

Eva Denmark a/s
Tel (+45) 36 73 20 60
Fax (+45) 36 70 74 11

eva solo



Bordgrill
Table grill
Tischgrill
Barbecue de table
Parrilla de mesa
テーブル・グリル

Design by Toots
Claus Jensen & Henrik Holbæk

DK Stil Eva Solo bordgrillen på bordet og lad alle tage del i fornøjelsen ved at grille.

Bordgrillens ydre er af porcelæn. Risten og indsatsen, der indeholder de glødende kul, er af rustfrit stål. Før optænding bæres grillen i sin stålhank. Når den er varm, står den sikkert på sin bordskåner. Efter brug kan skål, indsats og rist maskinopvaskes. Og de dage, hvor der ikke grilles, kan grillens porcelænskål bruges uden stålindsatsen som salatskål.

UK Gather round the Eva Solo table grill so everyone can join in the fun of grilling the food!

The bowl part is made of porcelain, while the grid and the insert, which holds the glowing coals, are made of stainless steel. Prior to being lit, the grill can be held by the steel handle. When hot, it stands securely on its table guard. After use, the bowl, insert and grid can be put in the dishwasher. And when it is not being used for barbecuing, you can use the grill's porcelain bowl without the steel insert as a salad bowl.

D Mit einem Tischgrill von Eva Solo auf dem Tisch können alle am Grillvergnügen teilhaben.

Die Außenschale des Grills besteht aus Porzellan, Rost und Kohlenbehälter dagegen aus Edelstahl. Vor dem Anzünden der Kohle können Sie den Grill mithilfe des Stahlbügelgriffs zum Tisch tragen und ihn auf dem Untersetzer abstellen. Nach dem Grillvergnügen können Schale, Kohlenbehälter und Rost einfach in die Geschirrpülmaschine gestellt werden. An Tagen, an denen nicht gegrillt wird, lässt sich die Porzellanschale ohne Einsatz als Salatschale nutzen.

F Posez le barbecue de table Eva Solo sur la table afin que chacun puisse en profiter.

Le bac extérieur du barbecue de table est en porcelaine. La grille et le bac à charbon sont en acier inoxydable. Lorsque le barbecue est froid, vous pouvez le transporter par l'anse en acier. Lorsqu'il est chaud, laissez-le reposer en toute sécurité sur son dessous-de-plat. Après usage, vous pouvez laver le bac extérieur, le bac à charbon et la grille au lave-vaisselle. Les jours où vous ne faites pas de barbecue, vous pouvez retirer le bac à charbon en acier et utiliser le bac extérieur en porcelaine comme saladier.

E Con la barbacoa de mesa Eva Solo todos disfrutarán del placer de hacer una parrillada.

La superficie exterior es de porcelana, la rejilla y el recipiente que contiene las brasas de carbón son de acero inoxidable. No estando encendida la barbacoa se puede llevar por el asa. Cuando está caliente, colóquela sobre el salvamanteles. Después de usar, la cubeta, el recipiente de acero y la parrilla pueden lavarse en lavavajillas. Y los días que no haga parrillada, la cubeta de porcelana puede utilizarse sin el recipiente de acero como ensaladera.

J Eva-Soloテーブルグリルを囲んで皆さんでバーベキューを楽しんでください

ポウル部分は磁器製で、網とインサート(炭を入れる部分)はステンレス製です。火をつける前のグリルは、金属製の取っ手で持ち運びができます。熱くなっているときは、テーブルプロテクターの上でご使用ください。使用後はポウル、インサート、網は食器洗浄機で洗えます。また、ポウル部分は普通のサラダボールとしてもご利用いただけます。

DK Placér stativet (3) i porcelænseskålen (2). Læg det tallerkenformede skjold (4) i stativet og stil derefter kulindsats (5) og rist (6) på plads. Brug stålhanken til at bære grillen rundt når den er kold og stil den altid på bordskåneren (1) når den er varm.

Varmeskjoldet (4) mindsker den varme, der stråler fra grillen til bordet. Hvis skjoldet ikke er korrekt placeret, kan et varmfølsomt underlag, eksempelvis et havebord i plast, tage permanent skade.

UK Place the stand (3) in the porcelain bowl (2). Place the plate-shaped shield (4) on the stand and then put the insert which contains the fuel (5) and the grid (6) in place. Use the steel handle to carry the grill around while it is cold; when it is hot, it should always stand on the table guard (1).

