



Spitburgers maken



- Plaats al het materiaal op een tafel van minimum 2 meter lang.
- Het tabletje komt boven de sla en tomaten.
- Sluit de vuren aan met de meegeleverde kabel op een stopcontact (16A) zonder andere toestellen aan te sluiten op dit circuit.
- Zet de vuren 5 minuten vooraf aan op 250 graden.
- Pomp ongeveer een volle soeplepel saus op de benodigde hoeveelheid broodjes (1 tot 6) en verdeel de saus mooi door de twee delen van het broodje over elkaar te wrijven.
- Plaats de broodjes tussen de grill, sluit deze tot aan de bovenkant van de broodjes en druk op de startknop van de timer (45 seconden).
- Saus de volgende benodigde broodjes en leg ze naast de grill.
- Plaats tussen de andere grill 2 schijfjes vlees op elkaar (per spitburger) en druk op de startknop van de andere timer (45 seconden).
- Plaats nu zoveel bordjes op de inox plaat als er broodjes tussen de grill zitten.
- Neem de broodjes na 45 seconden uit de grill en leg ze open op de bordjes.
- Strooi op het bovenste deel wat uitjes en leg sla en een schijfje tomaat op het onderste deel.
- Neem na 45 seconden het vlees uit de andere grill en leg dit op het onderste deel van het broodje.
- Leg het bovenste deel erop en plaats het broodje op een bordje.
- De plank kan je ook op het tabletje leggen en daar de broodjes doorsnijden en doorgeven.
- Je kan nu de verder broodjes maken op dezelfde manier.

Met 2 of 3 personen kan je de vuren onmiddellijk terug vullen en zo vlugger werken. De baktijd van broodje en vlees is bij continue werken wel 60 seconden. Af en toe kan je de vuren (vooral het vleesvuur) vrijmaken met het paletje.

Gelieve alle materialen afgewassen terug te bezorgen. De vuren dienen gewoon met een vochtige doek proper te worden gemaakt. De keramische platen worden door ons gereinigd.