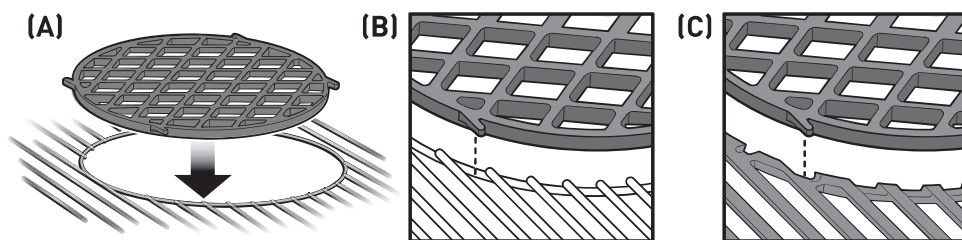




- | | |
|--|-------------------------------|
| EN Sear Grate | PL Ruszt do steków |
| ES Parrilla para dorar | RU Решетка для подрумянивания |
| FR Grille de saisie | CS Grilovací mřížka |
| DE Searing-Rost für perfekte Grillmarkierung | SK Rošt na rýchle opečenie |
| FI Ruskistusritilä | HU Dinsztelő rostély |
| NO Bruningsrist | RO Gril de călire |
| DA Sear-rist | SL Rešetka za zapekanje |
| SV Bryningsgaller | HR Rešetka za naglo pečenje |
| NL Schroeirooster | ET Pruunistusrest |
| IT Griglia di rosolatura | LV Cepšanas režģis |
| PT Grelha para tostar | LT Skrudinimo grotelės |

178764

02/19/15



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

- ⚠ **HUOMIO:** Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä kuuman ruskistusritilän käsittelyssä.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä aseta ruskistusritilää lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai kuumudesta vahingoittuvalle pinnalle.

 **VAROITUS:**
Kuuma pinta.

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

Ruskistusritilä voi rikkoutua pudotessaan. Jos ruskistusritilä on vahingoittunut tai käyttökelvoton, ota yhteyttä Weber-asiakaspalveluun.

Käyttö ja hoito

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

Käytön jälkeen: Odota, kunnes ruskistusritilä 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-omalipintoja.*

HUOMAA: *Älä lyö ruskistusritilää metalliesineillä. Terävien metallikeittövälineiden aiheuttamat iskut ja naarmut voivat vahingoittaa posliini-omalipintaa.*

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

- ⚠ **FORSIKTIG:** Bruk alltid varmebestandige hansker når du håndterer den varme bruningsristen.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke sett bruningsristen på en brennbar overflate eller på glass eller andre overflater som kan skades av varme.

 **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.

Bruningsristen kan gå i stykker hvis den faller ned. Kontakt Webers kundestøtte hvis bruningsristen er skadet eller ikke kan brukes.

Bruk og vedlikehold

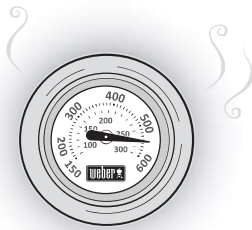
Før førstegangs bruk: Vask den nye bruningsristen for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk godt med myk klut eller tørkepapir.

Etter bruk: Vent til bruningsristen 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.

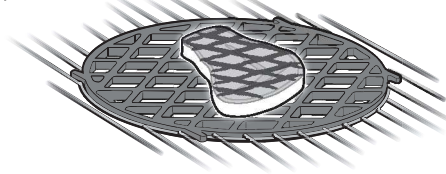
MERK: *Skrubber eller børster av metall eller sterk, slipende såpe kan skade porselensmaljen.*

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

(D)



(E)



- Sijoita ruskistusritilä Gourmet BBQ System™ -grilliritilään **(A)**.
Lanka- tai tankogrilliritilät: Anna ruskistusritilän kielekkeiden asettua grilliritilän tankojen väliin **(B)**.
Posliini-emaliset valurautagrilliritilät: Anna ruskistusritilän kielekkeiden asettua posliini-emalisen valurauta grilliritilän tankojen väliin **(C)**.
- Esikuumenna grilli kaikilla poltinsarjoilla suurella teholla, kunnes lämpötila on 288°C. Tämä kestää noin 10–15 minuuttia **(D)**.
- Öljyä ruoka kevyesti ennen asettamista ruskistusritilälle.
- Ruskista liha molemmilta puolilta n. 1–4 minuuttia, tyypistä ja paksuudesta riippuen. Kun ruskistus on valmis, voit viimeistellä grillauksen siirtämällä lihan alemmalle lämpötilalle halutun kypsyyden saamiseksi **(E)**.
- Älä poista ruskistusritilää, ennen kuin se on jäähtynyt.

-
- Plasser bruningsristen på grillristen til Gourmet BBQ System™ **(A)**.
Wiregrillrister: Pass på at taggene fester seg mellom stengene til grillristen(e) **(B)**.
Porselensemaltjerte grillrister i støpejern: Pass på at taggene til bruningsristen fester seg i rillene til den porselensemaltjerte støpejernsristen **(C)**.
 - Forvarm grillen med alle brennerne satt til høy varme til temperaturen når 288°C. Dette vil ta omtrent 10–15 minutter **(D)**.
 - Pensle maten med litt olje før du plasserer den på bruningsristen.
 - Brun hver side av kjøttet mellom 1–4 minutter, avhengig av type og tykkelse. Når du er ferdig å brune kjøttet, kan du grille det ferdig ved å flytte det til en lavere temperatur for å oppnå ønsket stekegrad **(E)**.
 - Ikke fjern bruningsristen før den er avkjølt.



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.