

CUCINAPRO

MULTI ROTISSERIE GRILL
(812.150)

Gebrauchsanleitung - Instruction manual – Gebruiksaanwijzing - Manuel d'instructions



**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und
bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen auf.**

Before using this appliance, read the safety instructions carefully.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions concernant la sécurité.



GESUNDHEIT & SICHERHEIT

Die Verwendung von Elektrogeräten erfordert die Anwendung der folgenden Sicherheitsvorschriften des gesunden Menschenverstands.

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften setzt den Benutzer dem Risiko von Personenschäden oder das Produkt selbst dem Risiko von Schäden aus. Diese beiden Kategorien werden durch die folgenden Konventionen bezeichnet.

Ort

1. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es darf NICHT für kommerzielle Zwecke verwendet werden. Eine solche Verwendung kann das Produkt beschädigen und führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.
2. VORSICHT - Um das Risiko von Personen- oder Sachschäden zu verringern, ist dieses Gerät für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Umgebungen in der Art „Bed and Breakfast“.
3. Das Gerät muss auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche verwendet werden.
4. Stellen Sie Ihr Gerät nie am Rand einer Arbeitsplatte auf.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer festen, ebenen Fläche verwendet wird.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser.

Netzkabel

1. Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahr des Verstrickens oder Stolperns über ein langes Kabel zu verringern.
2. Das Netzkabel sollte von der Steckdose bis zum Basisgerät reichen, ohne die Anschlüsse zu belasten.
3. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand einer Arbeitsplatte hängen, wo ein Kind es erreichen könnte.
4. Lassen Sie das Kabel nicht über einen freien Raum, z.B. zwischen einer niedrigen Steckdose und einem Tisch, laufen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über einen Herd, Toaster oder andere heiße Bereiche laufen, die das Kabel beschädigen könnten.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Es muss von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



Personensicherheit

1. **WARNUNG:** Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Personenverletzungen. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker und/oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. **WARNUNG:** Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
3. Beim Transport eines Gerätes mit heißem Inhalt ist äußerste Vorsicht geboten.
4. Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen oder feuchten Händen.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen, das Gerät zu benutzen.
6. **WARNUNG:** Dieses Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Oberflächen

nicht berühren, bis sie abgekühlt sind.

7. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es bei Nichtgebrauch von der Steckdose und lassen Sie es vor der Reinigung immer vollständig abkühlen.

Kinder



1. Lassen Sie niemals ein Kind dieses Gerät bedienen.
2. Kinder sind in der Küche gefährdet, insbesondere wenn sie unbeaufsichtigt sind und wenn Geräte benutzt werden oder gekocht wird.
3. Bringen Sie den Kindern bei, sich der Gefahren in der Küche bewusst zu sein. Warnen Sie sie davor, in Bereiche zu greifen, die sie nicht einsehen können oder die sie nicht erreichen sollten.

Weitere Sicherheitshinweise für dieses Produkt



1. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.
2. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, nicht am Kabel.
3. Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse I und muss als solches an eine geerdete Stromversorgung angeschlossen werden.
4. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Schäden am Gerät führen und führt zum Erlöschen der Garantie.
5. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen.
6. Wenn die Belüftung an der Unterseite des Gerätes vorgesehen ist, verhindern Sie diese nicht mit Tüchern oder anderen Materialien, da dies zu einer Überhitzung führen kann.
7. Achten Sie auf einen ausreichenden Lüftungsraum um das Gerät herum, damit Wärme und Dampf entweichen können.
8. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Gas- oder Elektroherde, Öfen oder Brenner auf.
10. Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und dergleichen.
11. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
12. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Reparaturen dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu einer Gefährdung des Benutzers führen.
13. Nach Gebrauch und vor allen Wartungsarbeiten, wie z.B. der Reinigung, muss dieses Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
14. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
15. Verwenden Sie dieses Gerät nicht nach Störungen, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
16. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

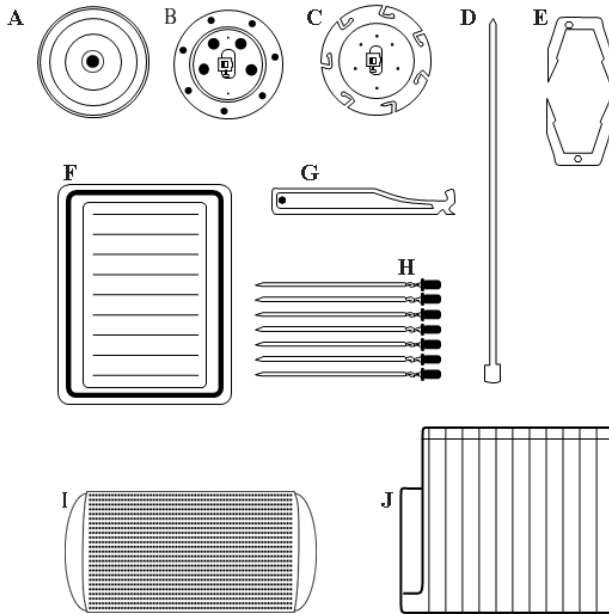
Elektrische Anforderungen

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Ihres Ortsnetzes übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten (aber nicht das Typenschild). Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch.

Produktübersicht



- A:** 1x Basis
- B:** 1x Träger
- C:** 1x Dönerspieß-Ladegestell
- D:** 1x Rotisserie-Spieß
- E:** 2 x Rotisserie-Gabeln
- F:** 1 x Tropfblech / Backblech
- G:** 1 x Heizelement
- H:** 7 x Dönerspießchen
- I:** 1 x Lebensmittelkorb
- J:** 1 x Grillrost
- K:** 1 x Filterschale



- A.** Obere Glasdrehtür
- B.** Verstellbares Heizelement
- C.** Bedienfeld
- D.** Sicherheitsschalter (funktioniert nur bei Rotisserie-Funktion)
- E.** Vordere Glastür

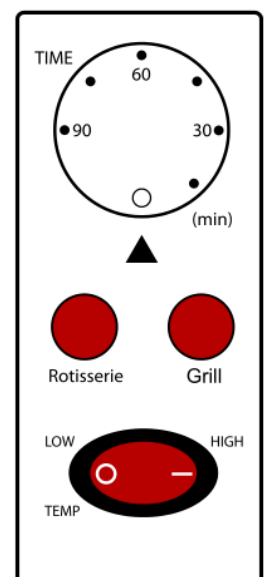
Timer:

0-90 Min.

Die Kontrollleuchten für die Funktion Rotisserie & Grill leuchten:

Arbeitet automatisch basierend auf der Position des Heizelements. Doppelfunktion zur Nutzung von Rotisserie oder Grill je nach Position des Heizelements.

Temp: Einstellung LOW oder HIGH zum Kochen oder Warmhalten von Speisen



Rotisserie Übersicht:

Wenn das Heizelement vertikal an der Rückseite des Multi Rotisserie-Grills angebracht ist, muss das Tropfblech an der Unterseite des Grills angebracht werden.

Mit dem Grillspieß und den Gabeln können Sie Hähnchen- oder Rindfleischstücke drehen und braten.

Grill/BBQ/Griddle Übersicht:

Wenn das Heizelement horizontal an der Unterseite des Grills positioniert ist, befindet es sich im Grillmodus.

Mit dem Grillrost und dem Backblech können Sie alle Arten von Speisen wie Fisch, Fleisch, Gemüse, Pommes frites usw. wie in einem herkömmlichen Grill/BBQ/Griddle zubereiten.

Hinweis: Da die meisten Lebensmittel Öl oder Säfte freisetzen, wird empfohlen, dass Sie immer das Backblech auf dem Grillrost verwenden, wenn Sie Lebensmittel garen, da sonst das Heizelement durch tropfendes Öl beschädigt werden und ein Feuer verursachen kann.

BEDIENUNGSANLEITUNG

EINRICHTUNG ROTISSERIE:

Stellen Sie sicher, daß das Gerät ausgeschaltet ist.

Öffnen Sie die obere Tür. Verwenden Sie den Griff (G), um das Heizelement in vertikaler Position zur Rückseite des Geräts zu positionieren. Installieren Sie immer den Dreh-Spieß und die Lebensmittel, bevor Sie das Gerät einschalten.

EINRICHTUNG ROTISSERIE-SPIESS:

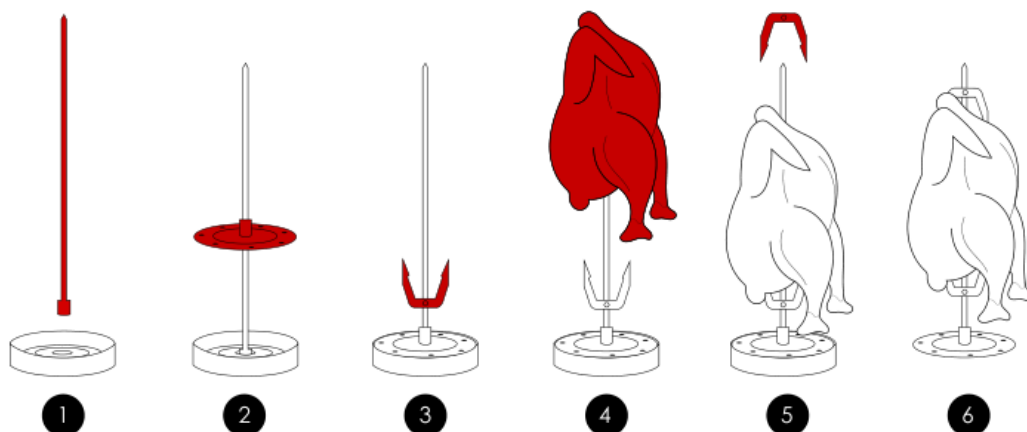
Um Ihren Rotisserie-Spieß aufzustellen, benötigen Sie die folgenden Komponenten:

Teil A – Basis

Teil B - Träger

Teil D – Rotisserie-Spieß

Teil E – Rotisserie-Gabeln



1. Stellen Sie die Basis mit der geprägten Schrift nach oben auf eine ebene Fläche. Dieses Teil wird ausschließlich verwendet, um das Einrichten der Teile zu erleichtern. Positionieren Sie den Rotisserie-Spieß in der Mitte der Basis.
2. Nehmen Sie den Träger und schieben Sie ihn über den Rotisserie-Spieß, wobei Sie darauf achten müssen, dass das Schraubenteil nach oben zeigt. Schieben Sie ihn bis zum Anschlag auf die Ladefläche und ziehen Sie die Schraube an, bis sie fest sitzt.
3. Schieben Sie eine der Rotisserie-Gabeln über den Rotisserie-Spieß und ziehen Sie die Schraube fest, um

sie in der Nähe des Bodens zu fixieren. Achten Sie darauf, dass die Gabel nach oben zeigt.

4. Bereiten Sie das gewünschte Bratenfleisch nach Ihrem Rezept zu. Schieben Sie den Rotisserie-Spieß vorsichtig durch Ihr Bratenfleisch, bis er auf der unteren Rotisserie-Gabel aufliegt.
5. Halten Sie das Fleisch fest und schieben Sie die obere Rotisserie-Gabel (stellen Sie sicher, dass die Gabel nach unten zeigt) auf die Oberseite des Rotisserie-Spießes und dann nach unten, bis sie das Bratenfleisch fixiert. Ziehen Sie die Rotisserie-Gabel mit der Schraube an, bis sie fest sitzt.
6. Ihr Bratenfleisch ist nun zubereitungsfertig. Es kann notwendig sein, Platten zu verwenden, damit das Fleisch nicht verrutscht, je nachdem, welche Lebensmittel Sie zubereiten (z.B. bei Hähnchenschenkeln).

ROTISSERIEBETRIEB

1. Entfernen Sie Ihre Rotisserie von der Basis (diese Komponente darf nicht in den Rotisserie-Grill gelangen).
2. Legen Sie das Tropfblech in den Boden des Grillrostes, um das Tropfen aufzufangen.
3. Stecken Sie das feste Ende des Rotisserie-Spießes in die Antriebsbuchse auf der linken Seite im Rotisserie-Grill. Legen Sie das runde Kunststoffende des Grillspießes auf die Spießhalterung auf der rechten Innenseite.
4. Nun, da sich Ihr Grillspieß und die ausgewählten Speisen in Position befinden, schließen Sie die Glastüren (das muss den Mikroschalter auslösen, damit der Grill eingeschaltet werden kann).
5. Stellen Sie die Temperatur-Taste auf hoch und drehen Sie das Zeitrad auf die gewünschte Garzeit. Die Leuchte „Rotisserie“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sich das Heizelement in der richtigen Position befindet und die Zubereitung beginnt. Das Heizelement erreicht sehr schnell die volle Wärme und benötigt somit keine zusätzliche Garzeit. Der Grillspieß dreht sich und Ihr Essen wird zubereitet.
6. Sobald die gewünschte Garzeit erreicht ist, klingelt die Uhr und schaltet den Grill automatisch aus. Sie können das Essen warm halten, indem Sie den Schalter auf LOW stellen und den Timer zurücksetzen.
7. Wenn Sie bereit sind, Ihren Braten zu entnehmen, stellen Sie den TIMER-Regler auf „Aus“ und ziehen Sie den Netzstecker.
8. **ACHTUNG!** Die Seiten und die Oberseite des Geräts sind heiß. Entfernen Sie den Korb/Backblech/andere Teile mit temperaturbeständigen Handschuhen. Sie können auch eine Schneidgabel und eine Zange verwenden.

