki az égőket.

A serpenyő ápolása:

- Minden használat után tisztítsa meg.
- Kímélő mosogatószerrel kézzel mossa el a serpenyőt. Törölje alaposan szárazra egy puha törölrhával vagy papírtörölővel.
- Amikor az égők kikapcsolt állapotban vannak, de a serpenyő még meleg, öntsön egy kevés vizet a felületre. Ezután sütőlapáttal kaparja le az ételmaradékokat.
- Az extra makacs ételmaradékok eltávolításához várja meg, amíg a serpenyő lehűl. Vegye le a serpenyőt, és ismételje meg a fenti lépéseket a konyhai mosogató közelében.
- Öblítse le és szárítsa meg teljesen.
- A serpenyő mosogatógépben NEM mosható.
- Ne merítse vízbe a serpenyőt.

Tippek az alapos tisztításhoz:

A tartozékon idővel ételmaradékok rakódhatnak le. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el ezeket:

1. Távolítsa el az ételmaradékok nagy részét a serpenyőről.
2. Keverjen össze három rész szódadikarbónát egy rész vízzel. Ekkor súrolópaszta képződik az összetevőkből.
3. Vastagon vigye fel a pasztát a serpenyőre. A felvitt réteg elég vastag kell legyen ahhoz, hogy teljesen befedje a tartozékot.
4. Néhány óráig vagy egész éjszakán át hagyja hatni a keveréket. További szódadikarbóna felvitelével dörzsölje át a felületet egy nem súroló hatású nejlonkefe vagy szivacs segítségével.
5. Öblítse tisztára, és szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Rendkívül makacs ételmaradványok esetén a tisztítás előtt öntsön ecetet a pasztára. A pezsgéssel járó reakció lecsillapodása után folytassa dörzsöléssel és öblítéssel a műveletet.

A grill manuális begyűjtása a serpenyővel:

Gyűjtsa meg az egyes égőket úgy, hogy gyújtót vagy gyufaszálat helyez a serpenyő elején lévő lyukakba (F).

Kövesse a Weber Grill készülék útmutatójának „Kézi begyűjtés” című fejezetét. Ha nem áll rendelkezésére a készülék útmutatója, vegye fel a kapcsolatot a területileg illetékes vevőszolgálati képviselőnkkel a www.weber.com honlapunkon megadott elérhetőségen keresztül.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Când lucrați cu un accesoriu fierbinte, purtați întotdeauna mănuși pentru grătar rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu adăugați niciun tip de alcool în accesoriu.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Suprafață fierbinte. Nu scoateți accesoriul până nu s-a răcit.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu folosiți arzătorul pentru rumenire cu accesoriul.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu pulverizați spray-ul de gătit direct într-un grătar fierbinte. Aplicați-l pe accesoriu doar înainte de pre-încălzire.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu așezați accesoriul pe o suprafață combustibilă, sticlă sau o suprafață care poate fi deteriorată de căldură.

Nerespectarea acestor notificări de AVERTIZARE și ATENȚIE poate cauza accidentări grave sau poate provoca incendii sau explozii cauzatoare de daune materiale.

Gătitul cu tava:

IMPORTANT: Goliți întotdeauna tava de colectare înainte de a găti cu tava.

1. Coborâți sau scoateți raftul de încălzire de pe grătar și scoateți grilele de gătit (A). **NOTĂ:** Nu scoateți barele Flavorizer.
2. Purtând mănuși pentru grătar sau mănuși cu un deget, apucați tava și așezați-o pe marginile din față și din spate ale incintei pentru gătit. Verificați dacă suprafața de gătit este orizontală (B). **IMPORTANT:** La folosirea grătarelor WEBER Smart, evitați contactul cu sonda de temperatură din spatele incintei pentru gătit (C).
3. Preîncălziți grătarul și tava la temperatura dorită timp de cel puțin 15 minute. Acordați timp suplimentar pentru temperaturi mai ridicate.
4. Adăugați alimente conform rețetei. Pentru dezlipirea optimă a alimentelor, vă recomandăm să ungeți cu ulei suprafața sau alimentele după preferințe (D). **IMPORTANT:** Temperatura tăvii poate depăși valoarea temperaturii citite. Dacă temperatura depășește 260°C (500°F), se poate produce deteriorarea stratului de porțelan emailat.
5. Curățați sau răzuți resturile minore de la gătit, împingând resturile de alimente și reziduurile în fanta din spate pentru grăsime (E). **NOTĂ:** Pentru cantități mai mari de grăsime și reziduuri, vă recomandăm să stingeți arzătoarele înainte de a răzui aceste reziduuri.

