



GRILLMASTER

GEBRAUCHSANLEITUNG - INSTRUCTION MANUAL –

GEBRUIKSAANWIJZING - MODE D'EMPLOI

ARTIKELNUMMER: 812.104 / 812.132



**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.

**Veillez lire le mode d'emploi de l'appareil attentivement avant la première utilisation et
conservez-le afin que vous puissiez le consulter ultérieurement.**

Wichtige Sicherheitshinweise

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, sollten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

1. Lesen Sie die Anweisungen.
2. Das Äußere des Grills wird während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Verwenden Sie die Griffe. Lagern oder legen Sie keine Gegenstände auf den Grill.
3. Das Gerät muss bei Kindern in der Nähe ununterbrochen überwacht werden.
4. Tauchen Sie das Gerät oder Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
5. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Netzstecker. Sollte dieses beschädigt sein, wenden Sie sich zwecks Reparatur an den Kundenservice.
6. Vom Hersteller nicht zugelassenes Zubehör kann zu Beschädigungen oder Verletzungen führen.
7. Nur für Innenräume.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Gas- oder Elektro-Öfen.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.
10. Lassen Sie während des Gebrauchs zur Belüftung einen Abstand von 10 cm rund um das Gerät.
11. Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung vom Stromnetz. Lassen Sie es vor der Reinigung oder den Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
12. Drehen Sie zum Abschalten den Regler TIMER auf "Off" und ziehen dann den Netzstecker. Ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
13. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät gefüllt mit heißen Stoffen bewegen.
14. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Edelstahlpad. Teile vor diesem könnten am Gerät einen Kurzschluss verursachen.
15. Es besteht Brandgefahr, wenn der Grill abgedeckt wird oder neben brennbaren Stoffen wie Gardinen, Vorhängen oder Wänden betrieben wird. Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf den Grill, warten Sie bis dieser abgekühlt ist.
16. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Behälter verwenden, die nicht aus Glas oder Metall sind.
17. Entfernen Sie die Tropfschale vorsichtig, wenn diese mit heißen Fett oder anderen Flüssigkeiten gefüllt ist.
18. Lagern Sie nur mitgeliefertes Zubehör bei Nichtbenutzung im Grill.
19. Das Gerät ist abgeschaltet wenn Regler TIMER auf "Off" steht. Trennen Sie das Gerät nach der Benutzung immer vom Stromnetz.
20. Tragen Sie immer schützende, isolierende Ofenhandschuhe wenn Sie Gegenstände in das Gerät legen oder entnehmen.
21. Verwenden Sie das Gerät nur für den gedachten Zweck.
22. Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
23. Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
24. Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
25. Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
26. Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.

HEBEN SIE DIE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Beschreibung des Grills

- A: Obere Abdeckung
- B: Basis
- C: Heizelement
- D: Türgriff
- E: Glastür
- F: Zeitregler (Timer)
- G: Betriebsanzeige
- H: Drehspieß
- I: End Gabel
- J: Kebab Halter
- K: Oberer Halter (Schaschlik)
- L: Unterer Halter (Schaschlik)
- M: Tropfschale



Mitgeliefertes Zubehör

- Antriebseinheit
- Tropfschale
- Drehspieß
- End Gabeln (2 Stk.)
- Schaschlik Halter (7 Stk.) mit Haltern

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig. Diese Informationen sind für den Gebrauch des vertikalen Grills notwendig. Stellen Sie den Grill auf eine ebene Oberfläche, wie eine Küchenarbeitsplatte oder Tisch. Rund um das Gerät muss ein Abstand von 10cm zu Wänden, Schränken oder anderen Gegenständen eingehalten werden. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber vom Gerät. Entnehmen Sie die Tropfschale, Drehspieß, Gabeln und Schaschlik Halter und waschen diese in warmem Wasser mit etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine ab. Trocken Sie diese vor dem Einsetzen gründlich ab.



Der Türgriff ist abnehmbar, so können Sie die Innenseite leichter reinigen. Bringen Sie den Griff vor der Benutzung wie auf dem Bild gezeigt an.

