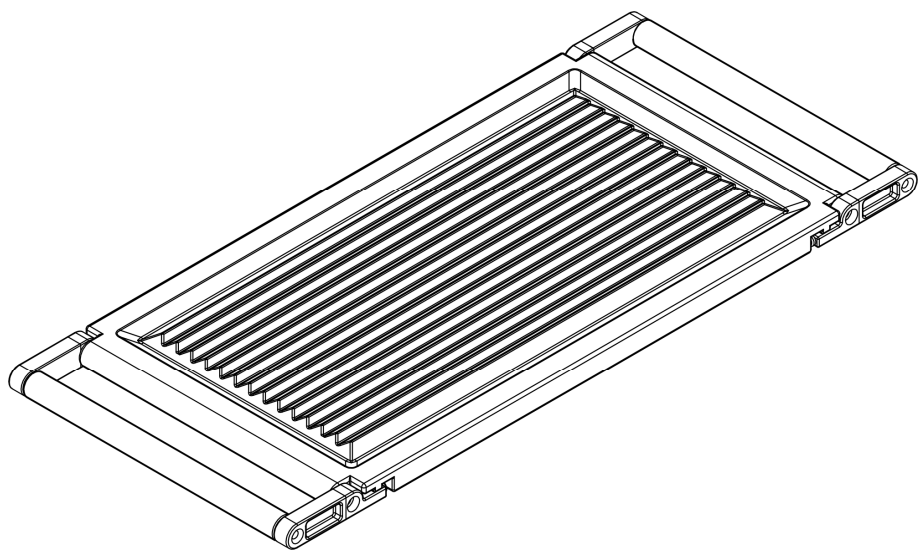


USO DELLA BISTECCHIERA	IT
USE OF THE GRIDDLE	GB-IE
USO DE LA PLANCHA	ES
UTILISATION DE LA PLAQUE	FR-BE
BENUTZUNG DES BEESTEAK-ROSTERS	DE-BE
GEBRUIK VAN DE GRILL-PLAAT	NL-BE
ANVÄNDNING AV GRILLPANNA	SV



IT

PRIMO UTILIZZO

Sciacquare, asciugare ed oliare leggermente la bistecchiera.

POSIZIONAMENTO

Nel caso di eventuali pareti che superino in altezza il piano di lavoro, assicurarsi che la bistecchiera rimanga sempre ad una distanza minima di 160 mm dalla parete laterale. Se uno dei bruciatori vicini alla parete posteriore di legno fosse un tripla corona, mantenere da tale parete una distanza di 160mm dal bordo della bistecchiera (Fig.1). Fare attenzione che le fiamme dei bruciatori non escano dal bordo della bistecchiera. Posizionare la bistecchiera sempre all'interno del perimetro del piano di cottura (fig. 2) sopra le griglie e solo su bruciatori a gas.

IMPIEGO

Potrete usare la bistecchiera per cuocere **alla griglia**, **gratinare** o come **barbecue**.

Durante l'uso le maniglie andranno posizionate verticalmente (fig. 1).

Accendere sulla potenza massima i bruciatori che si trovano sotto la bistecchiera per 10 minuti, dopodichè impostarli sulla minima potenza. Non superare mai i 45 minuti di utilizzo.

PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO

La bistecchiera può essere pulita con maggiore facilità quando è ancora tiepida. **Non immergerla in acqua subito dopo l'uso**, attendere che si raffreddi.

Toglierla dal piano di cottura e procedere alla sua pulizia mediante una spazzola per piastre in ghisa, acqua calda e un normale detergente da cucina (fig. 3).

Eventuali incrostazioni o residui di cibo rimasti saranno facilmente rimovibili lasciando la bistecchiera a bagno per un po' di tempo. Asciugarla accuratamente.

GB-IE

USE FOR THE FIRST TIME

Rinse, dry and lightly oil the griddle.

POSITION

If the work surface is next to any walls, make sure that the griddle is always positioned at least **160 mm** away.

If one of the burners close to the wooden rear wall is of triple flame type, leave a gap of at least 160 mm between this wall and the edge of the griddle plate (Fig.1). Do not allow the burner flames to extend beyond the edge of the griddle plate.

