

SILVER CREST®



MULTIFUNKTIONSGRILL/MULTI-PURPOSE GRILL/ GRIL MULTIFONCTION SMEG 1600 A1

(DE) (AT) (CH)

MULTIFUNKTIONSGRILL

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

MULTI-PURPOSE GRILL

User manual

(FR) (BE)

GRIL MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(NL) (BE)

MULTIFUNCTIONELE GRILL

Gebruiksaanwijzing

(PL)

GRILL WIELOFUNKCYJNY

Instrukcja obsługi

(CZ)

MULTIFUNKČNÍ GRIL

Návod na obsluhu

(SK)

MULTIFUNKČNÝ GRIL

Návod na obsluhu

(ES)

PARRILLA MULTIFUNCIONAL

Manual de instrucciones

(DK)

MULTIFUNKTIONSGRILL

Betjeningsvejledning

(IT)

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

(HU)

MULTIFUNKCIÓS GRILL

Használati útmutató

(SI)

MULTIFUNKCIJSKI ŽAR

Navodila za uporabo

(HR)

MULTIFUNKCIONALNI ROŠTILJ

Upute za uporabu

(RO)

GRĂȚAR MULTIFUNCȚIONAL

Instrucțiuni de utilizare

(BG)

МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

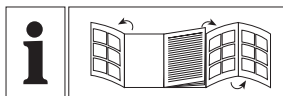
IAN 439956_2207

(DE)

(PL)

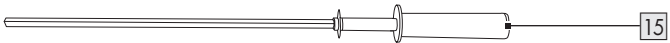
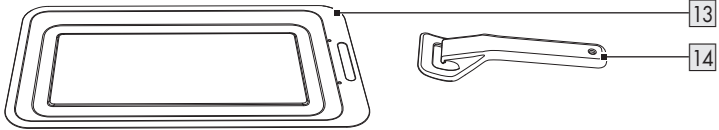
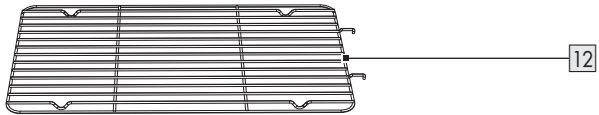
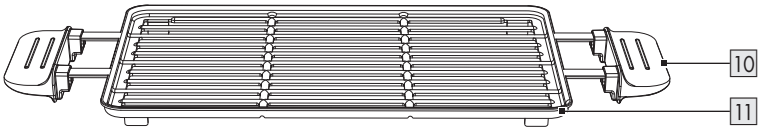
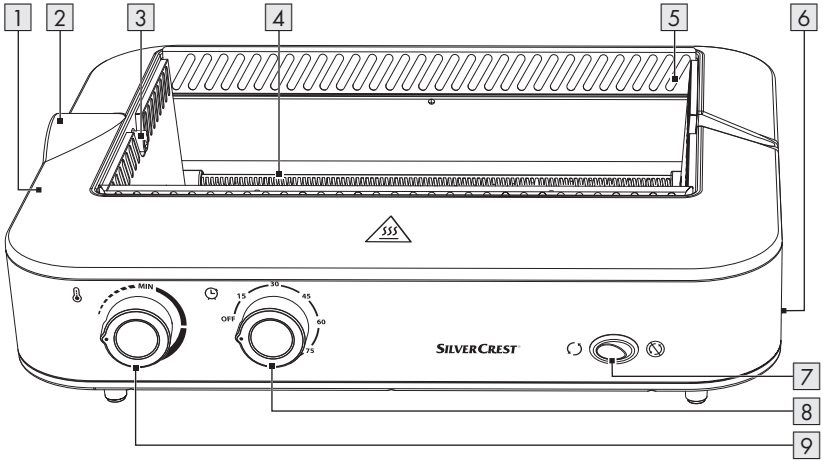
(CZ)