Vergewissern Sie sich, dass während der Vorbereitung der Regler TIMER auf "Off" steht und das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Es wird empfohlen, das Gerät probeweise einzuschalten und so Produktionsrückstände zu entfernen. Stecken Sie den Netzstecker in eine 220V-Steckdose. Stellen Sie den Regler TIMER auf "20" Minuten. Es kann etwas Qualm und Geruch dabei entstehen. Dies ist normal. Um Kratzen, Verklebungen, Entfärben oder Feuer zu vermeiden, darf nichts oben auf dem Ofen gelegt werden. Dies gilt vor allem während des Gebrauchs.



Den Grill als Bräter verwenden

Achtung: Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs und bleiben auch danach heiß! Legen Sie nichts auf das Gerät. Tragen Sie immer schützende, isolierende Ofenhandschuhe wenn Sie Gegenstände in das Gerät legen oder entnehmen. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Tropfschale.




Der Grill schalten Sie nicht ein bevor die Tür geschlossen und das Licht ausgegangen ist.

1. Schieben Sie eine End Gabel mit den Zinken zur Mitte zeigend auf den Drehspieß und ziehen Sie die Schraube fest.
2. Führen Sie das spitze Ende mittig durch die zu bratenden Lebensmittel.
3. Schieben Sie die andere End Gabel so auf den Drehspieß, dass die Zinken zum Grillgut zeigen.

4. Richten Sie das Grillgut mittig aus, sichern dieses mit der End Gabel und ziehen die Schraube fest.
5. Beim Kochen von Geflügel sollten die Schenkel und Flügel mit Küchengarn am Körper befestigt werden, dass sich der Spieß leicht drehen kann. werden.
6. Würzen oder garnieren Sie das Grillgut nach Ihren Wünschen.
7. **WICHTIG!** Stellen Sie die Tropfschale zum Auffangen der Tropfen unten in das Gerät.
8. Stecken Sie das feste Ende des Drehspießes in die Antriebsöffnung in der Mitte der Tropfschale.
9. Stecken Sie das genutete Ende in den Halter oben im Inneren des Ofens.



10. Schließen Sie die Glastür und das Innenlicht schaltet sich automatisch ab.
11. Stellen Sie den Regler TIMER je nach Rezept ein (Siehe Rezepte). Maximal 1 Stunde.
12. Ist das Grillgut fertig, stellen Sie den Regler auf "Off" und ziehen den Netzstecker.

 Der Grill ist oben und an den Seiten sehr heiß. Verwenden Sie zum Entnehmen des Grillguts Ofenhandschuhe oder andere hitzefeste Handschuhe. Sie können auch eine Bratengabel oder Zange verwenden.

13. Entfernen Sie den Drehspieß durch Anheben und zu sich ziehen. Der untere Teil muss aus der Antriebsöffnung gehoben werden, danach können Sie das Grillgut auf ein Schneidbrett legen.
14. Legen Sie das Grillgut auf ein Schneidbrett oder eine Servierplatte und lassen es 10-15 Minuten ruhen.
15. Lösen Sie die Schrauben der End Gabel mit einem Topflappen und entfernen diese vom Drehspieß. Entfernen Sie danach vorsichtig das Grillgut vom Spieß und schneiden es.



Schaschlik mit dem Grill zubereiten

Achtung: Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs und bleiben auch danach heiß! Legen Sie nichts auf das Gerät. Tragen Sie immer schützende, isolierende Ofenhandschuhe wenn Sie Gegenstände in das Gerät legen oder entnehmen. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Tropfschale.



Der Grill schalten sich nicht ein bevor die Tür geschlossen und das Licht ausgegangen ist

1. Bauen Sie den Kebab Halter wie auf den Bildern zu sehen zusammen.
2. Stellen Sie die runde Tropfschale zum Auffangen der Tropfen unten in das Gerät.
3. Stecken Sie das feste Ende des Drehspießes in die Antriebsöffnung in der Mitte der Tropfschale.
4. Stecken Sie das genutete Ende in den Halter oben im Inneren des Ofens.
5. Schließen Sie die Glastür und das Innenlicht schaltet sich automatisch ab.
6. Stellen Sie den Regler TIMER je nach Rezept ein (Siehe Rezepte).
7. Ist das Grillgut fertig, stellen Sie den Regler auf "Off" und ziehen den Netzstecker.



Der Grill ist oben und an den Seiten sehr heiß. Verwenden Sie zu Entnehmendes Grillguts Ofenhandschuhe oder andere hitzefeste Handschuhe.