Place the griddle well inside the edge of the cooker (fig. 2) **on the grille and only on gas burners**.

USE

The griddle can be used to **grill or grate** food, or as a **barbecue**.

When in use, place the handles in a vertical position (fig. 1).

Operate the burners underneath the griddle plate for 10 minutes at maximum power, then turn them down to the minimum setting. Never use the griddle plate for more than 45 minutes.

CLEANING AFTER USE

It is easier to clean the griddle when it is still warm. **Do not place in water immediately after use**, but wait until it cools down a little.

Remove from the cooker and clean using a brush for cast iron pans, hot water and normal washing up detergent (fig. 3).

Any stubborn marks or food residues can be removed more easily if the griddle is left to soak for a while. Dry carefully.

ES

PRIMER USO

Enjuagar, secar y aceitar ligeramente la plancha.

POSICIONAMIENTO

Si las paredes superan en su altura al plano de trabajo, asegurarse de que la plancha se encuentre siempre a una distancia mínima de **160 mm.** de los lados. En caso de que uno de los quemadores próximos a la pared trasera de madera sea un triple corona, mantener una distancia de 160 mm entre dicha pared y el borde de la plancha (fig. 1). Prestar atención a que las llamas de los quemadores no salgan por el borde de la plancha

Posicionar siempre la plancha en el interior del perímetro del plano de cocción (Fig. 2) **arriba de las parrillas y sólo sobre quemadores de gas.**

USO

Posibilitar el uso de la plancha para cocinar **a la parrilla, al gratén o como barbacoa.**

Durante el uso las manijas serán posicionadas en forma vertical (Fig. 1). Encender con potencia máxima los quemadores que se encuentran bajo la plancha durante 10 minutos y a continuación disponerlos en potencia mínima. No superar nunca los 45 minutos de uso

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

La plancha puede ser limpiada con mayor facilidad cuando aún se encuentra tibia.

No sumergirla en agua inmediatamente después de su uso, esperar a que esté fría. Removerla del plano de cocción y proceder a efectuar su limpieza mediante un cepillo para planchas de hierro fundido, agua caliente y un detergente de cocina normal (Fig. 3).

Las eventuales incrustaciones o residuos de alimentos que hubieran podido quedar podrán ser removidos fácilmente dejando la parrilla en remojo durante un lapso de tiempo. Secarla cuidadosamente.

FR-BE

PREMIERE UTILISATION

Rincer, essuyer et huiler légèrement la plaque.

EMPLACEMENT

Si les parois sont plus hautes que le plan de travail, s'assurer que la plaque se trouve toujours au moins à 160 mm des côtés. Si l'un des brûleurs près de la paroi arrière en bois est un triple flamme, laisser une distance de 160 mm entre cette paroi et le bord du grille-viande (fig. 1). Faire attention que les flammes des brûleurs ne sortent pas du bord du grille-viande. Placer toujours la plaque à l'intérieur du pourtour du plan de cuisson (fig. 2) sur les grilles et uniquement sur des brûleurs à gaz.

UTILISATION

Vous pouvez utiliser la plaque pour cuire **au grill, gratiner** ou en guise de **barbecue.**

Pendant l'utilisation, les poignées doivent être mises en position verticale (fig. 1).

Allumer pendant 10 minutes sur la puissance maximum les brûleurs qui se trouvent sous le grille-viande, après quoi les reporter à la puissance minimum. Ne jamais dépasser les 45 minutes d'utilisation

NETTOYAGE APRES CHAQUE

UTILISATION

La plaque se nettoie plus facilement quand elle est tiède. **Ne pas la plonger dans l'eau tout de suite après l'utilisation,** attendre qu'elle refroidisse.

La retirer du plan de cuisson et la nettoyer avec une brosse pour les plaques en fonte, de l'eau chaude et du liquide vaisselle (fig. 3).

Pour éliminer tout dépôt ou résidu d'aliment de la plaque, la mettre à tremper quelque temps. Bien essuyer la plaque.

DE-BE

VOR DEM GEBRAUCH

Beefsteak-Roster spülen, trocknen und leicht einfetten.

