



BACKBLECH GELOCHT
BAKING TRAY PERFORATED PLAQUE
DE CUISSON PERFORÉE PIATTO
FORNO
CHAPA PERFORADA PARA HORNEAR
GEPERFOREERDE BAK-KOOK PLAAT
BAGE PLADE PERFORERET



BACKBLECH GELOCHT

ANWENDUNG

Reinigen Sie das Backblech gelocht vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie das Backblech gelocht in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

REINIGUNG

- Lassen Sie das Zubehör auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER für die gründliche Reinigung



BAKING TRAY PERFORATED

HOW TO USE

Clean the Baking Tray Perforated with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Baking Tray Perforated on flammable or heat-sensitive surfaces while hot.

CLEANING

- Leave the accessories to cool down
- Use a high-grade steel wool brush or a nylon sponge and soap water or **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER for a thorough cleaning



PLAQUE DE CUISSON PERFORÉE

UTILISATION

Laver la Plaque de Cuisson perforée avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la Plaque de Cuisson perforée chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.

NETTOYAGE

- Laissez refroidir
- Utilisez une brosse en laine d'acier inoxydable ou une éponge en nylon avec de l'eau savonneuse ou

OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER

outdoorchef.com/fr/recettes



PIATTO FORNO

UTILIZZO

Lavare il Piatto Forno prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è caldo, non poggiare il Piatto Forno su superfici infiammabili o sensibili al calore.

PULIZIA

- Lasciar raffreddare l'accessorio
- Utilizzare una spazzola in lana d'acciaio inossidabile/paglietta d'acciaio inossidabile o una spugna per pentole in nylon e acqua saponata o, ancora, OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER per una pulizia accurata



CHAPA PERFORADA PARA HORNEAR

FORMA DE USO

Limpie con agua la Chapa Perforada para hornear antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Chapa Perforada para hornear esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

LIMPIEZA

- Deje que los accesorios se enfríen
- Utilice un cepillo de lana de acero inoxidable/un estropajo de acero inoxidable o bien un salvaúñas de nailon y agua enjabonada, o el CHEF CLEANER de OUTDOOR**CHEF** para conseguir una limpieza a fondo



GEPERFOREERDE BAK-KOOK PLAAT

TOEPASSING

Reinig de Geperforeerde Bak-Kook Plaat voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de plaat als ze heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak.

REINIGING

- Laat het accessoire afkoelen
- Gebruik een borstel uit roestvast staalwol of een nylon schuurspons en zeepwater of de OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER voor een grondige reiniging



BAGE PLADE PERFORERET

ANVENDELSE

Vask Bage Plade perforeret af med vand, inden den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Bage Plade perforeret er varm, må du ikke placere den på brandbare eller varmefølsomme overflader.

RENGØRING

- Lad tilbehøret køle af
- Anvend en børste af ståluld/stålsvamp eller en nylonsvamp og sæbe vand eller **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** til grundig rengøring

BAKING TRAY PERFORATED

FLAVOURING PAN					
FOR	BARBECUE	GAS	FUNNEL DIRECT	FUNNEL INDIRECT	
 KETTLE	420				
	480				
	570				

			CHARCOAL	
			NO FUNNEL	

				ELECTRO	
--	--	--	--	---------	---

			GRID
			NO GRID
			LID OPEN
			LID CLOSED

FOR	BARBEQUE	GAS
 A-LINE	315	
	325	
	415	
	425	
455		
 D-LINE	315	
	325	
	415	
	425	

[illegible]

DANKE DASS SIE SICH FÜR EIN
OUTDOOR**CHEF** PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN!

THANK YOU FOR CHOOSING AN
OUTDOOR**CHEF** PRODUCT!

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR
CHOISI UN PRODUIT OUTDOOR**CHEF** !

GRAZIE PER AVER SCELTO
UN PRODOTTO PER UN OUTDOOR**CHEF** !

GRACIAS POR ELEGIR UN PRODUCTO OUTDOOR**CHEF**!
BEDANKT VOOR HET KIEZEN VAN EEN OUTDOOR**CHEF**
PRODUCT! TAK FOR AT VALGTE ET OUTDOOR**CHEF**!



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany

OUTDOORCHEF.COM