



## GB CERAMIC GRIDDLE INSTRUCTIONS

## ES INSTRUCCIONES DE LA PLANCHA DE CERÁMICA

## GB CERAMIC GRIDDLE INSTRUCTIONS

**WARNING: FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS PROVIDED WITH YOUR BARBECUE. DO NOT DROP THE GRIDDLE, IT WILL BREAK.**

### FIRST TIME USE:

Before using the ceramic griddle for the first time, wash it in hot water then wipe it dry with a cloth.

### DIRECTIONS FOR USE:

#### Charcoal grills:

1. Light the charcoal and wait until it is covered with a light gray ash.
2. Place griddle onto cooking grate, cover with lid and preheat.
3. After preheating for 15 minutes, remove the lid, place food on the griddle, replace lid and cook until complete.

#### Gas grills:

1. Preheat the grill with all burners on High, with the lid closed and the griddle on the cooking grate.
2. After preheating, for 15 minutes, open the lid and place food on the griddle. Adjust burner settings as needed for cooking.

### WARNING:

The griddle will remain hot after cooking. Never handle the griddle without heat-resistant mitts or gloves. Handling the griddle without heat-resistant mitts or gloves can cause serious bodily injury.

Removing the griddle from a hot grill could cause oil or grease to spill from the griddle onto the hot grill parts, which could cause a flare-up, causing serious bodily injury or death.

Never pour cold liquid onto the griddle whilst still hot, since this may cause it to shatter.

### CLEANING:

- Allow the griddle to cool completely before cleaning.
- Use a plastic spatula or squeegee to remove stubborn particles of food when washing.
- The griddle is dishwasher safe.

### WARRANTY:

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

## ES INSTRUCCIONES DE LA PLANCHA DE CERÁMICA

**ADVERTENCIA: SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD QUE SE ENTREGAN CON LA BARBACOA. NO PERMITA QUE LA PLANCHA SE CAIGA, YA QUE PUEDA ROMPERSE.**

### PRIMERA UTILIZACIÓN:

Antes de utilizar la plancha de cerámica por primera vez, lávela con agua caliente y séquela con un paño.

### INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

#### Barbacoas de carbón:

1. Encienda el carbón y espere hasta que esté cubierto por una fina capa de ceniza gris.
2. Coloque la plancha en la parrilla de cocción, cúbrala con la tapa y precaliente.
3. Después de precalentar durante 15 minutos, retire la tapa, coloque los alimentos en la plancha, sustituya la tapa y cocine hasta completar la cocción.

#### Barbacoas de gas:

1. Precaliente la barbacoa con todos los quemadores en posición High (alto), con la tapa cerrada y la plancha en la parrilla de cocción.
2. Después de precalentar durante 15 minutos, abra la tapa y coloque los alimentos en la plancha. Ajuste los quemadores según sea necesario para la cocción.

### ADVERTENCIA:

La plancha permanecerá caliente después de cocinar. Nunca toque la plancha sin llevar puestos guantes resistentes al calor. Usar la plancha sin llevar puestos los guantes resistentes al calor puede provocar lesiones personales graves.

Retirar la plancha de una barbacoa caliente puede provocar salpicaduras de aceite o grasa desde la plancha a las piezas calientes de la barbacoa, lo que podría provocar llamaradas y las consiguientes lesiones personales graves o incluso la muerte.

Nunca vierta líquidos fríos en la plancha mientras aún esté caliente, ya que podría romperse en añicos.

### LIMPIEZA:

- Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Utilice una espátula o rasqueta de plástico para retirar los alimentos pegados durante la limpieza.
- La plancha se puede lavar en el lavavajillas.

### GARANTÍA:

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL, que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra y durante los 2 años siguientes, siempre que se haya montado y manejado de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE VENTA.

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas incontrolables como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta u otra garantía implícita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.

## FR MODE EMPLOI DE LA PLANCHA CÉRAMIQUE

## DE ANLEITUNG FÜR KERAMIK-GRILLPLATTE

## FR MODE EMPLOI DE LA PLANCHA CÉRAMIQUE

**MISE EN GARDE : VEUILLEZ SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ FOURNIES AVEC VOTRE BARBECUE. NE LAISSEZ PAS TOMBER LA PLANCHA ; CELLE-CI SE BRISERAIT.**

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant d'utiliser la plancha en céramique pour la première fois, lavez-la à l'eau chaude puis essuyez-la avec un chiffon.

