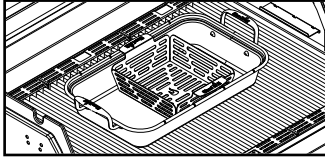
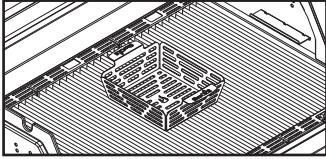
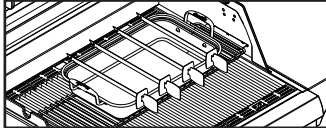



Accessory	Steaming	Smoking	Boiling	Roasting/Baking
Veggie trays	NA	NA	Locate in the roasting dish directly on the cooking grates. Knobs on LO setting. Add water, wine, beer or other flavored liquids to boil vegetables, seafood, or meats.	Locate directly on the cooking grates. Knobs on LO setting. Grill vegetables, seafood, or meats without losing small pieces into the cooking grates.
				
Skewers (4 per set)	Locate in the slots across the roasting dish directly on the cooking grates. Knobs on LO setting. Add water, wine, beer or other flavored liquids to steam vegetables, seafood, or meats.	Locate in the slots across the roasting dish directly on the cooking grates. Knobs on LO setting. Add wood chips or pellets to add smoky flavor to vegetables, seafood, or meats.	NA	Locate directly on the cooking grates. Knobs on LO setting. Grill vegetables, seafood, or meats. Flat end allows for easy turning and sliders assist when removing food from the skewers.
				

Before Using:

- Wash with hot water and mild dish soap and wipe dry with soft dish towel. You may also place the Roasting Dish and Cutting Board in the dishwasher.

CAUTION:

- Do not use the Cutting Board as a lid while cooking in the Roasting Dish. Do not apply any heat directly to the Cutting Board. You may place hot, cooked food directly on the Cutting board, but do not place the Cutting Board inside a running oven, grill or other cooking device.
- Do not use metal utensils on the stainless steel Roasting Dish. Please note that knives may scratch the surface of the cutting board, but that is normal and will not affect performance or longevity.
- Do not use the Roasting Dish at temperatures higher than 500F. Doing so may result in permanent discoloration.

Use:

- The Roasting Dish is for use in any grill or oven application where you would typically use a 9x14" pan. Do not expose to direct flame or temperatures over 500F.
- The cutting board is for use during prep, marinating and storage. Cutting Board fits the top of the Roasting Dish to function as a lid during non-cooking applications. Prep your favorite foods on the cutting board, marinate foods in the roasting dish and store in the refrigerator with the cutting board lid. Use the Roasting Dish and Cutting Board to transfer food and utensils back and forth from the grill without needing multiple trips.

Cleaning:

- After each use, fill the pan with hot water and dish soap. When the water is lukewarm, use a cloth or sponge to clean pan and remove any food or staining. DO NOT USE steel wool or any rough scraping tools as they will scratch the finish. Rinse with water and hand dry. Hand washing will be less abrasive to the finish than a dishwasher.
- Note that using this product in a grill may result in staining from smoke and grease. To clean hard-to-remove or burnt-on stains, add water and a small amount of dish detergent, then bring to a boil, reduce heat and let simmer for 10 minutes. After cooling, drain and rinse the pan and clean with cloth or sponge.
- Note that minerals in water may leave stains or white spots on product, especially after placing in dishwasher. Vinegar or mild soap will help remove these stains.

Dishwasher:

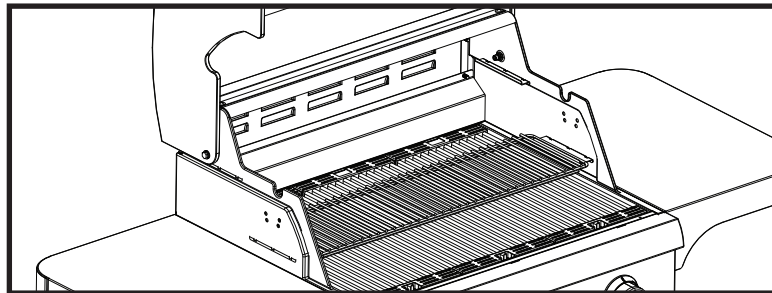
- Both the Roasting Dish and Cutting Board are dishwasher safe and may be cycled through any standard dishwasher. Take care when loading the products so that other items in the dishwasher don't contact the products.

GRILL+

ACCESSORY SYSTEM

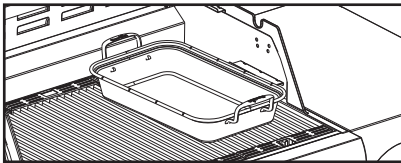
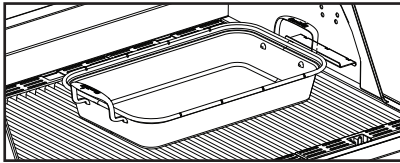
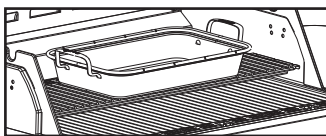
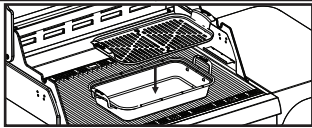
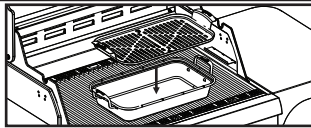
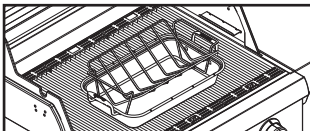
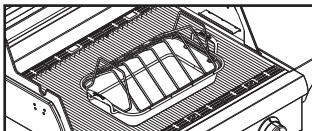
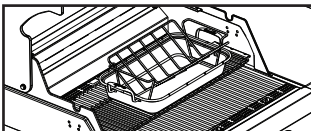
Nous vous remercions d'avoir acheté le jeu d'accessoires du système Grill+™. Ces accessoires vous permettent de préparer n'importe quel repas sur le grill. L'alliance des accessoires et du plat à rôtir offre une nouvelle polyvalence au grill. Le tableau ci-dessous décrit quelques-unes des options de configuration des accessoires les plus courantes, qui vous permettront de servir des repas comme jamais encore.

Si votre grill est équipé d'une grille-réchaud, vous pouvez l'utiliser avec le système Grill+™. Cet endroit permet au plat à rôtir de cuire à des températures inférieures à celles des endroits en contact direct avec les grilles de cuisson.

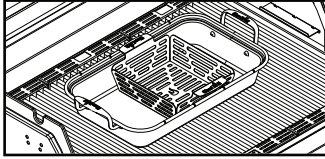
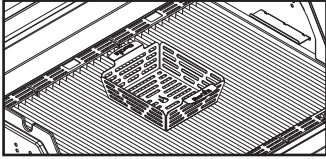
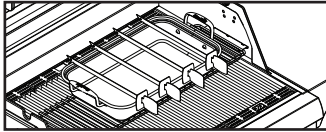



ATTENTION : Utilisez des gants de cuisine, des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les accessoires Grill+™ pendant la grillade.