The heat shield (4) reduces the amount of heat radiating downwards from the grill towards the table. If the shield is not correctly positioned, a heat-sensitive surface, for example a plastic garden table, can be permanently damaged.

D Setzen Sie den Halter (3) in die Porzellanschale (2) ein. Nun kommt der tellerförmige Hitzeschutz (4) darauf und dann folgen Kohlenbehälter (5) und Rost (6). Der Bügelgriff dient zum Transport des noch kalten Grills, der in heißem Zustand auf dem Untersetzer (1) abzustellen ist.

Der Hitzeschutz (4) vermindert die Hitzestrahlung zur Tischplatte hin. Auf richtigen Sitz ist zu achten, da eine hitzeempfindliche Unterlage wie etwa ein Gartentisch aus Kunststoff sonst Schaden nehmen kann.



F Insérez le support (3) dans le bac extérieur en porcelaine (2). Déposez l'écran thermique en forme d'assiette (4) dans le support et mettez ensuite le bac à charbon (5) et la grille (6) en place. Lorsque le barbecue est froid, servez-vous de l'anse en acier pour le transporter. Lorsqu'il est chaud, laissez-le toujours reposer sur le dessous-de-plat (1).

L'écran thermique (4) réduit le rayonnement de chaleur émis par le barbecue vers la table. Si l'écran thermique n'est pas correctement placé et si le barbecue est posé sur une surface sensible à la chaleur (telle qu'une table de jardin en plastique), celle-ci risque de subir des dommages irréversibles.

E Coloque el soporte (3) en la cubeta de porcelana (2). Coloque el platillo protector (4) en el soporte, y a continuación el recipiente para el carbón (5) y la rejilla (6). Utilice el asa de acero para transportar la barbacoa cuando esté fría, y colóquela siempre sobre el salvamanteles (1) cuando esté caliente.

El platillo protector (4) reduce el efecto del calor de la barbacoa sobre la mesa. Si el platillo protector no está correctamente colocado puede provocar daños irreparables a superficies termosensibles tales como mesas de plástico.

J スタンド(図3)をボウル(図2)に入れます。皿状のヒートシールド(図4)をスタンドの上におき、炭を入れたインサート(図5)を入れ網(図6)を置きます。グリルが冷めているときは、金属の取っ手を使ってグリルを運び、熱くなっているときは必ずテーブルプロテクター(図1)の上に置いてください。

正しく設置されたヒートシールド(図4)によりグリルからテーブルに向かって発せられる熱が減少しますが、プラスチック製のガーデンテーブル等、熱によって損傷する恐れがある素材のテーブルでのご使用は避け下さい。

**Klargøring
Preparation
Vorbereitung
Préparation
Preparación
準備**



DK Fyld kul i stålindsatsen til markeringsstregen. Bemærk at der skal bruges langt færre kul end til en større grill.

Hvis du har en Eva Solo grillstarter, skal kul eller brikker hældes fra stålindsatsen over i grillstarteren. Følg derefter anvisningen som følger med produktet.

Bruges tændvæske eller optændingsblokke, laves en pyramide af kul eller brikker i midten af stålindsatsen. Læg et par optændingsblokke i mindre stykker mellem kullene eller hæld 1/2 dl optændingsvæske over kullene. Antænd herefter og vent til kullene er dækket af et gråt askelag efter ca. 30 minutter. Hæld aldrig tændvæske på en varm grill!

Undgå at overfylde stålindsatsen. Bliver grillen for varm, vil maden blive brændt og produktet kan i værste fald tage skade.

UK Fill the steel insert with fuel up to the marker ridge. Note that you do not need to use nearly as much charcoal as for a larger barbecue.

If you have an Eva Solo grill starter, tip the charcoal or briquettes from the steel insert into the grill starter to ensure the right quantity. Then follow the instructions on the packaging for lighting the fuel.

If you use barbecue lighting fluid or firelighters, make a pyramid of charcoal or briquettes in the middle of the steel insert. Break a couple of firelighters into small pieces and place them between the coals or pour 50 ml of barbecue lighting fluid over the charcoal. Then light, but wait until the coals are covered by a grey layer of ash, i.e. after approx. 30 minutes, before using the grill. Never pour barbecue lighting fluid onto a hot grill!

