

weber



weber **TRAVELER**

EN Griddle

ES Plancha

FR Plancha

DE Grillplatte

FI Paistolevy

NO Støpejernspanne

DA Stegeplade

SV Gjutjärnsfat

NL Bakplaat

IT Piastra

PT Placa de cozedura

PL Żeliwna płyta do grillowania

RU Гридль

CS Pánev

SK Panvica

HU Serpenyő

RO Tavă

SL Plošča

HR Ploča za pečenje

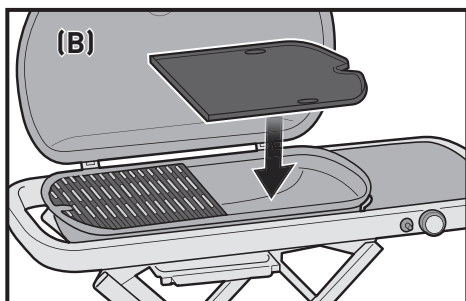
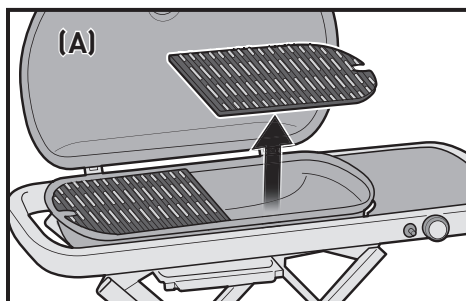
ET Kúpsetusplaat

LV Grilpanna

LT Keptuvė

79380

06/01/22



EN Follow all **WARNING** and **CAUTION** statements provided in your Weber Barbecue Owner's Guide.

- ⚠ **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.
- ⚠ **CAUTION:** Do not set your griddle on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.
- ⚠ **WARNING:** Do not use cooking oil of any kind or quantity in your griddle. Instead, lightly oil food prior to placing in your griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not add any type of alcohol to your griddle.
- ⚠ **WARNING:** Do not place griddle on top of cooking grates.
- ⚠ **WARNING:** Never submerge your griddle in water when it is hot. Thermal shock can cause damage to the enamel.
- ⚠ **WARNING:** Do not place your griddle on the side table of your barbecue.

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.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.

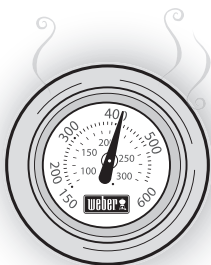
ES Respete todas las indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene la guía del propietario de su barbacoa WEBER.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use siempre manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular un accesorio si está caliente.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque la plancha sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use aceite de cocina de ningún tipo para cocinar en la plancha, independientemente de la cantidad. En su lugar, engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use alcohol de ningún tipo para cocinar en la plancha.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque la plancha sobre las rejillas de cocción.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No sumerja la plancha en agua si está caliente. El choque térmico puede dañar el esmalte.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque la plancha sobre la mesa lateral de la barbacoa.

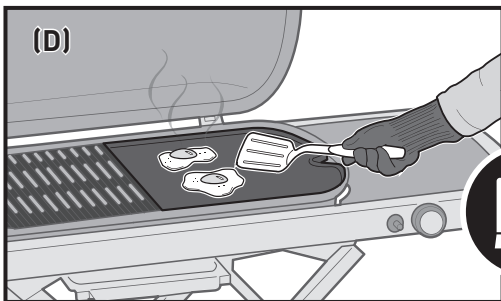
Ignorar estas indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

Si tiene alguna duda, comuníquese con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com

(C)



(D)



Use and Care

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

After use, wait until cool and then clean and dry completely. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. Store it indoors in a cool and dry location. Note: The griddle is NOT dishwasher safe.

NOTE: Metallic pads/brushes and harsh abrasive soaps can damage the porcelain-enamel finish.

NOTE: To protect the porcelain-enamel coating on your griddle, do not strike metal objects against the product. Gouging or scraping the porcelain-enamel surface with sharp metal utensils can also damage the porcelain-enamel surface.

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

Uso y cuidados

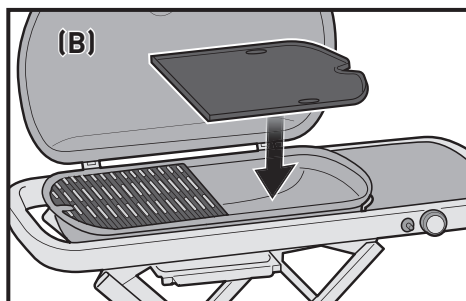
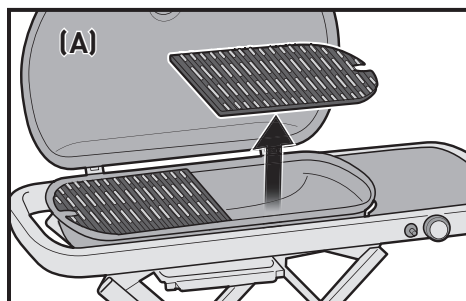
Antes del primer uso: Lave cuidadosamente a mano su nueva plancha usando un jabón suave. Séquela bien con un paño suave o papel de cocina.

Después de usarla, espere a que se enfríe y, a continuación, límpiela y séquela completamente. Puede usar un estropajo/cepillo de nailon o poco abrasivo. Guárdela en un lugar interior fresco y seco. Nota: La plancha NO es apta para lavavajillas.

NOTA: Los estropajos/cepillos metálicos y los jabones muy abrasivos pueden dañar el acabado vitrificado.

NOTA: Para proteger el revestimiento vitrificado de la plancha, no golpee el producto con objetos metálicos. Raspar o rascar la superficie vitrificada empleando utensilios metálicos afilados también puede dañarla.

- Retire la rejilla de cocción de la barbacoa (A).
- Coloque la plancha en el compartimento de cocción (B).
- Precaliente la barbacoa a una temperatura de 204 °C (400 °F) (C).
- Engrase ligeramente los alimentos antes de colocarlos en la plancha.
- Distribuya uniformemente los alimentos sobre la superficie de la plancha, evitando amontonarlos (D).



FR

Respectez tous les **AVERTISSEMENTS** et **MISES EN GARDE** présents dans le mode d'emploi de votre barbecue WEBER.

- ⚠ **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.
- ⚠ **ATTENTION** : Ne déposez pas votre plancha Weber sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez aucune huile de cuisine, quels qu'en soient le type ou la quantité, sur votre plancha. Huilez plutôt légèrement les aliments avant de les déposer sur votre plancha.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'ajoutez aucun type d'alcool à votre plancha.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne placez pas la plancha sur les grilles de cuisson.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'immergez jamais votre plancha dans l'eau quand elle est chaude. Le choc thermique pourrait endommager l'émail.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne posez pas votre plancha sur le plan de travail latéral de votre barbecue.

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.

Si vous avez des questions, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur weber.com.

DE

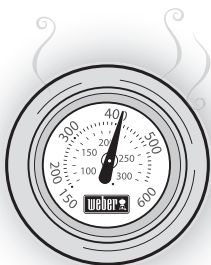
Alle Hinweise, die im Benutzerhandbuch deines Weber-Grills mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.

- ⚠ **WARNUNG**: Trage beim Handhaben von heißen Zubehörteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠ **VORSICHT**: Deine Grillplatte darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgestellt werden.
- ⚠ **WARNUNG**: Gib kein Öl auf deine Grillplatte – unabhängig von der Art oder der Menge des Öls. Bestreiche stattdessen das Grillgut selbst mit Öl, bevor du es auf deine Grillplatte legst.
- ⚠ **WARNUNG**: Verwende keine Art von Alkohol für deine Grillplatte.
- ⚠ **WARNUNG**: Stelle die Grillplatte nicht auf den Grillrost.
- ⚠ **WARNUNG**: Tauche die Grillplatte niemals im heißen Zustand in Wasser ein. Der Temperaturunterschied kann die Emaille beschädigen.
- ⚠ **WARNUNG**: Stelle deine Grillplatte nicht auf dem Seitentisch deines Grills ab.

