



T° MIN

höfats



T° MED



T° MAX

CUBE GRILLROST

- ⚠ Beim Grillen mit CUBE stets feuerfeste Handschuhe (z.B. Grillhandschuhe) tragen.
- ⚠ Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer!
- Bitte entfernen Sie die Gummikappen der Drahtenden vor dem Grillen.
- Reinigen Sie vor erstmaligem Gebrauch den Grillrost.
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Holzkohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert mindestens ca. 30 – 45 Minuten.
- Greifen Sie den Grillrost an den Drahtgriffen und legen ihn auf CUBE. Die seitlich überstehenden Stäbe liegen dabei auf der Blechkante von CUBE auf. Die vertikalen Stäbe liegen an der Innenfläche des Korbes an, dabei ist der Grillrost leicht verdreht zum Korb.
- Der Grillrost ist höhenverstellbar. Greifen Sie den Grillrost an den Drahtgriffen und verdrehen Sie diesen leicht im Uhrzeigersinn. Nun liegen die überstehenden Stäbe nicht mehr auf der Blechkante von CUBE auf und Sie können den Grillrost absenken. Wenn Sie den Grillrost zurück drehen, entgegen dem Uhrzeigersinn, ragen die überstehenden Stäbe durch die Ausbrüche des Korbes und liegen auf deren Blechkanten auf.

CUBE GRID

- ⚠ Always wear fire-proof gloves (e.g. BBQ gloves) when grilling with CUBE.
- ⚠ Wear respective clothing. Long, loose sleeves quickly catch fire!
- Kindly remove the rubber caps of the wire ends before doing BBQ.
- Clean the cooking grate prior to first use.
- Do not start the grilling process before the charcoal is covered by a small ash layer. This process takes approx. 30-45 minutes.
- Take the cooking grate at the wire handles and place it on CUBE. The rods protruding laterally thus lie on the sheet edge of CUBE. The vertical rods contact the inner side of the basket, the cooking grid thus being slightly twisted as regards the position of the basket.
- The cooking grid is adjustable in height. Take the cooking grate at the wire handles and slightly twist the handles clockwise. The protruding rods now no longer lie on the sheet edge of CUBE and the cooking grid can be lowered. If you turn back the cooking grid anticlockwise, the rods protrude the breakouts of the basket and lie on its sheet edges.



CUBE PARRILLA PARA ASAR



Para hacer una barbacoa con CUBE, utilice siempre guantes resistentes al fuego (p. e. de barbacoa).



¡Utilice ropa adecuada; mangas largas, sueltas y anchas prenden fuego fácilmente!

- Por favor, retire los tapones de goma de los extremos de la parrilla antes de usar.
- Limpie la parrilla antes de utilizarla por primera vez.
- Comience a asar los alimentos una vez que se haya formado una ligera capa de ceniza sobre el carbón, después de unos 30 - 45 minutos.
- Agarre la parrilla por sus puntos de agarre y colóquela en CUBE. Las varillas laterales sobresalientes se apoyan al borde de CUBE. Las varillas verticales se ajustan al interior de la cesta, inclinándose la parrilla ligeramente respecto de la cesta.
- La parrilla es regulable en altura. Agarre la parrilla por sus puntos de agarre correspondientes e inclínela levemente en dirección a las agujas del reloj. Las varillas sobresalientes ya no estarán sobre el borde de CUBE y así podrá bajar de nivel la parrilla. Si vuelve a girar la parrilla, en contra de las agujas del reloj, las varillas sobresalientes saldrán por los orificios y podrá ajustarla a sus bordes.

CUBE GRILLE DE CUISSON



Portez toujours des gants résistants au feu (gants de barbecue par exemple) lorsque vous réalisez des grillades avec CUBE.



Porter des vêtements appropriés. Les manches longues et lâches se mettent rapidement à prendre feu!

- S'il vous plaît retirer les bouchons en caoutchouc des extrémités des fils avant de faire le barbecue.
- Avant la première utilisation, nettoyez la grille de cuisson.
- Ne commencez pas les grillades avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une fine couche de cendres. Cela prend environ 30 à 45 minutes.
- Attrapez la grille de cuisson par les poignées et placez-la sur CUBE. Les tiges horizontales dépassant latéralement sont en appui contre les rebords de tôle. Les tiges verticales sont appuyées contre la surface interne du panier, ce qui décale légèrement la grille de cuisson par rapport au panier.
- La hauteur de la grille de cuisson est adaptable. Attrapez la grille de cuisson par les poignées et faites-la pivoter légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Les tiges dépassant latéralement ne sont plus en appui sur les rebords de CUBE et vous pouvez baisser la grille. Faites pivoter la grille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; les tiges latérales s'insèrent dans les ouvertures du panier et viennent prendre appui sur les rebords de tôle.