Avoid overfilling the steel insert. If the grill becomes too hot, the food will burn and you might even risk damaging the grill.

D Füllen Sie den stählernen Kohlenbehälter bis zur Markierung mit Holzkohle. Für das Grillvergnügen sind hier weitaus weniger Kohlen nötig, als bei einem gewöhnlichen Gartengrill.

Wenn Sie über den Grillstarter von Eva Solo verfügen, sind die Kohlen aus dem Behälter dort hineinzuschütten, wonach Sie sich nach der Anweisung für den Grillstarter richten.

Bei Gebrauch von flüssigen oder festen Grillanzündern formen Sie zunächst aus den Holzkohlen in der Mitte des Kohlenbehälters eine Pyramide. Danach legen Sie einige kleinere Zündwürfel zwischen die Kohlenstückchen oder gießen 50 ml Zündflüssigkeit darüber. Zünden Sie das Ganze an und warten Sie, bis die Kohlen nach etwa 30 Minuten von einer grauen Aschenschicht überzogen sind. Zündflüssigkeit darf niemals auf einen heißen Grill geschüttet werden!

Achten Sie darauf, den Kohlenbehälter nicht zu überfüllen, da die Gefahr besteht, dass das Grillgut anbrennt und der Grill im ungünstigen Fall Schaden nehmen kann.

F Remplissez le bac en acier de charbon de bois jusqu'à la ligne. Remarquez que vous devez utiliser beaucoup moins de charbon de bois que dans un barbecue de plus grande taille.

Si vous possédez une cheminée d'allumage Eva Solo, déversez le charbon de bois ou les briquettes du bac à charbon en acier dans la cheminée. Suivez ensuite les instructions accompagnant le produit.

Si vous utilisez un liquide ou des cubes allume-barbecue, formez une pyramide avec les charbons de bois ou les briquettes au centre du bac en acier. Déposez quelques cubes en petits morceaux entre les charbons de bois ou versez 0,5 dl de liquide là-dessus. Ensuite, allumez et attendez que les charbons soient recouverts d'une couche de cendres grises après environ 30 minutes. Ne versez jamais du liquide allume-barbecue sur un barbecue chaud !

Évitez de trop remplir le bac à charbon en acier. Si le barbecue est trop chaud, la nourriture finit par brûler et le produit risque, au pire, de s'endommager.

E Llene el recipiente de acero de carbón hasta la línea marcada. Observe que necesita menos carbón que una barbacoa convencional..

Si tiene un precalentador de barbacoa Eva Solo, eche el carbón o las briquetas en el precalentador y siga las instrucciones de uso del producto.

Si se utiliza líquido encendedor o pastillas de ignición, forme una pirámide con el carbón o las briquetas en el centro del recipiente de acero. Introduzca un par de pastillas troceadas entre los fragmentos de carbón o vierta 1/2 dl de líquido encendedor sobre el carbón. Encienda y espere unos 30 minutos, hasta que el carbón quede recubierto por una capa de ceniza gris. ¡No vierta nunca líquido encendedor en una parrilla caliente!

Evite llenar en exceso el recipiente de acero. Si la parrilla se calienta demasiado puede quemar la comida y en el peor de los casos provocar daños al producto.

J インサート内の目印の位置まで炭を入れてください。大きなグリルより使用する炭の量がとても少ないことに留意してください。

Eva-Soloグリルスターターを使用する場合は、必要な量を把握するために炭をインサートに入れてからスターターに移してください。その後は、グリルスターターの説明書に従って火をつけください。

着火剤を使用する場合は、インサートの中央部に炭でピラミッドを作ってください。適量の着火剤固形着火剤を小さく割ったものを炭の間に配置するか、適量の着火剤液体燃料を炭の上からかけてください。その後火をつけ、20〜30分ほどして炭が灰色の層で覆われるまで待つてから使用してください。熱くなったグリルには、決して着火剤液体燃料は注がないでください。

インサートには炭を詰めすぎないように注意してください。グリルが熱くなりすぎると、食べ物は焦げグリル自体にも損傷が発生することがあります。

Optænding
Lighting
Anzünden
Allumage
Encendido
点火



DK Grillstegning sker ofte ved højere temperatur end i et køkken. Hvis du ikke er vant til at stege ved høj varme, er her et par gode råd:

- Grillmad skal altid være under konstant opsyn. Forbered alle madvarer på forhånd og forlad ikke en grill hvorpå der ligger brød.
- Mad som skal gennemsteges må vendes hyppigt for at undgå brænding af overfladen.
- Sæmmensæt grillspyd af madvarer som skal steges lige længe. Sæt evt. kød og grøntsager på separate spyd. Sæt tingene på spyddet med en lille afstand så madstykkerne bliver opvarmet på alle sider.