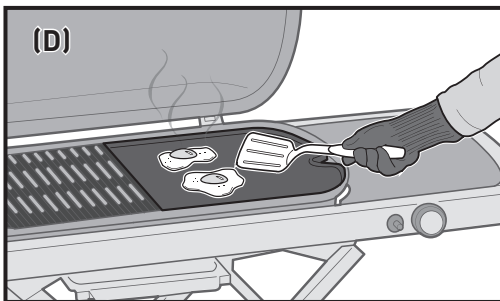
Das Nichtbeachten der mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise kann ernsthafte Personenschäden oder Todesfälle nach sich ziehen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen.

Wenn du Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Logge dich auf www.weber.com ein.

(C)



(D)



Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : lavez votre plancha neuve à la main à l'aide de liquide vaisselle doux. Séchez-la soigneusement avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

Après utilisation, attendez qu'elle refroidisse, puis nettoyez-la et séchez-la complètement. Vous pouvez utiliser un(e) tampon/brosse légèrement abrasif(ve) ou en nylon. Stockez-la à l'intérieur, dans un endroit frais et sec. N. B.: La plancha NE passe PAS au lave-vaisselle.

N. B. : Les tampons/brosses métalliques et les savons très abrasifs peuvent endommager le revêtement émaillé.

N. B. : Pour protéger le revêtement en émail de votre plancha, évitez tout contact d'objets métalliques avec la plancha. Creuser ou gratter à l'aide d'ustensiles métalliques pointus ou tranchants peut aussi endommager la surface émaillée.

- Retirez la grille de cuisson de votre barbecue (A).
- Placez la plancha dans la cuve de cuisson (B).
- Préchauffez le barbecue jusqu'à ce que la température atteigne 204°C (400°F) (C).
- Huilez légèrement les aliments avant de les disposer sur la plancha.
- Répartissez uniformément les aliments sur la surface de la plancha, évitez toute agglomération de nourriture (D).

Gebrauch und Pflege

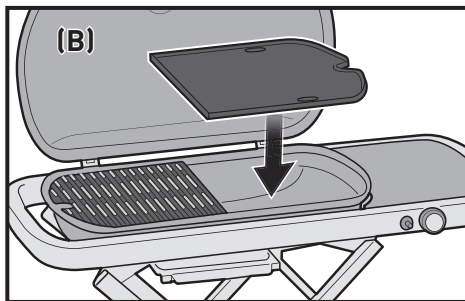
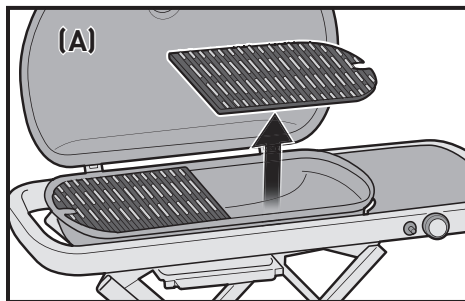
Vor der ersten Nutzung: Wasche deine neue Grillplatte mit einem milden Spülmittel per Hand gründlich ab. Anschließend gründlich mit einem weichen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.

Nach Gebrauch warten, bis das Zubehör abgekühlt ist. Dann vollständig reinigen und trocknen. Zum Reinigen kannst du Nylon- oder sanfte Scheuerschwämme/Bürsten verwenden. Bewahre die Grillplatte in einem kühlen und trockenen Raum auf. Hinweis: Die Grillplatte ist NICHT spülmaschinenfest.

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

HINWEIS: Um die porzellanemaillierte Beschichtung auf deiner Grillplatte zu schützen, nicht mit Metallgegenständen über das Produkt fahren. Das Verwenden von Metallutensilien zum Herausheben oder Abkratzen kann die porzellanemaillierte Oberfläche ebenfalls beschädigen.

- Nimm den Grillrost vom Grill (A).
- Setze die Grillplatte in die Grillkammer (B).
- Heize den Grill vor, bis die Temperatur 200 °C erreicht (C).
- Bestreiche das Grillgut leicht mit Öl und lege es auf die Grillplatte.
- Verteile das Grillgut gleichmäßig auf der Grillplatte; nicht nur an einer Stelle (D).



FI Noudata kaikkia WEBER -grillin käyttöoppaassa olevia VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

- ⚠ **VAROITUS:** Käytä kuumien osien käsittelyyn aina kuumuutta kestäviä grillikintaita tai -käsineitä (standardin EN 407 mukaisia, kontaktilämmön taso 2 tai korkeampi).
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Parilaa ei saa asettaa lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.
- ⚠ **VAROITUS:** Parilassa ei saa käyttää minkäänlaista ruokaöljyä. Voitele sen sijaan ruoka kevyesti, ennen kuin asetat sen parilalle.
- ⚠ **VAROITUS:** Parilaan ei saa lisätä minkäänlaista alkoholia.
- ⚠ **VAROITUS:** Parilaa ei saa asettaa grilliritilöiden päälle.
- ⚠ **VAROITUS:** Kuumaa parilaa ei saa upottaa veteen. Lämpöshokki saattaa vahingoittaa emalipintaa.
- ⚠ **VAROITUS:** Parilaa ei saa asettaa grillin sivutasolle.

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

Kysymyksiisi vastaa alueesi asiakaspalvelu, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Mene osoitteeseen weber.com.

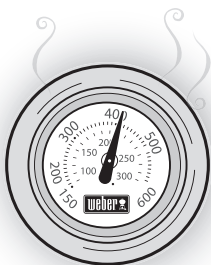
NO Vær spesielt oppmerksom på all tekst merket med ADVARSEL og FORSIKTIG i brukerveiledningen for Weber-produktet.

- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du håndterer varmt grilltilbehør.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke plasser stekeplata på en brennbar overflate, på glass eller på en overflate som ikke tåler varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk matolje, uansett type og mengde, på stekeplata. I stedet kan du olje maten lett før du legger den på stekeplata.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk midler som inneholder alkohol, uansett type, på stekeplata.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke plasser stekeplata på grillristen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Stekeplata må aldri nedsenkes i vann mens den er varm. Termisk sjokk kan skade emaljen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke plasser stekeplata på grillens sidebord.

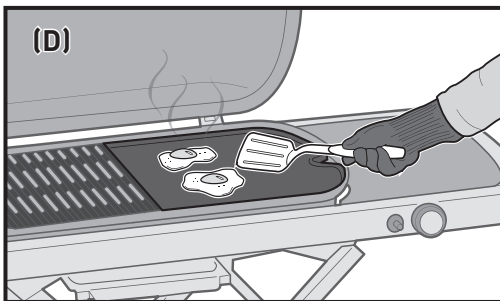
Hvis du ikke følger ADVARSEL- og FORSIKTIG-reglene, kan det forårsake alvorlig personskade, forårsake brann eller eksplosjon som fører til materiell skade.

Ta kontakt med din lokale kundeservicerepresentant hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Gå til weber.com.

(C)



(D)



Käyttö ja huolto

Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese uusi parila huolellisesti käsin miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.

Anna tuotteen jäähtyä käytön jälkeen ennen sen huolellista puhdistamista ja kuivaamista. Voit käyttää puhdistukseen nailonista tai muusta kevyesti hankaavasta materiaalista valmistettua sientä/harjaa. Säilytettävä kuivassa ja viileässä. Huomaa: Parila EI kestä konepesua.

HUOMAA: Metallisientä ja -harjat sekä voimakkaasti hankaavat pesuaineet saattavat vahingoittaa posliiniemalipintaa.

HUOMAA: Suojaa parilan posliiniemalipintaa välttämällä sen kolhimista metalliesineillä. Posliiniemalipinta voi myös vaurioitua metalliesineiden aiheuttamien urien tai naarmujen seurauksena.

- Irrota grilliritilä grillistä **(A)**.
- Aseta parila grillaustilaan **(B)**.
- Kuumenna grilli lämpötilaan 200 °C **(C)**.
- Voitele ruoka kevyesti öljyllä, ennen kuin asetat sen parilalle.
- Levitä grillattava ruoka parilalle tasaisesti **(D)**.