REMARQUE : La planche à découper n'est **PAS** prévue pour être utilisée à l'intérieur du grill ou pour entrer en contact avec les composantes chaudes du système Grill+™. L'exposition de votre planche à découper aux températures élevées qui règnent à l'intérieur du grill l'endommagera.

Accessoire	Cuisson à la vapeur	Fumage	Cuisson à l'eau	Rôtissage/cuisson
Rôtissoire	Placez la rôtissoire directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Utilisez-la comme cuvette d'eau pendant la cuisson lente de gros morceaux de viande ou de volaille par chaleur indirecte ou sur le tournebroche.	Placez la rôtissoire directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajoutez des copeaux ou des granules de bois pour donner un goût fumé aux gros morceaux de viande ou aux fruits de mer.	Placez la rôtissoire directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible) ou HI (élevé), selon la rapidité de la cuisson souhaitée. Ajoutez de l'eau ou d'autres liquides aromatisés pour faire cuire des légumes.	Placez la rôtissoire sur la grille-réchaud, en position de rôtissage. Réglez les boutons sur LO (faible). Utilisez-la pour faire cuire des légumes, des fruits de mer, de la volaille ou des ragoûts.
		- OU -		
Dessus	Placez-le sur la rôtissoire, directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajouter de l'eau, du vin, de la bière ou d'autres liquides aromatisés pour faire cuire des légumes, des fruits de mer ou de la viande à la vapeur.	Placez-le sur la rôtissoire, directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajoutez des copeaux ou des granules de bois à la rôtissoire pour donner un goût fumé aux légumes, aux fruits de mer ou à la viande.	S.O.	Placez-le directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Faites griller des légumes, des fruits de mer ou de la viande en évitant de perdre des petits morceaux entre les barres des grilles de cuisson.
				
Support de rôtissage/à côtes levées (accueille 6 carrés de côtes, ou inverser pour les gros morceaux de viande ou volaille)	Placez-le sur la rôtissoire, directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajouter de l'eau, du vin, de la bière ou d'autres liquides aromatisés pour faire cuire des côtes levées ou de gros morceaux de viande ou de volaille à la vapeur.	Placez-le sur la rôtissoire, directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajoutez des copeaux ou des granules de bois pour donner un goût fumé aux côtes levées ou aux gros morceaux de viande ou de volaille.	S.O.	Placez le support de rôtissage/à côtes levées sur la grille-réchaud en position de rôtissage ou en travers des barres des grilles de cuisson (en l'orientant de l'avant à l'arrière). Réglez les boutons sur LO (faible). Utilisez-le pour la cuisson lente des côtes levées ou de gros morceaux de viande ou de volaille. Recueillez les gouttes dans le plat.
				
	Pour faire cuire un rôti	Pour faire cuire des carrés de côtes		

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE SYSTÈME GRILL+, RENDEZ-VOUS SUR CHARBROIL.EU

Accessoire	Cuisson à la vapeur	Fumage	Cuisson à l'eau	Rôtissage/cuisson
Plateaux de légumes	S.O.	S.O.	Placez-le dans la rôtissoire, directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajouter de l'eau, du vin, de la bière ou d'autres liquides aromatisés pour faire cuire des légumes, des fruits de mer ou de la viande à l'eau.	Placez-le directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Faites griller des légumes, des fruits de mer ou de la viande en évitant de perdre des petits morceaux entre les barres des grilles de cuisson.
				
Brochettes (4 par jeu)	Placez-les dans les fentes, à travers la rôtissoire, directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajoutez de l'eau, du vin, de la bière ou d'autres liquides aromatisés pour faire cuire des légumes, des fruits de mer ou de la viande à la vapeur.	Placez-les dans les fentes, à travers la rôtissoire, directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Ajoutez des copeaux ou des granules de bois pour donner un goût fumé aux légumes, aux fruits de mer ou à la viande.	S.O.	Placez-le directement sur les grilles de cuisson. Réglez les boutons sur LO (faible). Faites griller des légumes, des fruits de mer ou de la viande. L'extrémité plate permet de les tourner facilement, et les éléments coulissants permettent de retirer facilement les aliments des brochettes.
				

Avant l'utilisation :

- ▀ Lavez les accessoires à l'eau chaude avec du détergent à vaisselle doux et essuyez-les avec une serviette douce. Vous pouvez également mettre la rôtissoire et la planche à découper au lave-vaisselle.

ATTENTION :

- ▀ N'utilisez pas la planche à découper comme couvercle pour la rôtissoire pendant la cuisson. N'appliquez pas de chaleur directe à la planche à découper. Vous pouvez mettre des aliments cuits chaud directement sur la planche à découper, mais ne mettez pas cette dernière dans un four, un gril ou un autre appareil de cuisson en marche.
- ▀ N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans la rôtissoire en acier inoxydable. Veuillez noter que les couteaux peuvent érafler la surface de la planche à découper, mais que cela est normal et n'a aucune incidence sur la performance ou la durabilité.
- ▀ N'utilisez pas la rôtissoire à des températures supérieures à 260 °C. Sinon, cela pourrait la décolorer de manière permanente.

Utilisation :

- ▀ La rôtissoire peut être utilisée dans n'importe quel gril ou four où vous utiliseriez habituellement une casserole de 22 cm sur 35 cm. Ne l'exposez pas à des flammes nues ou à des températures supérieures à 260 °C.
- ▀ La planche à découper est prévue pour être utilisée pendant la préparation, la marinade et l'entreposage. La planche à découper s'adapte à la rôtissoire pour faire office de couvercle lorsque vous l'utilisez autrement que pour cuire des aliments. Préparez vos aliments favoris sur la planche à découper, faites mariner vos aliments dans la rôtissoire et entreposez-les au réfrigérateur en utilisant la planche à découper comme couvercle. Utilisez la rôtissoire et la planche à découper pour transférer des aliments et des ustensiles entre la cuisine et le gril sans devoir faire de multiples trajets

Nettoyage :

- ▀ Après chaque utilisation, remplissez la rôtissoire d'eau chaude et de détergent à vaisselle. Lorsque l'eau est tiède, utilisez un torchon ou une éponge pour nettoyer la rôtissoire et éliminez toutes les traces d'aliments ou les taches. N'UTILISEZ PAS DE paille de fer ou de grattoirs rugueux, car ils érafleront le fini. Rincez la rôtissoire à l'eau et séchez-la à la main. Le lavage à la main est moins abrasif pour le fini que le lavage au lave-vaisselle.
- ▀ Veuillez noter que l'utilisation de ce produit dans un gril peut faire apparaître des taches en raison de la fumée et de la graisse. Pour nettoyer les taches difficiles à éliminer ou incrustées, ajoutez de l'eau et une petite quantité de détergent à vaisselle, puis portez l'eau à ébullition, réduisez la température et laissez mijoter pendant 10 minutes. Une fois que la rôtissoire a refroidi, videz-la et rincez-la, puis nettoyez-la avec un torchon ou une éponge.
- ▀ Veuillez noter que les minéraux présents dans l'eau peuvent laisser des taches ou des traces blanches sur le produit, en particulier après un lavage au lave-vaisselle. Vous pouvez les éliminer avec du vinaigre ou un savon doux.