UK Grilling often happens at higher temperatures than cooking in the kitchen. If you are not used to cooking over a high heat, here are a couple of tips:

- You must always keep an eye on food being barbecued. Prepare all the ingredients in advance and never leave a grill on which bread is being warmed unattended.
- Food which should be well done must be turned frequently to avoid scorching.
- Always compose skewers using ingredients which require roughly the same cooking time. It may be an idea to put meat and vegetables on separate skewers. Place the ingredients a little apart to ensure that all the bits are heated on all sides.

D Beim Grillen entstehen oftmals höhere Temperaturen, als das in der Küche der Fall ist. Sollten Sie damit nicht so vertraut sein, geben wir Ihnen hier einige nützliche Ratschläge:

- Aufgelegtes Grillgut sollte man immer im Auge behalten. Bereiten Sie alles Grillgut vor und verlassen Sie den Grill nicht, wenn dort Brot aufgelegt wurde.
- Grillgut, das gut ‚durch‘ sein soll, muss häufig gewendet werden, damit es nicht ‚verbrannt‘.
- Nehmen Sie für einen Grillspieß Stücke mit gleicher Garzeit, und setzen Sie, falls erforderlich, Fleisch- und Gemüsestücke auf verschiedene Spieße. Lassen Sie dazwischen kleine Zwischenräume, damit die Stücke gleichmäßig erhitzt werden.

F Les aliments grillés requièrent souvent une plus haute température que les aliments cuits de façon ordinaire. Si vous n’avez pas l’habitude de griller à température élevée, voici quelques conseils :

- Les aliments grillés doivent être surveillés en permanence. Préparez tous les aliments à l’avance et ne quittez jamais votre barbecue pendant que vous grillez du pain.
- Les aliments qui doivent être cuits à point doivent être retournés régulièrement afin d’éviter que leur surface ne brûle.
- Composez des brochettes d’aliments dont le temps de cuisson est identique. Composez éventuellement des brochettes de viandes et de légumes séparées. Enfilez les aliments en veillant à les espacer afin qu’ils soient chauffés de tous les côtés.

E Las barbacoas suelen producir temperaturas más altas que las cocinas. Si no está acostumbrado a cocinar a altas temperaturas, aquí le ofrecemos algunos consejos:

- No deje nunca alimentos sobre la barbacoa sin supervisión. Prepare todos los alimentos de antemano y no deje la barbacoa sin vigilancia al tostar pan.
- Da la vuelta frecuentemente a los alimentos que requieran más tiempo de asado para evitar que se quemen por fuera.
- Componga las brochetas con alimentos que necesiten el mismo tiempo de asado. Puede por ejemplo hacer brochetas de carnes y verduras por separado. Coloque las piezas en el pincho a cierta distancia para que se hagan bien por todos lados.

J グリルで焼く場合は、台所での通常の調理よりも温度が高くなるがよくあります。高温での調理に慣れていない場合は下記のアドバイスを参考にしてください。

- ・材料はすぐに調理できるように事前に準備しておき、食材をのせたまま放置せずに、焼いている最中は食材から目を離さないで下さい。
- ・中まで火を通さなくてはならない食材は表面が焦げないように頻繁にひっくり返してください。
- ・焼き串を使用する際は、焼く時間が同じくらいになるような食材を組み合わせてください。また、肉と野菜を別々の串に刺して調理することをお勧めします。全面が加熱されるように食材同士の間隔を少し空けてください。

Gode råd
Useful advice
Gute Tipps
Conseils utiles
Algunos consejos
アドバイス



Vedligeholdelse
Care
Pflege
Entretien
Mantenimiento
お手入れ

DK Porcelænsskålen, stålindsatsen, risten og stativet tåler maskinopvask. Varmeskjoldet og bordskåneren må ikke maskinopvaskes.

De rustfrie ståldele vil uundgåeligt blive mørkere på grund af den kraftige varmpåvirkning.