Îngrijirea tăvii:

- Curățați după fiecare utilizare.
- Spălați manual tava cu un detergent lichid, neutru pentru vase. Uscați temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.
- Cu arzătoarele oprite și cu tava caldă încă, turnați puțină apă pe suprafață. Apoi, utilizați o spatulă pentru a răzui reziduurile de alimente.
- Pentru a îndepărta reziduurile alimentare rezistente, așteptați până ce tava este rece. Scoateți tava și repetați pașii de mai sus, lângă chiuveta de bucătărie.
- Clătiți-o și lăsați-o să se usuce complet.
- Tava NU poate fi spălată în mașina de spălat vase.
- Nu scufundați tava în apă.

Sfaturi pentru curățare în profunzime:

În timp, tava poate acumula reziduuri de alimente. Iată o metodă eficientă prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri de alimente de pe tavă.
2. Combinați trei părți de bicarbonat de sodiu cu o parte apă. Se va forma o pastă.
3. Aplicați un strat generos de pastă pe tavă. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a acoperi complet produsul.
4. Lăsați amestecul să acționeze câteva ore sau peste noapte. Mai adăugați bicarbonat de sodiu și frecați cu o perie de nylon sau cu un burete neabraziv.
5. Clătiți și uscați.

NOTĂ: Pentru reziduuri deosebit de persistente, turnați oțet pe pastă chiar înainte de a curăța. După terminarea reacției efervescente, continuați să frecați și să clătiți.

Aprinderea manuală a grătarului cu tava:

Aprindeți fiecare arzător individual plasând o brichetă sau un băț de chibrit prin găurile din partea din față a tăvii (F).

Respectați precizările din secțiunea „Iluminarea manuală” din Ghidul de utilizare a grătarului Weber. Dacă nu aveți ghidul de utilizare sau dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe www.weber.com.

- ⚠ **OPOZORILO:** Pri delu z vročim dodatkom si vedno nadenite rokavice za žar, odporne proti vročini (in skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).
- ⚠ **OPOZORILO:** Na dodatek ne dodajajte nobene vrste alkohola.
- ⚠ **OPOZORILO:** Vroča površina. Dodatka ne odstranjujte, dokler se ne ohladi.
- ⚠ **OPOZORILO:** Gorilnika za zapekanje ne uporabljajte s svojim dodatkom.
- ⚠ **OPOZORILO:** Razpršila za pečenje ne nanesite neposredno na vroč žar. Nanesite ga samo na vaš dodatek, in sicer pred segrevanjem.
- ⚠ **POZOR:** Dodatka ne postavljajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo lahko poškoduje vročina.

Če ne upoštevate navedb OPOZORILO in POZOR, lahko to povzroči pojav hudih telesnih poškodb ali povzroči požar oziroma eksplozijo ter poškodbe premoženja.

Pečenje s ploščo za peko:

POMEMBNO: Pred peko na plošči za peko vedno izpraznite posodo za odvečno tekočino.