Bruk og vedlikehold

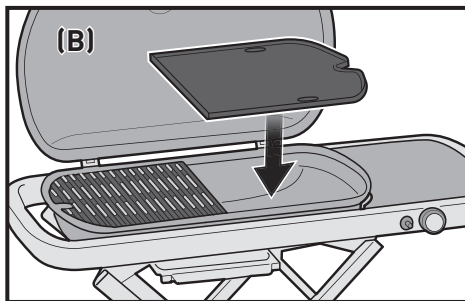
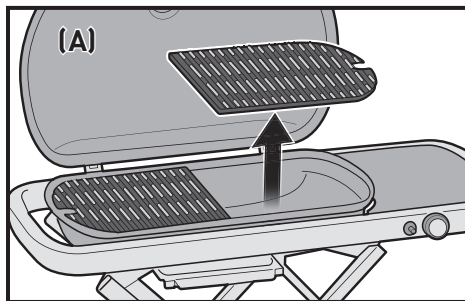
Før første bruk: Vask den nye stekeplata grundig med et mildt, flytende oppvaskmiddel. Tørk godt med et mykt kjøkkenhåndkle eller et kjøkkenpapir.

Etter bruk venter du med å vaske stekeplata til den er helt avkjølt, deretter vasker og tørker du den. Du kan bruke nylonbørster eller myke skuresvamper. Oppbevares innendørs på et kjølig og tørt sted. Merk: Stekeplata kan IKKE vaskes i oppvaskmaskin.

MERK: Skurebørster av metall og skuremidler kan skade porselensmaljen.

MERK: Unngå at metallgjenstander støtes mot det porselensmaljerte belegget på stekeplata. Skraping eller røring på den porselensmaljerte overflaten med skarpe metallredskaper kan også skade overflaten.

- Fjern grillristen fra grillen **(A)**.
- Plasser stekeplata i grillboksen **(B)**.
- Forvarm grillen til temperaturen når 204 °C (400 °F) **(C)**.
- Pensle maten lett med olje før den legges på stekeplata.
- Fordel maten jevnt på stekeplata slik at den ikke ligger for tett **(D)**.



DA Følg alle anvisningerne markeret med ADVARSEL OG FORSIGTIG i brugervejledningen til din Weber-grill.

- ⚠ **ADVARSEL:** Brug altid varmeafvisende grillhandsker (i henhold til EN 407, kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du håndterer varmt tilbehør.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Sæt ikke stegepladen på en brændbar overflade, glas eller andre overflader, der kan beskadiges af varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke madlavningsolie af nogen art på stegepladen. Pensl i stedet maden med lidt olie, før du lægger den på stegepladen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hæld ingen former for alkohol på stegepladen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sæt ikke stegepladen oven på grillristene.
- ⚠ **ADVARSEL:** Nedsænk aldrig stegepladen i vand, når den er varm. Varmechokket kan forårsage skader på emaljen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sæt ikke stegepladen på grillens sidebord.

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.

Kontakt din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Log på weber.com.

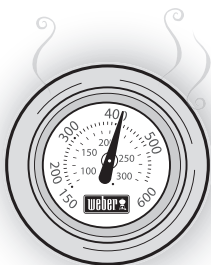
SV Följ all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i bruksanvisningen till din WEBER-grill.

- ⚠ **WARNING!** Använd alltid värmestålliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar varma tillbehör.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Lägg inte ifrån dig Sear-gallret på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av värmen.
- ⚠ **WARNING!** Använd inte matlagningssolja av något slag, inte ens i små mängder, på ditt Sear-galler. Pensla i stället maten med ett tunt lager olja innan du lägger den på Sear-gallret.
- ⚠ **WARNING!** Tillsätt inte någon form av alkohol på Sear-gallret.
- ⚠ **WARNING!** Placera inte gjutjärnsfatet ovanpå Sear-gallret.
- ⚠ **WARNING!** Sänk aldrig ner Sear-gallret i vatten när det är varmt. Den snabba temperaturförändringen kan skada emaljen.
- ⚠ **WARNING!** Placera inte Sear-gallret på grillens sidobord.

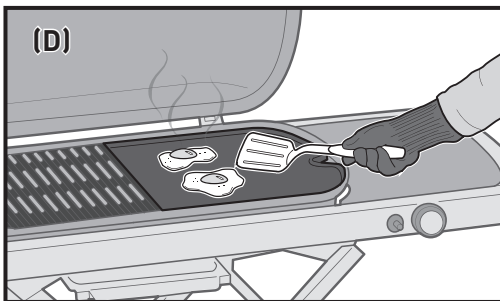
Om du inte följer all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER finns det risk för allvarliga personskador eller brand, eller explosion som kan leda till egendomsskador.

Om du har några frågor kontakter du din lokala kundtjänst. Kontaktoppgifter finns på vår webbplats. Logga in på weber.com.

(C)



(D)



Brug og vedligeholdelse

Inden første ibrugtagning: Vask grundigt din nye stegeplade i hånden med et mildt opvaskemiddel. Tør den grundigt af med en blød klud eller køkkenrulle.

Når du har brugt den, skal du vente, indtil den er afkølet, før du vasker og tørrer den. Du kan bruge nylonbørster eller bløde, let slibende svampe. Opbevares indendørs på et køligt og tørt sted. Bemærk: Stegepladen tåler IKKE maskinopvask.

BEMÆRK: Svampe/børster af metal og meget slibende sæber kan beskadige den porcelænsemaljerede finish.

BEMÆRK: For at beskytte porcelænsemaljen på stegepladen må du ikke slå på den med genstande af metal. Den porcelænsemaljerede overflade kan også blive beskadiget, hvis du stikker i den eller skraber på den med skarpe redskaber af metal.

- Fjern grillristen fra grillen (A).
- Anbring stegepladen i grillboksen (B).
- Forvarm grillen, indtil temperaturen når 204 °C (C).
- Påfør lidt olie på maden, inden du kommer den på stegepladen.
- Fordel maden jævnt ud over hele stegepladen (D).

Användning och skötsel

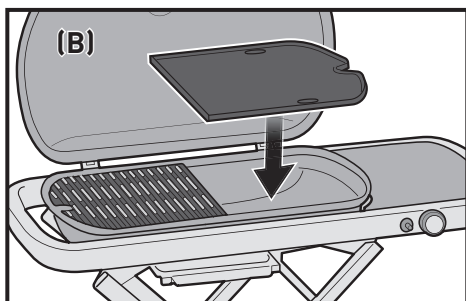
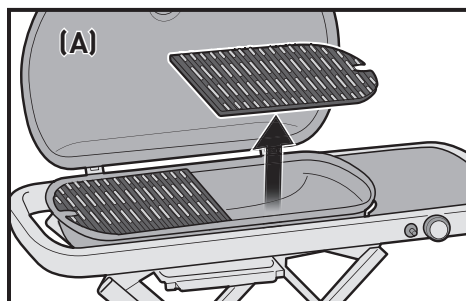
Före första användning: Diska noga det nya Sear-gallret för hand med mildt diskmedel. Torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.

Efter användning: vänta tills tillbehöret har svalnat innan du rengör och torkar av det. Det går bra att använda tvättsvampar eller diskborstar i nylon eller med skrubbyta. Förvaras torrt och svalt inomhus. Obs! Sear-gallret tål INTE maskindisk.

OBS! Rengöringssvampar/-borstar av metall och kraftigt slipande medel kan skada den porslinsmaljerede ytan.

OBS! För att skydda porslinsmaljen på ditt Sear-galler ska du se till att inga metallföremål slår emot produkten. Även vassa metallredskap som skrapas mot den porslinsmaljerede ytan kan skada den.

- Ta av grillgallret från grillen (A).
- Placera Sear-gallret i grillådan (B).
- Förvärm grillen tills temperaturen når 204 °C (C).
- Pensla maten med ett tunt lager olja innan du lägger den på Sear-gallret.
- Fördela maten jämnt på Sear-gallret och se till att sprida ut den (D).



NL Volg alle aanwijzingen met betrekking tot **WAARSCHUWING** en **PAS OP** in de gebruikershandleiding van je **WEBER**-barbecue.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het vastnemen van een hete accessoire.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats je bakplaat niet op een brandbaar oppervlak, glazen oppervlak of hittegevoelig oppervlak.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen bak- of kookolie op je bakplaat. Breng in plaats daarvan een beetje olie aan op het voedsel, voordat je het op je bakplaat legt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Doe geen alcohol in welke vorm dan ook op je bakplaat.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Leg de bakplaat niet op de grillroosters.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De bakplaat nooit in water dompelen terwijl deze nog heet is. De thermische schok kan het email beschadigen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats je bakplaat niet op het werkblad van je barbecue.

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.

Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.

