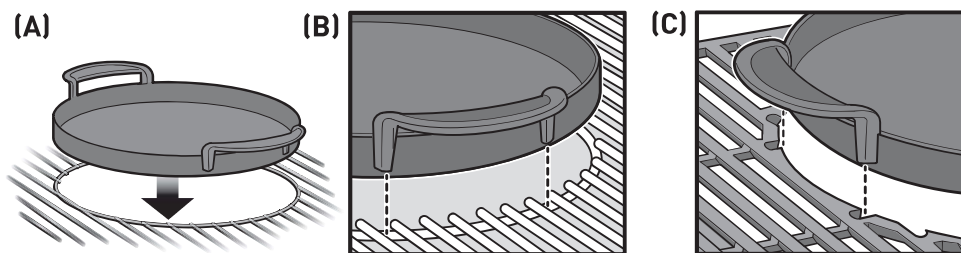




- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| EN GBS™ Griddle | PL Płyta do smażenia GBS™ |
| ES Plancha GBS™ | RU Сковорода для гриля GBS™ |
| FR Plaque GBS™ | CS Tál GBS™ |
| DE GBS™-Grillpfanne | SK Grilovacia platňa GBS™ |
| FI GBS™-parila | HU GBS™ rosta |
| NO GBS™ Griddle | RO Tavă GBS™ |
| DA GBS™ bageplade | SL Plošča GBS™ |
| SV GBS™ Gjutjärnsfat | HR Plitica GBS™ |
| NL GBS™ bakplaat | ET GBS™-i küpsetusplaat |
| IT Piastra GBS™ | LV GBS™ panna |
| PT Grelha GBS™ | LT GBS™ keptuvė |

178763
11/11/15



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

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

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

⚠ **VAROITUS:** Kuuma pinta.

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

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

Käyttö ja hoito

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

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

HUOMAA: Metallisienet/-harjat tai voimakkaasti hankaavat saippuat voivat vahingoittaa posliini-emalipintoja.

HUOMAA: Älä iske parilaa metalliesineillä. Terävien metallikeittovälineiden aiheuttamat iskut ja naarmut voivat vahingoittaa posliini-emalipintaa.

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

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

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

⚠ **ADVARSEL:** Overflaten er varm.

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

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

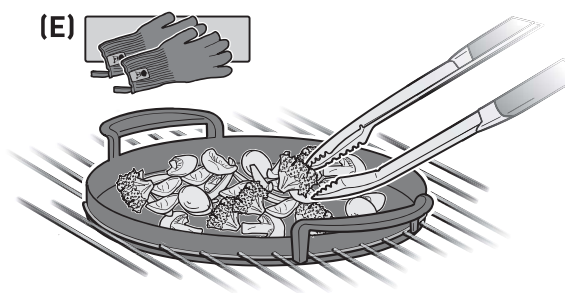
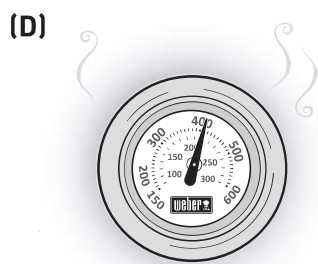
Bruk og vedlikehold

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

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

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

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



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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

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