1. Spustite ali odstranite polico za segrevanje na žaru in odstranite rešetko za peko (A).
OPOMBA: Ne odstranjujte rešetak Flavorizer.
2. S pomočjo rokavic za žar, odpornih proti vročini, primite ploščo za peko in jo položite na sprednje in zadnje nosilce za posodo za peko. Preverite, ali je površina za peko ravna (B).
POMEMBNO: Pri uporabi pametnega žara WEBER Smart Grill pazite, da se ne dotikate temperaturne sonde na hrbtni strani posode za peko (C).
3. Žar in ploščo za peko vsaj 15 minut predhodno segrevajte na želeno temperaturo. Za višje temperature segrevajte še dlje.
4. Dodajte hrano po receptu. Da se hrana ne sprime na površino, lahko površino ali hrano po želji naoljite (D).
POMEMBNO: Temperatura plošče za peko lahko preseže prikazano vrednost temperature. Če temperatura preseže 260 °C, lahko pride do poškodb prevleke iz porcelanastega emajla.
5. Med pečenjem očistite ali postrgajte manjše ostanke hrane, tako da ostanke hrane in druge ostanke potisnete v zadnjo režo za maščobo (E).
OPOMBA: Za večje količine masti in ostankov priporočamo, da gorilnike pred strganjem izklopite.

Vzdrževanje plošče za peko:

- Očistite jo po vsaki uporabi.
- Ploščo za peko ročno operite z blago tekočino za pomivanje posode. Dobro jo osušite z mehko krpo ali s papirnato brisačo.
- Ko so gorilniki izključeni in je plošča za peko še topla, na ploščo nalijte malo vode. Z lopatico nato odstranite ostanke hrane.
- Če želite odstraniti zelo trdovratne ostanke hrane, počakajte, da se plošča za peko ohladi. Odstranite ploščo za peko in ponovite zgornje korake blizu kuhinjskega korita.
- Splaknite in temeljito osušite.
- Vaša plošča za peko NI primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Plošče za peko ne potaplajte v vodo.

Nasveti za temeljito čiščenje:

Na plošči za peko se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanke hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

1. S plošče za peko odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3 : 1. Nastala bo pasta.
3. Pasto na debelo nanesite na ploščo za peko. Sloj mora biti dovolj debel, da ga povsem prekrije .
4. Mešanico pustite stati na rešetki nekaj ur ali čez noč. Dodajte še več sode bikarbone in zdrgnite z neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona.
5. Temeljito sperite in posušite.

OPOMBA: Pri izjemno trdovratnih ostankih tik pred čiščenjem prek paste polijte kis. Ko penasta reakcija pojenja, nadaljujte s postopkom čiščenja in spiranja.

Ročno prižiganje žara s ploščo za peko:

Prižgite vsak gorilnik posebej tako, da vstavite vžigalnik ali vžigalico skozi luknje na sprednji strani plošče za peko (F).

Sledite napotkom v poglavju »Ročno prižiganje« v uporabniškem priročniku za žar Weber. Če nimate uporabniškega priročnika ali imate kakšna vprašanja, stopite v stik s predstavnikom za pomoč kupcem na svojem območju prek podatkov za stik na www.weber.com.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Prilikom rukovanja vrućim priborom uvijek nosite rukavice za roštilj ili zaštitne rukavice otporne na toplinu (u skladu s normom EN 407, razina otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili viša).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte stavljati nikakve vrste alkohola na ploču za pečenje.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Vruća površina. Nemojte uklanjati dodatnu opremu dok se ne ohladi.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte upotrebljavati plamenik za prženje s dodatnom opremom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte raspršivati sprejeve za pečenje izravno na vrući roštilj. Nanesite na dodatnu opremu isključivo prije zagrijavanja.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte stavljati pribor na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti toplinom.

Zanemarivanje ovih UPOZORENJA i napomena o OPREZU može rezultirati teškim tjelesnim ozljedama, požarom ili eksplozijom uz materijalne štete.

Roštiljanje s vašom pločom za pečenje:

VAŽNO: Prije roštiljanja na ploči za pečenje uvijek ispraznite posudu za kapanje.