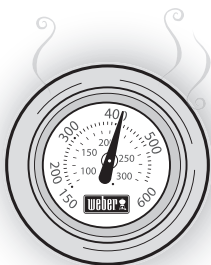
IT Attenersi sempre a tutti i messaggi di **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** riportati nella guida utente del barbecue **WEBER**.

- ⚠ **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).
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non posizionare la piastra su una superficie combustibile, su vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non usare olio da cucina di alcun tipo, anche in quantità minima, sulla piastra. Oliare invece leggermente il cibo prima di posizionarlo sulla piastra.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non usare alcun tipo di alcol sulla piastra.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non posizionare la piastra sulle griglie di cottura.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non immergere mai la piastra nell'acqua se ancora calda. Lo shock termico può danneggiare lo smalto.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non posizionare la piastra sul ripiano laterale del barbecue.

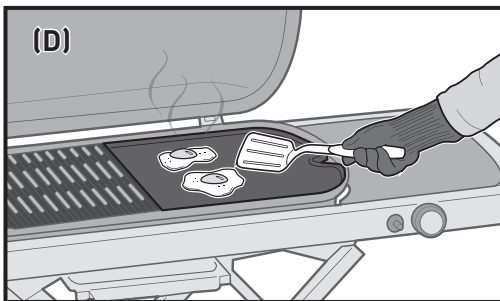
Il mancato rispetto di questi messaggi di **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** può causare gravi lesioni personali, incendi o esplosioni, e danni materiali.

In caso di domande, rivolgersi al Servizio Clienti della propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web: weber.com.

(C)



(D)



Gebruik en onderhoud

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

Na gebruik wachten tot de plaat is afgekoeld en droog volledig af. Je mag een nylon of zachte schuurspons of borstel gebruiken. Bewaar binnenshuis op een koele en droge plaats. Let op: De bakplaat is NIET vaatwasserbestendig.

LET OP: Metalen sponzen/borstels en agressieve schuurmiddelen kunnen de met porselein geëmailleerde afwerking beschadigen.

LET OP: Schraap niet met metalen objecten over het product, anders kan de met porselein geëmailleerde afwerking van je bakplaat beschadigen. Ook snijden of schrappen met scherpe metalen keukengereedschappen tegen het oppervlak kan schade aan het met porselein geëmailleerde oppervlak veroorzaken.

- Haal het grillrooster van de barbecue af (A).
- Plaats de bakplaat in de kookbox (B).
- Verwarm de barbecue voor tot een temperatuur van 204 °C (C) is bereikt.
- Bestrijk het voedsel licht met olie voordat je het op de bakplaat legt.
- Verspreid het voedsel gelijkmatig over de bakplaat; voorkom dat veel voedsel dicht bij elkaar ligt (D).

Utilizzo e pulizia

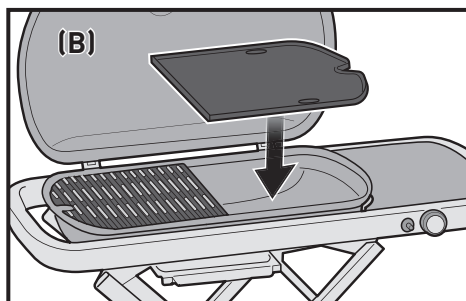
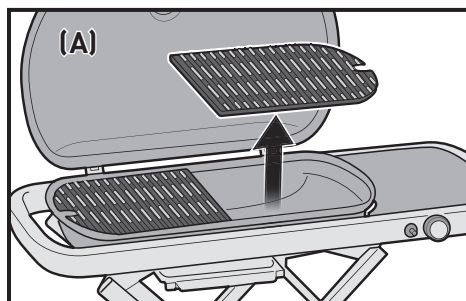
Prima del primo uso: lavare la nuova piastra a mano con detersivo per piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.

Dopo l'uso, attendere che si raffreddi, quindi pulire e asciugare completamente. È possibile utilizzare spugnette/spazzole di nylon o leggermente abrasive. Conservare al chiuso in un luogo fresco e asciutto. Nota: la piastra NON è lavabile in lavastoviglie.

NOTA: spugnette/spazzole metalliche e saponi abrasivi possono danneggiare la finitura in porcellana dello smalto.

NOTA: non colpire la piastra con oggetti metallici per evitare di comprometterne il rivestimento smaltato. Graffiare o raschiare la superficie in smalto con utensili metallici affilati può danneggiare la superficie smaltata.

- Rimuovere la griglia di cottura dal barbecue (A).
- Posizionare la piastra nel braciere (B).
- Preriscaldare il barbecue fino a quando la temperatura non raggiunge 204 °C (400 °F) (C).
- Oliare leggermente gli alimenti prima di metterli sulla piastra.
- Distribuire gli alimenti uniformemente sulla superficie della piastra evitando di ammassarli (D).



PT Respeite todas as indicações de AVISO e CUIDADO apresentadas no Manual de utilização do seu grelhador WEBER.

- ⚠ **AVISO:** Use sempre luvas termorresistentes para grelhador (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear um acessório quente.
- ⚠ **CUIDADO:** Não coloque a sua placa sobre uma superfície combustível, de vidro ou outra superfície que possa sofrer danos devido ao calor.
- ⚠ **AVISO:** Não utilize óleo alimentar de qualquer tipo ou em qualquer quantidade na sua placa. Em alternativa, unte ligeiramente os alimentos antes de os colocar na placa.
- ⚠ **AVISO:** Não adicione qualquer tipo de álcool à sua placa.
- ⚠ **AVISO:** Não coloque a placa sobre as grelhas de cozedura.
- ⚠ **AVISO:** Nunca submerja a placa em água enquanto esta estiver quente. O choque térmico pode provocar danos no revestimento.
- ⚠ **AVISO:** Não coloque a placa sobre a mesa de apoio do seu grelhador.

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

Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a weber.com/pt.

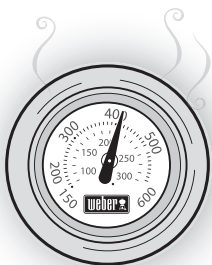
PL Należy postępować zgodnie ze wszystkimi OSTRZEŻENIAMI I ZASADAMI OSTROŻNOŚCI zamieszczonymi w podręczniku użytkownika grilla marki WEBER.

- ⚠ **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).
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie należy umieszczać gorącej żeliwnej blachy na łatwopalnych powierzchniach, szkłe oraz powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno polewać żeliwnej blachy nawet niewielką ilością oleju spożywczego. Zamiast tego przed wyłożeniem produktów przeznaczonych do grillowania na żeliwną blachę należy lekko zwilżyć olejem same produkty.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy polewać żeliwnej blachy alkoholem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy umieszczać żeliwnej blachy na rusztach do grillowania.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie wolno zanurzać gorącej żeliwnej blachy w wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie warstwy emalii.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy umieszczać żeliwnej blachy na stoliku bocznym grilla.

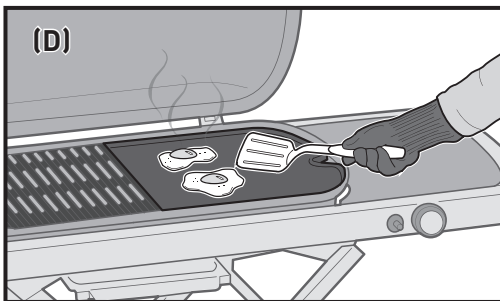
Zignorowanie OSTRZEŻEŃ I ZASAD OSTROŻNOŚCI może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci bądź spowodować pożar lub wybuch skutkujące zniszczeniem mienia.

W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie weber.com.

(C)



(D)



Utilização e conservação

Antes da primeira utilização: Lave a sua nova placa à mão com detergente líquido suave. Seque bem com um pano macio ou papel de cozinha.

Depois de usar, espere até arrefecer e depois limpe e seque completamente. É possível usar esponjas ou pincéis abrasivos suaves ou em nylon. Guarde num local interior, fresco e seco. Nota: A placa **NÃO** pode ser lavada na máquina.

NOTA: Esponjas/escovas metálicas e detergentes muito abrasivos podem danificar o acabamento em porcelana esmaltada. NOTA: Para proteger o revestimento em porcelana esmaltada da sua placa, não bata com objetos metálicos contra o produto. Cortar ou raspar a superfície de porcelana esmaltada com utensílios metálicos afiados também pode causar danos na superfície com revestimento em porcelana esmaltada.