Art.-No. 020301



höfats GmbH | Albert Einstein Str. 6 | 87437 Kempten | GERMANY
www.hoefats.com



درجة حرارة دُنْيا



درجة حرارة متوسطة



درجة حرارة قصوى



شبكة شواء سلة CUBE

ارتدِ دائماً قفازات مقاومة للحريق (مثل قفازات الشواء)، عند الشواء باستخدام سلة CUBE.



وارتدِ ملابس مناسبة. الملابس ذات الأكمام الفضفاضة تطالها النار بسرعة!



يرجى إزالة الأغطية المطاطية من أطراف الأسلاك، قبل الشواء.

تُظف شبكة الشواء قبل استخدامها للمرة الأولى.

لا تبدأ الشواء حتى يكتسي الفحم الخشبي طبقة خفيفة من الرماد. وتستغرق هذه العملية من ٣٠ إلى ٤٥ دقيقة تقريباً على الأقل.

أمسك شبكة الشواء من المقابض السلكية، ثم ضعها على سلة CUBE. وتستند القضبان البارزة من الجانب على الحواف الرقيقة لسلة CUBE. كما تستند القضبان الأفقية على السطح الداخلي للسلة، مع لف شبكة الشواء قليلاً على السلة.

يمكن ضبط ارتفاع شبكة الشواء. أمسك شبكة الشواء من المقابض السلكية، ثم أدركها قليلاً باتجاه عقارب الساعة. فتصبح القضبان البارزة غير مستندة على الحافة الرقيقة لسلة CUBE، ومن ثم يمكنك خفض شبكة الشواء. إذا أدركت شبكة الشواء للخلف -أي عكس اتجاه عقارب الساعة- تخرج القضبان البارزة عبر فتحات السلة، وتستند على الحواف الرقيقة.



رقم الصنف ٢٠٣٠١



Kempton | GERMANY ٨٧٤٧٧ | ٦ .hofats GmbH | Albert Einstein Str
info@hofats.com | www.hofats.com





T° MIN

höfats



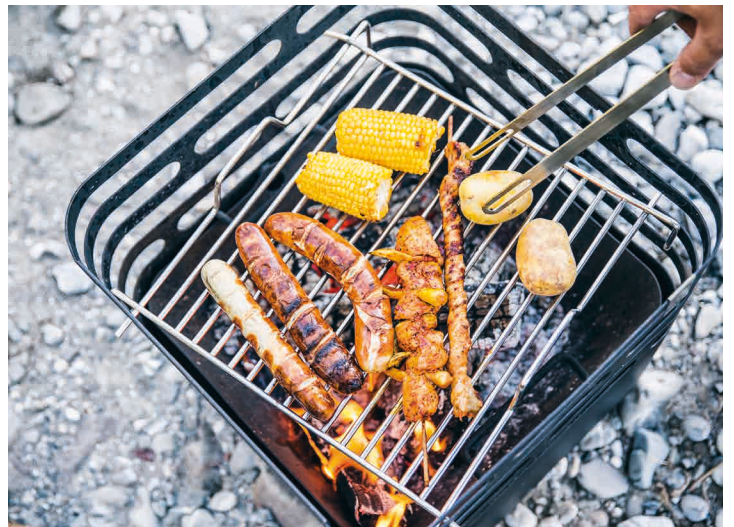
T° MED



T° MAX

CUBE 그릴판

- ⚠ CUBE로 그릴할 때는 항상 내화 장갑(예: 그릴 장갑)을 착용하세요.
- ⚠ 알맞는 복장을 착용하십시오. 헐렁하고 긴 소매에는 불이 잘 붙습니다!
- 그릴하기 전에 와이어 끝의 고무 캡을 제거하십시오.
- 첫 사용 전에 그릴판을 청소하십시오.
- 숯이 새로 살짝 덮이기 전에는 그릴 과정을 시작하지 마십시오. 이에는 약 30-45분 정도가 소요됩니다.
- 그릴판의 와이어 핸들을 잡고 CUBE에 놓습니다. 측면으로 돌출된 막대들은 CUBE의 판금 가장자리에 걸쳐집니다. 수직 막대들은 바스켓 안쪽 표면에 기대어지며, 그리하여 그릴판은 바스켓 방향으로 살짝 비틀어집니다.
- 그릴판은 높이 조절이 가능합니다. 그릴판의 와이어 핸들을 잡고 이를 시계 방향으로 약간 돌립니다. 이제 돌출된 막대들이 더 이상 CUBE 판금 가장자리에 걸쳐져 있지 않기에, 그릴판을 낮출 수 있습니다. 그릴판을 다시 시계 반대 방향으로 되돌리면, 돌출된 막대들이 바스켓의 구멍들을 통해 튀어나와서 판금 가장자리에 걸쳐집니다.



항목 번호. 020301



höfats GmbH | Albert Einstein Str. 6 | 87437 Kempten | GERMANY
info@hofats.com | www.hofats.com