EINRICHTUNG DÖNERSPIEß:

Um Ihre Dönerspießchen einzurichten,

benötigen Sie die folgenden

Komponenten:

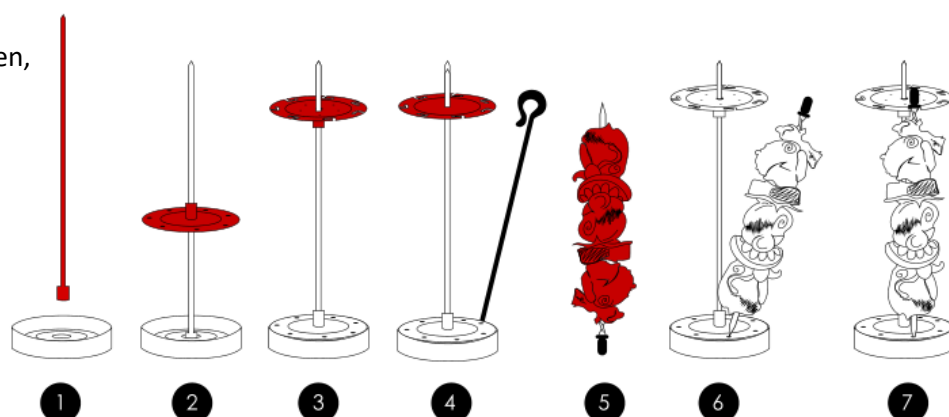
Teil A - Basis

Teil B - Träger

Teil C - Dönerspieß-Träger

Teil D – Rotisserie-Spieß

Teil H – 7 x Dönerspieße



1. Stellen Sie die Basis mit der geprägten Schrift nach oben auf eine ebene Fläche. Dieses Teil wird ausschließlich verwendet, um das Einrichten der Teile zu erleichtern. Positionieren Sie den Rotisserie-Spieß in der Mitte der Basis.
2. Nehmen Sie den Träger und schieben Sie ihn über den Rotisserie-Spieß, wobei Sie darauf achten müssen, dass das Schraubenteil nach oben zeigt. Schieben Sie ihn bis zum Anschlag auf die Ladefläche und ziehen

Sie die Schraube an, bis sie festsitzt.

3. Schieben Sie den Dönerspieß-Träger auf die Oberseite des Rotisserie-Spießes und stellen Sie ihn vorsichtig fest, da Sie ihn gegebenenfalls anpassen müssen.
4. Nehmen einen der Dönerspieße und stecken Sie ihn in eines der Löcher auf dem Träger auf der Basis. Die Oberseite des Dönerspießes muss in eine der Rillen auf dem Döner-Träger gesteckt und ein wenig gedreht werden, bis der Spieß gut festsitzt, damit er beim horizontalen Drehen nicht herausfällt.
5. Wiederholen Sie Schritt 4 für alle verbleibenden Dönerspieße, bis sie alle Spieße befestigt haben.

DÖNERSPIEBBETRIEB:

1. Entfernen Sie Ihre Döner-Einrichtung von der Basis (diese Komponente darf nicht in den Rotisserie-Grill gelangen).
2. Legen Sie das Tropfblech in den Boden des Grillrostes, um das Tropfen aufzufangen.
3. Stecken Sie das feste Ende des Rotisserie-Spießes in die Antriebsbuchse auf der linken Seite im Rotisserie-Grill. Legen Sie das runde Kunststoffende des Grillspießes auf die Spießhalterung auf der rechten Innenseite.
4. Nun, da sich Ihr Grillspieß und die ausgewählten Speisen in Position befinden, schließen Sie die Glastüren (das muss den Mikroschalter auslösen, damit der Grill eingeschaltet werden kann).
5. Stellen Sie die Temperatur-Taste auf hoch und drehen Sie das Zeitrad auf die gewünschte Garzeit. Die Leuchte „Rotisserie“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sich das Heizelement in der richtigen Position befindet und die Zubereitung beginnt. Das Heizelement erreicht sehr schnell die volle Wärme und benötigt somit keine zusätzliche Garzeit. Der Grillspieß dreht sich und Ihr Essen wird zubereitet.
6. Sobald die gewünschte Garzeit erreicht ist, klingelt die Uhr und schaltet den Grill automatisch aus. Sie können das Essen warm halten, indem Sie den Schalter auf LOW stellen und den Timer zurücksetzen.
7. Wenn Sie bereit sind, Ihren Braten zu entnehmen, stellen Sie den TIMER-Regler auf „Aus“ und ziehen Sie den Netzstecker.
9. **ACHTUNG!** Die Seiten und die Oberseite des Geräts sind heiß. Entfernen Sie den Korb/Backblech/andere Teile mit temperaturbeständigen Handschuhen. Sie können auch eine Schneidgabel und eine Zange verwenden.

EINRICHTUNG LEBENSMITTELKORB

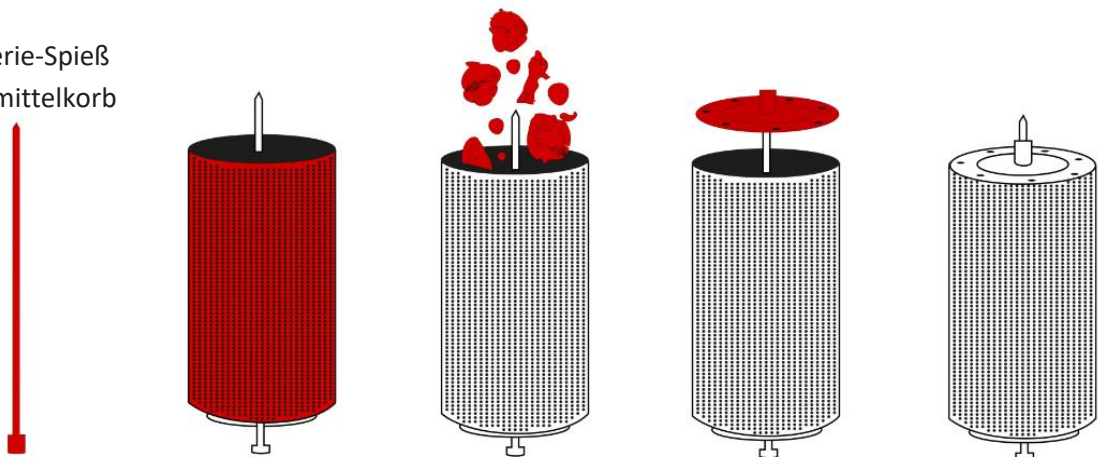
Um Ihren Lebensmittelkorb einzurichten, benötigen Sie die folgenden Komponenten:

Teil A - Basis

Teil B - Träger

Teil D – Rotisserie-Spieß

Teil I – Lebensmittelkorb



1. Stellen Sie die Basis mit der geprägten Schrift nach oben auf eine ebene Fläche. Dieses Teil wird ausschließlich verwendet, um das Einrichten der Teile zu erleichtern. Positionieren Sie den

Rotisserie-Spieß in der Mitte der Basis.

2. Stellen Sie den Lebensmittelkorb so auf die Ladebasis, dass das offene Ende nach oben zeigt.
3. Füllen Sie Ihren Korb mit den gewünschten Lebensmitteln und achten Sie darauf, dass er nicht überfüllt wird.
4. Nehmen Sie den runden Korbdeckel und schieben Sie ihn über die Oberseite des Rotisserie-Spießes, bis er auf dem Lebensmittelkorb sitzt, und verriegeln Sie ihn fest.
5. Dein Lebensmittelkorb ist nun eingerichtet.

LEBENSMITTELKORB-BETRIEB:

1. Legen Sie die Tropfschale in die Basis des Rotisserie-Grills und legen Sie dann die Filterschale darauf, um die Tropfen/Öle aufzunehmen.
2. Stecken Sie das feste Ende des Rotisserie-Spießes in die Antriebsbuchse auf der linken Seite im Rotisserie-Grill. Legen Sie das runde Kunststoffende des Grillspießes auf die Spießhalterung auf der rechten Innenseite.
3. Nun, da sich Ihr Grillspieß und die ausgewählten Speisen in Position befinden, schließen Sie die Glastüren (das muss den Mikroschalter auslösen, damit der Grill eingeschaltet werden kann).
4. Stellen Sie die Temperatur-Taste auf hoch und drehen Sie das Zeitrad auf die gewünschte Garzeit. Die Leuchte „Rotisserie“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sich das Heizelement in der richtigen Position befindet und die Zubereitung beginnt. Das Heizelement erreicht sehr schnell die volle Wärme und benötigt somit keine zusätzliche Garzeit. Der Grillspieß dreht sich und Ihr Essen wird zubereitet.
6. Sobald die gewünschte Garzeit erreicht ist, klingelt die Uhr und schaltet den Grill automatisch aus. Sie können das Essen warm halten, indem Sie den Schalter auf LOW stellen und den Timer zurücksetzen.
7. Wenn Sie bereit sind, Ihren Braten zu entnehmen, stellen Sie den TIMER-Regler auf „Aus“ und ziehen Sie den Netzstecker.
8. **ACHTUNG!** Die Seiten und die Oberseite des Geräts sind heiß. Entfernen Sie den Korb/Backblech/andere Teile mit temperaturbeständigen Handschuhen. Sie können auch eine Schneidgabel und eine Zange verwenden

FUNKTION-DES GRILLS

1. Stellen Sie sicher, daß das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Öffnen Sie die obere Tür. Verwenden Sie den Griff (G), um das Heizelement in vertikaler Position zur Rückseite des Geräts zu positionieren. Installieren Sie immer den Dreh-Spieß und die Lebensmittel, bevor Sie das Gerät einschalten.
3. Stellen Sie den Grillrost (J) über das Heizelement und stellen Sie die Auffangschale / das Backblech (F) auf den Rost. Siehe die Bilder unten.

ACHTUNG: Während der Zubereitung von Lebensmitteln wird Öl und / oder Saft freigesetzt, stellen Sie die Lebensmittel also immer auf die Auffangschale / das Backblech. Diese muss dann oben auf das Gitter gelegt werden. Wenn Sie dies nicht machen, besteht die Möglichkeit, daß das Heizelement beschädigt wird. Öllecks können einen Brand verursachen.



4. Sie können das Gerät jetzt im Grillmodus verwenden.

Einrichtung Grill: (Heizungsrohr in horizontaler Richtung)

1. Sie haben im Grillmodus zwei Kochmöglichkeiten. Sie können die Glastüren schließen und Ihre Speisen darin garen lassen, oder Sie können bei geöffneten Türen kochen, so dass Sie Ihre Speisen bei Bedarf während des Garvorgangs drehen können.
2. Sie können das Essen warm halten, indem Sie den Schalter auf LOW stellen und den Timer zurücksetzen.
3. Wenn Sie bereit sind, Ihren Braten zu entnehmen, stellen Sie den TIMER-Regler auf „Aus“ und ziehen Sie den Netzstecker.
4. **ACHTUNG!** Die Seiten und die Oberseite des Geräts sind heiß. Entfernen Sie den Korb/Backblech/andere Teile mit temperaturbeständigen Handschuhen. Sie können auch eine Schneidgabel und eine Zange verwenden

UNGEFÄHRE GARZEITEN

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Huhn/Ente | 30~45 Minuten |
| 2. Steak | 45~60 Minuten |
| 3. Kebab | 20~30 Minuten |
| 4. Fisch | 20~32 Minuten |
| 5. Gemüse | 15~20 Minuten |

REINIGUNG & WARTUNG

1. Schalten Sie den TIMER auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Reinigung durchführen.
2. Lassen Sie den Grill und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
3. **NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN.**
4. Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn gründlich.
5. Hartnäckige Flecken mit einem nicht scheuernden Flüssigreiniger reinigen. Verwenden Sie keine Metallschwämme oder scheuernde Reiniger, die die Oberfläche zerkratzen.
6. Reinigen Sie die Glastür mit einem mit warmem, seifigem Wasser befeuchteten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie gründlich.
7. Waschen Sie das Tropfblech in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine. Hartnäckige Flecken mit einem Nylon- oder Polyester-Netzpolster und einem milden, nicht scheuernden Reiniger reinigen. Abspülen und gründlich trocknen.
8. Wenn sich Krümel und Verschüttungen auf der Unterseite des Grills angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
9. Die Wände auf der Innenseite des Grills ermöglichen es, Lebensmittelpartikel oder Spritzer während des Gebrauchs leicht abzuwischen. Entfernen Sie starke Spritzer nach Gebrauch mit einem mit warmem Wasser befeuchteten Nylon- oder Polyester-Pad, Schwamm oder Tuch. Mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch trocknen.
10. Der Rotisserie-Spieß und die Gabeln (ohne Schrauben) können in die Geschirrspülmaschine gestellt oder

in warmer Seifenlauge gewaschen werden.

