



LET'S START SPINNING!

STARTER GUIDE

Spieß-Rondell für Drehspieß / Skewer carousel for rotisserie
Spiesjescarrousel voor draaispit / Carrousel à brochettes pour rôtissoire
Giostra per spiedini per girarrosto / Carrusel de brochetas para asador





DE Achte darauf, dass das Spieß-Rondell vollständig abgekühlt ist, bevor du mit der Reinigung beginnst und pass auf scharfe Kanten auf.

EN Ensure the skewer-rondell is completely cooled down before starting the cleaning process, and be cautious of sharp edges.

NL Zorg ervoor dat de spies-rondell volledig is afgekoeld voordat je begint met schoonmaken, en wees voorzichtig met scherpe randen.

FR Assurez-vous que la rondelle à brochettes soit complètement refroidie avant de commencer le nettoyage et soyez prudent avec les bords tranchants.

IT Assicurati che la rondella per spiedini sia completamente raffreddata prima di iniziare la pulizia e fai attenzione ai bordi taglienti.

ES Asegúrate de que el rondel para brochetas esté completamente enfriado antes de comenzar la limpieza, y ten cuidado con los bordes afilados.

DE PFLEGEHINWEISE FÜR DEIN SPIESS-RONDELL

Reinigung:

- Lasse das Spieß-Rondell abkühlen.
- Baue das Rondell auseinander und säubere die Spieße einzeln.
- Entferne alle Speisereste und überschüssiges Fett.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen weiche die Teile in warmem Wasser ein.
- Nutze ein mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm oder ein Tuch zur Reinigung. Um Kratzer zu vermeiden, verwende keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Für eine gründliche Reinigung eignet sich besonders eine Edelstahl- oder Messingbürste. Übliche Stahlbürsten solltest du meiden, da sie Rost verursachen können.
- Oder mache es dir einfach und gib die Rondell-Teile in den Geschirrspüler.
- Lasse alle Teile gut trocknen, bevor du das Rondell wieder zusammenbaust, damit kein Rost entsteht.

Hinweis: Durch die Hitze kann sich dein Rondell verfärben. Diese Verfärbungen sind normal und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Der Edelstahl bleibt weiterhin lebensmittelecht. Als vorbeugende Maßnahme kannst du das Rondell vor dem Grillen mit etwas Speiseöl, wie Raps- oder Sonnenblumenöl, einpinseln. So setzen sich Schmutz und Grillreste weniger fest.

Aufbewahrung:

Lagere das Drehspieß-Rondell an einem trockenen Ort, damit kein Rost entsteht. Wenn du es länger nicht benutzt, wickle es z.B. in ein Tuch, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.

EN CARE INSTRUCTIONS FOR YOUR SKEWER-RONDELL FOR ROTISSERIE SPIT

Cleaning:

- Allow the skewer-rondell to cool down.
- Disassemble the rondell and clean the skewers individually.
- Remove all food residues and excess grease.
- For stubborn dirt, soak the parts in warm water.
- Use a mild detergent and a soft sponge or cloth for cleaning. To avoid scratches, do not use abrasive cleaners or steel wool.
- For a thorough clean, a stainless steel or brass brush works particularly well. Avoid using regular steel brushes as they can cause rust.
- Or make things easy by placing the rondell parts in the dishwasher.
- Let all parts dry thoroughly before reassembling the rondell to prevent rust.

Note: Due to the heat, your rondell may discolour. These discolourations are normal and do not affect its functionality. The stainless steel remains food-safe. As a preventive measure, you can lightly coat the rondell with cooking oil, such as rapeseed or sunflower oil, before grilling. This helps to reduce dirt and grill residue build-up.

Storage:

Store the rotisserie rondell in a dry place to prevent rust. If not used for an extended period, wrap it, for example, in a cloth to protect it from dust and dirt.

