

## Instructions for Use

- Position meat on rack and place in roasting pan.
- Cook according to recipe.
- To remove cooked meat, use oven mitts to lift roasting rack and place directly onto serving platter or cutting board.
- Pull pin out and rack sides are easily removed leaving the meat ready to serve or carve.

## Mode d'emploi

- Déposer la viande sur la grille et la placer dans la rôtissoire.
- Cuire en suivant la recette.
- Pour retirer la viande cuite, utiliser des gants de cuisine et placer directement la pièce de viande dans un plat de service ou sur une planche à découper.
- Retirer la broche; les côtés de la grille s'enlèvent ainsi facilement pour permettre de servir ou de tailler la viande.

## Instrucciones de uso

- Coloque el corte de carne sobre la rejilla e introduzca ambos en la bandeja para hornear.
- Ase la carne según las instrucciones de la receta.
- Para sacar la carne asada, use guantes para hornear para levantar la rejilla y colocarla directamente sobre el plato de servir o la tabla para cortar la carne.
- Saque el pasador y los lados de la rejilla se separan fácilmente, dejando la carne lista para servirla o para cortarla.

## Gebrauchsanleitung

- Das Fleisch auf das Rost legen und in den Bratentopf setzen.
- Nach Rezept zubereiten.
- Zum Herausnehmen des gegarten Fleisches Topflappen benutzen und das Bratenrost herausheben und direkt auf die Servierplatte oder das Schneidbrett legen.
- Den Stift ziehen, um die Seiten des Rostes einfach abzubauen. Das Fleisch kann danach serviert oder aufgeschnitten werden.

Assembly instructions  
Instructions de montage  
Instrucciones para el armado  
Aufbauanleitung

1. Align eye hooks  
Alignez les crochets fermés  
Alinee los orificios de los ganchos  
Ösenhaken aufeinander ausrichten



2. Insert pin to hold rack sides together  
Insérez la broche pour faire tenir les côtés de la grille  
Inserte el pasador para unir los lados del bastidor  
Stift einsetzen um die Seiten der Ablage zu verbinden