Rezepte

1. Hühnchen, Ente 30~45 Minuten
2. Steak 45~60 Minuten
3. Schaschlik 20~30 Minuten
4. Gemüse 15~20 Minuten

Reinigung und Pflege

1. Drehen Sie vor der Reinigung den Regler TIMER auf "Off" und ziehen dann den Netzstecker.
2. Lassen Sie den Grill und sämtliche Zubehörteile vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie das Äußere mit einem feuchten Tuch und trocknen es gründlich. Reinigen Sie starke Verschmutzungen mit einem flüssigen, nicht-scheuernden Reiniger. Verwenden Sie keine Edelstahlpads oder scheuernde Reiniger, die die Oberflächen zerkratzen.
4. Reinigen Sie die Glastür mit einem Tuch oder Schwamm befeuchtet mit warmem Seifenwasser und drücken diese anschließend ab.
5. Waschen Sie die Tropfschale mit heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem Schaumstoffschwamm und mildem, nicht-scheuerndem Reiniger. Spülen und trocknen Sie die danach gründlich.
6. Falls Krümel und Spritzer auf dem Boden des Grills sind, reiben Sie diesen mit einem feuchten Tuch ab und danach trocken.
7. Spritzer und Essensrückstände an den Innenwänden des Grills lassen sich leicht abwischen. Entfernen Sie größere Spritzer mit einem nassen Kunststofftopfreiniger, Schaumstoffschwamm oder feuchten Tuch mit warmem Wasser. Reiben Sie die Flächen mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch trocken.
8. Der Drehspieß und die Endgabeln (ohne Schrauben) und Schaschlik Halter können im Geschirrspüler oder in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Die Schrauben sind mit der Hand in warmem Seifenwasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen.

Technische Daten

Spannung: 220-240V / 50-60Hz

Leistung: 1500W

Kapazität: 21 Liter



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.

NL 7005 AG – 57 a

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.º und 17.º 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.

Important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. The exterior of the grill will become very hot during use. Do not touch hot surfaces. Use the knobs. Do not store or place any other item on top of the grill.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the grill in water or other liquids.
5. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.

6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. When operating the grill keep at least four inches of space on all sides of the grill to allow for adequate air circulation.
11. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. To disconnect, turn the TIMER control to "Off", then remove the plug. Always hold the plug, never pull the cord.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. A fire may occur if the grill is covered, touching, or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the grill when in operation, or before the grill cools down.
16. Extreme caution should be used when using containers other than metal or glass.
17. Use extreme caution when removing drip pan or disposing of hot grease or other hot liquids.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this grill when not in use.
19. This appliance is off when the TIMER in the "Off" position. When not in use, the grill should always remain unplugged from the wall outlet.
20. Always wear protective, insulated mitts when inserting or removing items from the hot grill.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. 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 use of appliance by a person responsible for their safety.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified persons in order to avoid a hazard.
25. The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

Description of the appliance

- A: Top cover
- B: Base
- C: Heating element
- D: Door handle
- E: Glass door
- F: Timer
- G: Power indicator
- H: Rotisserie spit
- I: End fork
- J: Kebab holder
- K: Upper holder (shaslick)
- L: Lower Holder (shaslick)
- M: Drip tray

Components included

- Motor unit
- Drip tray
- Rotisserie spit
- End forks (2 pieces)
- Shaslick (7 pieces) with support

Before Your First Use

Read all instructions in this manual carefully. The informatio



versatility of your grill.

Place your grill on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back and top of the grill are at least four inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table. Remove all stickers from the grill. Remove Drip Pan, Rotisserie Spit, Forks and shaslicks and wash them in warm, soapy water or in the dishwasher. Dry thoroughly before placing in the oven.



The door handle is removable, in order to let you take it out and clean the inside of unit. Before you use the oven, please assembly the handle yourself by the following assembly instruction picture.

When you are ready to use the grill, be sure that the TIMER Control is in the "Off" position and unplugged. We recommend a trial run to familiarize yourself with your grill and to eliminate any protective substance or oil that may have been used for packing and shipping. Plug the cord into a 220-volt AC outlet. Set the TIMER Control to "20" minutes. A small amount of smoke and odor may be detected. This is normal.

To avoid scratching, marring, discoloration or fire hazard, do not store anything on top of the oven, especially during operation.



Using Your Grill for Rotisserie



Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.



The unit will never start before you close the door well and the inner light is off.