11. Waschen Sie die Schrauben von Hand in warmer Seifenlauge und trocknen Sie sie gründlich.

HINWEIS: Alle Wartungsarbeiten, die eine andere als die oben genannte Reinigung erfordern, müssen von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker durchgeführt werden.



Altgeräte mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen bei einer Sammelstelle für Altgeräte (Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde) oder bei dem Händler, bei dem Sie sie gekauft haben, abgegeben werden. Diese sorgen für eine umweltfreundliche Entsorgung.

Für Fragen und/oder Hilfe bei der Montage stehen wir Ihnen selbstverständlich gern unter unserer Servicenummer +049 180 5140024 von Montags bis Freitags zwischen 9.°° und 17.°° Uhr Verfügung (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreis max. 0,42 €/Min.) Auch können Sie sich über www.serviceclub.info mit uns in Verbindung setzen.

Mesa Products International B.V.
Havenstraat 57 a, 7005 AG, Doetinchem
Die Niederlande



HEALTH & SAFETY

The use of any electrical appliance requires the application of the following common sense safety rules. Failure to observe these safety rules exposes the user to the risk of personal injury or the product itself to the risk of damage. These two categories are denoted by the following conventions.

Location

1. This appliance is intended for domestic use only. It should NOT be used for commercial purposes. Such use may damage the product and will invalidate your warranty.
2. CAUTION- To reduce the risk of personal injury or product/property damage, this appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type of environments.
3. The appliance must be used on a stable heat-resistant surface.
4. Always locate your appliance away from the edge of a work top.
5. Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
6. Do not use the appliance outdoors, or near water.

Mains Cable

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord.
2. The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
3. Do not let the mains cable hang over the edge of a work top where a child could reach it.
4. Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
5. Do not let the cable run across a cooker or toaster or other hot area which may damage the cable.
6. Do not use the appliance if the supply cord is damaged. It must be replaced by a qualified engineer in order to avoid a hazard.



Personal Safety

1. **WARNING:** To protect against fire, electric shock and personal injury. Do not immerse the cord, plug and or appliance in water or any other liquid.
2. **WARNING:** Avoid contact with moving parts.
3. Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
4. Do not use the product with wet or moist hands.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. **WARNING:** This appliance will become hot during use. Take care to not touch the surfaces until it has cooled down.
7. Switch off and unplug the appliance from the outlet when not in use and always allow to fully cool before cleaning.

Children



1. Never allow a child to operate this appliance.
2. Children are vulnerable in the kitchen, particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out
3. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where the child cannot see properly or should not be reaching.



Other Safety Considerations for this Product

1. Do not use this appliance for other than its intended use.
2. Do not carry the appliance by the power cord. Always pull the plug from the socket, do not pull the cord.
3. This product is a CLASS I appliance and as such must be connected to an earthed supply.
4. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the unit and will invalidate your warranty.
5. Do not use this appliance near to or below combustible material such as curtains.
6. Where ventilation is provided on the underside of the unit. Do not obstruct this with cloth or other materials as this will cause overheating.
7. Allow sufficient ventilation space around the unit for heat and steam to escape.
8. Do not move the appliance whilst it is operating.
9. Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stoves, ovens, or burners.
10. Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
11. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
12. This appliance contains no user serviceable parts. All repairs should only be carried out by a suitably qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.
13. This appliance must be disconnected from the mains power supply after use and before any maintenance such as cleaning is carried out.
14. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
15. Do not use this appliance if it has suffered a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.
16. Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.

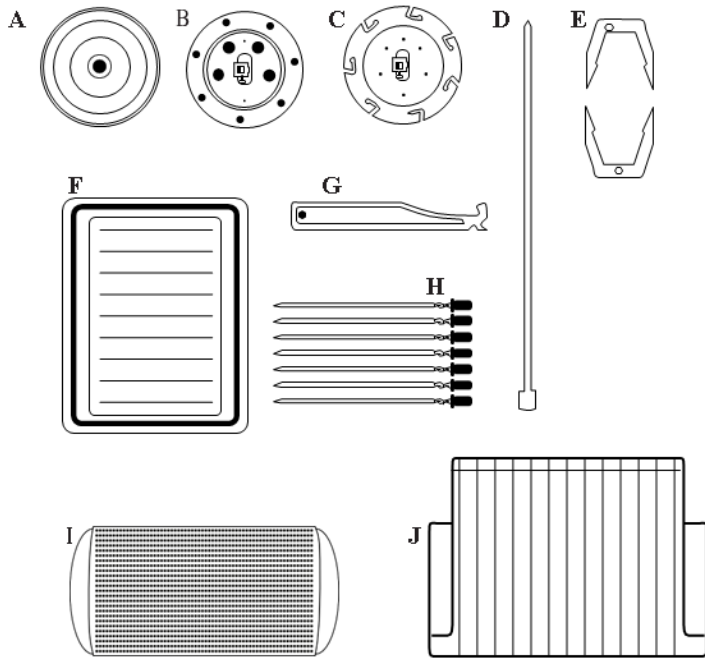
Electrical Requirements

Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of your local network before connecting the appliance to the mains power supply

Prior to First Use

Remove all the packing material and labels (but not the rating plate). Clean the surfaces with a damp cloth.

Product overview



- A:** 1x Loading base
- B:** 1x loading rack
- C:** 1x Kebab skewer loading rack
- D:** 1x Rotisserie spit
- E:** 2 x Rotisserie forks
- F:** 1 x Drip tray / baking tray
- G:** 1x Heating element tool
- H:** 7 x Kebab Skewers
- I:** 1x food basket
- J:** 1x Grill rack
- K:** 1 x Filter tray



- A.** Upper Rotary Glass Door
- B.** Adjustable Heating Element
- C.** Control Panel
- D.** Safety switch (only works for Rotisserie Function)
- E.** Front Glass Door

CONTROL PANEL:

Timer: 0-90 Min.

Rotisserie & Grill function indicator lights:

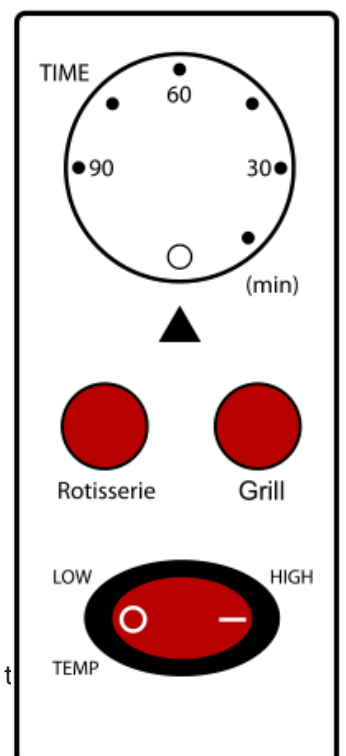
Works automatically based on the position of the heating element. Dual function to allow rotisserie or Grill cooking depending on the position of the heating element.

Temp:

LOW or HIGH setting for cooking food or keeping it warm

Rotisserie overview:

When the heating element is vertically placed at the back of the Multi Rotisserie Grill, t



placed at the base of the Grill. Using the rotisserie spit and forks you will be able to rotate and roast joints of meat such as chicken or beef.

Grill/BBQ/Griddle overview:

When the heating element is horizontally positioned at the bottom of the Grill it is now in Grill mode. Using the grill rack and baking tray you can cook all kinds of food including fish, meat, vegetables, chips etc. just as in a conventional Grill/BBQ/Griddle.

Note: As most food releases oil or juices it is advised that you always use the baking tray on top of the grill rack to cook food otherwise the heating element can become damaged from dripping oil and can cause a fire.

OPERATING INSTRUCTIONS

ROTISSERIE SET UP:

Make sure the device is switched off. Open the top door. Use the heating element tool (G) to position the heating element in the vertical position towards the rear of the device. Always install the spit and food before you switch on the appliance.

ROTISSERIE SPIT SET UP:

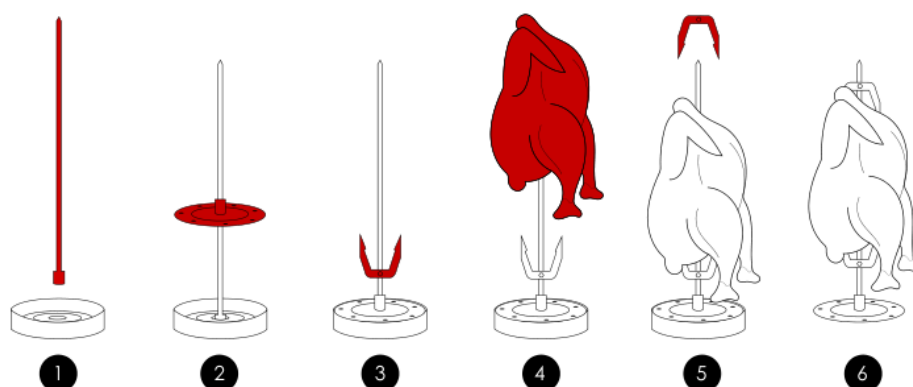
To set up your rotisserie spit you will need the following components:

Piece A - Loading base

Piece B - Loading rack

Piece D - Rotisserie spit

Piece E - Rotisserie forks



1. Place your loading base on a flat surface with the embossed writing facing up. This piece is solely used to help set up the pieces easily. Position the rotisserie spit into the center of the loading base.
2. Take the loading rack and slide it down the rotisserie spit ensuring that the screw part is facing up. Slide it all the way until it sits on the loading base then tighten the screw to lock it into position.
3. Slide one of the rotisserie forks down the rotisserie spit and tighten the screw to lock into position near the bottom. Ensure that the fork is facing up.
4. Prepare your desired roasting meat as per your recipe. Carefully slide the rotisserie spit through your roasting meat until it rests on the bottom rotisserie fork.
5. Holding the meat in place, slide the top rotisserie fork (ensure the fork is facing down to the food) on to the top of the rotisserie spit then slide down until it holds the roasting meat in place. Tighten the rotisserie fork with the screw until locked tightly.
6. Your roasting meat is now ready to cook. It may be necessary to use some food tiles to hold your meat in place depending on what food you are cooking (like. The legs of a chicken).

ROTISSERIE OPERATION

1. Remove your rotisserie set up from the loading base (this component must not go inside the rotisserie Grill).

- Place the drip tray into the base of the rotisserie Grill to catch the dripping.
- Place the solid end of the rotisserie spit into the drive socket located at the left hand side within the rotisserie Grill. Place the round plastic end of the rotisserie spit onto the spit support located on the inner right hand side.
- Now that your rotisserie spit and chosen food is in position close the glass doors (Must trigger the micro switch that will allow the rotisserie Grill to be turned on).
- Set the temperature button to high and turn the time dial to the desired cooking time. The 'Rotisserie light will illuminate to indicate that the heating element is in the correct position and will start to cook. The heating element reaches full heat very quickly thus not requiring additional cooking time to accommodate for this. The rotisserie spit will rotate and your food will begin to cook.
- Once the desired time of cooking has been reached, the timer will 'ring' and automatically switch off the Grill. If you are not ready to remove your food just yet you can set the temp switch to low and re-adjust the timer dial to simply keep your food warm.
- When you are ready to remove your roast, turn the TIMER control to "Off" and unplug the Grill.
- ATTENTION! The sides and top of the device are hot. Remove the basket / baking sheet / other parts with heat resistant gloves. You can also use a cutting fork and pliers.

