
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



IT

PRIMO UTILIZZO

Sciquare, asciugare ed oliare leggermente la bistecchiera.

POSIZIONAMENTO

Questa piastra va inserita sul piano cottura **al posto** della griglia di destra (pescera + ausiliario).

Togliere prima la piastra barbecue e successivamente la griglia pescera. (fig.1).

Riposizionare la piastra barbecue e poi la bistecchiera sui bruciatori di destra (pescera + ausiliario).

Posizionare la bistecchiera come mostrato in figura 2 (con le maniglie rivolte verso la parte frontale dell'apparecchio) e far appoggiare i piedini sul fondo del piano cottura in modo da scongiurare eventuali pericoli di ribaltamento. (Fig. 3)

IMPIEGO

Potete usare la bistecchiera per cuocere **alla griglia a alla piastra**.

Per ottimizzare l'uniformità di cottura utilizzare la bistecchiera con entrambi i bruciatori accesi.

Attendere qualche minuto dopo l'accensione dei bruciatori prima di iniziare la cottura.

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.

GB

USE FOR THE FIRST TIME

Rinse, dry and lightly oil the griddle.

POSITION

This griddle is for use as an alternative for the normal pan stands positioned on the right hand side of the cooker above the fish burner.

Lift off the teflon coated plate before removing the pan stand on the fish burner (Fig. 1) and replace it before ensuring that the ribbed griddle is placed firmly in position above the fish burner and that the surface is completely level (Fig. 2/3)

USE

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

The griddle works best with both burners switched on.

Allow a few minutes for the griddle plate to warm up before starting cooking.

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.

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

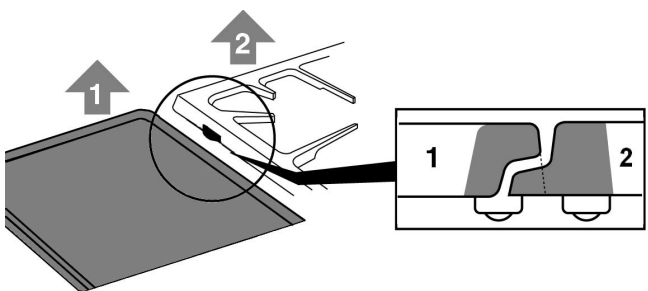


Fig. 2

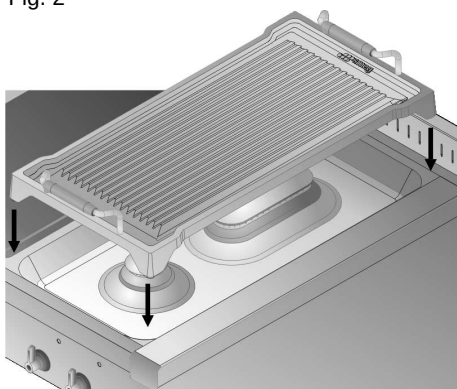


Fig. 3