NL ONDERHOUDSINSTRUCTIES VOOR UW SPIES-RONDELL VOOR DRAAGRILL

Reiniging:

- Laat de spies-rondell afkoelen.
- Haal de rondell uit elkaar en maak de spiesen afzonderlijk schoon.
- Verwijder alle voedselresten en overtollig vet.
- Voor hardnekkig vuil, laat de onderdelen weken in warm water.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek voor het schoonmaken. Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol om krassen te voorkomen.
- Voor een grondige reiniging is een roestvrijstalen of messing borstel bijzonder geschikt. Vermijd het gebruik van gewone staalborstels, omdat deze roest kunnen veroorzaken.
- Of maak het jezelf gemakkelijk door de rondell-onderdelen in de vaatwasser te doen.
- Laat alle onderdelen goed drogen voordat je de rondell weer in elkaar zet om roestvorming te voorkomen.

Opmerking: Door de hitte kan de rondell verkleuren. Deze verkleuringen zijn normaal en hebben geen invloed op de functionaliteit. Het roestvrij staal blijft voedselveilig. Als preventieve maatregel kun je de rondell voor het grillen licht insmeren met wat plantaardige olie, zoals raapzaad- of zonnebloemolie, om te voorkomen dat vuil en grillresten zich vastzetten.

Opslag:

Bewaar de rondell van de draaigrill op een droge plaats om roest te voorkomen. Als je het langere tijd niet gebruikt, wikkel het dan bijvoorbeeld in een doek om het tegen stof en vuil te beschermen.

FR CONSEILS D'ENTRETIEN POUR TON RONDELLE À BROCHETTES POUR RÔTISSOIRE

Nettoyage :

- Laissez refroidir la rondelle à brochettes.
- Démontez la rondelle et nettoyez les brochettes une par une.
- Retirez tous les résidus alimentaires et l'excès de graisse.
- Pour les saletés tenaces, faites tremper les pièces dans de l'eau tiède.
- Utilisez un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux pour le nettoyage. Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier.
- Pour un nettoyage approfondi, une brosse en acier inoxydable ou en laiton est particulièrement efficace. Évitez les brosses en acier ordinaires, car elles peuvent provoquer de la rouille.
- Ou simplifiez-vous la tâche en mettant les pièces de la rondelle dans le lave-vaisselle.
- Laissez bien sécher toutes les pièces avant de remonter la rondelle pour éviter la formation de rouille.

Remarque : En raison de la chaleur, la rondelle peut se décolorer. Ces décolorations sont normales et n'affectent pas son fonctionnement. L'acier inoxydable reste sûr pour les aliments. À titre préventif, vous pouvez badigeonner la rondelle avec un peu d'huile de cuisson, comme de l'huile de colza ou de tournesol, avant de griller, afin que la saleté et les résidus de grillage adhèrent moins.

Rangement :

Rangez la rondelle de rôtiissoire dans un endroit sec pour éviter la rouille. Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, enroulez-la dans un chiffon par exemple, pour la protéger de la poussière et de la saleté.

IT ISTRUZIONI PER LA CURA DEL VOSTRO RONDELLA PER SPIEDINI PER GIRARROSTO

Pulizia:

- Lascia raffreddare la rondella per spiedini.
- Smonta la rondella e pulisci gli spiedini singolarmente.
- Rimuovi tutti i residui di cibo e il grasso in eccesso.
- Per lo sporco ostinato, immergi i pezzi in acqua tiepida.
- Utilizza un detergente delicato e una spugna o un panno morbido per la pulizia. Per evitare graffi, non usare detergenti abrasivi o pagliette di ferro.
- Per una pulizia profonda, una spazzola in acciaio inox o ottone è particolarmente adatta. Evita di usare spazzole in acciaio normale, poiché possono causare ruggine.
- Oppure semplifica il processo mettendo le parti della rondella in lavastoviglie.
- Lascia asciugare bene tutti i pezzi prima di rimontare la rondella per evitare la formazione di ruggine.

Nota: A causa del calore, la rondella potrebbe scolorirsi. Queste decolorazioni sono normali e non influenzano la funzionalità. L'acciaio inossidabile rimane sicuro per gli alimenti. Come misura preventiva, puoi spennellare leggermente la rondella con olio da cucina, come l'olio di colza o di girasole, prima di grigliare, per ridurre l'accumulo di sporco e residui di griglia.