1. Place one rotisserie fork on the end of the rotisserie spit opposite the point with the tines facing the center and tighten the screw slightly.
2. Slide the pointed end of the rotisserie spit through the center of the food to be cooked.
3. Place the other rotisserie fork on the other end of the rotisserie spit with the tines facing the roast.
4. Adjust the roast so that it is centered on the rotisserie spit. Make sure the forks are secure on the roast and on the spit and tighten the screws.
5. When cooking poultry, it may be necessary to secure legs and wings to the body with butchers twine to make the roast as compact as possible for smooth movement of the rotisserie spit.
6. Season or baste the roast as desired.
7. **IMPORTANT!** Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven to catch the drippings.
8. Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in the center of the drip pan.
9. Place the grooved end on the spit support on located on the top interior of the oven.



10. Close the glass door and the inner light will be off automatically.
11. Set the TIMER Control to the time according to RECIPE. Maximum of 1 hour.
12. When the roast is done, turn the TIMER Control to "Off" and unplug the oven.



The grill sides and top are hot, use oven mitts or temperature resistant gloves when removing the chicken. You can also use a carving fork and set of tongs to remove the roast.

13. Remove the rotisserie from the top by lifting up and out towards you. Pull the bottom part of the spit out of the drip pan receptacle and place onto a carving station.
14. Place the roast on a cutting board or platter and allow standing for 10-15 minutes, this allows the juices to redistribute throughout the roast making for a moister, flavorful roast.
15. Using a pot holder, loosen the screws on the rotisserie forks and remove the rotisserie spit from the roast. Carefully remove the rotisserie forks and carve the roast.

Using Your Grill for shaslick



Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.



The unit will never start before you close the door well and the inner light is off.

1. Assembly the kabobs with following the below steps.
2. Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven to catch the drippings.
3. Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in the center of the drip pan.
4. Place the grooved end on the spit support on located on the top interior of the grill.
5. Close the glass door well and the inner light will be off automatically.
6. Set the TIMER Control to the time according to recommended Recipe.
7. When the roast is done, turn the TIMER Control to "Off" and unplug the grill.



The grill sides and top are hot, use oven mitts or temperature resistant gloves when removing the kabob.



Recipe references

1. Chicken , duck 30~45 minutes
2. Steak 45~60 minutes
3. Shaslick 20~30 minutes
4. Vegetable 15~20 minutes

Cleaning and Care

1. Turn the TIMER Control to "Off" and unplug before cleaning.
2. Allow the grill and all accessories to cool completely before cleaning.
3. Clean the outside of the grill with a damp cloth and dry thoroughly. Clean stubborn stains with a nonabrasive liquid cleaner. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.
4. Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water and dry thoroughly.
5. Wash the drip pan in hot, sudsy water or in the dishwasher. Clean stubborn stains with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.
6. If crumbs and spills have accumulated on the bottom of the grill wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

7. 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.
8. The Rotisserie spit and forks (without screws attached) and shaslick can be placed in the dishwasher or washed in warm soapy water. Hand wash the screws in warm soapy water and dry thoroughly.

Technical data

Voltage: 220-240V / 50-60Hz

Power: 1500W

Capacity: 21 liter

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wanneer u de Grillmaster gebruikt, lees dan voor gebruik de volgende veiligheidsinstructies door:

1. Bewaar de gebruiksaanwijzing, de aankoop bon en de originele verpakking.
2. Let op: laat kinderen niet met het apparaat spelen. Het is geen speelgoed!
3. Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
4. Om kinderen tegen de gevaren van elektrische apparatuur te beschermen mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Plaats het apparaat daarom op een plek waar kinderen er niet bij kunnen.
5. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
6. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.
7. Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
8. Dit apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, er tekenen van schade zijn of als het lekt.
9. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
10. Zorg dat het apparaat op een droge plaats wordt opgeborgen.
11. Het is noodzakelijk om dit toestel schoon te houden, aangezien het in direct contact komt met etenswaar.
12. Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
13. Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
14. Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
15. Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
16. Haal de stekker uit het stopcontact als u onderdelen verwisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
17. Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het net snoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het net snoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een gecertificeerde dienst om gevaar te voorkomen.
18. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.
19. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
20. Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.
21. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of tegen hete oppervlakken.