### UTILISATION :

#### Barbecues à charbon de bois :

1. Allumez le charbon de bois et attendez qu'il soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises.
2. Placez la plancha sur la grille de cuisson, abaissez le couvercle du barbecue et préchauffez la plancha.
3. Après un préchauffage de 15 minutes, soulevez le couvercle, placez les aliments sur la plancha, puis abaissez à nouveau le couvercle jusqu'à la fin de la cuisson.

#### Barbecues à gaz :

1. Préchauffez le barbecue en réglant tous les brûleurs sur la puissance maximum, avec le couvercle abaissé et la plancha sur la grille de cuisson.
2. Après un préchauffage de 15 minutes, soulevez le couvercle et placez les aliments sur la plancha. Réglez la puissance des brûleurs comme nécessaire pour la cuisson.

### AVERTISSEMENT :

La plancha reste longtemps chaude après utilisation. Ne manipulez jamais la plancha sans gant résistant à la chaleur ; vous risqueriez de gravement vous brûler.

En retirant la plancha d'un barbecue chaud, de l'huile ou de la graisse pourrait s'en échapper et couler sur des parties chaudes du barbecue, ce qui pourrait provoquer une flambée soudaine qui risquerait de causer des blessures corporelles graves, voire mortelles.

Ne versez jamais de liquide froid sur la plancha encore chaude, celle-ci risquerait d'éclater.

### NETTOYAGE :

- Laissez refroidir complètement la plancha avant de la nettoyer.
- Utilisez une spatule ou un racloir en plastique pour retirer les particules résistantes lors du lavage.
- La plancha se passe au lave-vaisselle.

### GARANTIE:

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat : 2 an(s), dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.

Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE. La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie implicite, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.

## DE ANLEITUNG FÜR KERAMIK-GRILLPLATTE

**WARNHINWEIS: BEFOLGEN SIE ALLE IHREM GRILL BEIGEFÜGTEN SICHERHEITSHINWEISE. LASSEN SIE DIE GRILLPLATTE NICHT FALLEN. SIE KANN ZERBRECHEN.**

### ERSTER EINSATZ:

Bevor Sie die Keramik-Grillplatte erstmals verwenden, waschen Sie sie in heißem Wasser und trocknen Sie sie mit einem Tuch ab.

### BEDIENUNGSANLEITUNG:

#### Holzkohlegrills:

1. Entzünden Sie die Holzkohle und warten Sie, bis diese mit einer dünnen Schicht weißer Asche überzogen ist.
2. Legen Sie die Grillplatte auf den Grillrost, schließen Sie den Deckel und heizen Sie den Grill vor.
3. Heizen Sie den Grill für 15 Minuten vor. Öffnen Sie den Deckel, legen das Grillgut auf die Grillplatte und schließen den Deckel wieder.

#### Gasgrills:

1. Heizen Sie die Grillplatte auf dem Grillrost, mit allen Brennern eingeschalten und geschlossenem Deckel, vor.
2. Heizen Sie den Grill für 15 Minuten vor. Öffnen Sie den Deckel, legen das Grillgut auf die Grillplatte und schließen den Deckel wieder. Stellen Sie die gewünschte Hitze ein.

### WARNHINWEIS:

Die Grillplatte bleibt nach dem Kochvorgang heiß. Tragen Sie beim Umgang mit der Grillplatte stets hitzebeständige Handschuhe. Eine Verwendung des Grills ohne hitzebeständige Handschuhe kann zu schweren Verletzungen führen.

Wenn Sie die Grillplatte von einem heißen Grill nehmen, kann Öl oder Fett auf die heißen Grillstellen spritzen und zur Flammenbildung führen, was zu schweren Verletzungen oder Tod führen kann.

Schütten Sie niemals kalte Flüssigkeiten auf die heiße Grillplatte, da sie dadurch zerspringen kann.

### REINIGUNG:

- Lassen sie die Grillplatte vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie eine Plastikspatel oder einen Gummischrubber, um hartnäckige Nahrungsmittelreste beim Abwaschen zu entfernen.
- Die Grillplatte ist für Spülmaschinen geeignet.

### EINGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM:

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEHMER, dass das Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Thermometer entsprechend der mit dem Thermometer gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.

Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalen Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, müssen Sie die Frachtkosten übernehmen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- oder Postgebühren. Diese eingeschränkte Garantie umfasst keine Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund Vernachlässigung normaler und routinemäßiger Wartung. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder durch Umwelteinflüsse, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige Schäden oder Folgeschäden nicht haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte und möglicherweise weitere Rechte gemäß durchsetzbaren Rechtsvorschriften.