- Remova a grelha de cozedura do seu grelhador **(A)**.
- Coloque a placa na cookbox **(B)**.
- Pré-aqueça o grelhador até a temperatura atingir 204°C (400°F) **(C)**.
- Unte ligeiramente os seus alimentos antes de os colocar na placa.
- Distribua uniformemente os alimentos pela superfície da placa; evite sobrepor alimentos **(D)**.

Użytkowanie i pielęgnacja

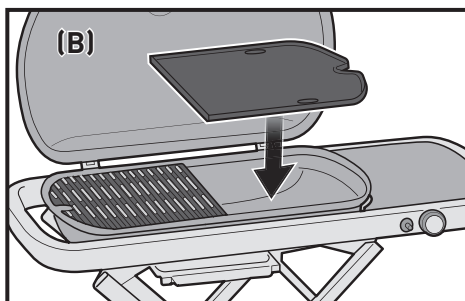
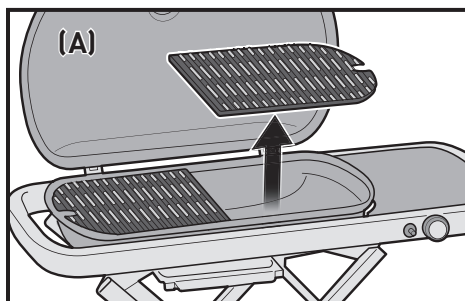
Przed pierwszym użyciem: Nowo zakupioną żeliwną blachę należy umyć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu. Należy następnie wytrzeć akcesorium dokładnie do sucha za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego.

Po użyciu należy zaczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić i dokładnie wysuszyć. Do czyszczenia można używać nylonowych bądź miękkich czyszcików/szczotek. Akcesorium należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Uwaga: żeliwna blacha **NIE** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA: Druciaki/szczotki metalowe oraz mydła zawierające środki ściernie mogą uszkodzić powłokę z emalii porcelanowej.

UWAGA: Nie należy uderzać metalowymi przedmiotami o żeliwną blachę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki z emalii porcelanowej. Kłucie lub drapanie ostrymi metalowymi przyborami może także spowodować uszkodzenie powłoki z emalii porcelanowej.

- Wyjmij z grilla ruszt do grillowania **(A)**.
- Umieść żeliwną blachę w komorze grilla **(B)**.
- Rozgrzej grill do temperatury 204°C **(C)**.
- Lekko natłuść porcje jedzenia przed wyłożeniem ich na żeliwną blachę.
- Rozłóż równomiernie produkty na żeliwnej blasze, unikając układania ich zbyt ciasno **(D)**.



RU Соблюдайте все указания с пометками **ВНИМАНИЕ** и **ОСТОРОЖНО**, приведенные в Руководстве пользователя гриля WEBER.

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как обращаться с горячим аксессуаром, всегда надевайте жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Защита от контактного тепла», уровень 2 или выше).
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Не ставьте провень на горячую поверхность, стекло или любой другой материал, который может быть поврежден жаром.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте на вашем противне пищевое масло, ни в каком виде и количестве. Вместо этого слегка смажьте маслом продукты перед их выкладыванием на противень.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не добавляйте на противень спиртосодержащие жидкости.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не ставьте противень на решетки для приготовления.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не погружайте противень в воду, пока он не остыл. Резкое изменение температуры может вызвать разрушение эмали.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не ставьте противень на боковой столик вашего гриля.

Несоблюдение указаний с пометками «ВНИМАНИЕ» и «ОСТОРОЖНО» может стать причиной тяжелых травм, пожара или взрыва, привести к повреждению имущества.

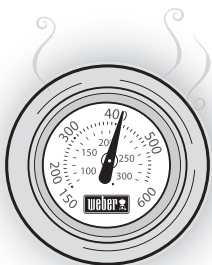
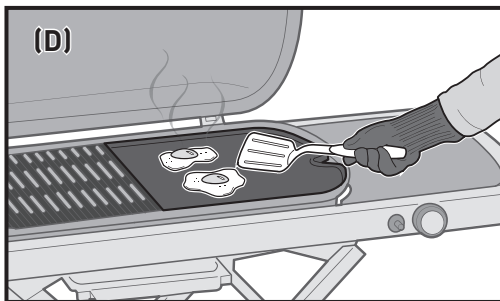
Если у вас имеются какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Зарегистрируйтесь на weber.com.

CS Přečtěte si všechna **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHY**, které najdete v příručce uživatele grilu WEBER.

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při práci s rozpáleným příslušenstvím vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nikdy grilovací tál nepokládejte na hořlavý povrch, sklo nebo na povrchy, které by mohly být poškozeny žářem.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při přípravě pokrmů na grilovací tál nikdy nenanášejte žádný druh stolního oleje. Místo toho lehce potřete olejem jídlo, a to ještě předtím, než ho položíte na grilovací tál.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Na grilovací tál nenanášejte žádný druh alkoholu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Grilovací tál nepokládejte na grilovací rošty.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy grilovací tál nedávejte do vody, dokud je horký. Teplotní šok by mohl poškodit smaltovaný povrch.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nepokládejte grilovací tál na postranní stolek grilu.

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

Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na pracovníky lokálního zákaznického servisu pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky weber.com.

(C)**(D)**

Эксплуатация и обслуживание

Перед первым использованием: Тщательно вымойте новый противень вручную с использованием мягкого средства для мытья посуды. Тщательно осушите мягкой тканью или бумажным полотенцем.

После использования подождите, пока он остынет, а затем очистите и полностью высушите. Допускается использование нейлоновых или мягких абразивных губок и щеток. Храните противень в сухом прохладном помещении. Примечание: Запрещается мыть противень в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ. Металлические губки или щетки, а также мыло с абразивным наполнителем могут повредить покрытие из фарфоровой эмали.

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы сохранить покрытие из фарфоровой эмали на противне, не ударяйте по нему металлическими предметами. Скобление и чистка с использованием острых металлических инструментов также могут повредить поверхность из фарфоровой эмали.

- Снимите с вашего гриля решетку для приготовления **(A)**.
- Установите противень в котел гриля **(B)**.
- Предварительно нагрейте гриль до температуры 204 °C (400 °F) **(C)**.
- Слегка смажьте продукты маслом перед выкладыванием на противень.
- Равномерно распределите продукты по поверхности противня, не выкладывайте их плотно **(D)**.

Používání a údržba

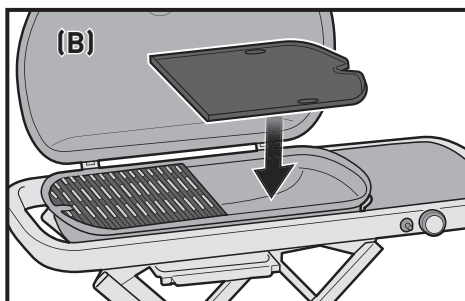
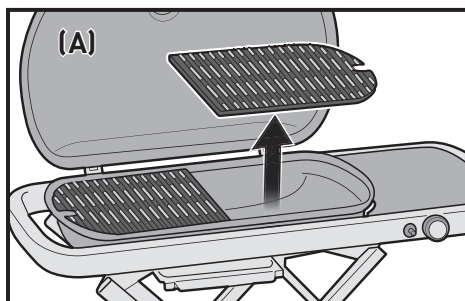
Пřed prvním použitím: Nový grilovací tál důkladně umyjte v ruce jemným tekutým prostředkem na nádobí. Poté ho pečlivě osušte jemným hadříkem nebo papírovou utěrkou.

Po použití počkejte, dokud nevychladne, a pak ho vyčistěte a dokonale osušte. Můžete použít i nylonové nebo jemnější houbičky s drsným povrchem nebo kartáče. Skladujte v místnosti na chladném a suchém místě. Poznámka: Grilovací tál NENÍ vhodný do myčky na nádobí.

POZNÁMKA: Kovové drátěnky a houbičky/kartáče a mýdla s nešetrným a agresivním složením by mohly poškodit porcelánem smaltované povrchy.

POZNÁMKA: Za účelem ochrany porcelánem smaltovaného povrchu grilovacího tálu zamezte kontaktu výrobku s kovovými předměty. Přeježděním či škrábáním ostrými kovovými nástroji by mohlo dojít k poškození porcelánem smaltovaného povrchu.