Conservazione:

Conserva la rondella per girarrosto in un luogo asciutto per prevenire la formazione di ruggine. Se non la usi per un lungo periodo, avvolgila in un panno per proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

ES INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE SU RONDEL PARA BROCHETAS PARA ASADOR

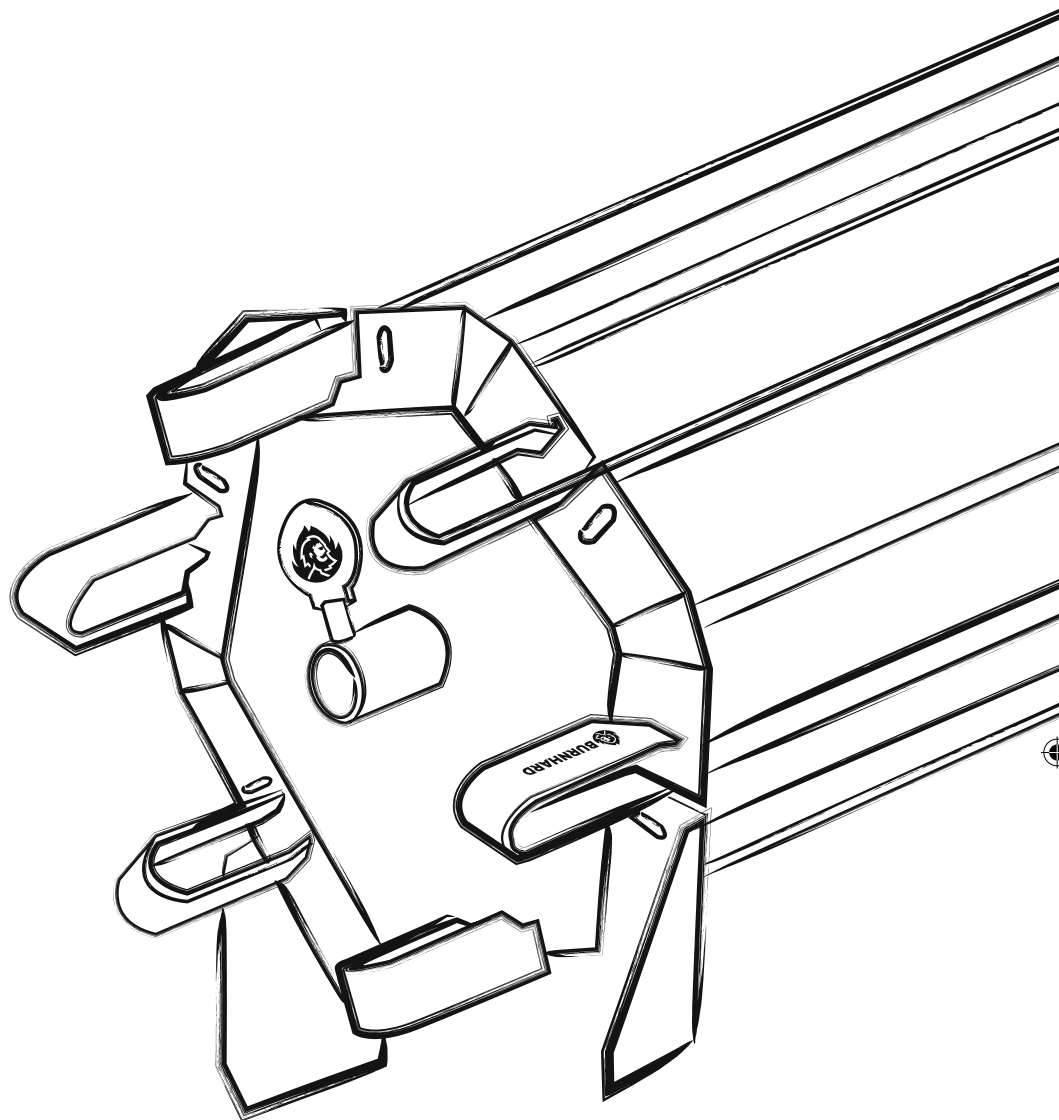
Limpieza:

