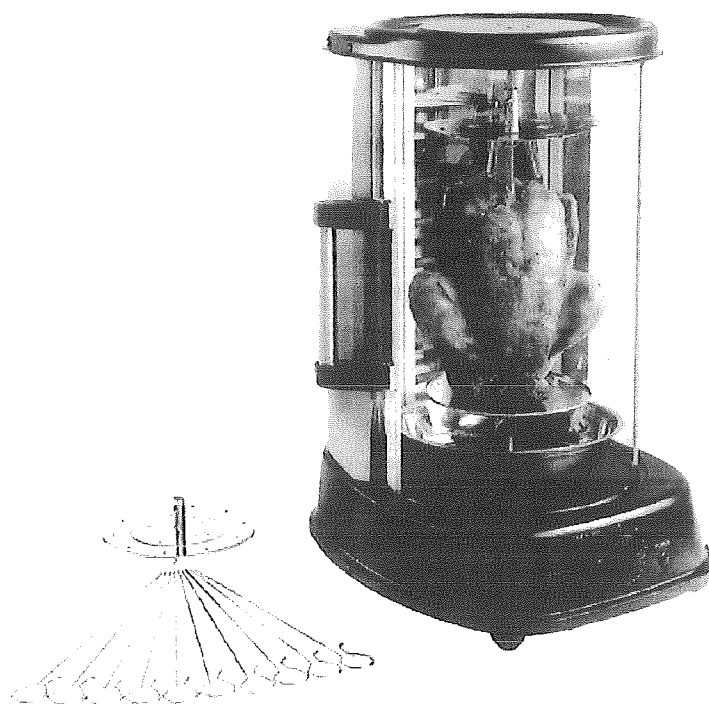


**GRILLMASTER**  
**MODE D'EMPLOI**  
**NUMÉRO D'ARTICLE: 812.104**



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

## Consignes de sécurité importantes

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

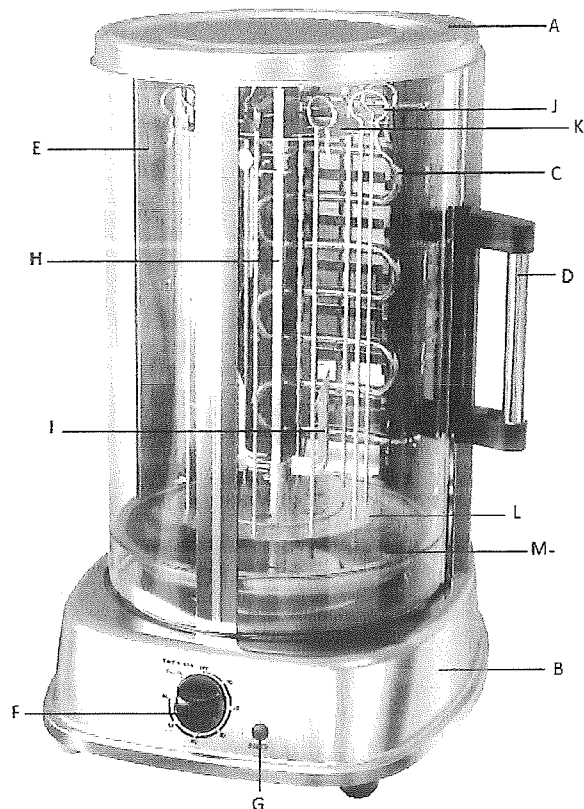
1. Lire toutes les instructions.
2. La paroi externe du grill devient très chaude pendant son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons. Ne pas ranger ou placer d'autres éléments sur le haut du grill.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de n'importe 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: Lèche-frite



### Composants inclus

- Moteur
- Lèche-frite
- 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.

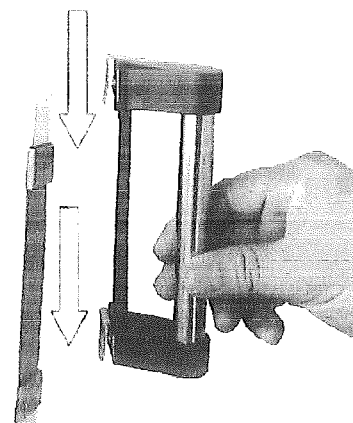
Placer l'appareil sur une surface plate telle qu'un plan de travail ou une table. Veillez à ce que les côtés, l'arrière et le haut du grill sont à 10 cm minimum des murs, des meubles ou des objets sur le plan de travail ou la table. Enlever tous les autocollants du grill. Enlever le lèche-frite, la brochet, 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