Lave-vaisselle :

- ▀ La rôtissoire et la planche à découper vont au lave-vaisselle. Prenez garde, lorsque vous mettez les produits au lave-vaisselle, qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres articles.

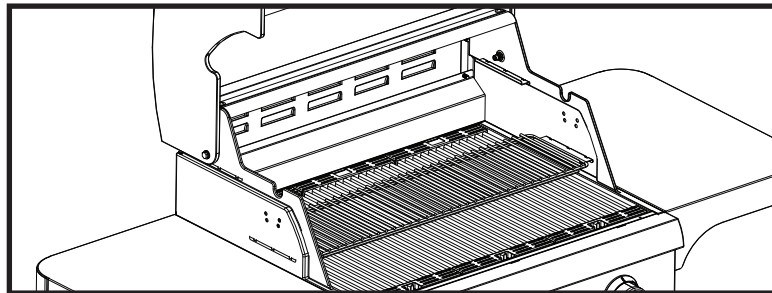
GRILL+

ACCESSORY SYSTEM

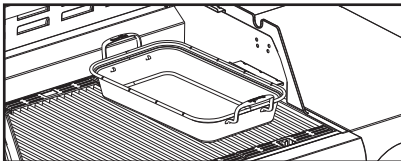
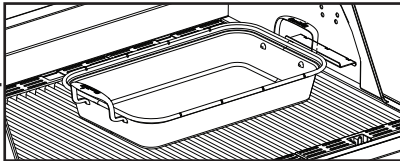
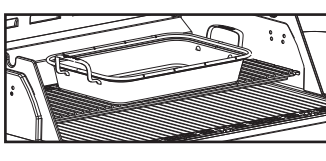
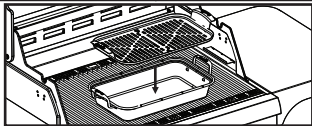
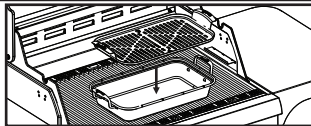
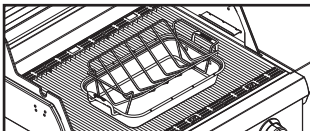
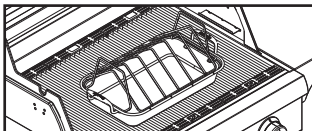
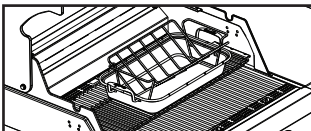
Wir bedanken uns für den Kauf des Grill+ System™ Zubehörsatzes. Dieses Zubehör ermöglicht es Ihnen, jedes beliebige Gericht auf dem Grill vorzubereiten. Die Kombination des Zubehörs mit der Röstpfanne verleiht dem Grill neue Vielseitigkeit. Die nachfolgenden Darstellungen heben einige der gängigsten Varianten zur Benutzung des Zubehörs hervor, um einzigartige Mahlzeiten vorzubereiten.

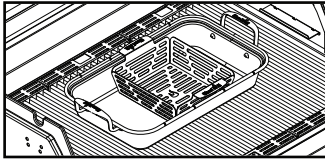
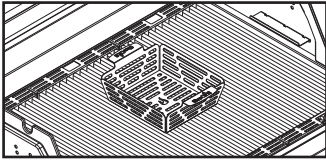
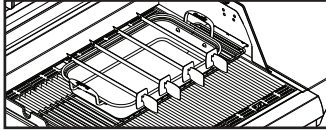

Wenn Ihr Grill einen Warmhalterost hat, kann er mit dem Grill+ System™ benutzt werden. An dieser Stelle kann das Röstgericht bei niedrigeren Temperaturen gebacken werden, als das der Fall ist, wenn es in direktem Kontakt mit dem Grillrost steht.

HINWEIS: Das Schneidebrett ist **NICHT** zur Benutzung im Inneren des Grills geeignet und darf nicht in Kontakt mit heißen Komponenten des Grill+ System™ kommen. Die hohen Temperaturen im Grill würden das Schneidebrett beschädigen.



VORSICHT: Bei der Handhabung des Grill+™ Zubehörs während des Grillens Grillhandschuhe, Topflappen oder hitzefeste Handschuhe tragen.

Zubehör	Dämpfen	Räuchern	Kochen	Rösten/Backen
Röstpfanne	Die Röstpfanne direkt auf die Grillroste setzen. Schalter auf „LO“ stellen. Beim langsamen Kochen von großen Fleischstücken oder Geflügel indirekt oder auf dem Drehgrillspieß als Wasserpfanne benutzen.	Die Röstpfanne direkt auf die Grillroste setzen. Schalter auf „LO“ stellen. Holzspäne oder -pellets hinzufügen, um großen Fleisch- oder Fischstücken beim Grillen Räuchergeruch zu verleihen.	Die Röstpfanne direkt auf die Grillroste setzen. Schalter auf „LO - HI“ stellen, je nach gewünschter Kochgeschwindigkeit. Zum Kochen von Gemüse Wasser oder andere aromatisierte Flüssigkeiten hinzugeben.	Die Röstpfanne in der Bratposition auf den Warmhalterost stellen. Schalter auf „LO“ stellen. Zum Backen von Gemüse, Fisch, Geflügel oder Auflauf benutzen.
		- ODER -		
Topper	Auf die direkt auf den Grillrosten stehende Röstpfanne stellen. Schalter auf „LO“ stellen. Zum Dämpfen von Gemüse, Fisch oder Fleisch: Wasser, Wein, Bier oder andere aromatisierte Flüssigkeiten hinzugeben.	Auf die direkt auf den Grillrosten stehende Röstpfanne stellen. Schalter auf „LO“ stellen. Holzspäne oder -pellets in die Röstpfanne hinzufügen, um Gemüse, Fisch oder Fleisch Räuchergeruch zu verleihen.	n.a.	Direkt auf die Grillroste setzen. Schalter auf „LO“ stellen. Grillen Sie Gemüse, Fisch oder Fleisch, ohne dass kleine Stücke in den Grillrosten verloren gehen.
				
Gittereinsatz zum Rösten/Rippen-Grillen (hält 6 Rippenstücke oder umgekehrt für große Fleisch-/Fischstücke verwendbar)	Auf die direkt auf den Grillrosten stehende Röstpfanne stellen. Schalter auf „LO“ stellen. Zum Dämpfen von Rippen oder großen Fleisch-/Geflügelstücken: Wasser, Wein, Bier oder andere aromatisierte Flüssigkeiten hinzugeben.	Auf die direkt auf den Grillrosten stehende Röstpfanne stellen. Schalter auf „LO“ stellen. Holzspäne oder -pellets hinzufügen, um Rippen oder großen Fleisch- oder Geflügelstücken Räuchergeruch zu verleihen.	n.a.	Gittereinsatz zum Rösten/Rippen-Grillen auf den Warmhalterost in der Bratposition stellen oder über das Gitter des Grillrostes (Ausrichtung von vorne nach hinten). Schalter auf „LO“ stellen. Zum langsamen Kochen von Rippen oder großen Fleisch- oder Geflügelstücken benutzen. Bratfett in der
				
	Zum Grillen eines Bratens	Zum Grillen von Rippen		

Zubehör	Dämpfen	Räuchern	Kochen	Rösten/Backen
Gemüeschalen	n.a.	n.a.	Auf die direkt auf den Grillrosten stehende Röstpfanne stellen. Schalter auf „LO“ stellen. Zum Kochen von Gemüse, Fisch oder Fleisch: Wasser, Wein, Bier oder andere aromatisierte Flüssigkeiten hinzugeben.	Direkt auf die Grillroste setzen. Schalter auf „LO“ stellen. Grillen Sie Gemüse, Fisch oder Fleisch, ohne dass kleine Stücke in den Grillrosten verloren gehen.
				