1. Spustite ili uklonite rešetku za podgrijavanje na roštilju i uklonite rešetke za pečenje **(A)**.
NAPOMENA! Nemojte uklanjati prečke Flavorizer.
2. Dok nosite kuhinjske rukavice ili zaštitne rukavice, primite ploču za pečenje i postavite je na prednje i stražnje rubove kutije za pečenje. Provjerite je li površina za pečenje ravna **(B)**.
VAŽNO: Kada upotrebljavate pametni roštilj WEBER, izbjegavajte kontakt s temperaturnom sondom na stražnjoj strani kotla **(C)**.
3. Zagrijte roštilj i ploču za pečenje na željenu temperaturu tijekom barem 15 minuta. Omogućite dodatno vrijeme za postizanje više temperature.
4. Dodajte hranu prema uputama u receptu. Za optimalno otpuštanje hrane preporučujemo da površinu ili hranu nauljite po želji **(D)**. **VAŽNO:** Temperatura vaše ploče za pečenje može premašiti očitane temperature. Ako temperatura premaši 260 °C, može doći do oštećenja premaza porculanskog emajla.
5. Tijekom pripreme jela očistite ili ostružite manje ostatke hrane tako da ih pogurate u stražnji utor za mast **(E)**.
NAPOMENA! Za veće količine masti i ostataka preporučujemo da isključite plamenike prije struganja.

Održavanje vaše ploče za pečenje:

- Očistite nakon svake upotrebe.
- Ploču za pečenje operite ručno blagom tekućinom za pranje posuda. Temeljito osušite mekom krpom ili papirnatim ubrusom.
- Kada su plamenici isključeni, a ploča za pečenje još uvijek topla, nanesite malo vode na površinu. Zatim uz pomoć lopatice ostružite ostatke hrane.
- Kako biste uklonili tvrdokorne ostatke hrane, pričekajte da se ploča za pečenje ohladi. Uklonite ploču za pečenje i ponovite gornje korake u blizini kuhinjskog sudopera.
- Isperite i dobro osušite.
- Ploča za pečenje NE SMIJE se prati u perilici posuda.
- Ploču za pečenje nemojte uranjati u vodu.

Savjeti za dubinsko čišćenje:

Na vašoj bi se ploči za pečenje s vremenom mogli nakupiti ostaci hrane. Evo kako ih djelotvorno ukloniti:

1. Uklonite što je više moguće ostataka hrane s ploče za pečenje.
2. Napravite smjesu omjera od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit ćete gustu pastu.
3. Na ploču za pečenje nanesite deblji sloj guste smjese. Pasta treba biti dovoljno gusta da prekrije cijelu površinu.
4. Pustite da tako nanesena smjesa odstoji nekoliko sati ili preko noći. Potom dodajte još sode bikarbone i oribajte neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom.
5. Dobro isperite i osušite.

NAPOMENA! Za posebno tvrdokorne naslage, prije samog čišćenja nanesenu pastu dodatno prelijte octom. Nakon što se smiri reakcija i prštanje, nastavite s ribanjem i potom isperite.

Ručno uključite svoj roštilj s pločom za pečenje:

Uključite svaki pojedinačni plamenik postavljanjem upaljača ili šibice kroz otvore na prednjoj strani ploče za pečenje (F).

Pridržavajte se odjeljka „Ručna rasvjeta” u korisničkom priručniku za roštilj tvrtke Weber. Ako nemate svoj korisnički priručnik, obratite se predstavniku službe za korisnike u svom području putem informacija za kontakt na mrežnoj stranici www.weber.com.

- ⚠ **HOIATUS:** Kandke grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge lisage tarvikule mitte mingisugust alkoholi.
- ⚠ **HOIATUS:** Kuum pind. Ärge eemaldage tarvikut enne, kui see on maha jahtunud.
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge kasutage pruunistamispõletit koos tarvikuga.
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge pihustage küpsetusõli otse kuumale grillile. Kandke tarvikule peale ainult enne kuumutamist.
- ⚠ **ETTEVAATUST.** Ärge asetage tarvikut süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluval pinnale.

Kui ignoreerite märksõnadega HOIATUS ja ETTEVAATUST tähistatud lauseid, võivad tagajärjeks olla rasked kehavigastused või võib tekkida tulekahju või plahvatus, mis põhjustab varalist kahju.

Küpsetusplaadiga küpsetamine:

TÄHTIS: Enne küpsetusplaadiga küpsetamist tühjendage alati tilgakogu.