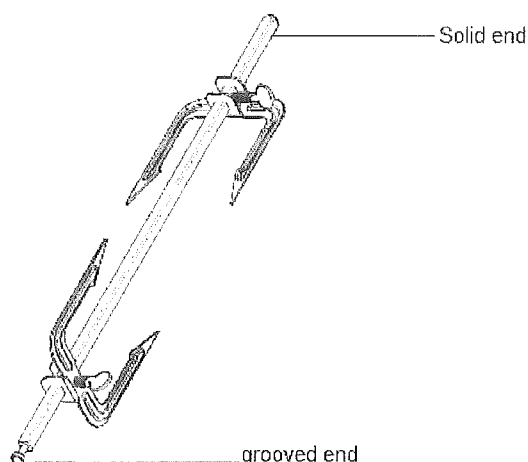


**Attention:** Les surfaces sont très chaudes pendant et après utilisation ! Ne rien placer sur le haut de l'appareil. Porter toujours des gants de protection pour manipuler, insérer ou retirer les aliments du grill chaud. Ne jamais essayer d'utiliser votre rôtisserie sans le lèche-frite.



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 lèche-frite 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 lèche-frite.
9. Placez l'embout rainuré sur le support de broche situé en haut à l'intérieur embout solide/embout rainuré.



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. Si la durée dépasse 1 heure, réglez sur "Stay On" (Rester allumé) et vérifiez la cuisson une fois le temps écoulé.
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 lèche-frite 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.

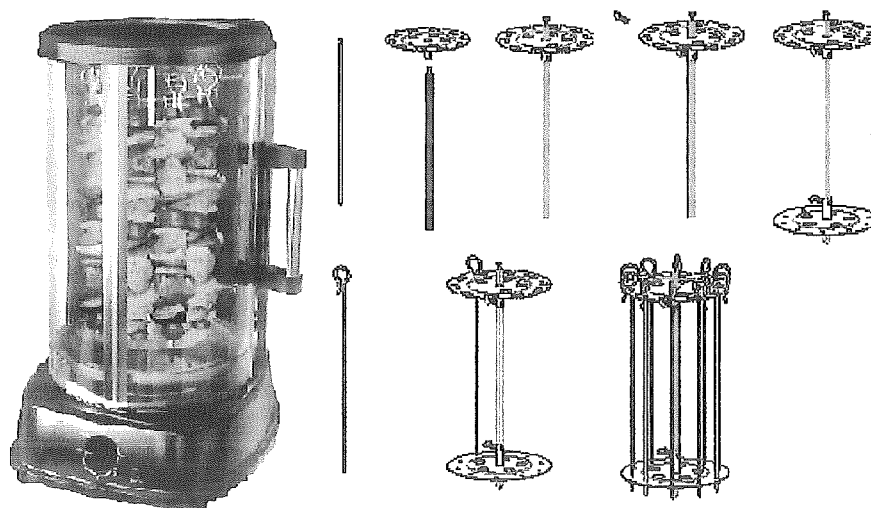


L'appareil ne peut se mettre en marche si la porte n'est pas fermée et si le témoin interne n'est pas éteint.

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. Si la durée dépasse 1 heure, réglez sur "Stay On" (Rester allumé) et vérifiez la cuisson une fois le temps écoulé.
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 tâches 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 tâches 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, essuyez 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 le 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.

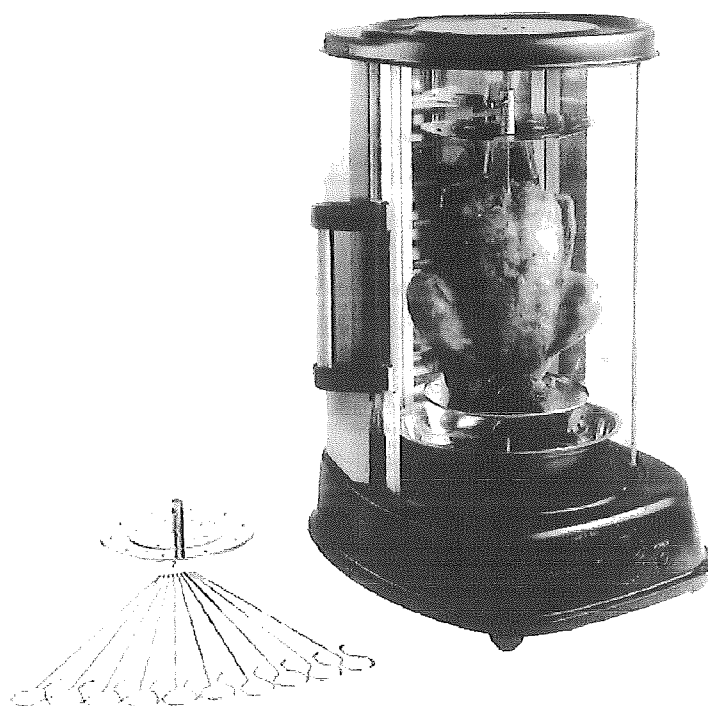
## Données techniques

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.