KEBAB SKEWER SET UP:

To set up your kebab skewers you will need the following components:

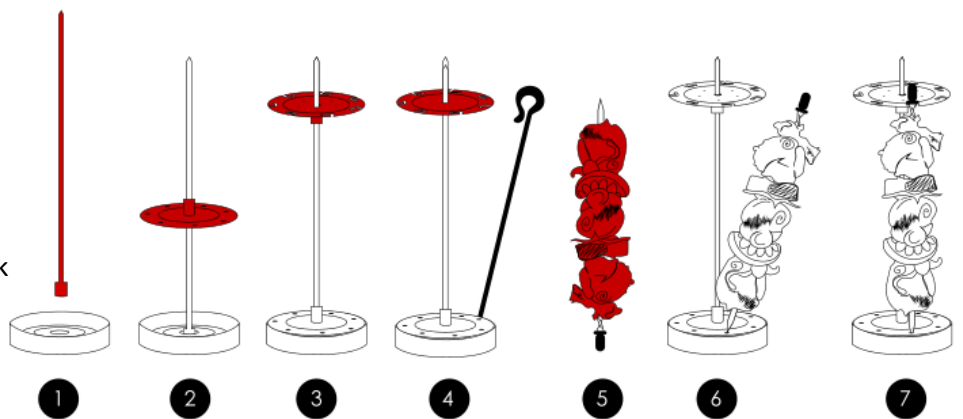
Piece A - Loading base

Piece B - Loading rack

Piece C - kebab skewer loading rack

Piece D - Rotisserie spit

Piece H - 7x kebab skewers



- Place your loading base on a flat surface with the embossed writing facing up. This piece is solely used to help set up the pieces easily. Position the rotisserie spit into the centre of the loading base.
- Take the loading rack and slide it down the rotisserie spit ensuring that the screw part is facing up. Slide it all the way until it sits on the loading base then tighten the screw to lock it into position.
- Slide the kebab skewer loading rack onto the top of the rotisserie spit, lock gently in place as you may need to adjust.
- Take one of the kebab skewers and place into one of the holes on the loading rack at the base. The top of the kebab skewer needs to slot into one of the groves on the kebab loading rack and turn it a little bit until fix it well on the groves. So that it doesn't fall out when turned horizontally.
- Repeat step 4 for all remaining kebab skewers until fully loaded.

KEBAB SKEWER OPERATION:

- Remove your kebab set up from the loading base (this must not go inside the rotisserie Grill).
- Place the drip tray into the base of the rotisserie Grill to catch the drippings.
- Place the solid end of the rotisserie spit into the drive socket located at the left hand side within the rotisserie Grill. Place the round plastic end of the rotisserie spit onto the spit support located on the inner right hand side.
- Now that your rotisserie spit and chosen food is in position close the glass doors (this will trigger the

micro switch that will allow the rotisserie Grill to be turned on).

5. Set the temperature button to high and turn the time dial to the desired cooking time. The 'Rotisserie light will illuminate to indicate that the heating element is in the correct position and will start to cook. The heating element reaches full heat very quickly thus not requiring additional cooking time to accommodate for this. The rotisserie spit will rotate and your food will begin to cook.
6. Once the desired time of cooking has been reached, the timer will 'ring' and automatically switch off the Grill. If you are not ready to remove your food just yet you can set the temp switch to low and re-adjust the timer dial to simply keep your food warm.
7. When you are ready to remove your roast, turn the TIMER control to "Off" and unplug the Grill.
8. **ATTENTION!** The sides and top of the device are hot. Remove the basket / baking sheet / other parts with heat resistant gloves. You can also use a cutting fork and pliers.

FOOD BASKET SET UP

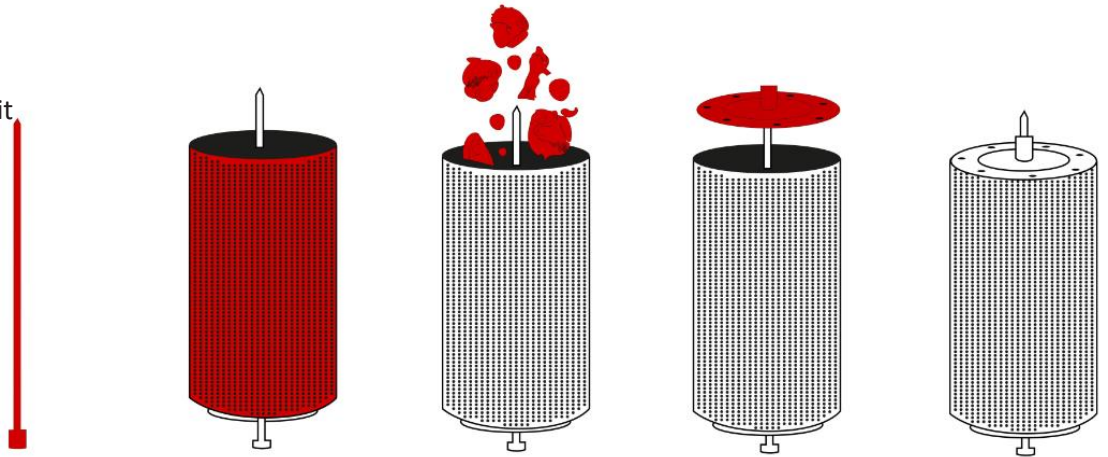
To set up your food basket you will need the following components:

Piece A - Loading base

Piece B - Loading rack

Piece D - Rotisserie spit

Piece I - Food basket



1. Place your loading base on a flat surface with the embossed writing facing up. This piece is solely used to help set up the pieces easily. Position the rotisserie spit into the center of the loading base.
2. Place the food basket onto the loading base so that the open end faces up.
3. Fill your basket with your desired food making sure not to overload it.
4. Take the round basket cover and slide it over the top of the rotisserie spit until it sits in place on top of the food basket, lock it tightly in place.
5. Your food basket is now ready.

FOOD BASKET OPERATION:

1. Place the drip tray into the base of the rotisserie grill, then place the filter tray on top to catch the dripping/oils.
2. Place the solid end of the rotisserie spit into the drive socket located at the left hand side within the appliance. Place the round plastic end of the rotisserie spit onto the spit support located on the inner right-hand side.
3. Now that your rotisserie spit and chosen food is in position close the glass doors (Must trigger the micro switch that will allow the appliance to be turned on).
4. Set the temperature button to high and turn the time dial to the desired cooking time. The 'Rotisserie light will illuminate to indicate that the heating element is in the correct position and will start to cook. The heating element reaches full heat very quickly thus not requiring additional cooking time to

accommodate for this. The rotisserie spit will rotate and your food will begin to cook.

5. Once the desired time of cooking has been reached, the timer will 'ring' and automatically switch off the appliance. If you are not ready to remove your food just yet you can set the temp switch to low and re-adjust the timer dial to simply keep your food warm.
6. Once the desired time of cooking has been reached, the timer will 'ring' and automatically switch off the Grill. If you are not ready to remove your food just yet you can set the temp switch to low and re-adjust the timer dial to simply keep your food warm.
7. When you are ready to remove your roast, turn the TIMER control to "Off" and unplug the Grill.
8. **ATTENTION!** The sides and top of the device are hot. Remove the basket / baking sheet / other parts with heat resistant gloves. You can also use a cutting fork and pliers.

Grill SET UP: (Heating Tube in Horizontally)

1. Make sure the unit is switched off, using the 'Heating element tool' position the heating element in the lower position towards the bottom of the rotisserie Grill. It is best to set up the components and food before switching your rotisserie Grill on.
2. You have two cooking options in Grill mode. You can close the glass doors and let your food cook inside, or you can cook with the doors open so that you can turn your food during the cooking process if required.

FUNCTION OF THE GRILL

1. Make sure the device is turned off.
2. Open the upper door. Use the handle (G) to position the heater in a vertical position to the back of the unit. Always install the skewer and food before turning the unit on.
3. Place the grill (J) over the heating element and place the drip tray / pan (F) on the rack. See the pictures below.



ATTENTION: During the preparation of food, oil and / or juice is released, so always place the food on the drip tray / baking tray. This must then be placed on top of the grid. If you do not, there is a possibility that the heating element will be damaged. Oil leaks can cause a fire.

4. You can now use the device in grill mode.
5. When you are ready to remove your roast, turn the TIMER control to "Off" and unplug the Grill.

APPROXIMATE COOKING TIMES

1. Chicken / Duck 30~45 minutes
2. Steak 45~60 minutes

- | | |
|---------------|---------------|
| 3. Kebab | 20~30 minutes |
| 4. Fish | 20~32 minutes |
| 5. Vegetables | 15~20 minutes |

CLEANING & MAINTENANCE

1. Turn the TIMER Control to “Off” and unplug before cleaning
2. Allow the rotisserie Grill and all accessories to cool completely before cleaning.
3. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID
4. Clean the outside of the Grill with a damp cloth and dry thoroughly.
5. Clean stubborn stains with a nonabrasive liquid cleaner. Do not use metal scouring pads or abrasive
6. cleaners that will scratch the surface
7. Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water and dry thoroughly.
8. Wash the drip pan in hot, soapy water or in the dishwasher. Clean stubborn stains with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.
9. If crumbs and spills have accumulated on the bottom of the Grill wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
10. The walls on the inside of the Grill allow food particles or spatters during use to be easily wiped clean. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge or cloth dampened with warm water. Blot dry with a paper towel or soft, dry cloth.
11. The Rotisserie spit and forks (without screws attached) can be placed in the dishwasher or washed in warm soapy water.
12. Hand wash the screws in warm soapy water and dry thoroughly.

NOTE: Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician or service technician

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

NL 7005 AG – 57 a

GEZONDHEID & VEILIGHEID

Het gebruik van een elektrisch apparaat vereist de toepassing van de volgende veiligheidsregels. Het niet naleven van deze veiligheidsvoorschriften stelt de gebruiker bloot aan het risico van persoonlijk letsel of het product zelf op het risico van schade.

Locatie

1. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag NIET voor commerciële doeleinden worden gebruikt. Dergelijk gebruik kan het product beschadigen en maakt uw garantie ongeldig.
2. VOORZICHTIG- Om het risico op lichamelijk letsel of schade aan producten / eigendommen te verkleinen, is dit apparaat bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals: keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; woonhuizen en andere typen

woonomgevingen, zoals bed & breakfast-e.d.

3. Het apparaat moet op een stabiele, hittebestendige ondergrond worden gebruikt.
4. Plaats uw apparaat niet aan de rand van een werkblad.
5. Zorg ervoor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond wordt gebruikt.
6. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in de buurt van water.

Stroomvoorziening

1. Er is een korte voedingskabel meegeleverd om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in of struikelt over een lang snoer.
2. Het netsnoer moet zo aangesloten worden, zonder dat de kabel op spanning staat.
3. Laat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, zodat het binnen handbereik van kinderen is.
4. Laat de kabel niet door een open ruimte bungelen, b.v. tussen een laag stopcontact en een tafel.
5. Laat de kabel niet langs een fornuis, broodrooster of ander heet object lopen dat de kabel kan beschadigen.
6. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. Het moet worden vervangen door een gekwalificeerde technicus om gevaar te voorkomen.



Persoonlijke veiligheid

1. **WAARSCHUWING:** Ter bescherming tegen brand, elektrische schokken en lichamelijk letsel: dompel het snoer, de stekker en of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
2. **WAARSCHUWING:** vermijd contact met bewegende delen.
3. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat met hete inhoud verplaatst.
4. Gebruik het product niet met natte of vochtige handen.
5. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid .
6. **WAARSCHUWING:** Dit apparaat wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de oppervlakken ervan niet aanraakt totdat deze zijn afgekoeld.
7. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt

Kinderen

1. Laat een kind nooit dit apparaat bedienen.
2. Kinderen zijn kwetsbaar in de keuken, vooral als er geen toezicht is en als er apparaten worden gebruikt of als er wordt gekookt.
3. Leer kinderen bewust te zijn van gevaren in de keuken, waarschuw hen voor de gevaren van het reiken naar gebieden waar het kind niet goed kan zien of niet zou moeten reiken.



Andere veiligheidsoverwegingen voor dit product

1. Gebruik dit apparaat niet voor ander dan het bedoelde gebruik.
2. Draag het apparaat niet aan het netsnoer. Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer.
3. Dit product is een KLASSE I-apparaat en moet als zodanig op een geaard stopcontact worden



aangesloten.

4. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan schade aan het apparaat veroorzaken en uw garantie ongeldig maken.
5. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van of onder brandbaar materiaal zoals gordijnen.
6. Aan de onderkant van het apparaat zijn voorzieningen voor ventilatie. Blokkeer dit niet met een doek of andere materialen, omdat dit oververhitting veroorzaakt.
7. Zorg voor voldoende ventilatieruimte rondom het apparaat zodat warmte en stoom kunnen ontsnappen.
8. Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen zoals gas- of elektrische kachels, ovens of branders.
10. Houd het apparaat en de kabel uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht, scherpe randen en dergelijke.
11. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
12. Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Alle reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Onjuiste reparaties kunnen de gebruiker het risico van schade toebrengen.
13. Dit apparaat moet na gebruik van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld en voordat onderhoud, zoals schoonmaken, wordt uitgevoerd.
14. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
15. Gebruik dit apparaat niet als het een storing heeft opgelopen of als het op de een of andere manier is gevallen of is beschadigd.
16. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het op het stroomnet is aangesloten.