Selvom stålet er rustfrit, vil fastsiddende madrester eller uopløst sæbe fra opvaskemaskinen kunne fremkalde rustpletter på overfladen. Disse pletter kan fjernes med et meget fint slibemiddel (fx. keramisk kogeplade-rens).

Rengøring med skuresvampe vil ridse overfladen på stålet. Fastbrændte belægninger, som ikke kan fjernes med almindelig rengøring, løses ved at smøre produktet ind i en blanding af brun sæbe og salmiakspiritus. Læg det – utilgængeligt for børn – i en tæt lukket plastikpose i et døgn og rengør derefter normalt.

UK The porcelain bowl, steel insert, grid and the stand are dishwasher-proof. The heat shield and the table guard must not be placed in the dishwasher.

The stainless steel parts will invariably darken after being exposed to high temperatures.

Even though the steel is stainless, food remnants or undissolved dishwasher detergent can cause rust spots on the surface. These spots can be removed using a very fine cleaning agent (e.g. ceramic hob cleaner).

If you use a scouring pad, you will scratch the surface of the steel. Burnt food which cannot be cleaned off normally should be freed by smearing the item in a mix of brown soap and household ammonia. Then place the item – out of reach of children – in a tightly closed plastic bag for 24 hrs and then clean as normal.

D Porzellanschale, Kohlenbehälter, Rost und Halter sind spülmaschinenfest, Hitzeschutz und Untersetzer dagegen nicht.

Beachten Sie bitte, dass sich Edelstahlteile wegen der starken Hitzeeinwirkung unweigerlich dunkel verfärben.

Auch bei Edelstahl besteht die Möglichkeit, dass sich an festsitzenden Grillgut- oder Spülmittelresten Rostflecken bilden können, die sich jedoch mit einem sanften Scheuermittel wie z. B. Glaskeramikreiniger entfernen lassen.

Von einer Reinigung mit Scheuerschwämme ist abzuraten, da dies zu Beschädigungen der Oberfläche führt. Festgebrannte Beläge, die sich nicht durch normale Reinigung entfernen lassen, werden mit einer Mischung aus brauner Seife und Salmiakgeist eingeschiert. Packen Sie das Ganze in eine Plastiktüte, die Sie – für Kinder unerreichbar – 24 Stunden zur Seite legen, um danach eine normale Reinigung vorzunehmen.

F Le bac extérieur en porcelaine, le bac à charbon en acier, la grille et le support peuvent être lavés au lave-vaisselle. L'écran thermique et le dessous-de-plat ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

Les composants en acier inoxydable ternissent inévitablement sous l'effet de la chaleur intense à laquelle elles sont exposées. Bien que l'acier soit inoxydable, les aliments incrustés ou les traces de savon non dissoutes du lave-vaisselle peuvent provoquer l'apparition de tâches de rouille en surface. Ces tâches peuvent être éliminées à l'aide d'un abrasif très doux (tel qu'un détergent pour plaques vitrocéramiques).

L'utilisation d'une éponge à récurer griffe la surface de l'acier. Pour éliminer les tâches incrustées qui ne partent pas au lavage normal, enduisez le produit d'un mélange de savon noir et d'esprit de sel ammoniac. Laissez-le reposer (hors de portée des enfants) dans un sac en plastique à fermeture étanche pendant 24 heures et nettoyez ensuite normalement.

E La cubeta de porcelana, el recipiente de acero, la rejilla y el soporte pueden lavarse en el lavavajillas. El plato protector y el salvamanteles no son aptos para lavavajillas.

Las piezas de acero inoxidable adoptarán inevitablemente un color oscuro debido al efecto del calor.

Aunque el acero es inoxidable, los restos incrustados de alimentos o de jabón sin disolver del lavavajillas pueden producir manchas de herrumbre en la superficie. Estas manchas pueden eliminarse utilizando un abrasivo muy suave (p.ej. limpiadores para placas de cerámica).

Evite limpiar con estropajo ya que puede rayar la superficie de acero. Los residuos quemados que no puedan eliminarse con la limpieza normal se desprenden aplicando una mezcla de jabón líquido suave y amoníaco. Guárdelo (fuera del alcance de los niños) en una bolsa de plástico cerrada durante un día y a continuación se limpia normalmente.