Bratspieße (4 Stück in einem Set)	In die Schlitzlöcher über der Röstpfanne direkt auf den Grillrosten legen. Schalter auf „LO“ stellen. Zum Dämpfen von Gemüse, Fisch oder Fleisch: Wasser, Wein, Bier oder andere aromatisierte Flüssigkeiten hinzugeben.	In die Schlitzlöcher über der Röstpfanne direkt auf den Grillrosten legen. Schalter auf „LO“ stellen. Holzspäne oder -pellets in die Röstpfanne hinzufügen, um Gemüse, Fisch oder Fleisch Räucheraroma zu verleihen.	n.a.	Direkt auf die Grillroste setzen. Schalter auf „LO“ stellen. Gemüse, Fisch oder Fleisch grillen. Das flache Ende erleichtert das Umdrehen und die Schieber das Entfernen der Fleischstücke.
				

Vor Gebrauch:

- Mit heißem Wasser und mildem Spülmittel waschen und mit einem weichen Geschirrtuch trocken wischen. Die Röstpfanne und das Schneidebrett können auch in die Spülmaschine gegeben werden.

VORSICHT:

- Das Schneidebrett beim Kochen in der Röstpfanne nicht als Deckel benutzen. Das Schneidebrett nicht direkt heißen Temperaturen aussetzen. Sie können heiße, gekochte Gerichte direkt auf das Schneidebrett legen, aber das Schneidebrett darf nicht in einen eingeschalteten Ofen, Grill oder sonstiges Kochgerät gegeben werden.
- Mit der Edelstahl-Röstpfanne kein Metallbesteck benutzen. Bitte beachten, dass Messer die Oberfläche des Schneidebretts verkratzen können, was aber normal ist und dessen Leistung oder Haltbarkeit nicht beeinflusst.
- Die Röstpfanne nicht bei Temperaturen von mehr als 260 ° C benutzen, weil dies dauerhafte Verfärbung zur Folge haben könnte.

Gebrauch:

- Die Röstpfanne ist zu jedwedem Gebrauch in einem Grill oder Ofen vorgesehen, zu dem üblicherweise eine 23 cm x 36 cm-große Form benutzt wird. Nicht direkten Flammen oder Temperaturen von über 260 ° C aussetzen.
- Das Schneidebrett ist zum Gebrauch während der Vorbereitung, Marinierung und Lagerung vorgesehen. Das Schneidebrett passt über die Oberseite der Röstpfanne und kann somit als Deckel dienen, wenn nicht gekocht wird. Auf dem Schneidebrett können Sie Ihre Lieblingsmahlzeiten vorbereiten, sie in der Röstpfanne marinieren und mit dem Schneidebrett als Deckel im Kühlschrank lagern. Die Röstpfanne und das Schneidebrett können benutzt werden, um Gerichte und Utensilien zum Grill und zurück zu transportieren, ohne dass Sie mehrmals hin und her gehen müssen.

Reinigen:

- Pfanne nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel füllen. Wenn das Wasser lauwarm ist, die Pfanne mit einem Tuch oder Schwamm reinigen und alle Speisereste oder Verschmutzungen entfernen. KEINE Stahlwolle oder irgendwelche groben Schaber benutzen, weil diese die Oberfläche verkratzen würden. Mit Wasser abspülen und mit einem Tuch trocknen. Das Waschen mit der Hand wirkt weniger scheuernd auf die Oberfläche als das Waschen in der Spülmaschine.
- Achten Sie darauf, dass der Gebrauch dieses Produkts in einem Grill Verschmutzung durch Rauch und Fett verursachen kann. Um schwer zu reinigende oder eingebrannte Flecken zu entfernen, Wasser hinzufügen, dann zum Kochen bringen, dann die Kochtemperatur niedriger stellen und 10 Minuten kochen lassen. Nach dem Abkühlen die Pfanne abgießen und ausspülen und mit einem Tuch oder Schwamm reinigen.
- Achten Sie darauf, dass sich im Wasser befindende Mineralien Verfärbungen oder weiße Flecken auf dem Produkt hinterlassen können, vor allem in der Spülmaschine. Essig oder milde Seife können dabei helfen, diese Verfärbungen zu beseitigen.

Spülmaschine:

- Sowohl die Röstpfanne als auch das Schneidebrett sind spülmaschinenfest und können in jeder standardmäßigen Spülmaschine gewaschen werden. Beim Laden in die Spülmaschine vorsichtig sein, damit sie nicht in Kontakt mit anderen Gegenständen kommen.

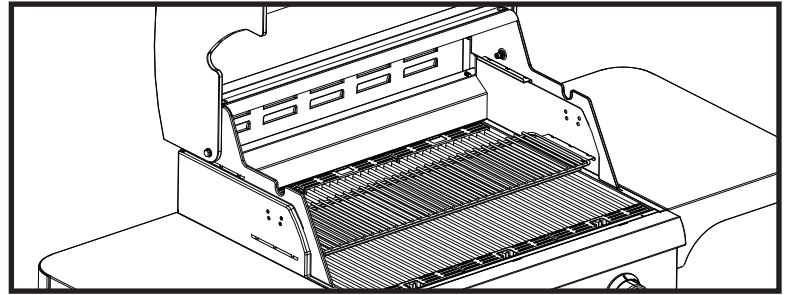
GRILL+

ACCESSORY SYSTEM

Tak fordi du købte tilbehørssettet til Grill+ System™. Dette tilbehør tillader dig at tilberede ethvert måltid på grillen. Forskellige kombinationer af tilbehøret med bradepanden giver grillen en ny alsidighed.

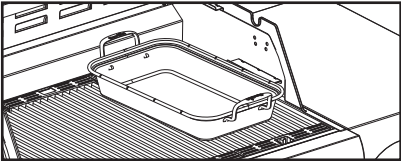
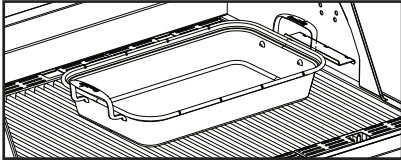
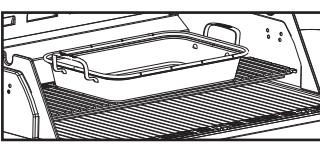
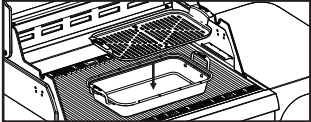
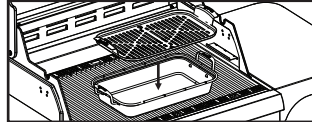
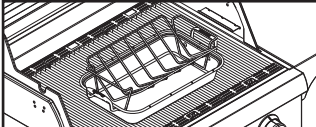
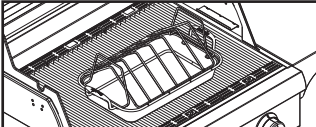
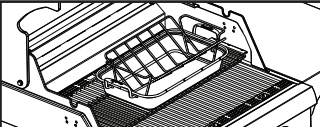
Tabellen nedenfor fremviser nogle af de mest almindelige opsætningsmuligheder, som tilbehøret kan bruges i for at klargøre måltider som aldrig før. Hvis din grill har en varmerist, så kan den anvendes sammen med Grill+ System™.