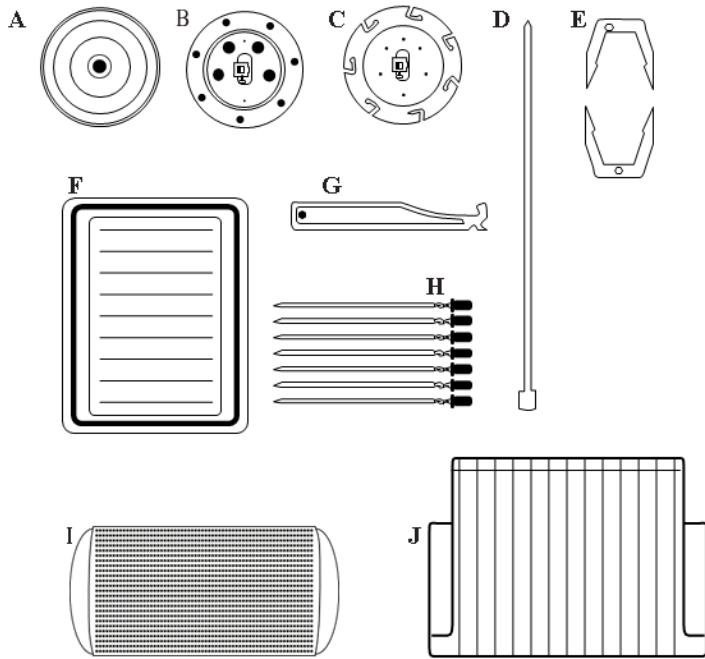
Elektrische vereisten

Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van uw lokale netwerk voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit.

Voorafgaand aan het eerste gebruik

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten (maar niet het typeplaatje). Reinig de oppervlakken met een vochtige doek.

Productoverzicht



- A: 1x vulschaal
- B: 1x vulrek
- C: 1x kebabspiezen-vulrek
- D: 1x spit
- E: 2 x grillvorken
- F: 1 x lekbak / bakplaat
- G: 1x handgreep
- verwarmingselement
- H: 7 x kebab-spiesjes
- I: 1x voedselkorf
- J: 1x grillrek
- K: 1 x filterlade



- A. Bovenste glazen draaideur
- B. Verstelbaar verwarmingselement
- C. Bedieningspaneel
- D. Veiligheidsschakelaar (werkt alleen voor grillfunctie)
- E. Glazen frontdeur

CONTROLE PANEEL:

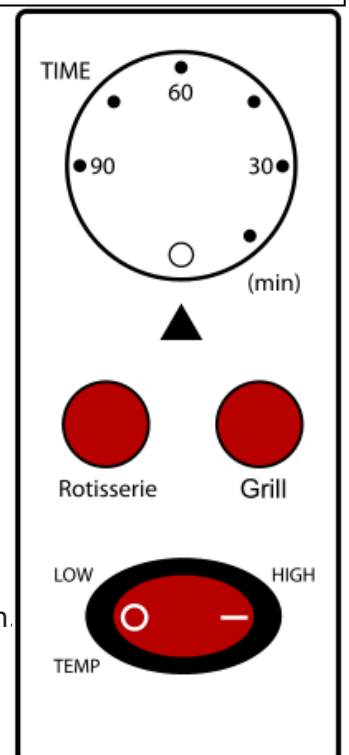
Timer: 0-90 Min.

Rotisserie & Grill-functie-indicatielampjes:

Werkt automatisch op basis van de positie van het verwarmingselement. Dubbele functie om Rotisserie of Grill te laten werken, afhankelijk van de positie van het verwarmingselement.

Temperatuur:

LAGE of HOGE stand voor het bereiden van voedsel of om het warm te houden.



Rotisserie- overzicht:

Wanneer het verwarmingselement verticaal aan de achterkant van de Multi-Rotisserie-Grill is geplaatst, moet de lekbak aan de onderkant van de grill worden geplaatst.

Met behulp van het rotisseriespits en de vorken kunt u poten of andere delen van kip of rundvlees laten roteren en roosteren.

Grill/BBQ/Rooster- overzicht:

Wanneer het verwarmingselement horizontaal op de bodem van de grill staat, staat het in grillmodus. Met behulp van het grillrooster en de bakplaat kunt u allerlei soorten voedsel bereiden, waaronder vis, vlees, groenten, chips enz., net als in een conventionele grill / barbecue / bakplaat.

Opmerking: tijdens het bereiden van eten komt er olie en/of sap vrij, plaats het daarom altijd op de lekbak/bakplaat. Deze moet vervolgens bovenop het rooster worden geplaatst. Doet u dit niet, bestaat de kans dat het verwarmingselement beschadigd. Door olieklekken kan er brand ontstaan.

INSTRUCTIES

ROTISSERIE OPSTELLEN:

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.

Open de bovenste deur. Gebruik de handgreep (G) om het verwarmingselement in de verticale positie naar de achterkant van het apparaat te plaatsen. Installeer altijd het draaispits en voedsel voordat u het apparaat inschakelt.

ROTISSERIE-SPIT OPSTELLEN:

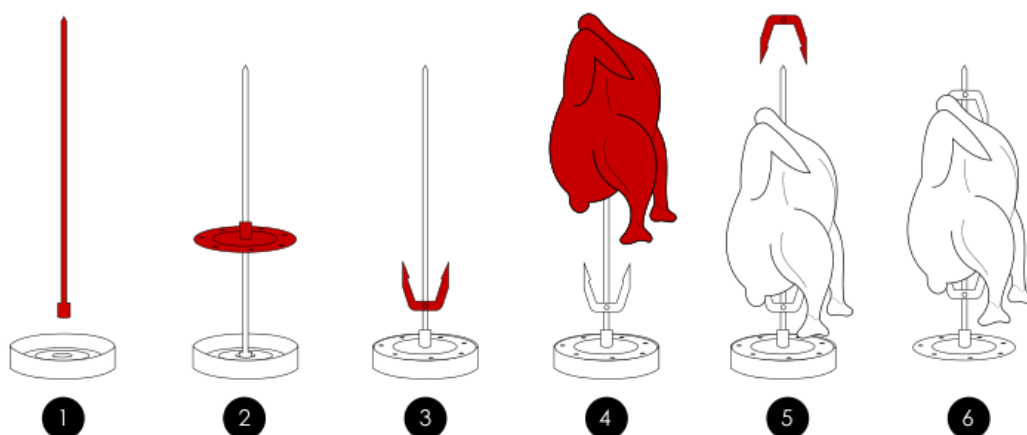
Om uw rotisserie-spits op te zetten heeft u de volgende onderdelen nodig:

Nr. A - Vulschaal

Nr. B - Vulrek

Nr. D – Spits

Nr. E – Grillvork



1. Plaats uw vulschaal op een vlakke ondergrond met het reliëfschrift naar boven gericht. Dit stuk wordt alleen gebruikt om het voedsel gemakkelijk op te zetten. Plaats het rotisserie-spits in het midden van de vulschaal.
2. Neem het vulrek en schuif het naar beneden over het spits, ervoor zorgend dat het schroefgedeelte naar boven wijst. Schuif het helemaal totdat het op de vulschaal zit en draai

vervolgens de schroef vast om deze op zijn plaats te vergrendelen.

3. Schuif een van de rotisserie-vorken langs het spit van het draaispit en draai de schroef vast om hem vast te zetten in de buurt van de bodem. Zorg ervoor dat de vork naar boven wijst.
4. Bereid het gewenste braadvlees voor volgens uw recept. Schuif het spit van het draaispit voorzichtig door het braadvlees tot het op de onderste rotisserie-vork rust.
5. Terwijl u het vlees op zijn plaats houdt, schuift u de bovenste rotisserie-vork (zorg ervoor dat de vork naar beneden is gericht naar het voedsel) op de bovenkant van het spit en schuift dan naar beneden, totdat het braadvlees op zijn plaats houdt. Draai de rotisserie-vork vast met de schroef totdat deze stevig vastzit.
6. Uw vlees is nu klaar om gebraden te worden. Het kan nodig zijn om keukentouw te gebruiken om uw vlees op zijn plaats te houden, afhankelijk van welk voedsel u aan het braden bent (zoals de poten van een kip).

ROTISSERIE WERKING

1. Neem uw rotisserie-opstelling van de vulschaal (de vulschaal mag niet in de Rotisserie-Grill).
2. Plaats de lekbak in de bodem van de Rotisserie-Grill om druipers op te vangen.
3. Plaats het stevige uiteinde van het rotisserie-spit in de drive-aansluiting aan de linkerkant in de rotisserie Grill. Plaats het ronde plastic uiteinde van het rotisserie-spit op de spitsteun aan de rechterkant.
4. Nu het rotisserie-spit met het vlees eraan in positie in de Rotisserie-Grill zit, sluit je de glazen deuren (dit activeert de microschakelaar die de Rotisserie-Grill inschakelt).
5. Zet de temperatuurknop op 'Hoog' en draai de tijdregelaar naar de gewenste kooktijd. Het 'Rotisserie-lampje' gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement in de juiste positie staat en begint op te warmen. Het verwarmingselement bereikt zeer snel de ingestelde temperatuur, waardoor er geen extra kooktijd nodig is om dit op te vangen. Het rotisserie-spit zal draaien en je voedsel begint te braden.
6. U kunt voedsel warm houden door de schakelaar op LOW te zetten en de timer opnieuw in te stellen.
7. Zet, voordat u het voedsel uitneemt, de timer op "0" om hem uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
8. LET OP! De zijkanten en bovenkant van het apparaat zijn heet, gebruik temperatuurbestendige handschoenen of handschoenen om de mand te verwijderen. U kunt ook een tang gebruiken.

OPZETTEN KEBAB:

Om de kebabspiesen op te zetten, zijn de volgende componenten nodig:

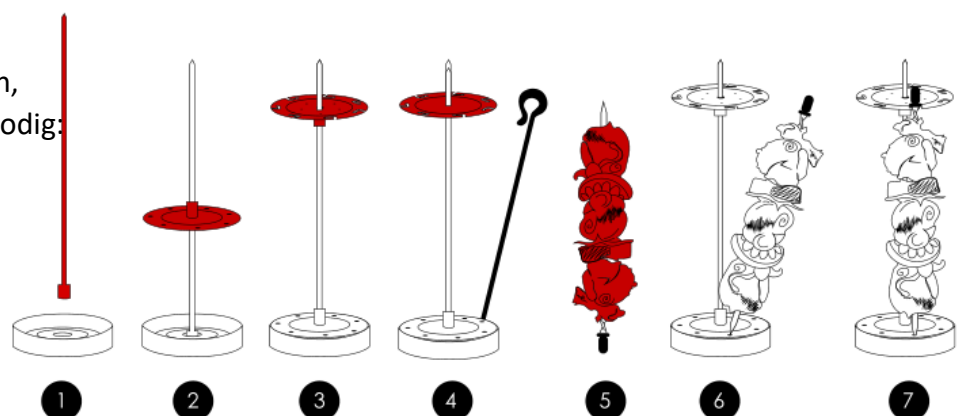
Nr. A - Vulschaal

Nr. B - Vulrek

Nr. C - Kebabspiesenvulrek

Nr. D - Spit

Nr. H - 7x kebabspiezen



1. Plaats uw vulschaal op een vlakke ondergrond met het reliëfschrift naar boven gericht. Deze schaal wordt alleen gebruikt om de stukken gemakkelijk op te zetten. Plaats het rotisserie-spit in het midden van de vulschaal.
2. Neem het vulrek en schuif het naar beneden langs het spit, waarbij u ervoor zorgt dat het schroefgedeelte naar boven wijst. Schuif het helemaal totdat het op de vulschaal zit en draai vervolgens de schroef vast om deze op zijn plaats te vergrendelen.
3. Schuif het vulrek van de kebab op de bovenkant van het draaispit, zet het voorzichtig op zijn plaats.
4. Neem een van de kebabspiesjes en plaats deze in een van de gaten op het vulrek aan de basis. De bovenkant van de kebabspies moet in een van de uitsparingen op het kebab-vulrek worden geplaatst en een klein beetje gedraaid totdat hij goed vastzit op de uitsparing, zodat het eten er niet afvalt, wanneer deze wordt gedraaid.
5. Herhaal stap 4 voor alle resterende kebabspiesen totdat deze volledig zijn opgezet.

