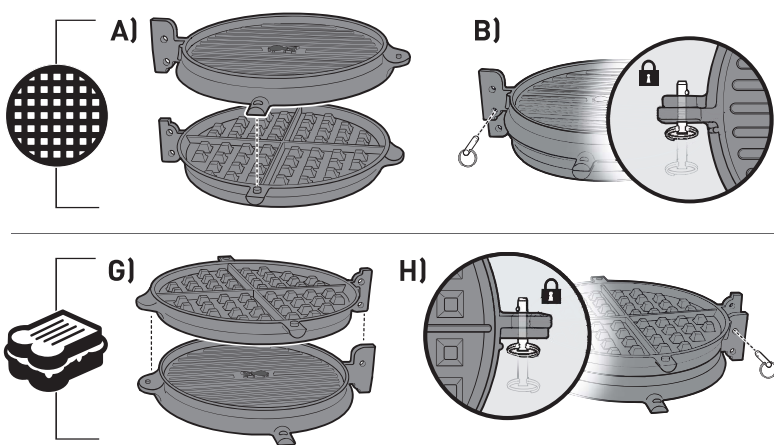
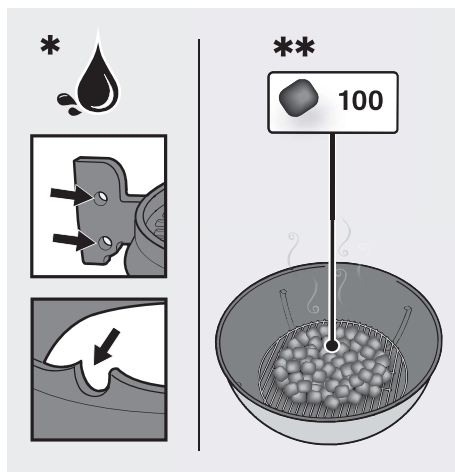




- | | |
|---|--|
| EN GBS™ Waffle and Sandwich Maker | PL Zestaw do gofrów i kanapek GBS™ |
| ES Gofrera y sandwichera GBS™ | RU Вафельница и сендвич-тостер GBS™ |
| FR Gaufrier et appareil à croque-monsieur GBS™ | CS Vaflovač a sendvičovač GBS™ |
| DE GBS™-Waffeleisen und Sandwichmaker | SK Vaflovač a toastovač GBS™ |
| FI GBS™-vohveli- ja voileipägrilli | HU GBS™ gofri- és szendvicssütő |
| NO GBS™ vaffel- og smørbrødjern | RO Aparat pentru sandvișuri și gofre GBS™ |
| DA GBS™ vaffel- og sandwichjern | SL Nastavek za vafle in sendviče GBS™ |
| SV GBS™ Våffeljärn och smörgåsgrill | HR Aparat za izradu keksa i sendviča GBS™ |
| NL GBS™ wafel- en tostmaker | ET GBS™-i vahvli- ja võileivamasin |
| IT Piastra GBS™ per cialde e panini | LV GBS™ vafelu un karstmaīžu tosteris |
| PT Máquina de fazer waffles e sanduíches GBS™ | LT GBS™ vaflių ir sumušinių keptuvas |



EN Follow all DANGER, WARNING, and CAUTION statements provided in your Weber® Grill Owner's Guide.

⚠ **CAUTION:** Always wear heat-resistant gloves when handling the hot waffle and sandwich maker.

⚠ **CAUTION:** Do not set the waffle and sandwich maker on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

⚠ **WARNING:** Do not place the waffle and sandwich maker on the side table of your grill.

⚠ **WARNING:** Only use with GBS cooking grates.



WARNING: Hot surface.

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

The waffle and sandwich maker can break if dropped. Contact Weber® customer service if the waffle and sandwich maker is damaged or unusable.

Use and Care

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

After use, wait until cool and then clean and dry completely. Store inside in a cool, dry location.

NOTES: To protect the porcelain-enamel coating on the waffle and sandwich maker, do not strike metal objects against it. Gouging or scraping the porcelain-enamel surface with sharp metal utensils can also damage the porcelain-enamel surface.

* Occasionally apply vegetable oil to the highlighted areas of the waffle and sandwich maker. Doing this will help to protect against normal wear and tear.

** CHARCOAL FUEL MEASUREMENT: 100 Briquettes. Lump charcoal is not recommended. Do not use anything other than the recommended type and amount of fuel.