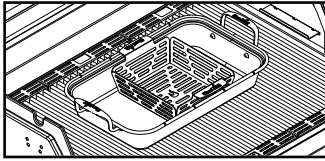
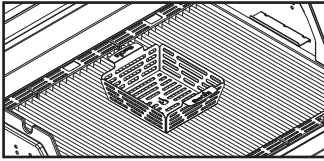
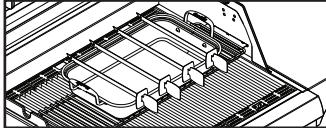

Denne beliggenhed tillader bradepanden at bage ved lavere temperaturer, end hvis den var i direkte kontakt med grillristen.



ADVARSEL: Anvend ovenhandsker, grydelapper eller højtemperaturhandsker, når du håndterer Grill+ tilbehør ved grillning.

BEMÆRK: Skærebrættet er **IKKE** påtænkt brug inde i din grill, eller kontakt med varme Grill+ System™ komponenter. Udsættelse for grillens høje temperaturer vil beskadige dit skærebræt.

Tilbehør	Dampkoge	Ryge	Koge	Stege/Bage
Bradepande	Læg bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Brug som vandpande, når du langtidskoger store stykker kød eller fjerkræ indirekte eller på rotisseriet.	Læg bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj træflis eller -piller for at give en røget smag, når der tilberedes store stykker kød eller fisk og skaldyr.	Læg bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO - HI, afhængigt af den ønskede kogehastighed. Tilføj vand eller anden krydret væske for at koge grøntsager.	Læg bradepanden på varmeristen i stegepositionen. Knop sættes til LO. Anvend til at bage grøntsager, fisk og skaldyr, fjerkræ eller gryderetter.
		- OR -		
Grillfad (Topper)	Læg oven på bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj vand, vin, øl eller andre krydrede væsker for at dampkoge grøntsager, fisk og skaldyr eller kød.	Læg oven på bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj træflis eller -piller til bradepanden for at give en røget smag til grøntsager, fisk og skaldyr eller kød.	Ikke relevant	Placer direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Grill grøntsager, fisk og skaldyr eller kød uden at tage små stykker gennem grillristerne.
				
Stegholder/"rib rack" (kan holde 6 ribbensrækker eller vendes om for at holde store stykker kød/fjerkræ)	Læg oven på bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj vand, vin, øl eller andre krydrede væsker for at dampkoge ribben eller store stykker kød/fjerkræ.	Læg oven på bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj træflis eller -piller til bradepanden for at give en røget smag til ribben eller store stykker kød/fjerkræ.	Ikke relevant	Læg stegholderen på varmeristen i stegepositionen eller på tværs af grillristens stænger (fremadvendt stilling). Knop sættes til LO. Anvend til at langtidskoge ribben eller store stykker kød/fjerkræ. Fang stegefedt i skålen.
				
	For at tilberede en steg	For at tilberede en række ribben		

Tilbehør	Dampkoge	Ryge	Koge	Stege/Bage
Grøntsagsbakker	Ikke relevant	Ikke relevant	Placer bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj vand, vin, øl eller andre krydrede væsker for at koge grøntsager, fisk og skaldyr eller kød.	Placer direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Grill grøntsager, fisk og skaldyr eller kød uden at tabe små stykker gennem grillristerne.
				
Grillspyd (4 pr. sæt)	Placer i holderne på tværs af bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj vand, vin, øl eller andre krydrede væsker for at dampkoge grøntsager, fisk og skaldyr eller kød.	Placer i holderne på tværs af bradepanden direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Tilføj træflis eller -piller for at give en røget smag til grøntsager, fisk og skaldyr eller kød.	Ikke relevant	Placer direkte på grillristerne. Knop sættes til LO. Grill grøntsager, fisk og skaldyr eller kød. Den flade ende tillader nem vending og skydere hjælper med at fjerne mad fra grillspyddene.
				

Før brug:

- Vask med varmt vand og mild opvaskemiddel og tør med en blød tørreklud. Du kan også lægge bradepanden og skærebrettet i opvaskemaskinen.

ADVARSEL:

- Anvend ikke skærebrettet som låg, når der koges i bradepanden. Opvarm ikke skærebrettet direkte. Du kan lægge varm, kogt mad direkte på skærebrettet, men placer ikke skærebrettet i en ovn, grill eller andet kogeapparat, når det er i brug.
- Anvend ikke metalredskaber på bradepanden af rustfrit stål. Bemærk venligst at knive kan ridse skærebrettets overflade, men at dette er normalt og ikke vil påvirke præstation eller holdbarheden.
- Anvend ikke stegepanden ved temperaturer, der er højere end 260 °C (500 °F). Dette kan ellers forårsage permanent misfarvning.

Anvendelse:

- Bradepanden er tiltænkt anvendelse i enhver grill eller ovnapparat, hvor en 9x14 tommers pande typisk ville blive anvendt. Udsæt ikke for direkte flammer eller temperaturer over 260 °C (500 °F).
- Skærebrettet er tiltænkt anvendelse under klargøring, marinering og opbevaring af mad. Skærebrettet passer oven på bradepanden, så den kan fungere som låg til anvendelser, der ikke omfatter kogning. Klargør dine yndlingsmadretter på skærebrettet, marinér mad i bradepanden og opbevar dem i køleskabet med skærebrettet som låg. Brug bradepanden og skærebrettet til at overføre mad og redskaber frem og tilbage fra grillen uden at skulle bruge flere ture til det.

Rengøring:

- Fyld panden med varm vand og sæbe efter hver anvendelse. Når vandet er lunkent, brug en klud eller svamp til at rengøre panden og fjerne madrester eller misfarvning. ANVEND IKKE ståluld eller enhver form for grove skraberedskaber, da de vil ridse overfladebehandlingen. Skyl med vand og tør i hånden. Håndvask vil slibe overfladebehandlingen mindre end en opvaskemaskine.
- Bemærk at anvendelse af dette produkt i en grill kan forårsage misfarvning fra røg og fedt. For at rengøre pletter der er svære at fjerne, eller som er brændt på, tilføj vand og en lille smule opvaskemiddel. Bring det i kog, skru ned for varmen og lad det simre i 10 minutter. Når panden er kølet ned, tøm og skyl den og rengør med en klud eller svamp.
- Bemærk at mineraler i vandet kan efterlade misfarvninger eller hvide pletter på produktet, især efter den er lagt i opvaskemaskinen. Eddike eller mild sæbe kan hjælpe med at fjerne disse pletter.