J 磁器のボウル、金属のインサート、網とスタンドは食器洗浄機に対応しています。ヒートシールドとテーブルプロテクターは食器洗浄機には入れないでください。

ステンレスの部品は、高温での使用により変色する場合があります。

ステンレスは錆びにくい金属ですが、食べ物のかすや、食器洗浄機で溶けなかった洗剤により、表面に錆が発生することがあります。これらの錆は、粒子の非常に細かい洗剤でとることができます。

磨き粉や研磨剤入りのたわしなどでは金属の表面に傷をつけることがあるので御注意下さい。

DK Det er absolut livsfarligt og forbundet med brandfare at anvende grillen indendørs.

- Undgå at grille i kraftig vind. Vinden vil føde kullene med ilt og der vil være fare for overophedning.
- Hæld aldrig tændvæske på en varm grill. Undgå så vidt muligt at bruge flydende antændelsesmidler.
- Vær ikke klædt i tyndt og løsthængende kunststof i nærheden af grillen.
- Lad ikke børn og dyr være i nærheden af grillen uden opsyn.
- Flyt aldrig en varm grill.
- Stållindsatsen bør først tømmes for aske, når alle gløder er væk og grillen er helt kold.
- Hæld ikke vand på en varm grill. Stålet vil kunne skades permanent af chokket.

UK Using the grill indoors can be life-threatening and poses a serious fire risk.

- Do not use the grill in strong winds. The wind will feed oxygen to the fuel which may result in overheating.
- Never pour barbecue lighting fluid on a hot grill. If possible do not use liquid lighting substances.
- Do not wear clothes made from thin and loose man-made fabrics near the grill.
- Do not leave children or animals unattended near the grill.
- Never move a hot grill.
- The steel insert should only be emptied once there are no more red-hot coals and the grill is completely cold.
- Never pour water onto a hot grill. The shock may permanently damage the metal.

D Von der Verwendung in geschlossenen Räumen ist wegen der Brandgefahr und Gefahr für Leib und Leben dringend abzuraten.

- Grillen Sie möglichst nicht bei starkem Wind, der nämlich das Feuer anfachen kann, was leicht zu Überhitzung führt.
- Schütten Sie niemals Zündflüssigkeit auf einen heißen Grill! Vermeiden Sie möglichst den Gebrauch flüssiger Mittel zum Anzünden.
- Tragen Sie in Grillnähe keine Kunststoff-Kleidungsstücke oder Accessoires, die lose herabhängen.
- Behalten Sie den Grill im Auge, wenn sich Kinder oder Tiere in seiner Nähe aufhalten.
- Versuchen Sie nicht, einen noch heißen Grill umzusetzen.
- Der Kohlenbehälter sollte erst nach dem völligen Erkalten geleert werden.
- Schütten Sie niemals Wasser auf einen heißen Grill. Der Stahl könnte durch den Kälteschock bleibende Schäden davontragen.

F L'utilisation d'un barbecue en intérieur comporte des risques de mort et d'incendie.

- Évitez d'utiliser votre barbecue par vent fort. Le vent alimente le charbon en oxygène et risque de le surchauffer.
- Ne versez jamais du liquide allume-barbecue sur un barbecue chaud. Évitez dans la mesure du possible d'utiliser des produits allume-barbecue liquides.
- Ne portez pas des vêtements synthétiques légers et amples à proximité du barbecue.
- Ne laissez pas les enfants et les animaux s'approcher du barbecue sans surveillance.
- Ne déplacez jamais un barbecue chaud.
- Attendez que les cendres ne soient plus rouges et que le barbecue soit complètement refroidi avant de vider les cendres du bac à charbon en acier.
- Ne versez jamais de l'eau sur un barbecue chaud. Le choc qui s'ensuit pourrait provoquer des dommages irréversibles sur l'acier.

E Utilizar la barbacoa en interiores supone peligro mortal y riesgo de incendio.

- Evite hacer barbacoas con viento fuerte. El viento aviva el carbón y supone peligro de sobrecalentamiento.
- Nunca vierta líquido encendedor en una barbacoa caliente. Evite en la medida de lo posible el uso de líquido combustible.
- No lleve ropa holgada y de tejidos finos estando cerca de la barbacoa.
- No permita que los niños y animales se acerquen a la barbacoa sin supervisión.
- Nunca mueva de lugar una barbacoa caliente.
- No quite las cenizas del recipiente de acero hasta que no queden brasas y la barbacoa esté fría.
- Nunca vierta agua en una barbacoa caliente. El acero puede resultar dañado por el efecto.