- Vyměňte grilovací rošt z grilu **(A)**.
- Umístěte grilovací tál do grilovací vany **(B)**.
- Předehřejte gril na teplotu 204 °C **(C)**.
- Než jídlo umístíte na grilovací tál, lehce ho potřete olejem.
- Jídlo rovnoměrně rozprostřete na grilovací tál tak, aby netvořilo hromádky **(D)**.



SK Dodržiavajte všetky oznámenia označené ako **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE**, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu grilov WEBER.

- ⚠ **VAROVANIE:** Pri narábaní s príslušenstvom, ktoré sa môže rozpáliť, vždy použite žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s normou EN 407, hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).
- ⚠ **UPOZORNENIE:** Panvicu nenechávajte na horľavom povrchu, skle alebo na ploche, ktorá by sa mohla vplyvom tepla poškodiť.
- ⚠ **VAROVANIE:** Na panvicu neвлиevajte žiaden olej na varenie. Namiesto toho jemne naolejujte jedlo a potom ho dajte na panvicu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Na panvicu neвлиevajte žiaden alkohol.
- ⚠ **VAROVANIE:** Panvicu neumiestňujte na grilovacie rošty.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neponárajte panvicu do vody, keď je ešte teplá. Teplotný šok môže spôsobiť poškodenie smaltovej vrstvy.
- ⚠ **VAROVANIE:** Panvicu nekladte na postranný stôlik grilu.

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

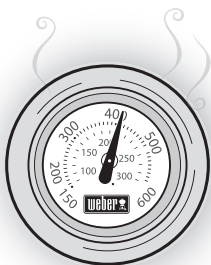
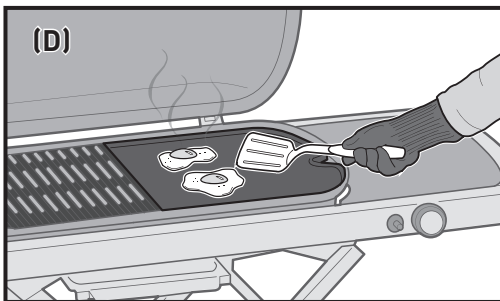
Ak máte otázky, kontaktujte zákaznické oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke weber.com.

HU Tartsa be a WEBER grill készülék útmutató FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részében foglalt összes utasítást.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A forró tartozék kezelése során mindig használjon hőálló grillkesztyűt vagy fogókesztyűt (amely megfelel az EN 407 szabványnak, kontakthővel szembeni ellenállásának védelmi szintje pedig 2-es vagy afelleltti).
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne helyezze a serpenyőt éghető felületre, üvegre vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Egyáltalán ne használjon semmiféle sütőolajat a serpenyőben, még kis mennyiségben sem. Helyette olajozza be egy kicsit az ételt, mielőtt a serpenyőbe helyezi.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Semmilyen alkoholt ne öntsön a serpenyőbe.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne helyezze a serpenyőt a sütőrácsra.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne tegye vízbe a serpenyőt, amikor az még meleg! Az ekkor keletkező lökésszerű hőhatás károsíthatná a bevonatot.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne helyezze a serpenyőt a grill oldalasztalára.

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.

Bármely kérdés esetén forduljon a területileg illetékes vevőszolgálat képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be honlapunkra: www.weber.com.

(C)**(D)**

Používanie a starostlivosť

Pred prvým použitím: Novú panvicu umyte ručne jemným prípravkom na riad. Dôkladne ju osušte pomocou mäkkej handričky alebo papierovej utierky.

Po použití počkajte, kým vychladne, a až potom ju umyte a dôkladne osušte. Môžete použiť nylonové alebo mäkké abrazívne hubky/kefky. Skladujte v interiéri na chladnom a suchom mieste. Poznámka: Panvica NIE je vhodná do umývačky riadu.

POZNÁMKA: Kovové špongie/kefky a agresívne abrazívne prípravky môžu poškodiť porcelánom smaltovaný povrch.

POZNÁMKA: Ak chcete porcelánom smaltovaný povrch panvice ochrániť, vyhnite sa poškrabaniu jej povrchu kovovými predmetmi. Odieranie alebo škrabanie ostrým kovovým náradím môže spôsobiť poškodenie porcelánom smaltovaného povrchu.

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

Használat és ápolás

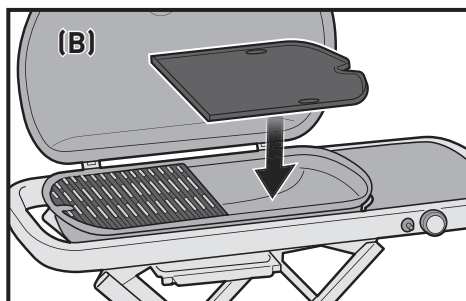
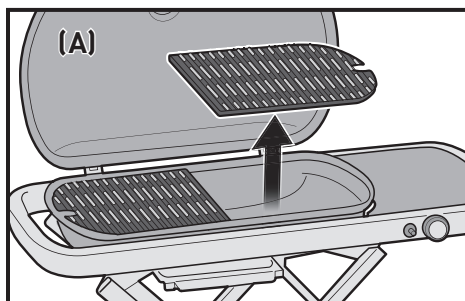
Az első használat előtt: Kézzel alaposan mossa el az új serpenyőt kímélő mosogatószerrel. Törölje alaposan szárazra egy puha ruhával vagy papír törülközővel.

Használat után várja meg, amíg kihűl, majd tisztítsa és szárítsa meg teljesen. Használhat nejlon vagy enyhén dörzsölő hatású szivacsot/kefét. Beltéren, hűvös és száraz helyen tárolja. Megjegyzés: A serpenyő mosogatógépben NEM mosható.

MEGJEGYZÉS: A fém szivacsok/kefék és az érdes, csiszoló hatású szappanok megsérthetik a zománcbevonatot.

MEGJEGYZÉS: A serpenyő zománcbevonatának védelme érdekében ne üsse meg fémtárggyal a terméket. A zománcbevonat éles fém háztartási eszközökkel történő megkarcolásától vagy megkaparásától megsérülhet a zománcbevonat.

- Vegye le a sütőrácsot a grillről **(A)**.
- Helyezze a serpenyőt a sütőedénybe **(B)**.
- Melegítse elő a grillt, amíg a hőmérséklet eléri a 400 °F-ot (204 °C-t) **(C)**.
- Kenje be vékonyan olajjal az ételt, mielőtt a serpenyőre helyezi.
- Egyenletesen ossza el az ételt a serpenyő felületén; ne rendezze csoportokba **(D)**.



RO Respectați toate notificările de AVERTIZARE și ATENȚIE din Ghidul de utilizare a grătarului WEBER.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Când lucrați cu un accesoriu fierbinte, purtați întotdeauna mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu așezați tava pe o suprafață combustibilă, sticlă sau o suprafață care poate fi deteriorată de căldură.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu folosiți ulei de gătit de niciun fel și în nicio cantitate în tavă. În schimb, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le așeza în tavă.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu adăugați niciun tip de alcool în tavă.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu așezați tava pe partea superioară a grilelor de gătit.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu cufundați niciodată tava în apă când este fierbinte. Șocul termic poate cauza deteriorarea emailului.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu așezați tava pe masa laterală a grătarului.

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

Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.

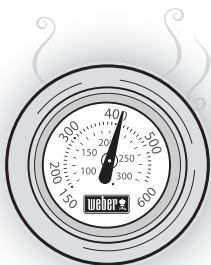
SL Upošteвайте vse navedbe OPOZORILO in POZOR v svojem uporabniškem priročniku za peko na žaru WEBER.

- ⚠ **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).
- ⚠ **POZOR:** Plošče za peko ne postavljajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo lahko poškoduje vročina.
- ⚠ **OPOZORILO:** Na plošči za peko ne uporabljajte nobenega kuhinjskega olja v katerikoli količini. Namesto tega rahlo naoljite hrano, preden jo položite na ploščo za peko.
- ⚠ **OPOZORILO:** Na ploščo za peko ne dodajajte nobene vrste alkohola.
- ⚠ **OPOZORILO:** Plošče za peko ne postavljajte na rešetke za peko.
- ⚠ **OPOZORILO:** Plošče za peko ne potaplajte v vodo, ko je vroča. Toplotni šok lahko poškoduje emailj.
- ⚠ **OPOZORILO:** Plošče za peko ne odlagajte na stransko mizico žara.

