



ModiFIRE® SEAR GRATE

Read all instructions prior to use.

INSTALLATION AND USE

⚠ WARNING Fire Hazard

- Never use more than one Sear Grate on your grill at a time. Always leave open grilling space to allow for ample airflow.
- The Sear Grate can increase the internal temperatures of your grill and drip tray. Do not use the Sear Grate when grilling above 475°F/246°C. Always place the Sear Grate on the left side of the grill grates to ensure grease properly disperses into the drip tray.
- Be cautious of loading excessive amounts of food or high fat content foods (e.g., burgers) on the Sear Grate that can release large quantities of flammable grease. Never leave your grill unattended when using the Sear Grate.

⚠ WARNING Burn Hazard

- Sear Grate will be hot during and after use. Always use heat-resistant gloves when handling.

⚠ CAUTION Cut Hazard

- Avoid forceful contact with edges of the Sear Grate to prevent cuts to the skin.

⚠ CAUTION Heavy Object Hazard

- Use care when moving the Sear Grate. Do not drop.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

1. Always place your Sear Grate on the left side of the grill grates before turning on your grill. Allow the Sear Grate to come to temperature with the grill.
2. Using a paper towel, lightly oil the Sear Grate with canola oil (or other oil with a high smoke point). Do not use too much oil.
3. Add your food to the Sear Grate and cook as desired or as your recipe directs.
4. Always let the Sear Grate cool before cleaning. While still warm, scrape clean of all debris. If a deeper clean is needed, clean with mild dish soap. Once dry, wipe a light layer of oil before storing.



T15865



GRILLE À RÔTIR ModiFIRE®

Lire toutes les instructions avant utilisation.

INSTALLATION ET UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- N'utilisez jamais plus d'une grille à rôtir à la fois sur votre grill. Laissez toujours un espace ouvert pour les grillades afin de permettre une bonne circulation de l'air.

- La grille à rôtir peut accroître les températures internes de votre grill et de votre cuvette d'égouttage. N'utilisez pas la grille à rôtir lorsque vous cuisinez à des températures supérieures à 246 °C / 475 °F. Placez toujours la grille à rôtir sur le côté gauche des grilles du barbecue pour que la graisse se disperse correctement dans la cuvette d'égouttage.

- Faites attention de ne pas charger la grille à rôtir avec des quantités excessives d'aliments pouvant libérer de beaucoup de graisse inflammable (par ex. des hamburgers). Ne laissez jamais votre barbecue sans surveillance lorsque vous utilisez la grille à rôtir.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures

- La grille à rôtir sera chaude pendant et après son utilisation. Utilisez des gants résistants à la chaleur pour la manipuler.

⚠ ATTENTION Risque de coupure

- Évitez tout contact violent avec les bords de la grille à rôtir afin d'éviter toute liaison cutanée.

⚠ ATTENTION Risque lié aux objets lourds

- Soyez prudent lorsque vous déplacez la grille à rôtir. Ne la laissez pas tomber.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

1. Placez toujours votre grille à rôtir sur le côté gauche des grilles du barbecue avant d'allumer votre grill. Laissez la grille à rôtir atteindre la température du grill.
2. À l'aide d'une serviette en papier, huiler légèrement la grille à rôtir avec de l'huile de canola (ou toute autre huile ayant un point de fumée élevé). N'utilisez pas trop d'huile.
3. Ajoutez vos aliments sur la grille à rôtir et faites-les cuire comme vous le souhaitez ou comme l'indique votre recette.
4. Laissez toujours la grille à rôtir refroidir avant de la nettoyer. Pendant qu'elle est encore chaude, raclez-la pour enlever tous les débris. Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire, utilisez du savon à vaisselle doux. Une fois sèche, appliquez une légère couche d'huile avant de la ranger.



ModiFIRE® ANBRATROST

Vor Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig lesen.

INSTALLATION UND GEBRAUCH

⚠ WARNING Feuergefahr

- Niemals mehr als einen Anbratrost gleichzeitig auf den Grill legen. Stets genügend Grillfläche für ausreichende Luftzirkulation freihalten.

- Die Verwendung des Anbratrostes kann die Innentemperaturen deines Grills und Abtropfblechs erhöhen. Den Anbratrost nicht bei Grilltemperaturen über 475°F/246°C verwenden. Platziere den Anbratrost immer auf der linken Seite der Grillroste, damit das Fett gut über das Abtropfblech abfließen kann.

- Vorsicht bei übermäßige Mengen an Lebensmitteln oder Lebensmittel mit hohem Fettgehalt (z. B. Speck) auf dem Anbratrost, die große Mengen an brennbarem Fett freisetzen können. Den Grill bei Verwendung des Anbratrostes niemals unbeaufsichtigt lassen.

⚠ WARNING Verbrennungsgefahr

- Der Anbratrost ist während und nach dem Gebrauch heiß. Beim Gebrauch stets hitzebeständige Handschuhe verwenden

⚠ VORSICHT Schnittverletzungsgefahr

- Den kräftigen Kontakt mit den Kanten des Anbratrostes vermeiden, um Schnittverletzungen der Haut zu verhindern.

⚠ VORSICHT Gefahr durch schwere Objekte

- Anbratrost vorsichtig bewegen. Nicht fallen lassen.

GEBRAUCHS UND PFLEGEANLEITUNG

1. Den Anbratrost vor dem Zünden des Grills immer auf der linken Seite der Grillroste auflegen. Den Anbratrost auf die Temperatur des Grills kommen lassen.
2. Mit einem Papiertuch den Anbratrost leicht mit Rapsöl (oder einem anderen Öl mit hohem Rauchpunkt) einfeilen. Nicht zu viel Öl verwenden.
3. Das Grillgut auf den Anbratrost geben und wie gewünscht oder nach Rezept garen.
4. Den Anbratrost vor der Reinigung stets abkühlen lassen. Ablagerungen abkratzen, solange der Rost noch warm ist. Wenn eine gründliche Reinigung nötig ist, ein sanftes Geschirrspülmittel verwenden. Nach dem Trocknen und vor der Lagerung den Rost leicht mit Öl einreiben.