22. Plaats het product niet onder of dichtbij de gordijnen, raambekleding enz.
23. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een met water gevulde gootsteen of iets dergelijks.
24. Pak een apparaat dat in het water is gevallen nooit zomaar vast, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Beschrijving van het apparaat

- A: Boven klep
- B: Basis
- C: Verwarming element
- D: deur handvat
- E: Glazen deur
- F: Timer
- G: Power indicator
- H: Centrale spit
- I: Vork spies
- J: Shaslick spies
- K: Centrale schijf voor spiesjes (boven)
- L: Centrale schijf voor spiesjes (onder)
- M: Lekbak



Inhoud

- Motor unit
- Vet afdruipe bak
- Centrale spit
- Vork spies (2 pieces)
- Shaslick spiesen(7 stuks) met centrale schijven

Voor het eerste gebruik

Lees alle instructies in deze handleiding zorgvuldig. De informatie in deze handleiding zal u begeleiden door de veelzijdigheid van uw grill.

Plaats uw barbecue op een vlak oppervlak zoals een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat de zijkanten, achterkant en de bovenkant van de grill ten minste vier centimeter afstand hebben van alle muren, kasten of andere objecten. Verwijder alle stickers van de grill. Verwijder de lekbak, de centrale spit, vork spies en de spiesen en was ze in warm zeepsop of in de vaatwasser. Droog ze grondig voordat u ze in de oven plaatst.



Het handvat is afneembaar, zodat u de binnenkant van de grill goed kunt schoonmaken. Voordat u de oven gebruikt, plaatst u de handvat weer terug zoals op de afbeelding en in de instructie weergegeven.

Wanneer u klaar bent om de mastergrill te gebruiken, zorg er dan voor dat de timer op "uit" (off) staat en dat de stekker niet in het stopcontact zit. We raden aan eerst een proefronde te doen om bekend te raken met het apparaat en om eventuele resten van olie die achter zijn gebleven na productie te doen verwijderen. Doe de stekker in een 220V AC stopcontact. Zet de timer op 20 minuten. Er kan een kleine hoeveelheid rook of lichte geur ontstaan. Dit is normaal.

Leg, om verkleuring, brand en krassen te voorkomen, niets op bovenkant van de grill, zeker niet tijdens het gebruik.



Gebruik van de mastergrill met de centrale spit

Let op: Toestel oppervlakken zijn heet tijdens en na gebruik! Zet niets bovenop dit apparaat. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten tijdens het invoegen of verwijderen van items uit de grill. Probeer nooit uw centrale spit te gebruiken zonder de lekbak in zijn plaats.





De grill zal nooit starten als de deur niet goed gesloten is en het lampje uit is.

1. Plaats de vork spies op het einde van de centrale spit met de pinnen naar het midden wijzend en draai de schroef iets aan.
2. Schuif het einde van de centrale spit door het midden van het gerecht dat u wilt gaan bereiden.
3. Plaats de andere vork spies op het andere einde van de centrale spit met de vork naar het gerecht.
4. Controleer of gerecht in het midden van de centrale spit staat. Controleer of de vork spiesen goed vast zitten en draai de schroeven aan.
5. Wanneer u gevogelte gaat braden, kan het nodig zijn om de vleugels en poten vast te binden aan het lichaam met bindgaren zodat het een zo vloeiend mogelijke beweging kan maken op de spit.
6. Kruid desgewenst het gerecht.
7. **BELANGRIJK!** Plaats de lekbak op de bodem van de oven om het vet op te vangen.
8. Zet het solide einde van de centrale spit in de centrale schijf in het midden van de lekbak.
9. Plaats het geschroefde einde van de spit in de centrale schijf bovenin in de oven.



10. Sluit de deur en het licht zal automatisch uitgaan.
11. Stel de timer in volgens het recept (zie volgende pagina). Maximaal 1 uur.
12. Wanneer het gerecht klaar is, zet u de timer op off en trek de stekker uit het stopcontact.



Het apparaat is heet, gebruik ovenwanten om uw gerecht uit de oven te halen. U kunt ook een vleesvork en tang gebruiken om het gerecht uit de grillmaster te halen.

13. Verwijder de centrale spit door het vanaf de bovenkant naar u toe te trekken. Trek het onderste gedeelte van de spit uit de lekbak en leg het op een snijplank.
14. Leg het gerecht op een snijplank of schaal en laat het 10-15 minuten rusten. Hierdoor worden de sappen verdeeld over het vlees voor een smakelijk gerecht.
15. Schroef met behulp van ovenwanten de schroeven los en verwijder de centrale spit uit het vlees. Trek voorzichtig de vork spiesen uit het vlees en snijd het.