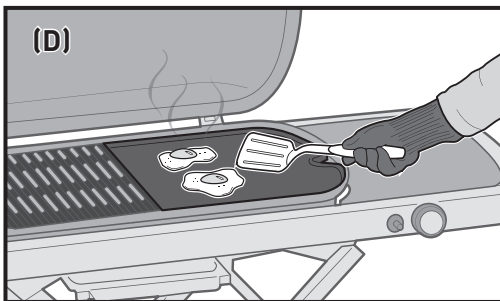
Če ne upoštevate navedb POZOR in OPOZORILO lahko to vodi v hude telesne poškodbe ali povzroči požar oziroma eksplozijo ter poškodbe premoženja.

Za vsa vprašanja se obrnite na predstavnika za pomoč strankam na svojem območju prek podatkov za stik na našem spletnem mestu. Prijavite se na weber.com.

(C)



(D)



Utilizare și întreținere

Înainte de prima utilizare: Spălați manual bine noua tavă cu un detergent lichid, neutru pentru vase. Uscați-o temeinic cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

După utilizare, așteptați să se răcească și apoi curățați și uscați complet. Se pot utiliza bureți/perii din nylon sau material ușor abraziv. Depozitați-o într-un spațiu închis, într-un loc răcoros și uscat. Notă: Tava NU poate fi spălată în mașina de spălat vase.

NOTĂ: Bureții/periele metalice și săpunurile abrazive, dure pot deteriora finisajul din porțelan emailat.

NOTĂ: Pentru protejarea acoperirii din porțelan emailat a tăvii, nu loviți produsul cu obiecte metalice. Scobitul sau răzuitul cu ustensile metalice ascuțite poate de asemenea deteriora suprafața din porțelan emailat.

- Scoateți grila de gătit de pe grătar (A).
- Așezați tava în incinta pentru gătit (B).
- Preîncălziți grătarul până când temperatura ajunge la 400°F (204°C) (C).
- Ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le pune în tavă.
- Distribuți uniform alimentele pe suprafața tăvii; evitați aglomerarea alimentelor (D).

Uporaba in nega izdelka

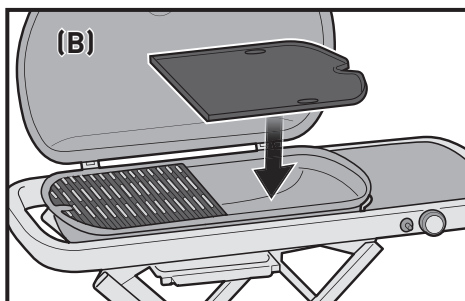
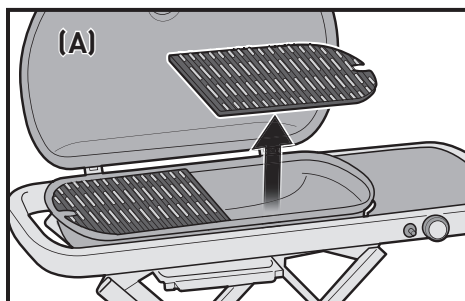
Pred prvo uporabo: Novo ploščo za peko temeljito operite na roke z blagim detergentom za pomivanje posode. Z mehko krpo ali papirnato brisačo jo temeljito obrišite.

Po uporabi počakajte, da se ohladi, nato pa jo temeljito posušite. Uporabljate lahko najlonske ali mehke abrazivne gobice/krtacke. Shranite jo v notranjih prostorih na hladnem in suhem mestu. Opomba: Plošča za peko NI primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

OPOMBA: Kovinske krpice/krtacke in agresivna abrazivna čistila lahko poškodujejo premaz s porcelanastim emajlom.

OPOMBA: Da zaščitite premaz s porcelanastim emajlom na plošči za peko, na njej ne uporabljajte kovinskih predmetov. Če z ostrimi predmeti ali kovinskimi kuhinjskimi pripomočki drgnete po površini plošče za peko, lahko poškodujete premaz s porcelanastim emajlom.

- Z žara odstranite rešetko za peko (A).
- Ploščo za peko namestite na okvir za peko (B).
- Žar predhodno segrejte, da temperatura doseže 400 °F (204 °C) (C).
- Hrano rahlo naoljite, preden jo položite na ploščo za peko.
- Hrano enakomerno razporedite po površini plošče za peko in naj je ne bo preveč (D).



HR Pridržavajte se svih napomena o **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** navedenima u korisničkom priručniku za roštilj tvrtke **WEBER**.

- ⚠ **UPOZORENJE!** Pri rukovanju vrućim priborom uvijek nosite zaštitne rukavice za roštilj otporne na toplinu ili rukavice (u skladu s normom EN 407, razine otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili više).
- ⚠ **OPREZ!** Nemojte stavljati ploču za pečenje na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti toplinom.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Na ploči za pečenje nemojte upotrebljavati nikakvo ulje za kuhanje ni u najmanjoj količini. Umjesto toga, lagano nauljite komade hrane prije nego ih stavite na ploču za pečenje.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Nemojte stavljati nikakve vrste alkohola na ploču za pečenje.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Nemojte stavljati ploču za pečenje na rešetke za pečenje.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Ploču za pečenje nemojte nikada uranjati u vodu dok je vruća. Toplinski šok može uzrokovati štetu na emajlu.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Ploču za pečenje nemojte stavljati na bočni stol roštilja.

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

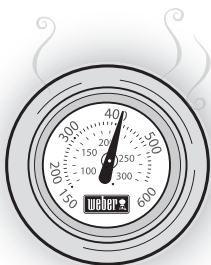
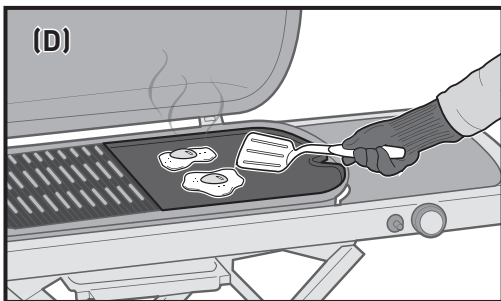
Ako imate pitanja, obratite se lokalnom predstavniku službe za korisnike pomoću informacija za kontakt dostupnih na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na weber.com.

ET Järgige kõiki WEBERi grilli kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid märgistusega **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST**.

- ⚠ **HOIATUS!** Kandke grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge asetage küpsetusplaati süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvale pinnale.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge kasutage oma küpsetusplaadil mitte mingisugust tüüpi ega mis tahes koguses küpsetusõli. Pannile õli lisamise asemel määrige toit enne küpsetusplaadile asetamist kergelt õliga.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge lisage küpsetusplaadile mitte mingisugust alkoholi.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge asetage küpsetusplaati küpsetusrestidele.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge asetage kuuma küpsetusplaati vette. Termošokk võib emaili kahjustada.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge asetage küpsetusplaati grilli külglauale.

Kui ignoreerite märksõnadega **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST** tähistatud lauseid, võivad tulemusteks olla tõsised kehavigastused või põhjustada tulekahju või plahvatuse, tekitades varalist kahju.

Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse aadressil weber.com.

(C)**(D)**

Upotreba i održavanje

Prije prve upotrebe: Novu ploču za pečenje temeljito ručno operite blagim tekućim deterdžentom za pranje posuđa. Temeljito je osušite mekom krpom ili papirnatim ubrusom.

Nakon upotrebe pričekajte da se ohladi i zatim je u potpunosti očistite i osušite. Možete upotrijebiti najlonske ili mekane abrazivne spužve ili četke. Skladištite je u zatvorenom prostoru na hladnom i suhom mjestu. Napomena! Ploča za pečenje **NE SMIJE** se prati u perilici posuđa.

NAPOMENA! Metalne spužve/četke i gruba abrazivna sredstva mogu oštetiti sloj od porculanskog emajla.

NAPOMENA! Kako biste zaštitili sloj porculanskog emajla na vašoj ploči za pečenje, nemojte metalnim predmetima udarati o proizvod. Grebanje ili struganje ostrim metalnim predmetima isto tako može oštetiti površinu od porculanskog emajla.