1. Langetage või eemaldage soojendusrest grillilt ja eemaldage küpsetusrestid (A).
MÄRKUS: Ärge eemaldage Flavorizer ribisid.
2. Kandke grilli- või pajakindaid, võtke oma küpsetusplaadist kinni ja asetage küpsetusplaat küpsetuskasti esi- ja tagaküljele. Kontrollige, kas küpsetuspind on tasane (B). **TÄHTIS:** *WEBERi Smart grillide kasutamisel vältige kokkupuudet temperatuurianduriga küpsetuskasti tagaküljel (C).
3. Eelkuumuta oma grill ja küpsetusplaat vähemalt 15 minutit soovitud temperatuuril. Kõrgemate temperatuuride jaoks jätke lisaaeg.
4. Lisage toit vastavalt retseptile. Optimaalseks toidu vabastamiseks soovitame määrada õliga pinda või toitu (D).
TÄHTIS: Teie küpsetusplaadi temperatuur võib ületada temperatuuri näidu. Portselanemaili katte kahjustused võivad tekkida, kui temperatuur ületab 260 °C (500 °F).
5. Puhastage või kraapige valmistamise ajal toiduainejäägid tagumisse rasvaavasse (E).
MÄRKUS: Suurema koguse rasva ja toidujääkide puhul soovitame põletid enne puhastamist välja lülitada.

Küpsetusplaadi hooldamine:

- Puhastage pärast iga kasutuskorda.
- Peske küpsetusplaati käsitsi õrnatoimelise nõudepesuvahendiga. Kuivatage see põhjalikult pehme riide või paberrätikuga.
- Kui põletid on kustunud ja küpsetusplaat veel soe, kallake plaadi pinnale veidi vett. Seejärel kasutage labidat, et toidujäägid lahti kraapida.
- Ülitugevalt kinnitunud toidujääkide eemaldamiseks oodake, kuni küpsetusplaat jahtub. Eemaldage küpsetusplaat ja korrake ülemisi samme köögi kraanikausi juures.
- Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Küpsetusplaati EI tohi pesta nõudepesumasinas.
- Ärge kastke küpsetusplaati vette.

Näpunäited sügavpuhastuseks:

Küpsetusplaadile võib aja jooksul koguneda toidujääke.

Siin on tõhus meetod eemaldamiseks:

1. Eemaldage küpsetusplaadilt võimalikult palju toidujääke.
2. Segage kokku kolm osa söögisoodat ja üks osa vett. Segades moodustub sellest pasta.
3. Kandke küpsetusplaadile rohkelt pastat. See peaks olema piisavalt paks, et pind täielikult katta.
4. Jätke segu mõneks tunniks või üleöö seisma. Lisage veel söögisoodat ja küürige mitteabrasiivse nailonharja või käsnaga.
5. Loputage puhtaks ja kuivatage.

MÄRKUS: Eriti tõrksate jääkide korral valage pastale vahetult enne puhastamist äädikat. Kui mullitav reaktsioon lõpeb, jätke hõõrumise ja loputamiseks.

Grilli käsitsi süütamine küpsetusplaadiga:

Süüdake kõik põletid, asetades süüte või tiku läbi küpsetusplaadi (F) esiküljel olevate aukude.

Järgige Weberi grilli kasutusjuhendis olevat jaotist „Manuaalne valgustus“. Kui teil ei ole kasutusjuhendit või teil on küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades veebisaidil www.weber.com toodud kontaktandmeid.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Rīkojoties ar karstu piederumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus barbekjū cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Nelejiet uz piederuma nekāda veida alkoholu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Karsta virsma. Nenoņemiet piederumu, kamēr tas nav atdzisis.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Lietojot piederumu, neizmantojiet apbrūnināšanas degli.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Neizsmidziniet tieši uz karsta barbekjū nekādu ēdiena gatavošanas aerosolu. Lietojiet to uz piederuma tikai pirms uzskarsēšanas.

⚠ **UZMANĪBU!** Nenovietojiet piederumu uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai tādas virsmas, kuru karstums var sabojāt.

Neievērojot paziņojumus "BRĪDINĀJUMS" un "UZMANĪBU", var tikt izraisīti smagi miesas bojājumi, var izcelties ugunsgrēks vai sprādziens, kas savukārt var radīt īpašuma bojājumus.