Gebruik van de mastergrill voor shaslick



Let op: Toestel oppervlakken zijn heet tijdens en na gebruik! Zet niets bovenop dit apparaat. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten tijdens het invoegen of verwijderen van items uit de grill. Probeer nooit uw centrale spit te gebruiken zonder de lekbak in zijn plaats.



De grill zal nooit starten als de deur niet goed gesloten is en het lampje uit is.

1. Monteer de kebab spiesen volgens onderstaande instructies.
2. Plaats de lekbak op de bodem van de oven om het vet op te vangen.
3. Zet het solide einde van de centrale spit in de centrale schijf in het midden van de lekbak.
4. Plaats het geschroefde einde van de spit in de centrale schijf bovenin in de oven.
5. Sluit de deur en het licht zal automatisch uitgaan.
6. Stel de timer in volgens het recept (zie volgende pagina).
7. Wanneer het gerecht klaar is, zet u de timer op off en trek de stekker uit het stopcontact.



Het apparaat is heet, gebruik ovenwanten om uw gerecht uit de oven te halen. U kunt ook een vleesvork en tang gebruiken om het gerecht uit de grillmaster te halen.



Recept verwijzingen

1. Kip , eend 30~45 minuten
2. Steak 45~60 minuten
3. Shaslick 20~30 minuten
4. Groente 15~20 minuten

Reiniging en onderhouden

1. Zet u de timer op off en trek de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
2. Zorg ervoor dat de grill en accessoires volledig zijn afgekoeld voordat u gaat schoonmaken.
3. Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en droog het zorgvuldig. Reinig hardnekkige vlekken met een vloeibare, niet-schurende reiniger. Gebruik geen metaalspons of agressieve middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
4. Reinig het glas met een warme vochtige doek (met schuim) en droog het zorgvuldig.
5. Was de lekbak in een hete sop of in de vaatwasser. Verwijder hardnekkige vlekken met een nylon of polyester doek met vloeibare reiniger. Grondig afspoelen met water en goed drogen.
6. Indien kruimels en vloeistoffen zich hebben verzameld op de bodem van de grill, veeg dit dan schoon met een vochtige doek. Droog het goed af.
7. Tijdens het gebruik kunnen aan de binnenkant van de grill voedselresten of kalkspatten ontstaan. Veeg dit schoon met een warme vochtige nylon of polyester doek. Dep de plaatjes daarna droog met een papieren doek of een zachte, droge doek.
8. De centrale spit, vork spiesen (zonder schroeven) en shaslick spiesen kunnen in de vaatwasser of schoongemaakt worden in warm zeepsop. Was de schroeven met de hand en droog ze grondig.

Technische data

Voltage: 220-240V / 50-60Hz

Power: 1500W

Capaciteit: 21 liter

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.

Consignes de sécurité importantes

L'utilisation d'appareils électriques exige de respecter certaines précautions de sécurité de base, dont celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. La paroi externe du grill devient très chaude pendant son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons. Ne pas ranger ou placer d'autres éléments sur le haut du grill.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de n'importe quel appareil par ou près des enfants.
4. Pour prévenir les électrocutions, ne pas immerger ou rincer le câble, la fiche ou toute autre pièce dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un câble ou une fiche endommagée, après un dysfonctionnement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit.
6. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un danger ou des blessures.
7. Ne pas utiliser en extérieur.
8. Ne pas placer cet appareil sur ou près de plaques électriques ou à gaz .
9. Ne pas laisser le cordon suspendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ne pas toucher les surfaces chaudes.
10. Laisser au minimum un espace de 10 à 15 cm tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
11. Débrancher s'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer une pièce et avant de nettoyer.
12. Pour débrancher, tourner le bouton TIMER sur "OFF", puis retirer le câble électrique de la prise de courant. Tenir toujours la prise, ne jamais tirer sur le cordon.
13. Faire extrêmement attention pour déplacer cet appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Ne pas nettoyer avec une éponge métallique. Les pièces peuvent déchirer l'éponge et toucher les composants électriques créant un risque d'électrocution.
15. Un incendie peut se déclencher si le grill est recouvert, s'il touche ou se trouve près de substances inflammables, comme des rideaux, des tapisseries, etc. lorsqu'il est en marche. Ne stocker aucun élément sur le haut du grill lorsqu'il est en marche ou avant qu'il ne refroidisse.
16. Faire extrêmement attention lorsque vous utilisez des récipients qui ne sont ni en métal ni en verre.
17. Faire extrêmement attention en retirant le lèchefrite ou en jetant la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Ne stocker aucun autre équipement que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce grill lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Cet appareil est hors tension lorsque le TIMER est sur la position "Off". Lorsqu'il n'est pas utilisé, le grill doit toujours être positionné débranché de la prise électrique.
20. Toujours porter des gants de protection pour insérer ou retirer des aliments du grill chaud.
21. Ne pas utiliser l'appareil à une autre fin que l'usage prévu. Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
22. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
23. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas l'appareil
24. Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.
25. Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
26. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
27. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Description de l'appareil