Opvaskemaskine:

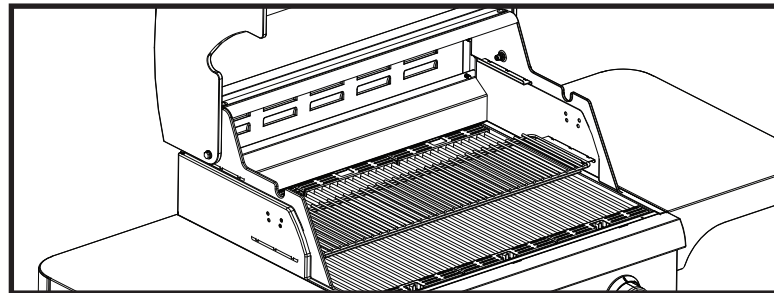
- Både bradepanden og skærebrettet kan lægges i opvaskemaskinen og kan vaskes i enhver standard opvaskemaskine. Når produkterne lægges i opvaskemaskinen, vær påpasselig med at sørge for at andre genstande i maskinen ikke kommer i kontakt med produkterne.

GRILL+

ACCESSORY SYSTEM

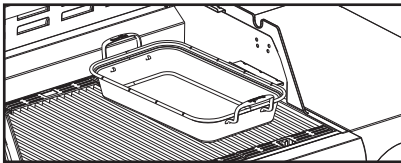
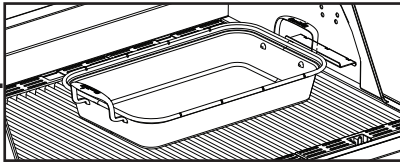
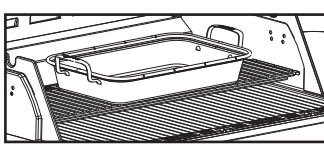
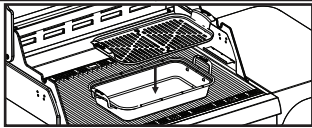
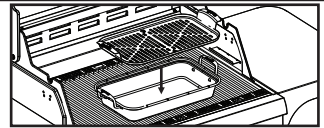
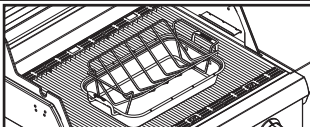
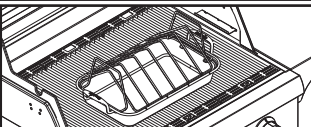
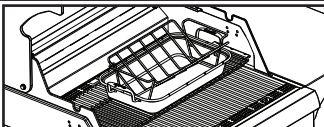
Děkujeme za zakoupení sady příslušenství značky Grill+ System™. Toto příslušenství Vám umožní připravit na grilu jakékoli jídlo. Kombinace příslušenství s nádobou na pečení otevírají nové rozmanité možnosti v grilování. Niž uvedená tabulka upozorňuje na některé z nejčastějších možností nastavení pro používání příslušenství k přípravě pokrmů jako nikdy předtím.

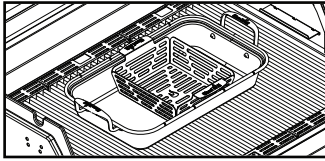
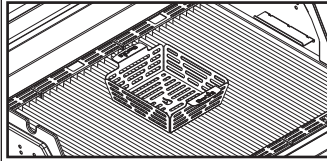
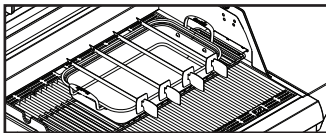

Pokud má Váš gril ohřívací rošt, lze jej použít s výrobky značky Grill+ System™. Toto umístění umožňuje péci v nádobě na pečení při nižších teplotách než při přímém kontaktu s rošty.



POZOR: Při manipulaci s příslušenstvím značky Grill+™ během grilování používejte chňapky, držáky na nádoby nebo rukavice pro vysokou teplotou.

POZNÁMKA: Krájecí podložka **NENÍ** určena k použití uvnitř grilu nebo v kontaktu s horkými součástmi značky Grill+ System™. Vystavení vysokým teplotám v grilu bude mít za následek poškození vaší krájecí podložky.

Příslušenství	Vaření v páře	Uzení	Vaření	Pečení
Nádoba na pečení	Umístěte nádobu na pečení přímo na rošty. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Použijte jako nádobu na vodu při pomalém vaření velkých kusů masa nebo drůbeže nepřímo nebo na rožni. 	Umístěte nádobu na pečení přímo na rošty. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Přidejte dřevěné štěpky nebo pelety, chcete-li dodat kouřovou chuť při vaření velkých kusů masa nebo mořských produktů. 	Umístěte nádobu na pečení přímo na rošty. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU - VYSOKOU TEPLITU v závislosti na požadované rychlosti vaření. Pro vaření zeleniny přidejte vodu nebo ochucenou tekutinu.	Umístěte nádobu na pečení na ohřívací rošt do polohy pro pečení. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Používá se pro pečení zeleniny, mořských plodů, drůbeže nebo nákyřů. 
Horní část	Umístěte nádobu na pečení přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Přidejte vodu, víno, pivo nebo jinou ochucenou tekutinu k napaření zeleniny, mořských plodů nebo masa. 	Umístěte nádobu na pečení přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Přidejte dřevěné štěpky nebo pelety do nádoby na pečení, chcete-li dodat kouřovou chuť zelenině, mořským plodům nebo masu.	NE	Umístěte přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Grilujte zeleninu, mořské plody nebo maso, aniž by malé kousky zapadly do roštu na vaření. 
Rošt na pečení/Stojan na žebírka (pojme 6 kusů žebírek nebo v obrácené poloze pro velké kusy masa/drůbeže)	Umístěte nádobu na pečení přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Přidejte vodu, víno, pivo nebo jinou ochucenou tekutinu k napaření žebírek nebo velkých kusů masa/drůbeže. 	Umístěte nádobu na pečení přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Přidejte dřevěné štěpky nebo pelety, chcete-li dodat kouřovou chuť žebírkům nebo velkým kusům masa/drůbeže. 	NE	Umístěte rošt na pečení/stojan na žebírka na ohřívací rošt do polohy pro pečení nebo přes tyče roštu (zepředu dozadu). Knoflíky nastavte na NIZKOU TEPLITU. Použijte pro pomalou přípravu žebírek nebo velké kusy masa/drůbeže. Odkapávající tuk zachytněte do nádoby. 
	Pro přípravu pečeně	Pro přípravu žebírek		

Příslušenství	Vaření v páře	Uzení	Vaření	Pečení
Tác pro grilování zeleniny	NE	NE	Umístěte v nádobě na pečení přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NÍZKOU TEPLOTU. Přidejte vodu, víno, pivo nebo jinou ochucenou tekutinu k vaření zeleniny, mořských plodů nebo masa.	Umístěte přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NÍZKOU TEPLOTU. Grilujte zeleninu, mořské plody nebo maso, aniž by malé kousky zapadly do roštu na vaření.
				