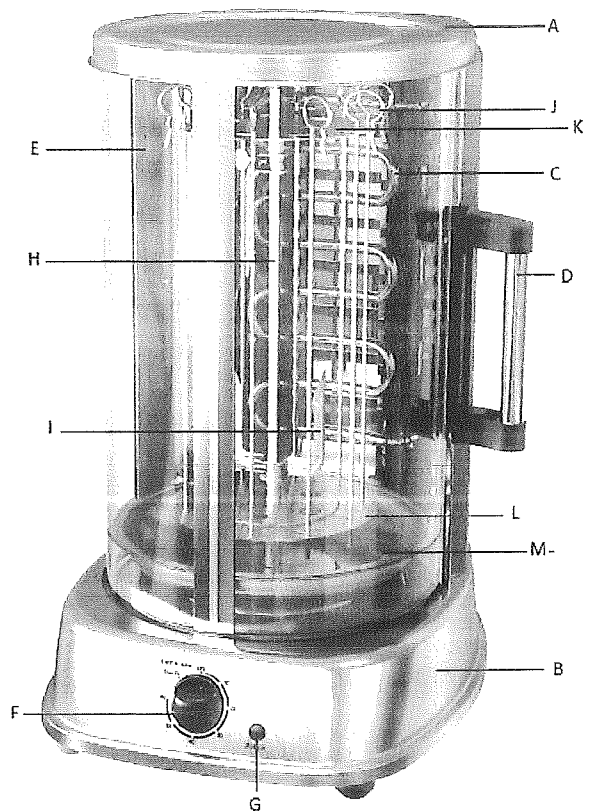
**GRILLMASTER**  
**GEBRAUCHSANLEITUNG**  
**ARTIKELNUMMER: 812.104**



**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes Aufmerksam durch und bewahren Sie Diese zum Späteren nachlesen auf.**

### 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

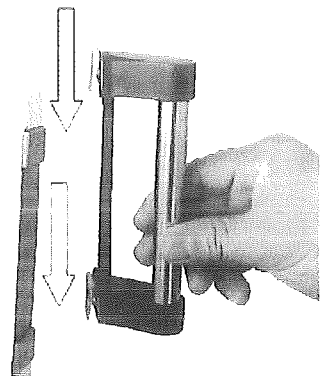
Lesen Sie die Anleitung sorgfältig. Diese Informationen sind für den Gebrauch des vertikalen Grills notwendig.

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, dass Gerät probeweise einzuschalten und so Produktionsrückstände zu entfernen. Stecken Sie den Netzstecker in eine 120V-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.

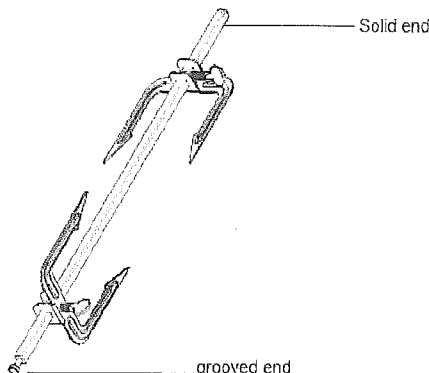


**Der Grill schalten Sie nicht ein bevor die Tür geschlossen und das Licht ausgegangen ist.**

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). Ist die Zeit mehr als 1 Stunde, stellen Sie den Regler auf "Stay On" und kontrollieren das Gerät nach Ablauf der Zubereitungszeit.
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

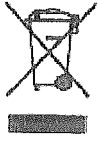


**Achtung:** Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs und bleiben auch danach heiß! Legen Sie nichts auf das Gerät. Tragen Sie immer schützende, isolierende Ofenhandschuhe wenn Sie Gegenstände in das Gerät legen oder entnehmen. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Tropfschale.



**Der Grill schalten Sie 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.



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.ºº und 17.ºº Uhr Verfügung (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreis max. 0,42 €/Min.) Auch können Sie sich über [www.serviceclub.info](http://www.serviceclub.info) mit uns in Verbindung setzen.