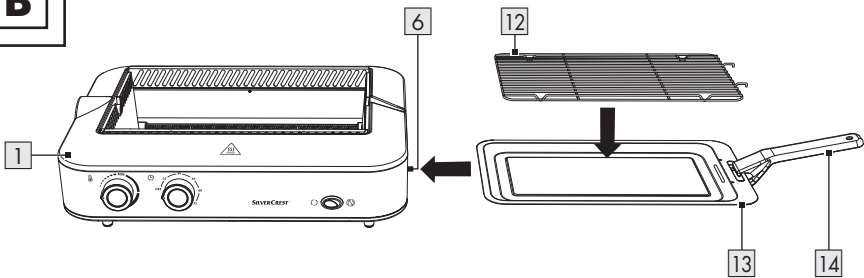
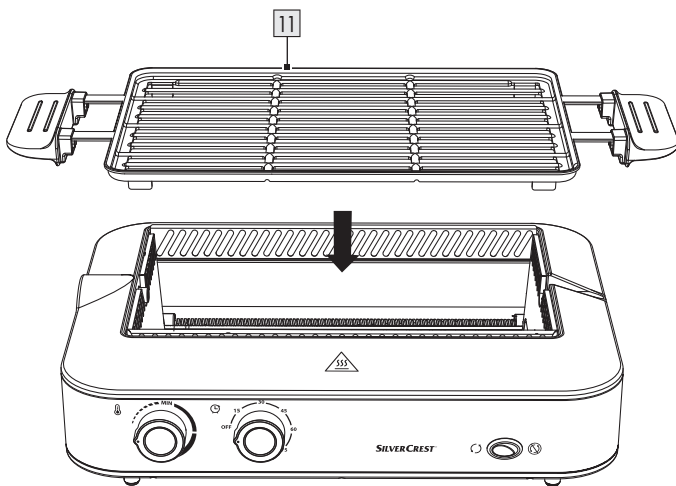
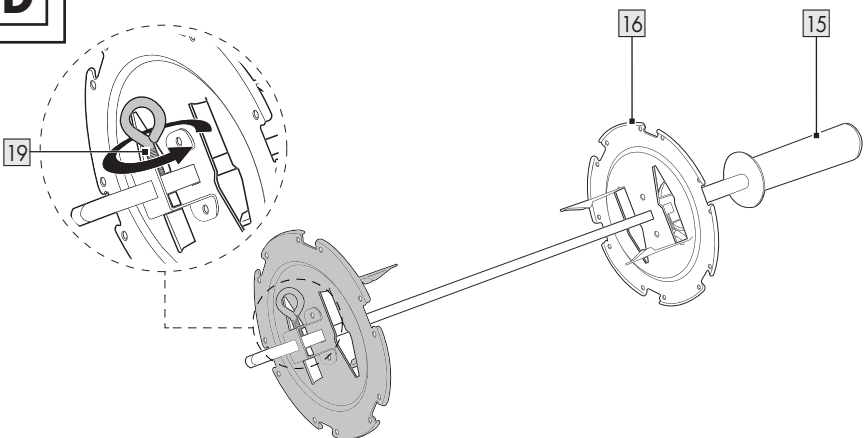
(HU)