AUFSTELLUNG

Im Fall eventueller Wände, welche die Arbeitsfläche in der Höhe überragen, stellen Sie sicher, dass der Beefsteak-Roster stets einen Mindestabstand von **160 mm** von der Seiten hat.

Wenn einer der Brenner, die sich in der Nähe der Rückwand aus Holz befinden, ein Brenner mit drei Flammenkränzen ist, muss der Rand des Grillaufsatzes einen Abstand von 160 mm von dieser Wand haben (fig. 1). Darauf achten, dass die Flammen der Brenner nicht über den Rand des Grillaufsatzes hinausgehen. Positionieren Sie den Beefsteak-Roster stets innerhalb des Umfanges der Kochfläche (Abb. 2) oberhalb der Roste und nur auf Gasbrennern.

EINSATZBEREICH

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

Während des Gebrauchs müssen die Griffe vertikal positioniert werden (Abb. 1). Die Brenner unter dem Grillaufsatz für 10 Minuten in Großstellung eingeschaltet lassen und dann auf Kleinstellung schalten. Den Grillaufsatz nie länger als 45 Minuten gebrauchen.

SÄUBERUNG NACH JEDER VERWENDUNG

Der Beefsteak-Roster lässt sich leichter reinigen, wenn er noch lauwarm ist. **Nicht unmittelbar nach dem Gebrauch in Wasser tauchen**, warten Sie ab, bis er abkühlt.

Nehmen Sie den Beefsteak-Roster von der Kochfläche und säubern Sie ihn mit Hilfe einer Bürste für Gusseisen, Warmwasser und einem gewöhnlichen Geschirrspülmittel (Abb. 3).

Eventuelle Verkrustungen oder Speisereste lassen sich leicht entfernen, indem der Beefsteak-Roster eine kurze Zeit lang eingeweicht wird. Sorgfältig trocknen.

NL-BE

EERSTE GEBRUIK

De grill-plaat afspoelen, afdrogen en lichtjes oliën.

PLAATSING

In het geval van wanden die boven het werkblad uitsteken, dient u zich ervan te vergewissen dat de grill-plaat altijd op een afstand van minstens 160 mm tot de zijanten blijft. Indien één van de branders in de buurt van de houten achterwand een driedubbele kroonbrander is, dan moet u vanaf die wand een afstand van 160 mm tot aan de rand van de grillplaat handhaven (fig. 1). Let ervoor op dat de vlammen van de branders niet buiten de rand van de grillplaat komen. Plaats de grill-plaat altijd binnen de omtrek van de kookplaat (afb. 2) **op de roosters en alleen op gasbranders**.

GEBRUIK

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

Tijdens het gebruik moeten de handgrepen verticaal worden gezet (afb. 1).

Laat de branders onder de grillplaat 10 minuten lang op het maximumvermogen branden waarna u ze in de minimumstand kunt zetten. Gebruik de plaat nooit langer dan 45 minuten.

REINIGING NA ELK GEBRUIK

De grill-plaat kan gemakkelijker worden schoongemaakt wanneer hij nog lauw is.

Dompel hem niet meteen na het gebruik in water onder, maar wacht tot hij afkoelt.

Neem hem van de kookplaat en maak hem schoon met een borstel voor gietijzeren platen, warm water en een gewoon huishoudelijk schoonmaakmiddel (afb. 3).

Eventuele achtergebleven afzettingen of voedselresten kunnen gemakkelijk worden verwijderd door de grill-plaat een tijdje te laten weken. Maak de plaat zorgvuldig droog.



FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

Skölj ur, torka av och olja in grillpannan lätt.

PLACERING

Om det finns väggar som är högre än arbetsbänken ska du se till att grillpannan alltid står minst 160 mm från sidoväggen. Om en av brännarna intill den bakre träväggen är en trippelringbrännare ska avståndet mellan denna vägg och grillpannans kant vara minst 160 mm (fig. 1). Se till att brännarnas lågor inte slickar upp längs sidorna på grillpannan. Placera alltid grillpannan innanför spishällens ytterkanter (fig. 2) ovanpå gallren och endast på gasbrännare.