KEBAB WERKING:

1. Haal uw kebab-opstelling van de vulschaal (De vulschaal mag niet in de grill).
2. Plaats de lekbak in de bodem van de rotisserie grill om het vocht/vet op te vangen.
3. Plaats het stevige uiteinde van het rotisserie-spit in de drive-aansluiting aan de linkerkant in de Rotisserie-Grill.
4. Als je gekozen voedsel in positie is, sluit je de glazen deuren (dit activeert de microscharrelaar die de Rotisserie-Grill inschakelt).
5. Stel de temperatuurknop in op hoog en draai de tijdregelaar naar de gewenste kooktijd. Het 'Rotisserie-lampje' gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement in de juiste positie staat en begint te verwarmen. Het verwarmingselement bereikt zeer snel de ingestelde temperatuur, waardoor er geen extra kooktijd nodig is om dit op te vangen. Het rotisserie-spit zal draaien en je voedsel begint te braden.
6. U kunt voedsel warm houden door de schakelaar op LOW te zetten en de timer opnieuw in te stellen.
7. Zet, voordat u het voedsel uitneemt, de timer op "0" om hem uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
8. LET OP! De zijkanten en bovenkant van het apparaat zijn heet, gebruik temperatuurbestendige handschoenen of handschoenen om de mand te verwijderen. U kunt ook een tang gebruiken.

VOEDSELMANDJE OPZETTEN

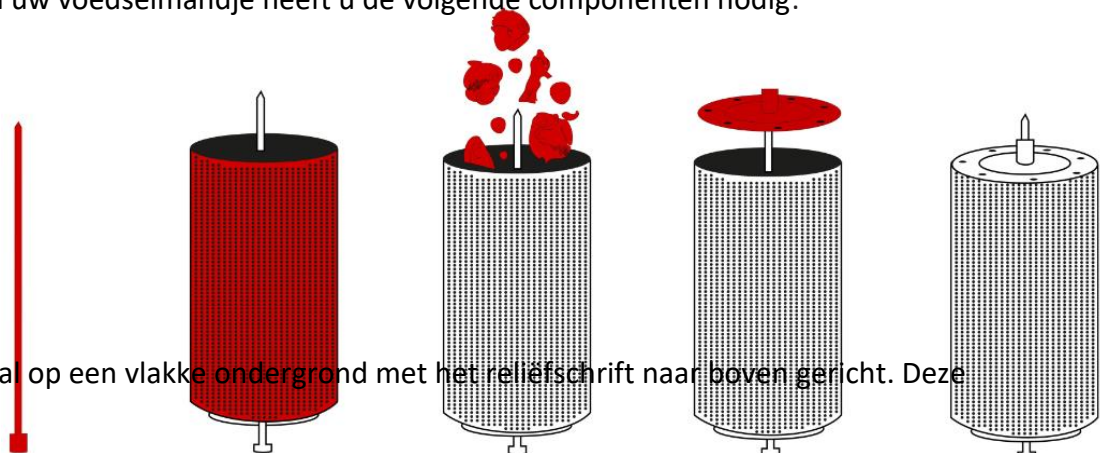
Voor het instellen van uw voedselmandje heeft u de volgende componenten nodig:

Nr. A - Vulschaal

Nr. B - Vulrek

Nr. D - Spit

Nr. I - Voedselkorf



1. Plaats uw vulschaal op een vlakke ondergrond met het reliëfschrift naar boven gericht. Deze

schaal wordt alleen gebruikt om de stukken vlees/voedsel gemakkelijk op te zetten. Plaats het rotisserie-spit in het midden van de vuilschaal.

2. Plaats de voedselmand op de laadvloer zodat het open uiteinde naar boven wijst.
3. Vul je mand met je gewenste voedsel en zorg ervoor dat je het niet overbelast.
4. Pak het deksel van de ronde mand en schuif het over het draaispit totdat het op zijn plaats op de voedselmand zit, zet het stevig op zijn plaats vast.
5. Je voedselmand is nu klaar.

WERKING VOEDSELMAND:

1. Plaats het lekbakje in de bodem van het grillrooster en plaats het filterbakje er bovenop om de druipende olie op te vangen.
2. Plaats het stevige uiteinde van het rotisserie-spit in de drive-aansluiting aan de linkerkant van het apparaat. Plaats het andere uiteinde van het rotisserie-spit op de spitsteun aan de rechter binnenkant.
3. Als de mand met het gekozen voedsel in positie is, sluit je de glazen deuren (dit activeert de microscharrelaar waardoor het apparaat aangezet kan worden).
4. Zet de temperatuurknop op 'Hoog' en draai de tijdregelaar naar de gewenste kooktijd. Het 'Rotisserie-lampje' gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement in de juiste positie staat en begint te verwarmen. Het verwarmingselement bereikt zeer snel de ingestelde temperatuur, waardoor er geen extra kooktijd nodig is om dit op te vangen. Het rotisserie-spit zal draaien en je voedsel begint te braden.
5. U kunt voedsel warm houden door de schakelaar op LOW te zetten en de timer opnieuw in te stellen.
6. Zet, voordat u het voedsel uitneemt, de timer op "0" om hem uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
7. LET OP! De zijkanten en bovenkant van het apparaat zijn heet, gebruik temperatuurbestendige handschoenen of handschoenen om de mand te verwijderen. U kunt ook een tang gebruiken.

Grill SET UP: (verwarmingsbuis in horizontaal)

1. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Open de bovenste deur. Gebruik de handgreep (G) om het verwarmingselement in de horizontale positie te plaatsen. Installeert u altijd alle onderdelen en voedsel voordat u het apparaat inschakelt.
3. Plaats het grillrek (J) boven het verwarmingselement en plaats de lekbak/bakplaat(F) bovenop het rek. Zie de afbeeldingen hieronder.



LET OP: tijdens het bereiden van eten komt er olie en/of sap vrij, plaats het daarom altijd op de lekbak/bakplaat. Deze moet vervolgens bovenop het rooster worden geplaatst. Doet u dit niet, bestaat de kans dat het verwarmingselement beschadigd. Door olielekken kan er brand ontstaan

4. U bent nu klaar om het apparaat in de Grill-modus te gebruiken.
5. U kunt voedsel warm houden door de schakelaar op LOW te zetten en de timer opnieuw in te stellen.
6. Zet, voordat u het voedsel uitneemt, de timer op "0" om hem uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.
7. LET OP! De zijkanten en bovenkant van het apparaat zijn heet, gebruik temperatuurbestendige handschoenen of handschoenen om de mand te verwijderen. U kunt ook een tang gebruiken.

GEMIDDELDE KOOK-/BAKTIJDEN

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. Kip / eend | 30 - 45 minuten |
| 2. Steak | 45 - 60 minuten |
| 3. Kebab | 20 - 30 minuten |
| 4. Vis | 20 - 32 minuten |
| 5. Groenten | 15 - 20 minuten |

REINIGING & ONDERHOUD

1. Zet de TIMER-regelaar op "Uit" en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen
2. Laat de Rotisserie-Grill en alle accessoires voor het schoonmaken volledig afkoelen.
3. NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF ANDERE VLOEISTOF
4. Reinig de buitenkant van de grill met een vochtige doek en droog grondig.
5. Reinig hardnekkige vlekken met een niet-schurende vloeibare reiniger. Gebruik geen metalen schuursponsjes of schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die krassen op het oppervlak zullen maken
6. Reinig de glazen deur met een doek of een spons bevochtigd met warm zeepsop en droog grondig.
7. Was de lekbak in warm zeepsop of in de vaatwasmachine. Reinig hardnekkige vlekken met een nylon of polyester spons en een milde, niet-schurende reiniger. Afspoelen en goed afdrogen.
8. Als zich kruimels e.d. hebben verzameld op de bodem van de Grill, veeg dan af met een vochtige doek en droog grondig.
9. De wanden aan de binnenkant van de grill zorgen ervoor dat voedseldeeltjes of spatten gemakkelijk kunnen worden schoongeveegd. Verwijder na gebruik hardnekkige vlekken met een spons van nylon of polyester of een doek bevochtigd met warm water. Dep droog met een papieren handdoek of een zachte, droge doek.
10. Het spit en de vorken van het spit (zonder schroeven) kunnen in de vaatwasser worden geplaatst of worden gewassen in warm zeepsop. Was de schroeven met de hand in warm zeepwater en droog ze grondig af.

NB: Alle onderhoudswerkzaamheden die een andere demontage dan de bovenstaande reiniging vereisen, moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien of onderhoudstechnicus.

Correcte verwijdering van het product



Deze markering geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycle het verantwoord om het duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, kunt u gebruik maken van de teruggave- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product te nemen voor het milieu kunnen laten recyclen.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

RETIREZ TOUT LE MATERIEL D'EMBALLAGE ET LES ETIQUETTES (MAIS PAS LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE). NETTOYEZ LES SURFACES AVEC UN CHIFFON HUMIDE.

SANTÉ ET SÉCURITÉ

L'UTILISATION DE TOUT APPAREIL ELECTRIQUE NECESSITE L'APPLICATION DES REGLES DE SECURITE DE BON SENS SUIVANTES. LE NON RESPECT DE CES REGLES DE SECURITE EXPOSE L'UTILISATEUR AU RISQUE DE DOMMAGE CORPOREL OU LE PRODUIT LUI-MEME AU RISQUE DE DOMMAGE. CES DEUX CATEGORIES SONT DESIGNÉES PAR LES CONVENTIONS SUIVANTES.

EMPLACEMENT

1. CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. IL NE DEVRAIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS COMMERCIALES. UNE TELLE UTILISATION POURRAIT ENDOMMAGER LE PRODUIT ET INVALIDERAIT VOTRE GARANTIE.
2. MISE EN GARDE - AFIN DE REDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES OU DE DEGATS MATERIELS, CET APPAREIL EST DESTINE A ETRE UTILISE DANS DES APPLICATIONS DOMESTIQUES OU SIMILAIRES, TELLES QUE : LES CUISINES DU PERSONNEL DANS LES MAGASINS, LES BUREAUX ET AUTRES ENVIRONNEMENTS DE TRAVAIL ; LES MAISONS DE FERME ; PAR LES CLIENTS DANS LES HOTELS, MOTELS ET AUTRES ENVIRONNEMENTS DE TYPE RESIDENTIEL ; LE TYPE D'ENVIRONNEMENT BED AND BREAKFAST.
3. L'APPAREIL DOIT ETRE UTILISE SUR UNE SURFACE STABLE ET RESISTANTE A LA CHALEUR.
4. PLACEZ TOUJOURS VOTRE APPAREIL LOIN DU BORD D'UN PLAN DE TRAVAIL.
5. ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST UTILISE SUR UNE SURFACE FERME ET PLANE.
6. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL A L'EXTERIEUR OU PRES DE L'EAU.

CABLE SECTEUR

1. UN CORDON D'ALIMENTATION COURT EST FOURNI POUR REDUIRE LE RISQUE D'ENCHEVETREMENT OU DE TREBUCHEMENT SUR UN LONG CORDON.
2. LE CABLE SECTEUR DOIT ALLER DE LA PRISE A LA BASE SANS FORCER LES CONNEXIONS.
3. NE LAISSEZ PAS LE CABLE D'ALIMENTATION PENDRE DU BORD D'UN PLAN DE TRAVAIL OU UN ENFANT POURRAIT L'ATTEINDRE.
4. NE LAISSEZ PAS LE CABLE TRAVERSER UN ESPACE LIBRE, PAR EX. ENTRE UNE PRISE BASSE ET UNE TABLE.
5. NE LAISSEZ PAS LE CABLE PASSER SUR UNE CUISINIÈRE, UN GRILLE-PAIN OU UNE AUTRE ZONE CHAUDE QUI POURRAIT L'ENDOMMAGER.
6. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE. IL DOIT ETRE REMPLACE PAR UN INGENIEUR QUALIFIE AFIN D'EVITER TOUT RISQUE.

SECURITE PERSONNELLE



1. **AVERTISSEMENT** : POUR SE PROTEGER CONTRE LE FEU, LES CHOCS ELECTRIQUES ET LES BLESSURES.
N'IMMERGEZ PAS LE CORDON, LA FICHE ET / OU L'APPAREIL DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
2. **AVERTISSEMENT** : ÉVITEZ LE CONTACT AVEC LES PIECES EN MOUVEMENT.

