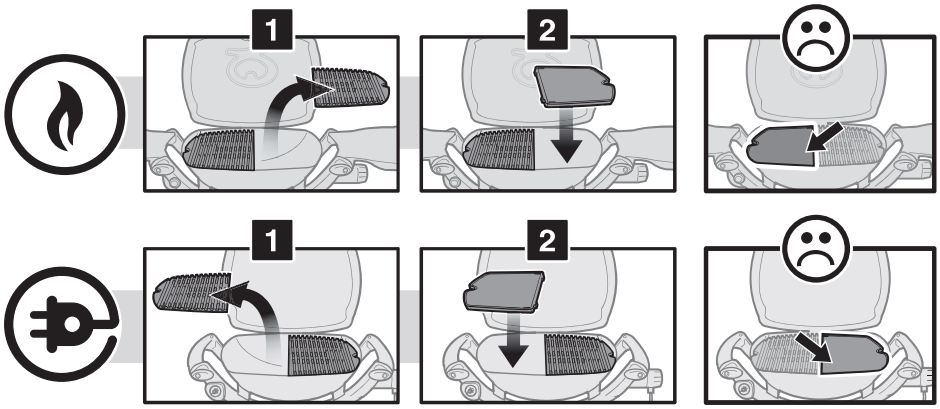
weber original™

- EN Q®1000/2000 Series Griddle
- ES Plancha de la serie Q®1000/2000
- FR Plancha Série Q®1000/2000
- DE Grillplatte Serie Q®1000/2000
- FI Q®1000/2000-sarjan parila
- NO Q®1000/2000-serien stekeplate
- DA Grillplade til Q®1000/2000 -serien
- SV Grillplatta serie Q®1000/2000
- NL Q®1000/2000-serie grillrooster
- IT Piastra serie Q®1000/2000
- PT Chapa Q®1000/2000 Series
- PL Płyta do smażenia serii Q®1000/2000
- RU Сковородка серии Q®1000/2000
- CS Tál pro modely série Q®1000/2000
- SK Tál pre modely rady Q®1000/2000
- HU Q®1000/2000 sorozat grillrács
- RO Tavă - seria Q®1000/2000
- SL Rešetka serije Q®1000/2000
- HR Rešetka iz serije Q®1000/2000
- ET Q®1000/2000 seeria küpsetusplaat
- LV Q®1000/2000 sērijas panna
- LT „Q®1000/2000“ serijos keptuvė

178959
09/06/13



FI

⚠ **VAARA: Älä käytä kahta pannua vierekkäin weber-kaasugrillissä. Kahden pannun käyttäminen voi aiheuttaa polttimien sammumisen. Tällöin palamaton kaasu voi kerääntyä ja syttyä äkillisesti, jolloin aiheutuu tulipalo tai räjähdys ja sen seurauksena vakavia vammoja tai hengenvaara sekä omaisuusvahinkoja.**

⚠ **VAARA: Älä käytä pannussa minkäänlaista ruokaöljyä. Ruokaöljy voi syttyä tuleen ja aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon. Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista kuumaan pannuun.**

⚠ **VAROITUS: Noudata kaikkia grillin mukana toimitettuja turvaohjeita.**

⚠ **VAROITUS: Q® 1000/2000 -sarjan parilla sopii VAIN Q® 1000/2000 -sarjan grilleihin. Q® 100/200 -sarjan grilleissä aseta parilla ritilän päälle.**

⚠ **HUOMIO: Älä pudota valurautaista pannua — se rikkoutuu.**

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese pannu huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineliuoksella. Kuivaa huolellisesti liinalla tai paperipyyhkeellä.
- Esilämmitä grillissä omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. Säädä lämpötila ja kypsennä ruoka haluttuun kypsyysasteeseen.

⚠ **VAROITUS: Älä yritä siirtää kuumaa pannua grillistä.**

- Harjaa grilliritilät puhtaaksi teräsharjalla.

⚠ **HUOMIO: Tarkista grilliharja säännöllisesti irtonaisten harjasten ja loppuun kulumisen varalta. Vaihda harja uuteen, jos grilliritilöillä tai harjassa on irtonaisia harjaksia. Weber suosittelee uuden ruostumattoman teräsgrilliharjan hankkimista joka kevät.**

- Pese pannu lämpimällä saippuavedellä käytön jälkeen. Liottamalla vedessä ennen käsin pesua saat kiinni juuttuneet palaset irti. Puhdistamisessa voi käyttää nylonista tehtyjä tai pehmeitä hankaussieniä/harjoja.

⚠ **HUOMIO: Älä käytä metallisia sieniä tai harjoja tai hankaavia pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa posliiniemalipintaa.**

⚠ **HUOMIO: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa pannun posliiniemalointia.**

⚠ **FARE: Ikke bruk to stekeplater ved siden av hverandre på weber gassgrillen din. Å bruke to stekeplater samtidig, kan føre til at brennerne slokkes. Dette vil føre til oppsamling av ikke forbrent gass som plutselig kan antennes og forårsake brann eller eksplosjon som fører til alvorlig personskade eller død samt skader på eiendom.**

⚠ **FARE: Ikke bruk matolje av noe slag eller mengde på stekeplaten. Matolje kan ta fyr og føre til alvorlige personskader eller dødsfall og skader på eiendom. Olje i stedet maten lett før den plasseres på den forvarmede stekeplaten.**

⚠ **ADVARSEL: Følg alle sikkerhetsinstruksjoner som leveres sammen med grillen.**

⚠ **ADVARSEL: Stekeplate i Q® 1000/2000-serien passer BARE til griller i Q® 1000/2000-serien. Brukes til griller i Q® 100/200-serien, sett stekeplaten på toppen av risten.**

⚠ **FORSIKTIG: Ikke mist stekeplaten i støpejern i bakken—da vil den gå i stykker.**

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Før førstegangs bruk: Vask den nye stekeplaten grundig for hånd med et mildt oppvaskmiddel. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.
- Forvarm i grillen i samsvar med Brukerhåndboken. Juster temperaturen og stek maten til ønsket grad av gjennomsteking.

⚠ **ADVARSEL: Ikke forsøk å fjerne en varm stekeplate fra grillen.**

- Børst rester av grillristen(e) med en stålbørste.

⚠ **FORSIKTIG: Grillbørster bør regelmessig kontrolleres for løs bust og slitasje. Skift børsten hvis du finner løs bust på grillristene eller børsten. Weber anbefaler å kjøpe en ny grillbørste i rustfritt stål ved starten av hver vår.**

- Håndvask stekeplaten med varmt såpevann etter bruk. Bløtlegg i vann for å fjerne gjenstridige flekker før vasking for hånd. Nylon eller myke skuresvamper/børster kan brukes.

⚠ **FORSIKTIG: Ikke bruk metallic skruesvamper/børster av metall eller slipende vaskemidler, da disse vil skade den porselensemaljerte overflaten.**

⚠ **FORSIKTIG: Å bruke en stekespade av metall på overflaten av stekeplaten kan føre til skader på den porselensemaljerte overflaten.**

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.