J 屋内でのグリルの使用は、火災を起こす恐れがあり人体に危険を及ぼすことがあります。

- ・ 強風時の使用は危険ですのでお控えください。
- ・ すでに点火済みのグリルには点火用液体燃料は決して使用しないでください。
- ・ 垂れ下がったような生地を着てグリルに近づかないでください。
- ・ グリルのそばでは、子供や動物から目を離さないように十分気をつけてください。
- ・ 熱いグリルは決して移動させないでください。
- ・ インサートを空にするのは、中の炭が赤くなり、完全にグリルが冷めてから行ってください。
- ・ 熱いグリルには決して水を注がないでください。金属部分が損傷する恐れがあります。



Tilbehør
Accessories
Zubehör
Accessoires
Accesorios
その他のツール



DK Grillede tigerrejer på spyd

2 forretter

1 citron
1 lille stykke ingefær, revet
1 fed hvidløg, revet
4 stk citrongræs, hakket
Salt
8 tigerrejer med skal og hoved
Lidt olivenolie

Pres citronen og bland saften med reven ingefær, hvidløg og citrongræs. Tilsmag lagen med salt og lad rejerne marinere i lagen i 2-3 timer.

Stik rejerne på spyd. Væd dem med olivenolie og grill dem på begge sider. Server rejerne med skal på, for at holde på saften.

UK Grilled tiger prawn skewers

Serves 2 as a starter

1 lemon
1 small piece of ginger, grated
1 clove of garlic, grated
4 pieces of lemongrass, chopped
Salt
8 tiger prawns, shell and heads on
A little olive oil

Squeeze the lemon and mix the juice with the grated ginger, garlic and lemongrass. Season the marinade with salt and marinate the prawns for 2-3 hours.

Place the prawns on skewers. Drizzle with olive oil and grill on both sides. Serve the prawns with the shells on to retain the juices.

D Tigergarnelen am Grillspieß

Vorspeise für 2 Pers.

1 Zitrone
1 kleines Stück geriebener Ingwer
1 zerdrückte Knoblauchzehe
4 Stängel gehacktes Zitronengras
Salt
8 Tigergarnelen mit Schale und Kopf
Etwas Olivenöl

Mischen Sie den Saft der ausgedrückten Zitrone mit Ingwer, Knoblauch und Zitronengras. Schmecken Sie die Marinade mit Salz ab und lassen Sie die Garnelen 2 bis 3 Stunden darin ziehen.

Danach werden sie auf den Spieß gesteckt, mit Olivenöl bestrichen und von beiden Seiten gegrillt. Damit die Tigergarnelen saftig bleiben, sind sie mit Schale anzurichten.

F Brochette de crevettes géantes tigrées

Entrée pour deux personnes

1 citron
1 petit morceau de gingembre râpé
1 gousse d'ail pressée
4 morceaux de citronnelle hachée
Sel
8 crevettes géantes tigrées non décortiquées, avec la tête
Un peu d'huile d'olive

Pressez le citron et mélangez le jus au gingembre râpé, à l'ail pressé et à la citronnelle hachée. Assaisonnez de sel et laissez mariner les crevettes pendant deux ou trois heures.

Enfilez les crevettes sur une brochette. Humectez d'huile d'olive et grillez des deux côtés. Servez les crevettes non décortiquées afin de conserver le jus.

E Brochetas de langostinos tigre a la barbacoa

2 entradas

1 limón
1 trozo pequeño de jengibre, rallado
1 diente de ajo rallado
4 limoncillos picados
Sal
8 langostinos tigre enteros
Una pizza de aceite de oliva

Se exprime el limón y se mezcla el zumo con el jengibre, el ajo y los limoncillos rallados. Se sala la marinada y se dejan marinar los camarones durante 2 ó 3 horas.

Se insertan los langostinos en la brocheta. A continuación se rocían con aceite de oliva y se asan por ambos lados. Sirva los langostinos con cáscara para que conserven su jugo.

