
USO DELLA BISTECCHIERA

IT

USE OF THE GRIDDLE

GB

USO DE LA PLANCHA

ES

UTILISATION DE LA PLAQUE

FR-BE

BENUTZUNG DES BEESTEAK-ROSTERS

DE-BE

GEBRUIK VAN DE GRILL-PLAAT

NL-BE



ES

PRIMER USO

Enjuagar, secar y aceitar ligeramente la plancha.

POSICIONAMIENTO

Una plancha sobre quemador de gas: esta plancha opcional se deberá colocar en la encimera en lugar de la parrilla derecha (pescera+ Auxiliar).

Retire primero la placa barbacoa y luego la rejilla pescera (fig.1).

Vuelva a colocar la placa barbacoa y luego la plancha en los quemadores derechos (quemador pescera + auxiliar). Coloque la plancha de acuerdo con lo ilustrado en la figura 2 (con las manijas orientadas hacia la parte frontal del aparato) y apoye los pies sobre el fondo de la encimera para prevenir eventuales riesgos de vuelco. (Fig. 3)

USO

La plancha se puede utilizar para cocinar tanto **a la parrilla** como **a la plancha**.

Para que la cocción resulte uniforme, utilice la plancha con ambos quemadores encendidos.

Una vez encendidos los quemadores, espere algunos minutos antes de empezar a cocinar.

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.

FR-BE

PREMIERE UTILISATION

Rincer, essuyer et huiler légèrement la plaque.

EMPLACEMENT

introduire ce grille-viande en option sur le plan de cuisson à la place de la grille de droite (poissonnière+ Auxiliaire). Enlever d'abord la plaque barbecue et ensuite la grille poissonnière. (fig.1).

Repositionner la plaque barbecue puis la grille viande sur les brûleurs de droite (poissonnière + auxiliaire).

Positionner la grille viande comme sur la figure 2 (avec les poignées tournées vers la partie frontale de l'appareil) et poser les pieds sur le fond de la table de cuisson de façon à éviter des basculements. (Fig. 3)

UTILISATION

Vous pouvez utiliser la grille viande pour cuire **au gril** ou **sur la plaque**.

Pour optimiser l'uniformité de cuisson, utiliser la grille viande avec les deux brûleurs allumés.

Attendre quelques minutes après l'allumage des brûleurs pour commencer la cuisson.

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.

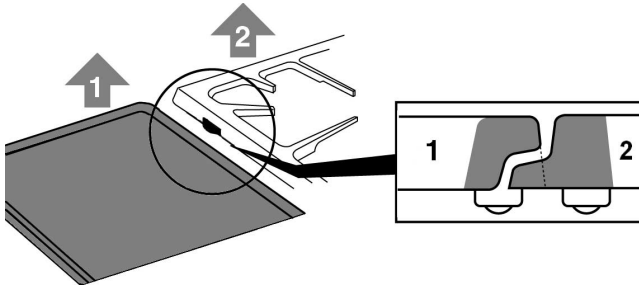


Fig.1

Fig. 2

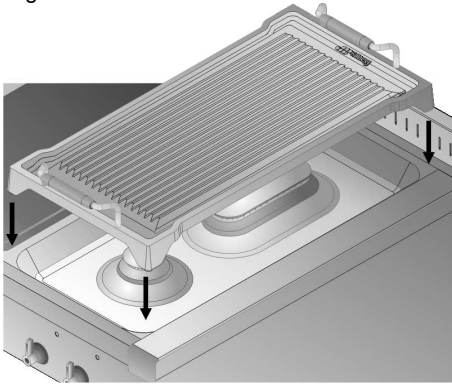


Fig. 3