- Skinite rešetku za pečenje s roštilja **(A)**.
- Stavite ploču za pečenje u kotao **(B)**.
- Zagrijte roštilj dok temperatura ne dosegne 204 °C **(C)**.
- Lagano nauljite komade hrane prije nego ih stavite na ploču za pečenje.
- Ravnomjerno rasporedite komade hrane na površinu ploče za pečenje te izbjegavajte skupljanje namirnica na jednom mjestu **(D)**.

Kasutamine ja hooldus

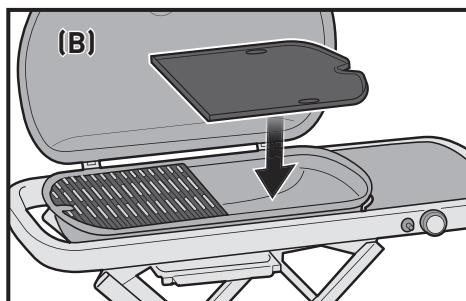
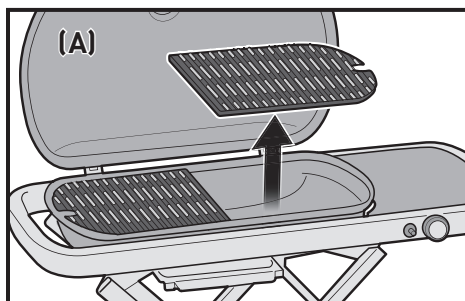
Enne esimest kasutamist. Peske oma uut küpsetusplaati põhjalikult õrna nõudepesuvahendiga. Kuivatage pehme riide või paberrätikuga põhjalikult.

Pärast kasutamist oodake jahtumiseni ning seejärel puhastage ja kuivatage täielikult. Kasutada võib nailonist või pehmest materjalist küürimiskäsku/harju. Hoiustage siseruumides, jahedas ja kuivas kohas. Märkus. Küpsetusplaati EI tohi pesta nõudepesumasinas.

MÄRKUS. Metallist küürimiskäsnad/harjad ja tugevatoimelised abrasiivsed pesuvahendid võivad portselanemaili kahjustada.

MÄRKUS. Küpsetusplaadi portselanemailist katte kaitsmiseks vältige metalliesemete löömist toote vastu. Teravate metallist esemetega portselanemaili pinna kraapimine võib portselanemaili samuti kahjustada.

- Eemaldage küpsetusrest grillilt **(A)**.
- Asetage küpsetusplaat küpsetuskasti **(B)**.
- Kuumutage grill temperatuurini 204 °C (400 °F) **(C)**.
- Määrige toit enne küpsetusplaadile asetamist kergelt õliga.
- Jaotage toit ühtlaselt küpsetusplaadi pinnale, vältides toidu kuhjamist ühte kohta **(D)**.



LV Ievērojiet visus ar vārdiem **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU** apzīmētos paziņojumus WEBER grila lietotāja rokasgrāmatā.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Rīkojoties ar karstu piederumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).
- ⚠ **UZMANĪBU!** Nenovietojiet grilpannu uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai virsmas, ko var sabojāt karstums.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Nelietojiet grilpannā nekāda veida un nekāda daudzuma cepamo eļļu. Tā vietā nedaudz ieeļļojiet ēdienu pirms tā ievietošanas grilpannā.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Nelejiet uz grilpannas nekāda veida alkoholu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Nenovietojiet grilpannu uz gatavošanas režģiem.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Nekādā gadījumā neiegremdējiet karstu grilpannu ūdenī. Strauja temperatūras maiņa var izraisīt emaljas bojājumus.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Nenovietojiet grilpannu uz grila sānu galdiņa.

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

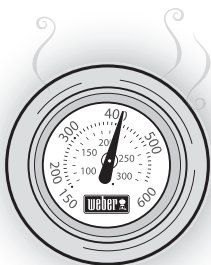
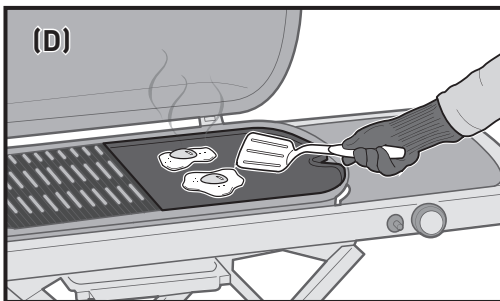
Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē atrodamo kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē weber.com.

LT Laikykites visų „WEBER“ kepsninės savininko vadove pateiktų **ĮSPĖJIMŲ** ir **ATSARGUMO** nurodymų.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiui atsparias grilio pirštines arba pirštines (atitinkančias standartą EN 407, 2 ar aukštesnio lygio kontaktinio karščio klasę)*.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Nedėkite keptuvės ant degaus paviršiaus, stiklo ar kitokio paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nenaudokite keptuvėje jokios rūšies ir jokio kiekio kepimo aliejaus. Vietoj to lengvai apšlakstykite maistą aliejumi prieš sudėdami į savo keptuvę.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Į keptuvę nepilkite alkoholio.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nedėkite keptuvės ant kepimo grotelių.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Niekada nenardinkite karštos keptuvės į vandenį. Dėl staigaus temperatūrų pokyčio gali būti pažeistas emalio sluoksnis.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nedėkite keptuvės ant šoninio grilio stalo.

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

Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite prie svetainės weber.com.

(C)**(D)**

Lietošana un kopšana

Pirms pašas pirmās lietošanas reizes: rūpīgi ar rokām nomazgājiet jauno grilpannu, izmantojot maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi to nosusiniet, izmantojot mīkstu auduma vai papīra dvieli.

Pēc lietošanas pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi, un tad to pilnībā nomazgājiet un nosusiniet. Drīkst izmantot neilona vai mīksta abrazīva materiāla skrāpjus/sukas. Uzglabājiet iekšējā vāciņā un sausā vietā. Piezīme. Grilpannu **NEDRĪKST** mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

PIEZĪME. Metāla skrāpji/sukas un īpaši abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var sabojāt porcelāna emaljas pārklājumu.

PIEZĪME. Lai aizsargātu grilpannas porcelāna emaljas pārklājumu, nesietiet pa to ar metāla priekšmetiem. Porcelāna emaljas virsmas skrāpēšana ar asiem metāla piederumiem var izraisīt porcelāna emaljas virsmas bojājumus.

- Noņemiet gatavošanas režģi no grila **(A)**.
- Novietojiet grilpannu uz gatavošanas virsmas **(B)**.
- Karsējiet grilu, līdz temperatūra sasniedz 204 °C (400 °F) **(C)**.
- Nedaudz ieeļļojiet ēdiena pirms tā ievietošanas grilpannā.
- Vienmērīgi izkārtējiet ēdiena uz grilpannas virsmas, neizvietojot to pārāk blīvi **(D)**.

Naudojimas ir priežiūra

Prieš naudodami pirmā kartā Plaukiet naujā keptuvē vandeni su švelniu indų plovikliu. Kruopščiai nusauskinkite minkštą šluostę arba popieriniu rankšluostiu.

Po naudojimo palaukite, kol atvės, tada gerai išvalykite ir nusauskinkite. Galima naudoti nailonines ar minkštas šveitimo kempinėles ir šveistikus. Laikykite sausoje ir vėsioje vietoje. Pastaba. Keptuvės **NEGALIMA** plauti indaplovėje.

PASTABA. Metaliniai šveistikai ar agresyvus ēsadinantis muilas gali pažeisti emalio ir porceliano apdailā.

PASTABA. Norēdami apsaugoti keptuvēs porceliano-emalio daņā, netrīciet tos metaliniais daiktai. Porceliano-emalio paviršius gramdymas arba braižymas āstriaus metaliniais indais taip pat gali sugadinti porceliano-emalio paviršiu.

- Išimkite kepimo groteles iš savo grilio **(A)**.
- Padėkite keptuvę į „Cookbox“ **(B)**.
- Įkaitinkite grilį, kol temperatūra pasieks 400 °F (204 °C) **(C)**.
- Prieš dėdami į keptuvę, apšlakstykite maistą nedideliu kiekiu aliejaus.
- Paskirstykite kepus produktus ant viso keptuvės paviršiaus; stenkitės nesuversti visko į krūvą **(D)**.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2022 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.