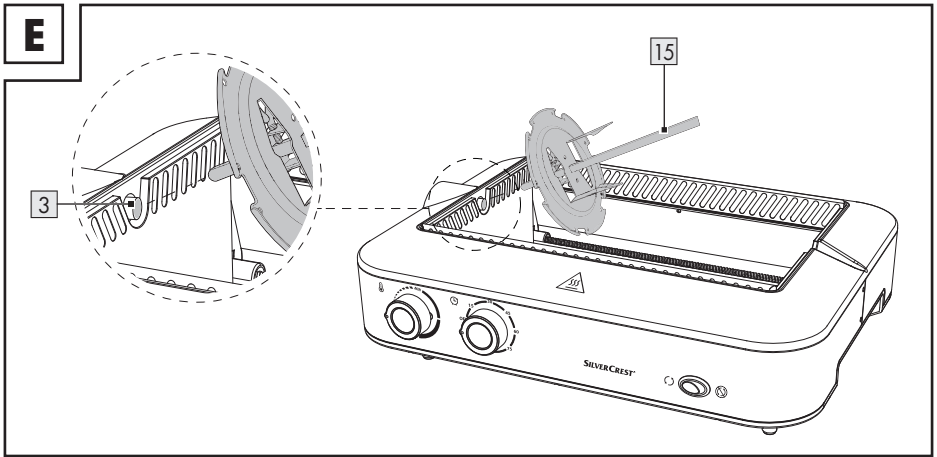
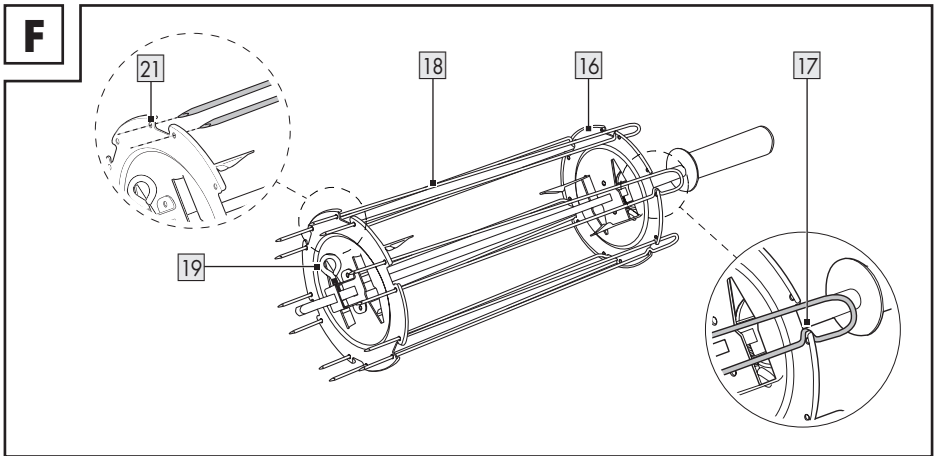
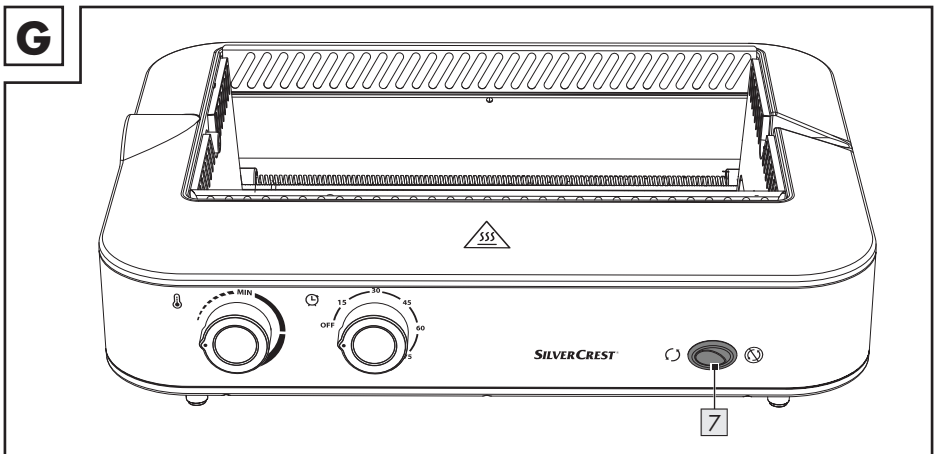


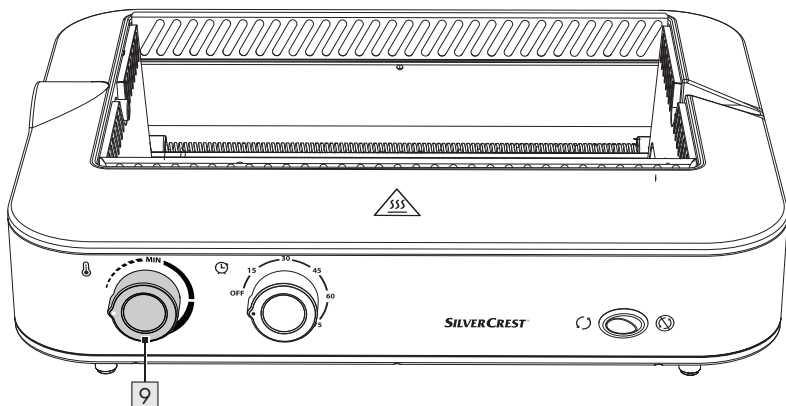
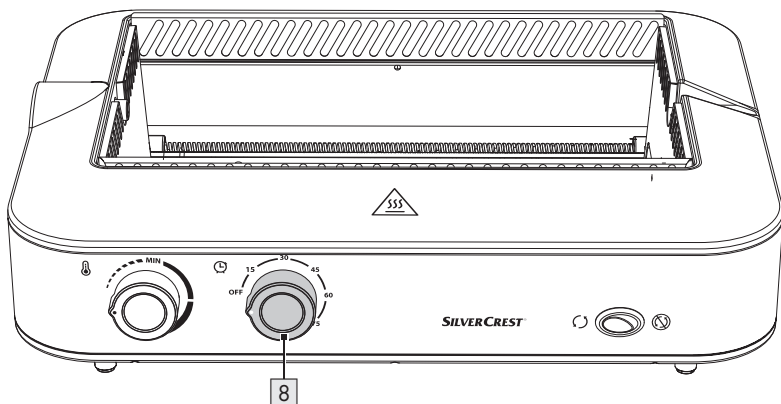
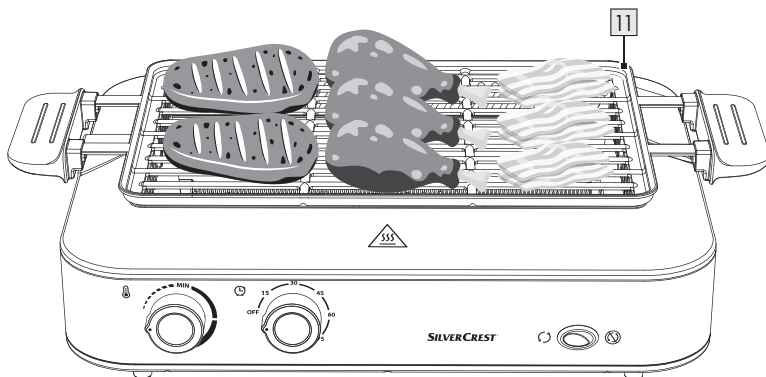
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	7
GB/IE	User manual	Page	26
FR/BE	Mode d'emploi	Page	43
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	63
PL	Instrukcja obsługi	Strona	81
CZ	Návod na obsluhu	Strana	100
SK	Návod na obsluhu	Strana	117
ES	Manual de instrucciones	Página	134
DK	Betjeningsvejledning	Side	153
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	170
HU	Használati útmutató	Oldal	187
SI	Navodila za uporabo	Stran	205
HR	Upute za uporabu	Stranica	223
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	240
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	257
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	278