WAFFLE MAKER

Ingredients:

500ml cream
250g melted butter
150g sugar
500g flour
8 egg yolks
8 egg whites
1/8 teaspoon salt

Preparation:

Mix flour, salt, sugar, egg yolk, and cream in a bowl. Add butter to the mix. In a separate bowl, whisk the egg whites stiff and then fold them into the mixture.

Serving: 7-8 waffles

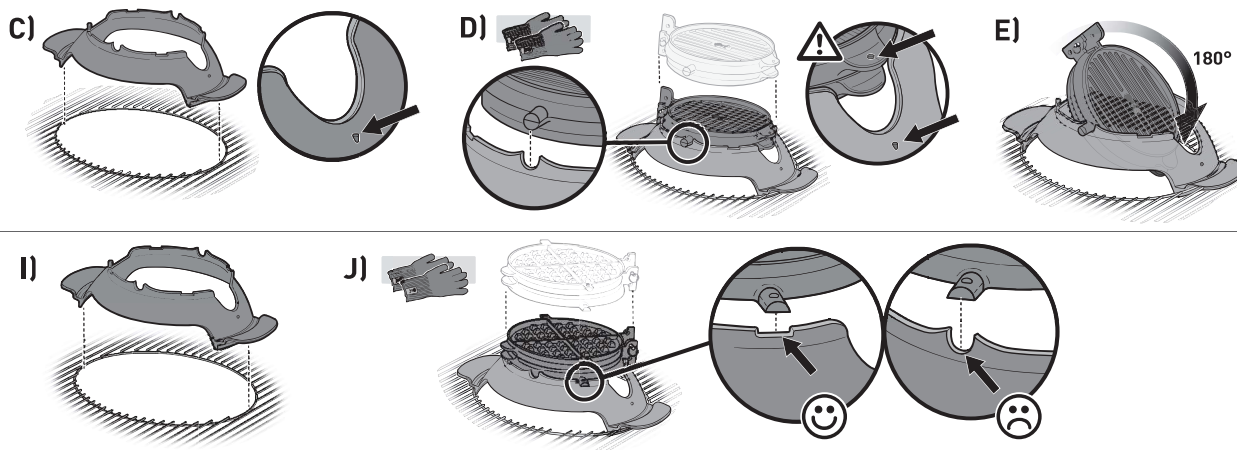
- Stack plates so that the waffle sides face in **(A)**.
- Insert pin through the hinge holes **(B)**. Ensure that the pin is fully inserted and plates are secured. Set aside.
- Place the base of the waffle maker into the Gourmet BBQ System™ grates making sure that the embossed dot is on the right hand side **(C)**.
- Insert the waffle maker into the base making sure that the embossed dot on the top plate aligns with the embossed dot on the base. The tabs of the waffle maker fit into the rounded notches of the base **(D)**.
- Close the grill lid and preheat for approximately 10 minutes or until the grill reaches medium heat 204°C (400°F).
- Wearing barbecue gloves, open the waffle maker, lightly brush the plates with melted butter and then slowly pour 225 ml of batter into the waffle maker. Do not over fill; this will make rotating plates difficult.
- Close the waffle maker. Close the grill lid and let the waffle cook for five minutes.
- Open the grill lid and slowly rotate the waffle maker 180 degrees **(E)**. Cook for an additional five minutes.
- Use the supplied waffle fork to slide the waffle off of the waffle maker.

TIP: Allow for extra cooking time if the waffle sticks to the plate.

SANDWICH MAKER

- Stack plates so that the sandwich sides face in **(G)**.
- Insert pin through the hinge holes **(H)**. Ensure that the pin is fully inserted and plates are secured. Set aside.
- Place the base of the sandwich maker into the Gourmet BBQ System™ grates **(I)**.
- Insert the sandwich maker into the base. The tabs of the sandwich maker fit into the squared notches of the base **(J)**.
- Close the grill lid and preheat for approximately 10 minutes or until the grill reaches medium heat (204°C, 400°F).
- Wearing barbecue gloves, open the grill lid. Lift the top plate of the sandwich maker and place sandwich centrally on the sandwich maker with a steel spatula.
- Close the sandwich maker. Close the grill lid and let the sandwich cook for up to five minutes.
- Remove the sandwich using a steel spatula.

TIP: The sandwich should not be more than 4cm in height. Lightly butter to achieve a golden brown crust.