3. UNE EXTREME PRUDENCE DOIT ETRE OBSERVEE LORS DU DEPLACEMENT D'UN APPAREIL AVEC DES CONTENUS CHAUDS.
4. N'UTILISEZ PAS LE PRODUIT AVEC LES MAINS MOUILLEES OU HUMIDES.
5. CET APPAREIL PEUT ETRE UTILISE PAR DES ENFANTS A PARTIR DE 8 ANS ET PLUS ET PAS DES PERSONNES AYANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES OU UN MANQUE D'EXPERIENCE ET DE CONNAISSANCES A CONDITION QU'ELLES AIENT REÇU UNE SUPERVISION OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SECURITE ET QU'ELLES COMPRENENT LES DANGERS ENCOURUS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'USAGER NE DOIVENT PAS ETRE EFFECTUES PAR DES ENFANTS, SAUF S'ILS ONT PLUS DE 8 ANS ET QU'ILS SONT SURVEILLES.
6. MAINTENIR L'APPAREIL ET SON CORDON HORS DE PORTEE DES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS.
7. **AVERTISSEMENT** : CET APPAREIL CHAUFFERA PENDANT L'UTILISATION. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES SURFACES JUSQU'A CE QU'ELLES SOIENT REFROIDIES.
8. ÉTEIGNEZ ET DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE MURALE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISE ET LAISSEZ-LE TOUJOURS REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT DE LE NETTOYER

ENFANTS

1. NE LAISSEZ JAMAIS UN ENFANT UTILISER CET APPAREIL.
2. LES ENFANTS SONT VULNERABLES DANS LA CUISINE, EN PARTICULIER LORSQU'ILS NE SONT PAS SURVEILLES ET SI DES APPAREILS SONT UTILISES OU SI L'ON CUISINE.
3. APPRENEZ AUX ENFANTS A PRENDRE CONSCIENCE DES DANGERS DE LA CUISINE, AVERTISSEZ-LES DU DANGER DE TOUCHER DES ENDROITS OU L'ENFANT NE PEUT PAS VOIR CORRECTEMENT OU QU'IL NE DEVRAIT PAS ETRE CAPABLE D'ATTEINDRE.

AUTRES CONSIDERATIONS DE SECURITE POUR CE PRODUIT

1. N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE CELUI AUQUEL IL EST DESTINE.
2. NE TRANSPORTEZ PAS L'APPAREIL PAR LE CORDON D'ALIMENTATION. DEBRANCHEZ TOUJOURS LA FICHE DE LA PRISE, NE TIREZ PAS SUR LE CORDON.
3. CE PRODUIT EST UN APPAREIL DE CLASSE I ET DOIT DONC ETRE BRANCHE SUR UNE PRISE DE TERRE.
4. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDES PAR LE FABRICANT PEUT ENDOMMAGER L'APPAREIL ET INVALIDERA VOTRE GARANTIE.
5. N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL A PROXIMITE DE MATERIAUX COMBUSTIBLES TELS QUE DES RIDEAUX OU EN DESSOUS DE CEUX-CI.
6. LA OU LA VENTILATION EST FOURNIE SUR LE DESSOUS DE L'UNITE. NE L'OBSTRUEZ PAS AVEC UN CHIFFON OU UN AUTRE MATERIAU, CAR CELA PROVOQUERAIT UNE SURCHAUFFE.
7. LAISSEZ UN ESPACE DE VENTILATION SUFFISANT AUTOUR DE L'APPAREIL POUR PERMETTRE A LA CHALEUR ET A LA VAPEUR DE S'ECHAPPER.
8. NE DEPLACEZ PAS L'APPAREIL PENDANT QU'IL FONCTIONNE.
9. NE PLACEZ PAS L'APPAREIL SUR OU A PROXIMITE DE SOURCES DE CHALEUR TELLES QUE CUISINIERS, FOURS OU BRULEURS A GAZ OU ELECTRIQUES.
10. MAINTENEZ L'APPAREIL ET LE CABLE A L'ABRI DE LA CHALEUR, DES RAYONS DIRECTS DU SOLEIL, DE L'HUMIDITE, DES ARETES VIVES, ETC.
11. CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ETRE UTILISE AVEC UNE MINUTERIE EXTERNE OU UN

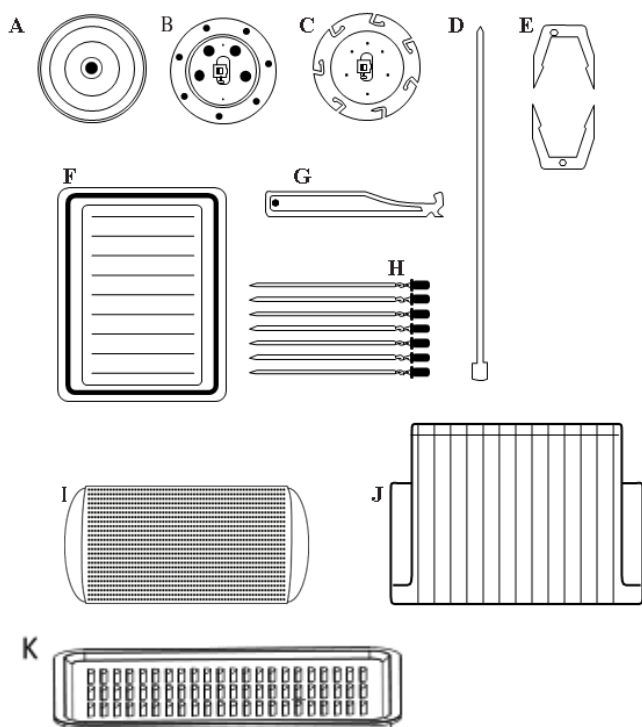
SYSTEME DE COMMANDE A DISTANCE SEPARÉ.

12. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR. TOUTES LES RÉPARATIONS NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR UN INGÉNIEUR QUALIFIÉ. DES RÉPARATIONS INCORRECTES PEUVENT EXPOSER L'UTILISATEUR A DES RISQUES.
13. CET APPAREIL DOIT ÊTRE DÉBRANCHÉ DU SECTEUR APRÈS SON UTILISATION ET AVANT TOUT ENTRETIEN TEL QU'UN NETTOYAGE.
14. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.
15. N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL S'IL A SUBI UN DYSFONCTIONNEMENT OU S'IL EST TOMBÉ OU A ÊTE ENDOMMAGÉ DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT.
16. NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT QU'IL EST BRANCHÉ SUR LE SECTEUR.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

VÉRIFIEZ QUE LA TENSION INDICUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE CORRESPOND À CELLE DE VOTRE RÉSEAU LOCAL AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL SUR LE SECTEUR.

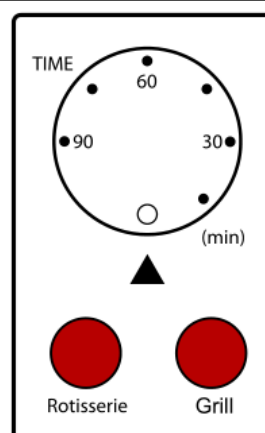
Présentation du produit



- A : 1x base de chargement
- B : 1x grille de chargement
- C : 1x support de chargement pour broches Kebab
- D : 1x tournebroche
- E : 2 x fourchettes à rôtissoire
- F : lèchefrite
- G : 1x outil pour la résistance
- H : 7 x broches de kebab
- I : 1x panier de cuisson
- J : 1x grille
- K : 1 x plateau filtre



- A. Porte en verre rotative supérieure
- B. Résistance chauffante réglable
- C. Panneau de commande
- D. Interrupteur de sécurité (ne fonctionne que pour la fonction Rôtissoire)
- E. Porte avant en verre



0-90 Min.

Voyants de fonction Rôtissoire et Grill :

Fonctionne automatiquement en fonction de la position de la résistance chauffante.
Double fonction (rôtissoires ou grillades) en fonction de la position de la résistance.

Température = Temp :



LOW = maintien au chaud

HIGH = cuisson



Présentation de la rôtissoire :

Lorsque la résistance est placée verticalement à l'arrière de l'appareil multi-rôtisserie, la lèchefrite doit être placée à la base de l'appareil. Positionnez toujours le plateau filtre sur la lèchefrite pour éviter le dégagement de fumée lors de la cuisson.

En utilisant le tournebroche et les fourchettes, vous pourrez faire pivoter et rôtir des morceaux de viande tels que du poulet ou du bœuf.

Présentation de l'appareil en mode Grill :

Lorsque la résistance est positionnée horizontalement au bas de l'appareil, il est maintenant en mode Grill. À l'aide de la grille et de la lèchefrite, vous pouvez cuisiner toutes sortes d'aliments, y compris du poisson, de la viande, des légumes, des frites, etc.

Vous devez placer la grille (**J**) et y glisser la lèchefrite (**F**) afin que ces 2 éléments soient positionnés **au-dessus de la résistance**.

ATTENTION : LES ALIMENTS LIBÈRENT DE L'HUILE OU DU JUS, UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE LORSQUE VOUS METTEZ DES ALIMENTS À CUIRE. DANS LE CAS CONTRAIRE, LA RÉSISTANCE RISQUERAIT D'ÊTRE ENDOMMAGÉE PAR LES FUITES D'HUILE ET DE PROVOQUER UN INCENDIE.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

I - FONCTION RÔTISSOIRE :

Assurez-vous que l'appareil est éteint.

Ouvrez la porte supérieure. À l'aide de l'outil pour la résistance (**G**), placez la résistance en position verticale vers l'arrière de l'appareil. Installez toujours la rôtissoire et les aliments avant d'allumer l'appareil.

I-1 TOURNEBROCHE

a) Installation

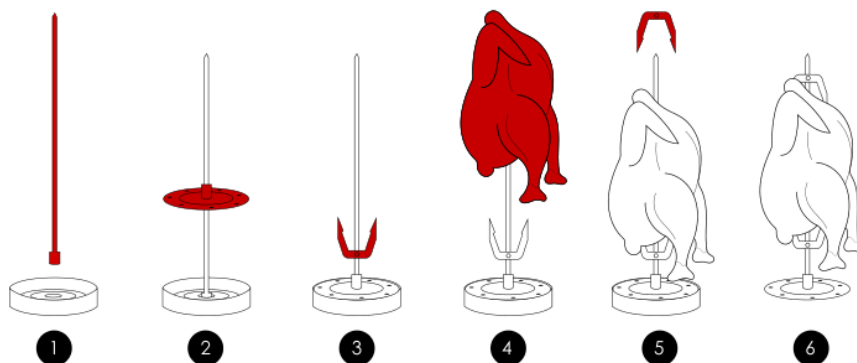
Pour installer votre tournebroche, vous aurez besoin des composants suivants :

Élément A - Base de chargement

Élément B - Grille de chargement

Élément D - Tournebroche

Élément E - Fourchettes de rôtisserie



1. Placez votre base de chargement sur une surface plane avec l'inscription gravée vers le haut. **Cette pièce est uniquement utilisée pour faciliter la mise en place des pièces. NE JAMAIS LA METTRE DANS L'APPAREIL.** Placez la broche dans le centre de la base de chargement.
2. Prenez la grille de chargement **(B)** et faites-la glisser vers le bas dans la broche de la rôtissoire en vous assurant que la partie vissée est tournée vers le haut. Faites-le glisser jusqu'à ce qu'il repose sur la base de chargement, puis serrez la vis pour le verrouiller.
3. Glissez une des fourches de la rôtissoire dans la broche et serrez la vis pour la verrouiller en position près du bas. Assurez-vous que la fourche est dirigée vers le haut.
4. Préparez la viande à rôtir de votre choix selon votre recette. Faites glisser délicatement la broche dans votre viande à rôtir jusqu'à ce qu'elle repose sur la fourche inférieure.
5. En tenant la viande en place, faites glisser la fourchette supérieure (assurez-vous que la fourchette est tournée vers le bas) sur le dessus de la broche puis faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle maintienne la viande en place. Serrez la fourchette avec la vis jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
6. Votre viande à rôtir est maintenant prête à cuire. Il peut être nécessaire d'utiliser certaines tuiles pour maintenir votre viande en place, en fonction de la nourriture que vous cuisinez (par exemple : les cuisses d'un poulet).

b) Fonctionnement du tournebroche

1. **Retirez votre broche de la base de chargement (ce composant ne doit pas pénétrer à l'intérieur du gril de la rôtissoire).**
2. Placez la **lèchefrite avec le plateau filtre** à la base de l'appareil pour récupérer le jus de cuisson.
3. Placez l'extrémité solide du tournebroche dans le connecteur situé à gauche de l'appareil. Placez l'embout rond en plastique du tournebroche sur le support situé sur le côté intérieur droit.
4. Maintenant que votre tournebroche et les aliments choisis sont en position, fermez les portes en verre (cela activera le micro-commutateur qui permettra au gril de rôtir de s'allumer).
5. Réglez le bouton de température sur cuisson **(HIGH)** et réglez la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Le voyant « Rôtisserie » s'allume pour indiquer que l'élément chauffant est dans la bonne position et commence à cuire. La résistance atteint la température de cuisson très rapidement, évitant ainsi un temps de cuisson supplémentaire.
6. Une fois que le temps de cuisson désiré est atteint, la minuterie sonnera et éteindra automatiquement l'appareil.
7. Vous pouvez maintenir les aliments au chaud en réglant l'interrupteur sur maintien au chaud **(LOW)** et en réajustant la minuterie.
8. Avant de sortir les aliments, réglez le minuteur sur « O » pour l'éteindre et débranchez l'appareil.
9. **ATTENTION ! LES COTES ET LE DESSUS DE L'APPAREIL SERONT CHAUDS, UTILISEZ DES MANIQUES OU DES GANTS RESISTANTS A LA TEMPERATURE POUR RETIRER LE PANIER. VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER UNE FOURCHETTE A DECOUPER ET UN ENSEMBLE DE PINCES.**