A

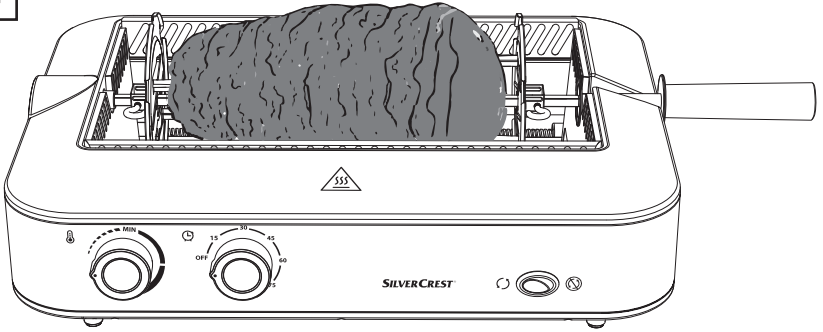


B**C****D**

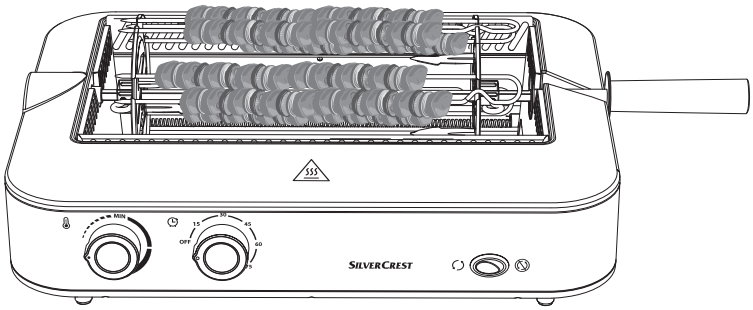
E**F****G**

H**I****J**

K



L



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	8
Einleitung	Seite	9
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	9
Lieferumfang	Seite	9
Liste der Teile	Seite	9
Technische Daten	Seite	10
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	10
Inbetriebnahme	Seite	14
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	14
Produkt aufstellen	Seite	15
Verwendung	Seite	15
Grillen mit Grillrost	Seite	16
Grillen mit Rotisserie	Seite	16
Grillen mit Spießen	Seite	17
Ausschalten	Seite	18
Garzeiten	Seite	18
Rezepte	Seite	19
Grillspieße mit Rindfleisch und Gemüse	Seite	19
Grillspieße mit Garnelen	Seite	19
Grillspieße mit Hähnchen	Seite	20
Grillspieße mit Ananas	Seite	21
Gegrilltes Lachsfilet	Seite	21
Gebratenes Hähnchen	Seite	21
Fehlerbehebung	Seite	22
Reinigung	Seite	23
Lagerung	Seite	24
Entsorgung	Seite	24
Garantie	Seite	25
Abwicklung im Garantiefall	Seite	25
Service	Seite	25