- A: Couvercle supérieur
- B: Base
- C: Élément chauffant
- D: Poignée de la porte
- E: Porte en verre
- F: Minuteur
- G: Voyant de fonctionnement
- H: Broche tournante
- I: Fourchette
- J: Support pour kébab
- K: Plateau supérieur (brochettes)
- L: Plateau inférieur (brochettes)
- M: Lèchefrite



Composants inclus

- Moteur
- Lèchefrite
- Broche à rôtir
- Fourchettes (2 pièces)
- Brochettes (7 pièces) avec support

Avant la première utilisation

Lire attentivement toutes les instructions de ce manuel. Les informations contenues dans ce manuel vous guideront pour profiter au mieux de votre nouvel appareil.

Placer l'appareil sur une surface plate telle qu'un plan de travail ou une table. Veillez à ce que les côtés, l'arrière et le haut du grill sont à 10 cm minimum des murs, des meubles ou des objets sur le plan de travail ou la table. Enlever tous les autocollants du grill. Enlever le lèchefrite, la brochet, les fourchettes et les brochettes et les laver à l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher soigneusement avant de les placer dans le four.



La poignée de la porte est amovible pour vous permettre de l'enlever et de nettoyer l'intérieur. Avant d'utiliser le four, monter la poignée en s'appuyant sur l'image ci-dessous.

Lorsque le grill est prêt à être utilisé, vérifiez que la touche TIMER est sur la position "Off" et l'appareil est débranché. Nous vous conseillons de faire un essai pour vous familiariser avec votre grill et supprimer toute substance protectrice ou la graisse qui a pu être utilisée dans l'emballage et l'expédition. Branchez le cordon dans une prise de 220-volt AC. Réglez la touche TIMER sur "20" minutes. Une petite quantité de fumée et d'odeur peut être détectée. Ceci est normal.

Pour éviter les rayures, la décoloration ou un danger d'incendie, ne rien ranger sur le haut du four surtout pendant son fonctionnement.



Utilisation du Grill en Rôtisserie

Attention: Les surfaces sont très chaudes pendant et après utilisation ! Ne rien placer sur le haut de l'appareil. Porter toujours des gants de protection pour manipuler, insérer ou retirer les aliments du grill chaud. Ne jamais essayer d'utiliser votre rôtisserie sans le lèchefrite.





L'appareil ne peut se mettre en marche si la porte n'est pas fermée et si le témoin interne n'est pas éteint.

1. Placez une fourchette de rôtisserie sur l'extrémité de la broche avec les dents face au centre et serrez la vis.
2. Faites glisser la pointe de la broche à travers le centre des aliments à cuire.
3. Placez l'autre fourchette de l'autre côté de la broche avec les dents face au rôti.
4. Ajustez le rôti pour qu'il soit centré sur la broche de rôtisserie. Vérifiez que les fourchettes sont sécurisées sur le rôti et sur la broche et serrez les vis.
5. Pour cuire de la volaille, pensez à sécuriser les cuisses et les ailes près du corps de l'animal avec de la ficelle pour obtenir un rôti compact et garantir un mouvement lent de la broche.
6. Assaisonnez ou badigeonnez le rôti.
7. **IMPORTANT!** Placez le lèchefrite rond dans le fond du four pour récupérer les gouttes de gras.
8. Placez l'extrémité solide de la broche de rôtisserie dans le mandrin d'entraînement au centre du lèchefrite.
9. Placez l'embout rainuré sur le support de broche situé en haut à l'intérieur embout solide/embout induré.