I-2 BROCHE A KEBAB

a) Installation

Pour les broches à kebab, vous aurez besoin de :

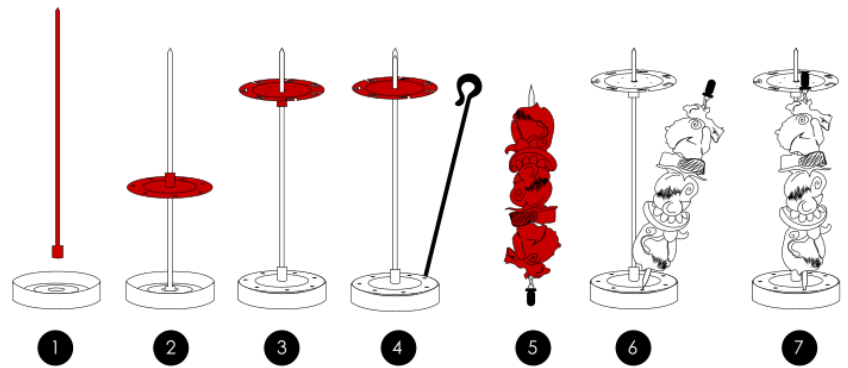
Élément A - Base de chargement

Élément B - Grille de chargement

Élément C - grille de chargement de la broche à kebab

Élément D - Tournebroche

Élément H - 7x broches à kebab



1. Placez votre base de chargement sur une surface plane avec l'inscription gravée vers le haut. **Cette pièce est uniquement utilisée pour faciliter la mise en place des pièces. NE JAMAIS LA METTRE DANS L'APPAREIL.** Placez la broche dans le centre de la base de chargement.
2. Prenez la grille de chargement et faites-la glisser vers le bas dans la broche de la rôtissoire en vous assurant que la partie vissée est tournée vers le haut. Faites-le glisser jusqu'à ce qu'il repose sur la base de chargement, puis serrez la vis pour le verrouiller.
3. Faites glisser la grille de chargement de la brochette de brochette sur le dessus de la broche de la rôtissoire, verrouillez-la délicatement car vous devrez peut-être effectuer un réglage.
4. Prenez l'une des broches de kebab et placez-la dans l'un des trous du support de chargement situé à la base. Le sommet de la brochette de kebab doit être inséré dans l'une des rainures du support de chargement pour kebab et tournez-le un peu jusqu'à ce qu'il soit bien fixé sur les rainures. Pour qu'il ne tombe pas lorsqu'il est tourné horizontalement.
5. Répétez l'étape 4 pour toutes les brochettes restantes du kebab jusqu'à ce qu'elles soient complètement chargées.

b) Fonctionnement de la broche à Kebab

1. **Retirez votre broche de la base de chargement (ce composant ne doit pas pénétrer à l'intérieur du gril de la rôtissoire).**
2. Placez la **lèche-frite avec le plateau filtre** à la base de l'appareil pour récupérer le jus de cuisson.
3. Placez l'extrémité solide de la broche de la rôtissoire dans le connecteur situé à gauche de l'appareil. Placez l'embout rond en plastique du tournebroche sur le support situé sur le côté intérieur droit.
4. Maintenant que votre tournebroche et les aliments choisis sont en position, fermez les portes en verre (cela activera le micro-commutateur qui permettra au gril de rôtir de s'allumer).
5. Réglez le bouton de température sur cuisson (**HIGH**) et réglez la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Le voyant « Rôtisserie » s'allume pour indiquer que l'élément chauffant est dans la bonne position et commence à cuire. La résistance atteint la température de cuisson très rapidement, évitant ainsi un temps de cuisson supplémentaire.
6. Une fois que le temps de cuisson désiré est atteint, la minuterie sonnera et éteindra automatiquement l'appareil.
7. Vous pouvez maintenir les aliments au chaud en réglant l'interrupteur sur maintien au chaud (**LOW**) et en réajustant la minuterie.
8. Avant de sortir les aliments, réglez le minuteur sur « O » pour l'éteindre et débranchez l'appareil.
9. **ATTENTION ! Les côtés et le dessus de l'appareil seront chauds, utilisez des maniques ou des gants résistants à la température pour retirer le panier.** Vous pouvez également utiliser une fourchette à découper et un ensemble de pinces.

I-3 PANIER DE CUISSON

a) Installation

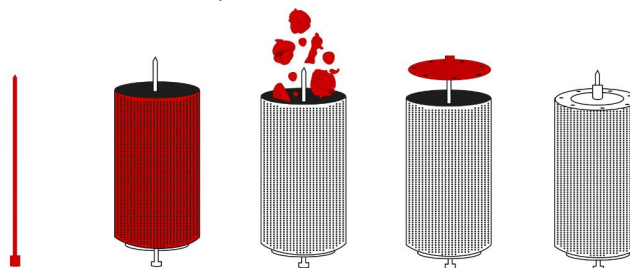
Pour installer le panier de cuisson, vous aurez besoin des composants suivants :

Élément A - Base de chargement

Élément B - Grille de chargement

Élément D - Tournebroche

Élément I – Panier de cuisson



1. Placez votre base de chargement sur une surface plane avec l'inscription gravée vers le haut. **Cette pièce est uniquement utilisée pour faciliter la mise en place des pièces. NE JAMAIS LA METTRE DANS L'APPAREIL.** Placez la broche dans le centre de la base de chargement.
2. Placez le panier de cuisson sur la base de chargement de sorte que l'extrémité ouverte soit tournée vers le haut.
3. Remplissez votre panier avec la nourriture désirée en veillant à ne pas la surcharger.
4. Prenez le couvercle rond du panier et faites-le glisser sur le dessus de la broche de la rôtière jusqu'à ce qu'il soit bien en place sur le panier. Verrouillez-le bien en place.
5. Votre panier de cuisson est maintenant prêt.

b) Fonctionnement du panier de cuisson

1. **Retirez votre broche de la base de chargement (ce composant ne doit pas pénétrer à l'intérieur du gril de la rôtière).**
2. Placez la **lèche-frite avec le plateau filtre** à la base de l'appareil pour récupérer le jus de cuisson.
3. Placez l'extrémité solide de la broche de la rôtière dans le connecteur situé à gauche de l'appareil. Placez l'embout rond en plastique du tournebroche sur le support situé sur le côté intérieur droit.
4. Maintenant que votre tournebroche et les aliments choisis sont en position, fermez les portes en verre (cela activera le micro-commutateur qui permettra au gril de rôtir de s'allumer).
5. Réglez le bouton de température sur cuisson (**HIGH**) et réglez la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Le voyant « Rôtisserie » s'allume pour indiquer que l'élément chauffant est dans la bonne position et commence à cuire. La résistance atteint la température de cuisson très rapidement, évitant ainsi un temps de cuisson supplémentaire.
6. Une fois que le temps de cuisson désiré est atteint, la minuterie sonnera et éteindra automatiquement l'appareil.
7. Vous pouvez maintenir les aliments au chaud en réglant l'interrupteur sur maintien au chaud (**LOW**) et en réajustant la minuterie.
8. Avant de sortir les aliments, réglez le minuteur sur « O » pour l'éteindre et débranchez l'appareil.
9. **ATTENTION ! LES COTES ET LE DESSUS DE L'APPAREIL SERONT CHAUDS, UTILISEZ DES MANIQUES OU DES GANTS RESISTANTS A LA TEMPERATURE POUR RETIRER LE PANIER. VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER UNE FOURCHETTE A DECOUPER ET UN ENSEMBLE DE PINCES.**

II- FONCTION GRILL

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Ouvrez la porte supérieure. À l'aide de l'outil pour la résistance (**G**), placez la résistance en position horizontale vers le bas de l'appareil. Installez toujours la grille, la lèche-frite et les aliments avant d'allumer

l'appareil.

3. Placez la grille (J) au-dessus de l'élément chauffant et placez la lèchefrite (F) sur la grille. Cf schéma ci-dessous :



ATTENTION : LES ALIMENTS LIBERENT DE L'HUILE OU DU JUS, POSITIONNEZ TOUJOURS LES ALIMENTS A CUIRE SUR LA LECHEFRITE. LA LECHEFRITE DOIT ETRE POSITIONNEE AU-DESSUS DE LA GRILLE, ELLE-MEME POSITIONNEE AU-DESSUS DE LA RESISTANCE. DANS LE CAS CONTRAIRE, LA RESISTANCE RISQUERAIT D'ETRE ENDOMMAGEE PAR LES FUITES D'HUILE ET DE PROVOQUER UN INCENDIE.

4. Vous êtes maintenant prêt à utiliser l'appareil en mode Grill.
5. Vous avez deux options de cuisson en mode Grill. Vous pouvez fermer les portes en verre et laisser vos aliments cuire à l'intérieur, ou vous pouvez cuisiner avec les portes ouvertes pour pouvoir retourner les aliments pendant la cuisson, si nécessaire.
6. Avant de sortir les aliments, réglez le minuteur sur « O » pour l'éteindre et débranchez l'appareil.

ATTENTION ! LES COTES ET LE DESSUS DE L'APPAREIL SERONT CHAUDS, UTILISEZ DES MANIQUES OU DES GANTS RESISTANTS A LA TEMPERATURE POUR RETIRER LE PANIER. VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER UNE FOURCHETTE A DECOUPER ET UN ENSEMBLE DE PINCES.

TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. Poulet / canard | 30~45 minutes |
| 2. Steak | 45~60 minutes |
| 3. Kebab | 20~30 minutes |
| 4. Poisson | 20~32 minutes |
| 5. Légumes | 15~20 minutes |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Arrêtez le minuteur en le tournant sur « O ».
2. Débranchez l'appareil.
3. Laissez refroidir complètement la résistance de l'appareil et tous les accessoires avant de les nettoyer.
4. **NE PAS PLONGER DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.**
5. Nettoyer l'extérieur du gril avec un chiffon humide et bien sécher.
6. Nettoyez les taches rebelles avec un nettoyant liquide non abrasif. Ne pas utiliser de tampons à récurer

en métal ou des nettoyeurs abrasifs qui rayeront la surface.

7. Nettoyez la porte en verre avec un chiffon ou une éponge imbibé d'eau tiède savonneuse et séchez soigneusement.
8. Lavez la lèchefrite et le plateau filtre à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Nettoyez les taches rebelles avec un tampon en nylon ou en polyester et un nettoyeur doux non abrasif. Rincez et séchez soigneusement.
9. Si des miettes et des éclaboussures se sont accumulés au bas de l'appareil, essuyez avec un chiffon humide et bien sécher.
10. Les parois à l'intérieur de l'appareil permettent de nettoyer facilement les particules d'aliments ou les éclaboussures pendant l'utilisation. Éliminez les grosses éclaboussures après utilisation avec un tampon en nylon ou en polyester, une éponge ou un chiffon imbibé d'eau tiède. Sécher avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.
11. Le tournebroche et les fourches (sans vis) peuvent être placées au lave-vaisselle ou lavés à l'eau chaude savonneuse.
12. Lavez les vis à la main dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

REMARQUE : TOUTE REPARATION NECESSITANT UN DEMONTAGE AUTRE QUE LE NETTOYAGE CI-DESSUS DOIT ETRE EFFECTUEE PAR UN ELECTRICIEN QUALIFIE OU UN TECHNICIEN D'ENTRETIEN.



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir toute nuisance possible à l'environnement ou à la santé humaine par l'élimination non contrôlée des déchets, recyclez-les de façon responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour éliminer votre appareil usage, veuillez utiliser les systèmes de collecte ou de rendu ou contactez le détaillant chez qui le produit a été acheté. Ils peuvent se charger du recyclage sur pour l'environnement de ce produit.

Caractéristiques techniques

1200W

220-240V 50/60Hz



Importé par :

Mesa Products International B.V .

Havenstraat 57a

NL-7005 AG Doetinchem

Fabriqué en Chine