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

- ⚠ **FORSIKTIG:** Bruk alltid varmebestandige hansker når du håndterer det varme vaffel- og smørbrødjernet.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke sett vaffel- og smørbrødjernet på en brennbar overflate, glass eller andre overflater som kan skades av varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Plasser aldri vaffel- og smørbrødjernet på grillens sidebord.
- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk bare med GBS-grillrister.



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.

Vaffel- og smørbrødjernet kan bli ødelagt hvis det faller på gulvet. Kontakt Weber® kundestøtte hvis vaffel- og smørbrødjernet er skadet eller ikke kan brukes.

Bruk og vedlikehold

Før førstegangs bruk: Vask grundig for hånd med mildt oppvaskmiddel. Tørk godt med en myk klut eller tørkepapir.

Vent etter bruk til den har kjølet ned. Deretter rengjør du den og tørker den fullstendig. Oppbevar den deretter innendørs på en kjølig og tørr plass.

MERKNADER: Ikke slå metallgjenstander mot porselen-/emaljebelegget, da dette kan skade belegget. Ikke hakk mot eller skrap porselen-/emaljebelegget med skarpe metallgjenstander, da belegget kan ta skade.

* Tiltsett vegetabilsk olje til de merkede områdene på vaffel- og smørbrødjernet fra tid til annen. Dette vil beskytte mot vanlig slitasje.

** **KULLDRIVSTOFFMÅLING:** 100 briketter. Klumpet kullstift anbefales ikke. Ikke bruk noe annet enn anbefalt drivstofftype og mengde.

VAFFELJERN

Ingredienser:

500 ml krem
250 g smeltet smør
150 g sukker
500 g mel
8 eggeplommer
8 eggehviter
1/8 teskje salt

Forberedelse:

Bland mel, salt, sukker, eggeplomme og fløte i en bolle. Legg til smør i blandingen. I en egen bolle, visp eggehvitene til de blir stive og kna dem deretter inn i blandingen.

Servering: 7-8 vaffer

- Stable platene slik at vaffelsidene er rettet innover **(A)**.
- Stikk pinnen gjennom hengselhullene **(B)**. Sørg for at pinnen er satt helt inn og platene er sikret. Sett til side.
- Plasser bunnen av vaffeljernet inn i Gourmet BBQ System™-ristene mens du sørger for at den pregde prikken er på høyre side **(C)**.
- Plasser vaffeljernet på bunnen for å sikre at den pregde prikken på topplaten er på linje med den pregde prikken på bunnen. Tappene til vaffeljernet passer inne i de runde hakkene på bunnen **(D)**.
- Lukk grilllokket og forvarm i ca. 10 minutter eller til grillen når middels varme 204 °C (400 °F).
- Åpne vaffeljernet med grillhansker, pensle platene med smeltet olje forsiktig og hell deretter 225 ml med røre i vaffeljernet. Ikke overfyll. Dette vil gjøre det vanskelig å rotere platene.
- Lukk vaffeljernet. Lukk grilllokket og la vaffelen steke i fem minutter.
- Åpne grilllokket og roter vaffeljernet sakte 180 grader **(E)**. Stek i ytterligere fem minutter.
- Bruk den medfølgende vaffelgaffelen til å skyve vaffelen ut av vaffeljernet.

TIPS: La vaffelen steke lenger hvis det fester seg til platen.

SMØRBRØDJERN

- Stable platene slik at smørbrødsidene er rettet innover **(G)**.
- Stikk pinnen gjennom hengselhullene **(H)**. Sørg for at pinnen er satt helt inn og platene er sikret. Sett til side.
- Plasser bunnen av smørbrødjernet inn i Gourmet BBQ System™-ristene **(I)**.
- Sett smørbrødjernet på bunnen. Tappene til smørbrødjernet passer inne i de firkantede hakkene på bunnen **(J)**.
- Lukk grilllokket og forvarm i ca. 10 minutter eller til grillen når middels varme (204 °C, 400 °F).
- Åpne grilllokket med grillhansker. Løft topplaten til smørbrødjernet og plasser smørbrødet midt på smørbrødjernet med en stålslikkepott.
- Lukk smørbrødjernet. Lukk grilllokket og la smørbrødet steke i opptil fem minutter.
- Fjern smørbrødet med en stålslikkepott.

TIPS: Smørbrødet bør ikke være høyere enn 4 cm. Smør forsiktig med smør for å oppnå en gyldenbrun skorpe.



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.