Špízy	Umístěte do otvorů přes nádobu na pečení přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NÍZKOU TEPLOTU. Přidejte vodu, víno, pivo nebo jinou ochucenou tekutinu k napaření zeleniny, mořských plodů nebo masa.	Umístěte do otvorů přes nádobu na pečení přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NÍZKOU TEPLOTU. Přidejte dřevěné štěpky nebo pelety, chcete-li dodat kouřovou příchuť zelenině, mořským plodům nebo masu.	NE	Umístěte přímo na rošty na vaření. Knoflíky nastavte na NÍZKOU TEPLOTU. Grilujte zeleninu, mořské plody nebo maso. Plochý konec umožňuje snadné otáčení a posuvníky pomáhají při odstraňování jídla ze špízů.
				

Před použitím:

- Umyjte teplou vodou a jemným mýdlem a osušte jemnou utěrkou. Nádobu na pečení a krájecí podložku můžete rovněž umístit do myčky na nádobí.

POZOR:

- Nepoužívejte krájecí podložku jako pokličku při vaření v nádobě na pečení. Krájecí podložku nevystavujte přímému teplu. Horké, uvařené jídlo můžete umístit přímo na krájecí podložku, ale neumísťujte krájecí podložku do zapnuté trouby, grilu nebo jiného varného zařízení.
- Nepoužívejte kovové náčiní s nádobou na pečení z nerezové oceli. Mějte prosím na paměti, že nože mohou poškrábat povrch krájecího prkénka, ale to je normální a nebude to mít vliv na fungování nebo dlouhodobou použitelnost.
- Nádobu na pečení nepoužívejte při teplotách vyšších než 500 F (260°C). Mohlo by to vést k trvalému zbarvení.

Použití:

- Nádobu na pečení je určena pro použití v jakémkoli grilu nebo troubě, kde byste obvykle používali pánev o rozměru 9x14" (22,50 x 35,50 cm). Nevystavujte přímému ohni nebo teplotám nad 500 F (260°C).
- Krájecí podložka je určena pro přípravu, marinování a uskladnění. Krájecí podložka pasuje na horní část nádoby na pečení tak, že funguje jako poklička, není-li nádoba používána k vaření. Připravte své oblíbené pokrmy na krájecí podložce, marinujte je v nádobě na pečení a uložte je do chladničky s krájecí podložkou jako pokličkou. Použijte nádobu na pečení a krájecí podložku k přenášení pokrmů a náčiní z grilu, aniž byste museli jít víckrát.

Čištění:

- Po každém použití naplňte nádobu horkou vodou a mýdlem. Když je voda vlažná, použijte hadřík nebo houbičku k vyčištění nádoby a odstraňte veškeré potraviny nebo zbarvení. **NEPOUŽÍVEJTE** ocelovou vlnu ani žádné drsné nástroje pro škrábání, protože by poškodily povrchovou úpravu. Opláchněte vodou a ručně osušte. Ruční mytí je pro povrchovou úpravu méně abrazivní než myčka.
- Upozorňujeme, že používání tohoto výrobku v grilu může mít za následek zbarvení od kouře a tuku. Chcete-li vyčistit špatně odstranitelné nebo připálené skvrny, přidejte vodu a malé množství mycího prostředku, pak přiveďte k varu, snižte teplotu a nechte 10 minut vařit. Po ochlazení nádobu vylijte a opláchněte a očistěte ji hadříkem nebo houbičkou.
- Upozorňujeme, že minerály ve vodě mohou na výrobku zanechat skvrny nebo bílá místa, zejména po umístění do myčky nádobí. Ocet nebo jemné mýdlo pomůžou odstranit tyto skvrny.

Myčka:

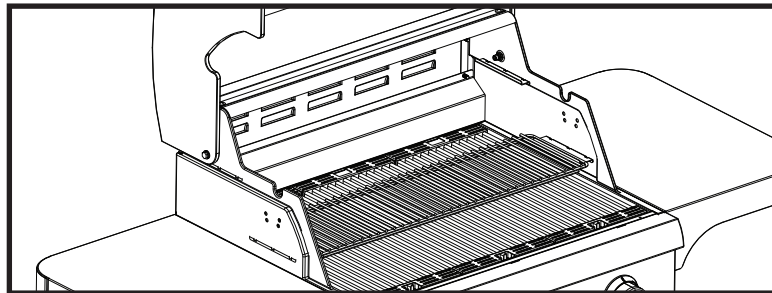
- Nádobu na pečení i krájecí podložka jsou bezpečné pro mytí v myčce a mohou projít cyklem v jakékoli standardní myčce na nádobí. Při vkládání výrobků postupujte opatrně, aby se jich jiné předměty v myčce nádobí nedotýkaly.

GRILL+

ACCESSORY SYSTEM

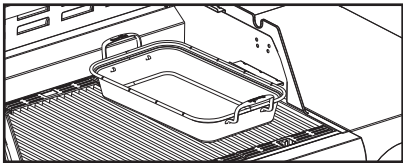
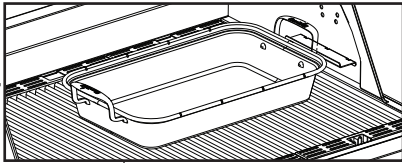
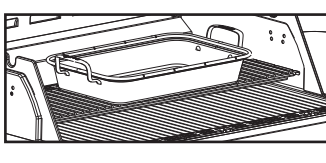
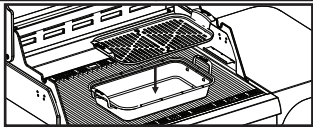
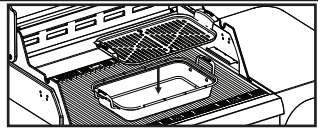
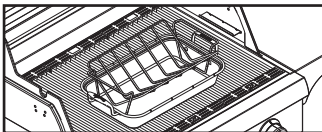
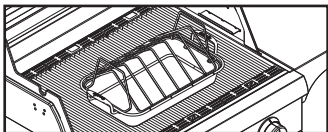
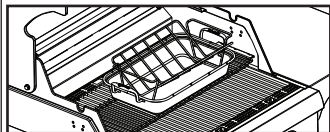
Ďakujeme vám, že ste si kúpili súpravu príslušenstva k produktu Grill + System™. Toto príslušenstvo vám umožní pripravovať na grile akékoľvek jedlo. Kombinácia príslušenstva s pekáčom rozširuje možnosti využitia grilu. Stôl na spodku podčiarkuje najbežnejšie možnosti nastavenia pri používaní príslušenstva, vďaka ktorým budete servírovať nenapodobiteľné jedlo.

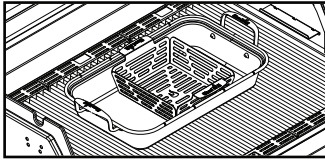
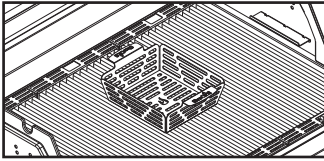
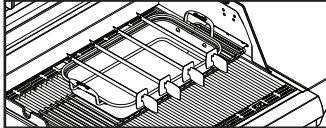

Ak váš gril obsahuje ohrievaciu mriežku, dá sa použiť spolu s Grill + System™. Na tomto mieste môžete umiestniť pekáč a piecť na nízkej teplote bez toho, aby bolo jedlo vystavené priamemu kontaktu s roštom.