10. Fermez la porte en verre et le témoin interne s'éteint automatiquement.
11. Réglez la touche TIMER sur la durée nécessaire selon la RECETTE. 1 heure
12. Lorsque le rôti est prêt, tournez la touche TIMER sur "Off" puis débranchez.



Les côtés et le haut du grill sont chauds, utilisez des gants résistants aux températures extrêmes pour retirer le poulet. Vous pouvez également utiliser une fourchette à découper et des pinces pour sortir le rôti.

13. Enlevez le système de rôtisserie en soulevant et en tirant l'ensemble vers vous. Tirez la partie inférieure de la broche hors du lèchefrite et placez en position allongée.
14. Placez le rôti sur une planche à découper, et laissez reposer 10-15 minutes pour que les jus se répartissent dans tout le rôti et le rendent plus fondant et plus goûteux.
15. Desserrez les vis des fourchettes de la rôtisserie et retirez la broche du rôti. Retirez soigneusement les fourchettes de la rôtisserie et découpez le rôti.

Utilisation de votre Grill en brochettes



Attention: Les surfaces sont très chaudes pendant et après utilisation ! Ne rien placer sur le haut de l'appareil. Porter toujours des gants de protection pour manipuler, insérer ou retirer les aliments du grill chaud. Ne jamais essayer d'utiliser votre rôtisserie sans le lèchefrite.



L'appareil ne peut se mettre en marche si la porte n'est pas fermée et si le témoin interne n'est pas éteint.

1. Assemblage du kebab en suivant les étapes ci-après.
2. Placez le lèchefrite rond dans le fond du four pour récupérer les gouttes de gras.
3. Placez l'extrémité solide de la broche de la rôtisserie dans le mandrin d'entraînement au centre du lèchefrite.
4. Placez l'embout rainuré sur le support de la broche situé en haut à l'intérieur du grill.
5. Fermez la porte en verre et le témoin interne s'éteint automatiquement.
6. Réglez la touche TIMER sur la durée nécessaire selon la recette.
7. Lorsque le rôti est cuit, tournez la touche TIMER sur "Off" et débranchez le grill.



Les côtés et le haut du grill sont chauds, utilisez des gants résistants aux températures extrêmes pour retirer le kebab.



Propositions de recette

1. Poulet, canard 30 à 45 minutes
2. Steak 45 à 60 minutes
3. Brochettes 20 à 30 minutes
4. Légumes 15 à 20 minutes

Maintenance et nettoyage

1. Réglez la touche TIMER sur "Off" et débranchez avant le nettoyage.
2. Laissez le grill et tous les accessoires refroidir complètement avant le nettoyage.
3. Nettoyez l'extérieur du grill avec un chiffon humide et séchez soigneusement. Éliminez les taches résistantes avec un nettoyant liquide non abrasif. N'utilisez pas d'éponges métalliques ou des nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
4. Nettoyez la porte en verre avec un chiffon ou une éponge trempée dans l'eau chaude et savonneuse et séchez soigneusement.
5. Lavez le lèchefrite à l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle. Nettoyez les taches résistantes avec une brosse en nylon ou polyester et un nettoyant doux non abrasif. Rincez abondamment et séchez.
6. Si des miettes ou des éclaboussures se sont accumulées sur le fond du grill, essayez avec un chiffon humide et séchez soigneusement.
7. Les parois à l'intérieur du grill reçoivent des particules alimentaires et des éclaboussures qui se nettoient facilement. Éliminez les grosses projections avec une éponge en nylon ou polyester, passée sous l'eau chaude. Séchez soigneusement avec du papier absorbant ou un torchon sec.
8. La broche de la rôtisserie et les fourchettes (sans les vis), et les brochettes passent au lave-vaisselle ou sont lavables dans l'eau chaude savonneuse. Lavez les vis à la main avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

Données techniques

Tension: 220-240V / 50-60Hz
Alimentation: 1500W
Capacité: 21 litres



Les appareils usagés portant un symbole de poubelle barrée ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères. Ils doivent être collectés à un point de collecte des appareils usagés (renseignez-vous auprès de votre municipalité) ou par les commerçants chez qui ils ont été achetés. Ceux-ci sont chargés de les éliminer dans le respect de l'environnement.

NL 7005 AG – 57 a