J ブラックタイガーの串焼き

前菜2人分

レモン 1個
おろし生姜 ひとかけ分
おろしんにんにく ひとかけ分
レモングラスのみじん切り 4本分
塩
殻と頭つきのブラックタイガー 8尾
オリーブオイル 少々

レモンを絞り、生姜、んにんにく、レモングラスと合わせる。更に塩で味を調えブラックタイガーを2-3時間漬けておく。

ブラックタイガーを串に刺し、オリーブオイルをふりかけ両面をグリルする。汁がたれないよう殻付きでサーブする。

DK Clubagtig sandwich

2 hovedretter

4 skiver toastbrød
2 kyllingebryster
8 grønne asparges
4 skiver bacon
2 spsk hvidløgsmayonnaise (aioli)
1 hjertesalat

Skær skorpen af brødet og grill det gyldent
Krydr kyllingebrysterne og grill dem 5 minutter
og lad dem trække 10 minutter.
Grill asparges og bacon i 2 minutter.
Anret det grillede brød med aioli, hjertesalatblade.
Skær kyllingebrysterne i skiver og læg det sandwichen
med den sidste skive toastbrød.

UK Clubbish sandwich

Serves 2 as a main course

4 slices of bread for toasting
2 chicken breasts
8 green asparagus spears
4 slices of bacon
2 tbspc garlic mayonnaise (aioli)
1 little gem cos lettuce

Remove the crusts from the bread and grill until
golden.
Season the chicken breasts and grill for 5 min. and
then let them rest for 10 min.
Grill the asparagus and bacon for 2 min.
Arrange the toasted bread with the aioli and lettuce
leaves.
Cut the chicken breasts into thin slices and place in the
sandwiches and top with the last slices of toast.

D "Clubsandwich"

Hauptgericht für 2 Pers.

4 Scheiben Toast
2 Hähnchenbrustfilets
8 Stangen grüner Spargel
4 Scheiben Bacon
2 EL Aioli
1 Romanasalat

Schneiden Sie die Kruste vom Toast ab und grillen Sie
die Scheiben, bis sie goldbraun sind.
Würzen Sie die Hähnchenbrustfilets, grillen Sie diese
anschließend 5 Minuten lang und lassen Sie sie 10
Minuten lang ruhen.
Spargel und Bacon werden 2 Minuten lang gegrillt.
Eine Toastscheibe wird mit Aioli und Salatblättern
belegt. Abschließend werden die in Scheiben
geschnittenen Brustfilets und zum Schluss die andere
Toastscheibe darauf gelegt.

F Sandwich Club

Plat principal pour deux personnes

4 tranches de pain de mie
2 blancs de poulet
8 asperges vertes
4 tranches de lard
2 cuillers à soupe de mayonnaise à l'ail (aioli)
1 laitue romaine

Découpez la croûte du pain et grillez celui-ci jusqu'à ce
qu'il soit doré.
Assaisonnez les blancs de poulet et grillez-les pendant
cinq minutes. Laissez reposer pendant dix minutes.
Grillez les asperges et le lard pendant deux minutes.
Garnissez le pain grillé d'aioli et de feuilles de laitue
romaine.
Découpez les blancs de poulet en tranches et garnissez
le sandwich. Recouvrez le tout de la seconde tranche
de pain.



E Sandwich tipo club

2 primeros platos

4 rebanadas de pan para tostar
2 pechugas de pollo
8 espárragos verdes
4 lonchas de bacon
2 cucharadas de alioli
1 cogollo de lechuga

Se quita la corteza del pan y se tuesta en la barbacoa.
Se sazonan las pechugas, se asan durante 5 minutos y
se dejan reposar durante 10 minutos.
Se asan los espárragos y el bacon sobre en la barbacoa
durante 2 minutos.
Se sirve el pan tostado junto con el alioli y las hojas del
cogollo, se cortan las pechugas de pollo en rodajas y
se cierra el sandwich con otra rebanada de pan tostado.

J クラブサンド

主菜2人分

食パン 4枚
鶏の胸肉 2枚
グリーンアスパラ 8本
ベーコン 4枚
ガーリックマヨネーズ(アイオリソース) 大さじ2
ロメインレタス 1個

パンの耳を切り落とし、色づくまでグリルで焼く。
胸肉に味をつけ5分グリルし、10分置いておく。
アスパラとベーコンを2分グリルする。
トーストにアイオリソースとロメインレタスを盛り付
ける。
更に、薄くスライスした胸肉のをせ、もう一枚のト
ーストを重ねる。
(過熱時間は条件により変化するので調整してください。)