
USO DELLA GRIGLIA BARBECUE

IT

USE OF THE BARBECUE GRILLE

GB

USO DE LA PARRILLA BARBACOA

ES

UTILISATION DE LA GRIL BARBECUE

FR-BE

BENUTZUNG DES BARBECUE-GRILLROST

DE-BE

GEBRUIK VAN DE BARBECUEROOSTER

NL-BE



DE-BE

VOR DEM GEBRAUCH

Beefsteak-Roster spülen, trocknen und leicht einfetten.

AUFSTELLUNG

Dieser offene Grillrost wird, anstatt der Aluminiumplatte, auf dem Grill-Heizwiderstand eingesetzt

EINSATZBEREICH

Der Beefsteak-Roster kann verwendet werden zum **Grillen, Gratinieren** oder als **Barbecue**.

Die Wanne unter dem Heizwiderstand dient zur Aufnahme von:

1. Wasser (Abb. 2) zur Aufnahme von Ölen und Fetten, die beim Garen entstehen;
oder;

2. Einer Schicht Lavagestein, die die Hitze länger speichert und dadurch die Garzeit und Qualität beim Garen verbessert.

Achten Sie in beiden Fällen darauf, dass die Wanne nicht über den Rand hinaus befüllt wird.

Bevor Sie das Wasser oder das Lavagestein in die Wanne geben, blockieren Sie den Heizwiderstand wie in Abb. 3 dargestellt.

SÄUBERUNG NACH JEDER VERWENDUNG

Ziehen Sie die Platte, nachdem Sie sich abgekühlt hat, aus ihrer Fassung, indem Sie sie auf der Vorderseite anheben, wie in der Abbildung 4.

Reinigen Sie die Platte mit normalem Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Zum Abnehmen der Auffangschale unter dem Grill-Heizwiderstand:

1. Entfernen Sie die Platte wie unter beschrieben;
2. Heben Sie den Heizwiderstand an und blockieren Sie ihn, indem Sie die Feststellvorrichtung nach rechts verschieben (wie in der Abbildung 2/3);
3. Nehmen Sie die Auffangschale an den beiden Griffen heraus und reinigen Sie diese mit einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl und einem nicht kratzenden Schwamm.

NL-BE

EERSTE GEBRUIK

De grill-plaat afspoelen, afdrogen en lichtjes oliën.

PLAATSING

Dit rooster moet in plaats van de aluminiumplaat op het barbecue-element worden gezet.

GEBRUIK

U kunt de grill-plaat gebruiken voor het **grillen, gratineren** of voor gebruik als **barbecue**.

De schaal onder het element kunt u als volgt vullen:

1. met water (Fig. 2) om het vet en de sappen van het koken in op te vangen;
of;

2. Een laag van lavarots die de warmte langer vasthoudt waarmee u dus de kooktijd en -temperatuur kunt verbeteren.

In beide gevallen moet u ervoor opletten dat u niet boven de rand van de schaal uitkomt.

Alvorens de lavasteen of het water in de schaal te doen moet u het element blokkeren zoals afgebeeld in figuur 3.

REINIGING NA ELK GEBRUIK

Maak hem schoon met een gewoon afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Om de schaal onder het barbecue-element te verwijderen:

1. moet u de plaat verwijderen zoals beschreven;
2. het element optillen en blokkeren door de sluiting naar rechts te verplaatsen (zoals afgebeeld in de tekening 2/3);
3. nu kunt u de schaal bij de twee handvatten vastpakken en verwijderen. U kunt hem schoonmaken met speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal en een niet-schurende spons.



Fig. 1



Fig. 2

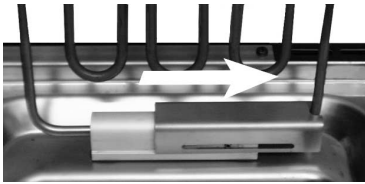


Fig. 3

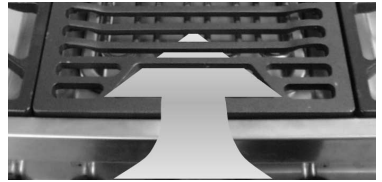


Fig. 4