Gatavošana grilpannā

SVARĪGI! Pirms gatavošanas grilpannā vienmēr iztukšojiet pilienu paplāti.

1. Nolaidiet vai no grila izņemiet sildīšanas plauktus un izņemiet gatavošanas restes (A).

PIEZĪME. Neizņemiet aromatizēšanas restes.

2. Uzvelciet grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus, paņemiet grilpannu un novietojiet to uz gatavošanas virsmas priekšējās un aizmugurējās malas. Pārbaudiet, vai gatavošanas virsma ir līdzena (B).

SVARĪGI! Izmantojot WEBER Smart grilu, izvairieties no saskares ar temperatūras taustu, kas atrodas gatavošanas virsmas aizmugurē (C).

3. Vismaz 15 minūtes karsējiet grilu un grilpannu līdz vēlamajai temperatūrai. Ja ir vajadzīga augstāka temperatūra, karsējiet ilgāk.

4. Izvietojiet produktus atbilstoši receptei. Lai produkti nepieceptos pie pannas, iesakām virsmu vai produktus ieeļļot atbilstoši jūsu vēlmēm (D).

SVARĪGI! Grilpannas temperatūra var pārsniegt temperatūras nolasījumu. Ja temperatūra pārsniedz 260 °C, porcelāna emaljas pārklājums var tikt bojāts.

5. Gatavošanas laikā notīriet vai noskrāpējiet nelielas ēdiena gatavošanas atliekas un gružus, tos novirzot uz aizmugurē esošo tauku notecināšanas atveri (E).

PIEZĪME. Ja tauku un atlieku daudzums ir liels, iesakām pirms skrāpēšanas izslēgt degļus.

Grilpannas kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet.
- Grilpannu mazgājiet ar rokām, izmantojot saudzīgu trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet ar mīkstu auduma vai papīra dvieli.
- Kad degļi ir izslēgti un grilpanna vēl ir silta, uzlejiet uz virsmas nedaudz ūdens. Pēc tam ar lāpstiņu noskrāpējiet visas ēdiena atliekas.
- Lai noņemtu īpaši grūti notīrāmas ēdiena atliekas, pagaidiet, līdz grilpanna ir atdzisusi. Noņemiet grilpannu un atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības pie izlietnes.
- Noskalojiet un pilnībā nosusiniet.
- Grilpannu NEDRĪKST mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neiegremdējiet grilpannu ūdenī.

Intensīvās tīrīšanas padomi

Laika gaitā grilpannā var uzkrāties ēdiena atliekas. Tālāk ir norādīta efektīva metode to noņemšanai.

1. Noņemiet no grilpannas pēc iespējas vairāk ēdiena atlieku.

2. Samaisiet trīs daļas dzeramās sodas ar vienu daļu ūdens. Izveidosies pasta.

3. Pastu bagātīgi uzklājiet uz grilpannas. Kārtai ir jābūt pietiekami biezai, lai pilnībā pārklātu virsmu.

4. Atstājiet maisījumu uz dažām stundām vai visu nakti. Pievienojiet vēl dzeramo sodu un notīriet virsmu ar neabrazīvu neilona birsti vai sūkli.

5. Noskalojiet un nožāvējiet.

PIEZĪME. Īpaši grūti notīrāmu ēdiena atlieku gadījumā tieši pirms tīrīšanas uz pastas uzlejiet etiķi. Tiklīdz ir beigusies putošana, turpiniet tīrīt un skalot.

Grila manuāla aizdegšana, kad tajā ir ievietota grilpanna

Aizdedziniet katru degli atsevišķi, ievietojot šķiltavas vai sērkokciņu grila priekšpusē esošajās atverēs (F).

Skatiet Weber grila īpašnieka rokasgrāmatas sadaļu "Manuālā aizdegšana". Ja jums nav īpašnieka rokasgrāmatas vai ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi, izmantojot vietnē www.weber.com pieejamo kontaktinformāciju.



- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiui atsparias kepsninės pirštines (atitinkančias EN 407 standartą, 2 ar aukštesnio lygio kontaktinio karščio klasę).
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Ant priedo nepilkite alkoholio.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Karštas paviršius. Nenuimkite priedo, kol jis neatvės.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Nenaudokite degiklio su priedu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Nepurškite purškiamojo aliejaus tiesiai į įkaitusią kepsninę. Priedą uždėkite tik prieš įkaitindami.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS.** Nestatykite „Weber“ priedo ant degaus paviršiaus, stiklo ar paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.

Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir PERSPĖJIMŲ nurodymų gali būti sunkiai sužaloti žmonės arba kilti gaisras ar sprogimas, dėl kurio gali būti sugadintas turtas.

Gaminimas ant keptuvės

SVARBU. Prieš kepdami ant keptuvės, visada ištuštinkite varvančių skysčių surinkimo indą.

1. Nuleiskite arba nuimkite šildymo stovą nuo kepsninės ir nuimkite kepimo groteles **(A)**.
PASTABA. Nenuimkite aromato išlaikymo plokštelių.
2. Mūvėdami kepsninės pirštines suimkite keptuvę ir padėkite ją ant priekinių ir galinių kepimo dėžės briaunų. Patikrinkite, ar kepimo paviršius yra lygus **(B)**.
SVARBU. Naudodami „Weber Smart Grill“ kepsnines, venkite sąlyčio su temperatūros zondų, esančiu kepimo dėžės gale **(C)**.
3. Pakaitinkite kepsninę ir keptuvę iki norimos temperatūros bent 15 minučių. Palaukite ilgiau, jei norite aukštesnės temperatūros.
4. Dėkite maistą, pagamintą pagal jūsų receptą. Siekiant, kad maistas nepriliptų, paviršių arba maistą rekomenduojame aptepti aliejumi pagal savo skonį **(D)**.
SVARBU. Keptuvės temperatūra gali viršyti temperatūros rodmenį. Jei temperatūra viršija 500 °F (260 °C), gali būti pažeista porceliano emalio danga.
5. Kepdami nuvalykite arba nugrandykite nedidelius kepimo likučius, pastumdami maisto likučius ir nuosėdas į galinę riebalų angą **(E)**.
PASTABA. Didesniems riebalų ir nuosėdų kiekiams rekomenduojame prieš grandant išjungti degiklius.

Rūpinimasis keptuve

- Panaudoję kiekvieną kartą išvalykite.
- Rankomis nuplaukite keptuvę švelniu indų plovikliu. Kruopščiai nusauskinkite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
- Išjungę degiklius, kol keptuvė dar šilta, užpilkite ant paviršiaus šiek tiek vandens. Tada mentele nuvalykite maisto likučius.
- Norėdami pašalinti įsisenėjusius maisto likučius, palaukite, kol keptuvė atvės. Nuimkite keptuvę ir pakartokite anksčiau nurodytus veiksmus šalia virtuvės kriauklės.
- Nuplaukite ir gerai išdžiovinkite.
- Keptuvės NEGALIMA plauti indaplovėje.
- Nemerkite keptuvės į vandenį.

Kruopštaus valymo patarimai

Laikui bėgant ant jūsų keptuvės gali susikaupti maisto likučių. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

1. Pašalinkite nuo keptuvės kuo daugiau maisto likučių.
2. Sumaišykite tris dalis valgomosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Gausiai užtepkite pastos ant keptuvės. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad būtų visiškai padengta.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įpilkite dar sodos ir nušveiskite neabrazyvinio nailoniniu šepetiu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

PASTABA. Jei liko itin įsisenėjusių likučių, prieš pat valymą ant pastos užpilkite acto. Šnypštimo reakcijai nurimus, toliau šveiskite ir nuskalaukite.

Kepsninės uždegimas rankiniu būdu naudojant keptuvę

Uždekite kiekvieną atskirą degiklį uždegdami žiebtuvėlį arba degtuką per skylutes keptuvės priekyje (F).

Vadovaukitės „Weber“ kepsninės savininko vadovo skyriumi „Rankinis uždegimas“. Jei neturite savininko vadovo ar kyla klausimų, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos atstovu savo vietovėje, naudodami kontaktinę informaciją svetainėje www.weber.com.