## FI KERAAMISEN PARILAN OHJEET

## NO INSTRUKSJONER FOR STEKEPLATE I KERAMIKK

## FI KERAAMISEN PARILAN OHJEET

**VAROITUS: NOUDATA KAIKKIA GRILLIN MUKANA TOIMITETTUA TURVAOHJEITA. ÄLÄ PUDOTA PARILAA, SE RIKKOUTUU.**

### ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA:

Ennen keraamisen parilan ensimmäistä käyttökertaa pese se kuumalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

### KÄYTTÖOHJEET:

#### Brikettigrillit:

1. Sytytä briketit ja odota, että niiden pinnalle muodostuu kevyt harmaa tuhkerros.
2. Aseta parila grillirätillälle, sulje kansi ja esilämmitä.
3. 15 minuutin esilämmityksen jälkeen ota kansi pois, aseta ruoka parilalle, laita kansi lakaisin ja kypsennä.

#### Kaasugrillit:

1. Esilämmitä grilli pitäen kaikkia polttimia korkealla lämmöllä, kansi suljettuna ja parila grillirätillällä.
2. 15 minuutin esilämmityksen jälkeen avaa kansi ja aseta ruoka parilalle. Säädä polttimet kypsennyksen edellyttämällä tavalla.

### VAROITUS:

Parila on kuuma ruoanlaiton jälkeen. Älä käsittele parilaa ilman kintaita. Parilan käsitteleminen ilman kintaita voi aiheuttaa vakavan vamman.

Parilan poistaminen kuumasta grillistä voi aiheuttaa öljyn tai rasvan vuolamisen parialta grillin kuumiin osiin aiheuttaen liekkien leimahtelua, jolloin seurauksena voi olla vakavia vammoja tai kuolema.

Älä koskaan kaada kuumalle parilalle kylmää nestettä, koska se voi haljeta.

### PUHDISTUS:

- Anna parilan jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista.
- Poista pinttyneet jäämät muovilastalla tai -kaapimella.
- Parila on konepestävä.

### TAKUU:

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvirkoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painotettujen ohjeiden mukaisesti.

Weber voi pyytää mitävästä todistusta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU. Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisen osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, liikkivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappaantumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurmakanneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialustuksen vuoksi joko suoraan tai limakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa vallitusta tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietty juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia.

## NO INSTRUKSJONER FOR STEKEPLATE I KERAMIKK

**ADVARSEL: FØLG ALLE SIKKERHETSINSTRUKSJONENE SOM FØLGER MED GRILLEN. IKKE SLIPP NED STEKEPLATEN, DEN KAN SPREKKE.**

### FØRSTE GANGS BRUK:

Før du bruker stekeplaten i keramikk for første gang må du vaske den i varmt vann, og tørke av den med en klut.

### RETNINGSLINJER FOR BRUK:

#### Brikettgrillere:

1. Tenn brikettene og vent til de er dekket av lys grå aske.
2. Plasser stekeplaten på grillristen, sett på lokket for å forvarme.
3. Etter 15 minutter forvarming tar du av lokket, legger maten på stekeplaten, setter på lokket igjen og steker til det er ferdig.

#### Gasgrillere:

1. Forvarm grillen med alle brennerne på Høy, med lokket lukket og stekeplaten på grillristen.
2. Etter forvarming i 15 minutter åpner du lokket og legger maten på stekeplaten. Juster brennerinnstillingene til stekingens hvis nødvendig.

### ADVARSEL:

Stekeplaten vil være varm etter stekingens. Du må ikke håndtere stekeplaten uten å bruke varmebestandige hansker. Hvis du håndterer stekeplaten uten å bruke varmebestandige hansker kan det føre til alvorlig personskade.

Hvis du tar stekeplaten av en varm grill kan det føre til at det søles olje eller fett fra stekeplaten på de varme grilldelene, dette kan føre til slukkeflammer og forårsake alvorlig personskade eller død.

Du må ikke helle kald væske på stekeplaten når den fremdeles er varm, fordi det kan føre til at den brister.

### RENGJØRING:

- La stekeplaten bli helt kald før rengjøring.
- Bruk en stekespatte av plast eller svaber for å fjerne vanskelige rester fra maten når du vasker.
- Stekeplaten kan vaskes i oppvaskmaskin.

### GARANTI:

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN at produktet er fritt for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis monteret og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.

Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike defekte uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken. Formngelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien. Weber skal ikke være ansvarlig under dette eller noen indirekte garanti for utslisitet eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.