ANVÄNDNING

Du kan använda grillpannan för **grillning, gratinering** eller som **barbecue**.

Handtagen ska placeras vertikalt vid användningen (fig. 1).

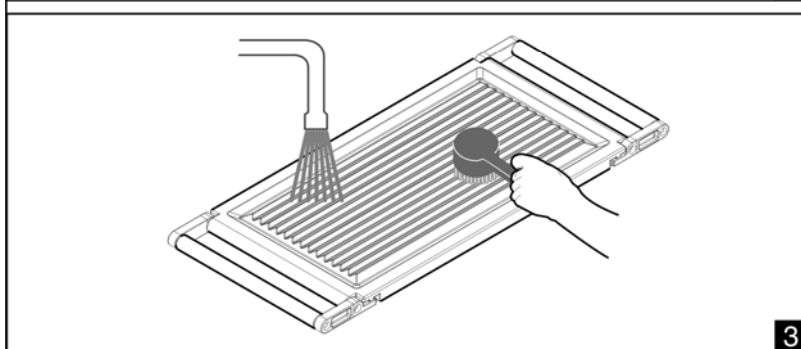
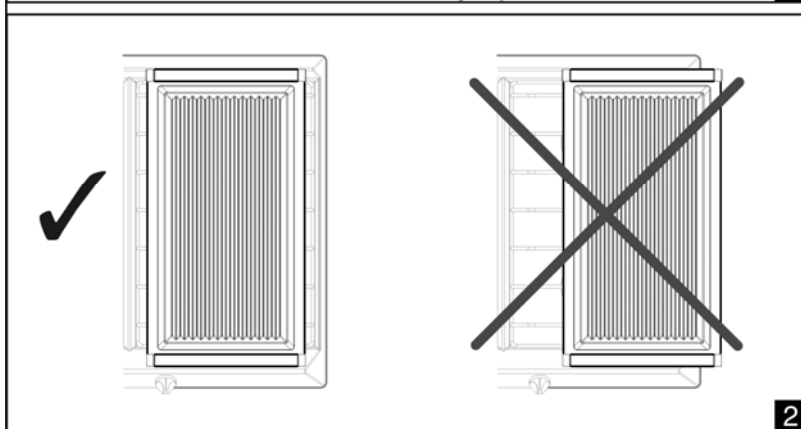
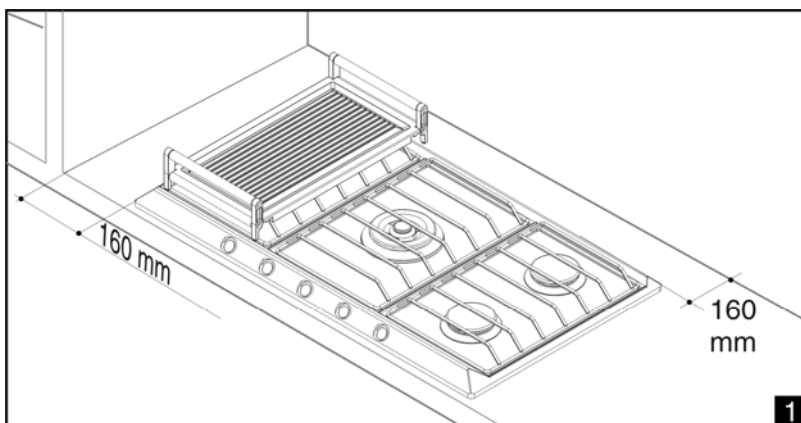
Tänd brännarna under grillpannan och låt dem stå på max. effekt i 10 minuter. Vrid därefter ned dem på min. effekt. Överskrid aldrig den maximala användningstiden på 45 minuter.

RENGÖRING EFTER VARJE ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

Grillpannan är lättare att rengöra när den fortfarande är ljummen. **Blötlägg den inte direkt efter användningen**, utan vänta tills den har svalnat.

Ta bort den från spishällen och rengör den med en borste för gjutjärnsplattor, varmt vatten och vanligt diskmedel (fig. 3).

Eventuella beläggningar eller matrester är lätta att få bort om grillpannan får ligga i blöt en stund. Torka den noggrant.



Cod. 913530979