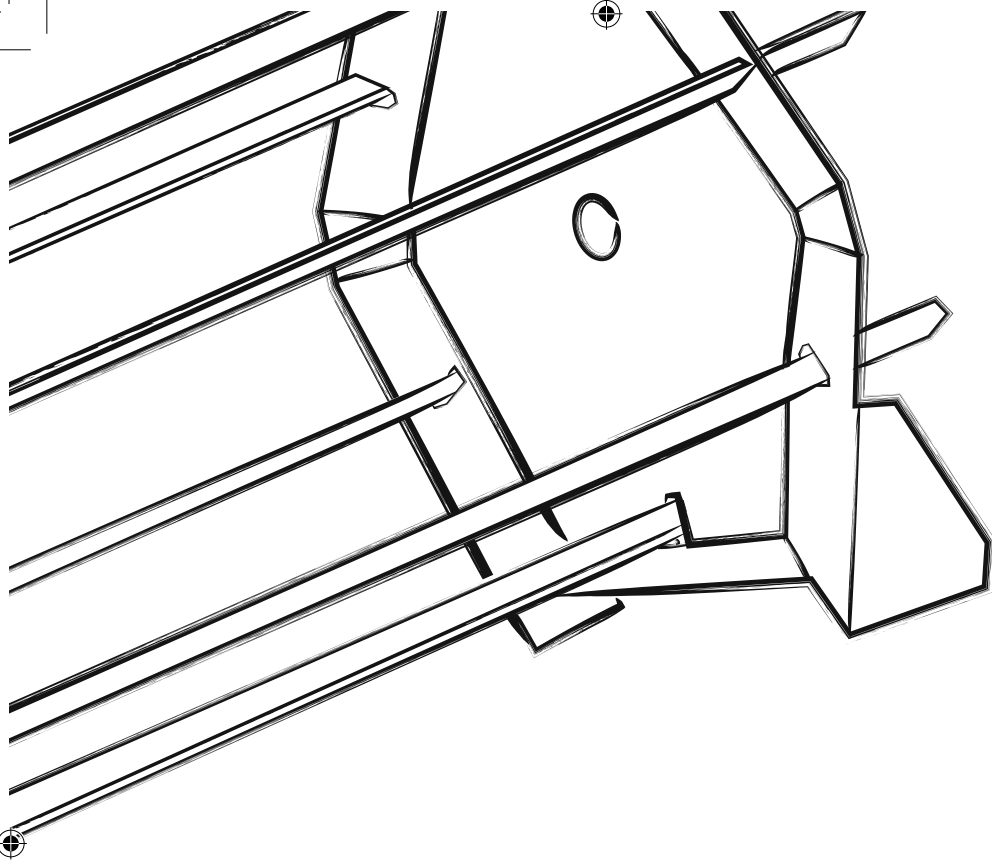
- Deja que el rondel para brochetas se enfríe.
- Desmonta el rondel y limpia las brochetas individualmente.
- Retira todos los restos de comida y el exceso de grasa.
- Para la suciedad persistente, remoja las piezas en agua tibia.
- Usa un detergente suave y una esponja o paño suave para la limpieza. Para evitar rayaduras, no utilices limpiadores abrasivos o lana de acero.
- Para una limpieza a fondo, un cepillo de acero inoxidable o latón es particularmente adecuado. Evita usar cepillos de acero comunes, ya que pueden causar óxido.
- O simplifica el proceso colocando las piezas del rondel en el lavavajillas.
- Deja secar bien todas las piezas antes de volver a ensamblar el rondel para evitar la oxidación.

Nota: Debido al calor, el rondel puede decolorarse. Estas decoloraciones son normales y no afectan su funcionalidad. El acero inoxidable sigue siendo apto para el contacto con alimentos. Como medida preventiva, puedes aplicar una capa ligera de aceite de cocina, como aceite de colza o de girasol, antes de asar, para reducir la acumulación de suciedad y restos de parrilla.

Almacenamiento:

Guarda el rondel del asador en un lugar seco para evitar la oxidación. Si no lo utilizas durante un período prolongado, envuélvelo, por ejemplo, en un paño para protegerlo del polvo y la suciedad.





**DON'T BE ORDINARY,
*BE WILD!***



Join our BBQ Journey!
#BURNHARDGRILLS



Copyright © Burnhard GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a | 40589 Düsseldorf, Germany
E-Mail: info@burnhard.de | service@burnhard.com

www.burnhard.de

2025-04