POZOR: Počas grilovania pri manipulácii s príslušenstvom Grill + System™ používajte kuchynské rukavice, chňapky alebo tepluodolné rukavice.

POZNÁMKA: Doska na krájanie **NIE** je určená na použitie vo vnútri grilu alebo pri dotyku s horúcimi prvkami Grill + System™. Vystavenie vysokým teplotám v grile môže mať za následok poškodenie dosky na krájanie.

Príslušenstvo	Príprava na pare	Príprava na dyme	Varenie	Opekanie/pečenie
Pekáč	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pri pomalom varení veľkých kusov mäsa či hydiny nepriamo alebo na otočnom rošte používajte hrniec s vodou.	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pridajte kusky dreva alebo pelety, aby sa počas varenia veľkých kusov mäsa či morských plodov vytvorila dymová príchuť.	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO - HI v závislosti od požadovanej rýchlosti varenia. Pridajte vodu alebo inú ochutenú tekutinu na varenie zeleniny.	Uložte pekáč priamo na ohrievaciu mriežku v polohe na pečenie. Otočte na nastavenie LO. Používajte na pečenie zeleniny, morských plodov, hydiny či duseného mäsa so zeleninou.
		- ALEBO -		
Pokrievka	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pridajte vodu, víno, pivo či iné ochutené tekutiny na prípravu zeleniny, morských plodov či mäsa na pare.	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pridajte do pekáča kusky dreva alebo pelety, aby zelenina, morské plody či mäso nadobudlo dymovú príchuť.	Nepoužíva sa	Uložte priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Grilujte zeleninu, morské plody či mäso bez prepadávania malých kusov cez rošt.
				
Podstavec na pečenie/na rebierka (udrží 6 kusov rebierok alebo zadnú stranu veľkých kusov mäsa / hydiny)	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pridajte vodu, víno, pivo či iné ochutené tekutiny na prípravu rebierok, veľkých kusov či mäsa/hydiny na pare.	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pridajte do pekáča kusky dreva alebo pelety, aby rebierka, veľké kusy či mäso/hydina nadobudla dymovú príchuť.	Nepoužíva sa	Položte podstavec na pečenie / na rebierka na ohrievaciu mriežku do polohy na pečenie alebo pozdĺž tyčiek roštu (smerom spredu dozadu). Otočte na nastavenie LO. Používajte pri pomalom pečení rebierok, veľkých kusov alebo mäsa/hydiny. V zbernej nádobe zachytávajte šťavu.
				
	Na prípravu pečeného mäsa	Na prípravu rebierok		

Príslušenstvo	Príprava na pare	Príprava na dyme	Varenie	Opekanie/pečenie
Tácky na zeleninu	Nepoužíva sa	Nepoužíva sa	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pridajte vodu, víno, pivo či iné ochutené tekutiny na prípravu zeleniny, morských plodov či mäsa.	Uložte priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Grilujte zeleninu, morské plody či mäso bez prepadávania malých kúskov cez rošt.
				
Ražne (4 v súprave)	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Pridajte vodu, víno, pivo či iné ochutené tekutiny na varenie zeleniny, morských plodov alebo mäsa.	Vložte do otvorov pozdĺž pekáča položeného priamo na rošte. Otočte na nastavenie LO. Pridajte do pekáča kúsky dreva alebo pelety, aby zelenina, morské plody či mäso nadobudlo dymovú príchuť.	Nepoužíva sa	Uložte pekáč priamo na rošt. Otočte na nastavenie LO. Grilujte zeleninu, morské plody či mäso. Rovné konce umožňujú ľahké otáčanie a posuvné lišty napomáhajú pri vyberaní jedla z ražňa.
				

Pred použitím:

- Umyvajte horúcou vodou a jemným saponátom na riad, potom utrite mäkkou utierkou dosucha. Pekáč aj dosku na krájanie môžete dať do umývačky riadu.

POZOR:

- Počas varenia v pekáči nepoužívajte dosku na krájanie ako pokrievku. Nenechávajte pôsobiť teplo priamo na dosku na krájanie. Môžete položiť horúce varené jedlo priamo na dosku na krájanie, no neukladajte dosku na krájanie do vnútra zapnutej rúry, grilu či iných zariadení na varenie.
- Nepoužívajte kovové pomôcky na pekáč z nerezovej ocele. Nezabudnite, že nože môžu poškrabať povrch dosky na krájanie, to je však normálne a nebude to mať vplyv na jej výkon alebo životnosť.
- Pekáč nepoužívajte pri teplotách vyšších než 260 °C. Mohlo by to viesť k trvalej zmene farby.

Použitie:

- Pekáč sa smie používať na akomkoľvek grile alebo v rúre, v ktorej môžete bežne používať nádobu s veľkosťou 23 x 36 cm. Nevystavujte priamemu ohňu alebo teplotám vyšším než 260 °C.
- Doska na krájanie sa používa počas prípravy, marinovania a skladovania jedla. Doska na krájanie sedí na pekáči a môže slúžiť ako veko počas použitia iného než varenie. Pripravte si svoje obľúbené jedlo na krájacej doske, marinujte si jedlo v pekáči a uskladňujte v chladničke spolu s krájacou doskou na vrchu. Pomocou pekáča a krájacej dosky prenášajte jedlo aj kuchynské potreby na gril a späť bez toho, aby ste museli chodiť veľakrát.

Čistenie:

- Po každom použití naplňte nádobu vodou a saponátom na riad. Ak je voda vlažná, pomocou utierky alebo hubky nádobu vyčistíte a odstráňte z nej zvyšky jedla aj škvry. **NEPOUŽÍVAJTE** ocelovú vlnu ani nijaké drsné škrabľivé nástroje, pretože by mohli poškrabať povrchovú úpravu. Opláchnite vodou a ručne vysušte. Ručné umývanie bude na povrchovú úpravu pôsobiť menej abrazívne než umývačka riadu.
- Pamätajte, že používanie tohto produktu v grile môže viesť k zanášaniam dymom aj masťou. Ak chcete vyčistiť odolné či pripálené škvry, pridajte vodu a malé množstvo čistiacieho prostriedku na riad, potom priveďte k varu, teplotu znížte a nechajte 10 minút vriieť. Po vychladnutí nádobu vysušte a opláchnite, následne vyčistíte utierkou alebo hubkou.
- Nezabudnite, že minerály vo vode môžu na produkte zanechať škvry alebo biele flaky, zvlášť po vložení do umývačky. Takéto škvry pomôže odstrániť ocot alebo jemné mydlo.

Umývačka riadu:

- Pekáč aj doska na krájanie sa smie bezpečne vložiť do umývačky riadu a možno ich umývať v akejkoľvek štandardnej umývačke riadu. Dávajte pozor pri vkladaní produktov do umývačky, aby sa ostatné riady v umývačke nedotýkali týchto produktov.