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	<p>GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)</p>		<p>INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>
	<p>WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)</p>		<p>VORSICHT! Heiße Oberfläche!</p>
	<p>VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)</p>		<p>Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.</p>
	<p>ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)</p>		<p>Verwenden Sie das Produkt nur in Innenräumen.</p>
	<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>		<p>Symbol für Schutzerde</p>
	<p>Die Teile 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 und 20 sind spülmaschinengeeignet.</p>		<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>
 	<p>Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen</p>		<p>Scannen, um die Online-Anleitung zu erhalten.</p>

MULTIFUNKTIONSGRILL

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Multifunktionsgrills, im Folgenden nur „Produkt“ genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Bedienung und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Bedienung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie zu diesem Zweck aufmerksam die folgenden Anweisungen bezüglich Bedienung und die Sicherheitshinweise.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Produkt ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln bestimmt. Das Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

● **Lieferumfang**

- 1 Basiseinheit
- 1 Grillrost
- 1 Auffanggitter
- 1 Fettauffangschale
- 1 Griff für Fettauffangschale
- 1 Rotisseriesstab
- 2 Fixierscheiben
- 6 Spieße
- 2 Ringschrauben
- 1 Kebabmesser
- 1 Kurzanleitung

● **Liste der Teile**

Schlagen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

(Abb. A)

- 1 Basiseinheit
- 2 Motoreinheit
- 3 Führungsloch (für Rotisseriesstab)
- 4 Infrarot-Heizelemente
- 5 Lüftungsschlitze
- 6 Schiene für Fettauffangschale
- 7 Ein-/Aus-Schalter ⏻ ⏹ (für Rotisserie)
- 8 Zeitregler ⌚
- 9 Temperaturregler 🌡
- 10 Grillrostgriff
- 11 Grillrost
- 12 Auffanggitter
- 13 Fettauffangschale
- 14 Griff für Fettauffangschale
- 15 Rotisseriesstab
- 16 Fixierscheibe mit 2 Spießen (2×)
- 17 Einkerbung
- 18 Spieß (6×)
- 19 Ringschraube (2×)
- 20 Kebabmesser

(Abb. F)

- 21 Spießaufnahme

● Technische Daten

Modell:	SMEG 1600 A1
Eingangsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 600 W
Gewicht:	ca. 3,8 kg
Abmessungen (B × T × H):	ca. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grillrost (B × T × H):	ca. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Fettauffangschale (B × T × H):	ca. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Auffanggitter (B × T × H):	ca. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Kebabmesser (L):	ca. 205 mm (Klinge) ca. 325 mm (Gesamtlänge)
Länge der Anschlussleitung:	ca. 120 cm
Heiztemperatur:	90 °C bis 240 °C
Schutzklasse:	I
Timer (min./max.):	0 min bis 90 min
Umdrehungen/Minute (Rotisserie):	3 min ⁻¹
Timer-Signalton:	ja
Entnehmbare Fettauffangschale:	ja
Überhitzungsschutz:	ja



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

- Das Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Produkt und den Zubehörteilen spielen.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Keabmesser spielen.
 - Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
 - Kinder unter 8 Jahren sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Halten Sie das Produkt von Haustieren fern.
 - Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und führen Sie keine anderen Tätigkeiten aus.
 - Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Risiken hin!
- ⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder falsche Bedienung können einen Stromschlag verursachen.
- Schließen Sie das Produkt ausschließlich in Innenräumen und nur an eine vorschriftsmäßig installierte 230 V~ Steckdose an.
 - Schließen Sie das Produkt nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
 - Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder die Anschlussleitung bzw. der Netzstecker defekt ist.

- Wenn die Anschlussleitung des Produkts beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine technisch qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe „Service“). Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Produkt befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Es dürfen keine Veränderungen am Produkt durchgeführt werden!
- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Tauchen Sie weder die Basiseinheit des Produkts noch die Anschlussleitung oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie die Anschlussleitung nicht als Tragegriff.
- Halten Sie das Produkt, den Netzstecker und die Anschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie die Anschlussleitung nicht und legen Sie sie nicht über scharfe Kanten.

- Führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten am Produkt durch (wie z. B. Reinigung).
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Feuchträumen.
- Lagern Sie das Produkt so, dass es nicht in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie nicht nach dem Produkt, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Produkt hineinstecken.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn Rauch aus dem Produkt austritt.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, wenn eine Störung auftritt und bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.

⚠️ WARNUNG!

Verbrennungs- und Verletzungsrisiko!

Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während des Betriebs!

- Das Produkt wird an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
- Halten Sie Kinder vom Produkt fern.
- Das Produkt darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand zum Produkt von 50 cm zu jeder Seite ein.

⚠️ WARNUNG!

Holzkohle oder ähnliche leicht entzündbare Brennstoffe dürfen nicht mit diesem Produkt verwendet werden.

- Nicht auf hitzeempfindliche oder brennbare Oberflächen stellen. Sie könnten sich verformen.

⚠️ WARNUNG!

Erbblindungsrisiko!

Die falsche Verwendung des Produkts kann zu Augenschäden oder zur völligen Erblindung führen.

- Schauen Sie nicht direkt oder mit optischen Instrumenten in das Infrarot-Heizelement!
- Das Infrarot-Heizelement kann nicht ersetzt werden!

⚠️ VORSICHT!

Beschädigungsrisiko! Brandrisiko!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Stellen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Produkt nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).
- Bringen Sie die Anschlussleitung nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Produkts Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben.
- Tauchen Sie das Produkt zum Reinigen nicht in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Produkt kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit der Fettauffangschale.

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Produkt beschädigt werden. Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.

2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts (siehe „Reinigung“).
5. Um Produktionsrückstände zu verbrennen, heizen Sie das Produkt 10 Minuten auf maximaler Stufe vor. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.

● Produkt aufstellen

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko!

- Der unsachgemäße Umgang mit dem Produkt kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.
- Das Messer, die Spieße und sonstige Metallteile der Rotisserie sind sehr scharf.

⚠ WARNUNG! Brandrisiko! Das Produkt muss auf einem hitzefesten und stabilen Untergrund aufgestellt werden.

📌 INFO:

- Stellen Sie das Produkt so auf, dass ausreichend Platz zur einfachen Entnahme der Fettauffangschale **13** besteht.
 - Stellen Sie das Produkt immer waagrecht auf.
1. Stellen Sie die Basiseinheit **1** so auf, dass genügend Platz vorhanden ist. Platzieren Sie das Produkt nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.
 2. Legen Sie das Auffanggitter **12** in die Fettauffangschale **13**. Richten Sie die 2 Haken des Auffanggitters an den 2 Einkerbungen der Fettauffangschale aus.

3. Halten Sie die Fettauffangschale **13** am Griff **14** fest (Abb. B). Schieben Sie die Fettauffangschale in die Schiene **6** an der rechten Unterseite der Basiseinheit **1**.

● Verwendung

⚠ VORSICHT! Verbrennungs- und Verletzungsrisiko!

- Das Produkt und dessen Zubehör werden an allen Oberflächen extrem heiß. Berührung kann zu schweren Verbrennungen führen.
- Reinigen Sie das Produkt und das Zubehör nach jeder Verwendung. Verbleibende Fett- und Lebensmittelreste können sich entzünden und einen Brand verursachen.
- Legen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel o. Ä. auf den Grillrost **11**. Diese können sich aufheizen und zu Verbrennungen führen.
- Prüfen Sie das Produkt vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Produkts während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie das Produkt und seine Zubehöreile bei Betrieb ausschließlich mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen an. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Risiken hin!
- Das Produkt kann auch nach dem Abschalten noch heiß sein!
- Halten Sie sich von austretendem Dampf fern.
- Fassen Sie die Fettauffangschale **13** nicht mit bloßen Händen an, nachdem Sie den Grillvorgang beendet haben. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Fettauffangschale immer hitzebeständige Spezialhandschuhe. Achten Sie auf herausschwappendes Fett! Verletzungsrisiko!
- Verdecken Sie nicht die Lüftungsschlitze **5**. Das Produkt kann andernfalls überhitzen und zerstört werden.

- Überfüllen Sie den Grillrost **11** oder die Rotisserie nicht.
- Ziehen Sie nach jeder Verwendung den Netzstecker aus der Steckdose.

i INFO:

- Der Ein-/Aus-Schalter **7** steuert lediglich die Rotisserie. Das Produkt startet den Heizvorgang erst, wenn die gewünschte Temperatur und Dauer eingestellt wurden.
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz zum problemlosen Herausziehen der Fettauffangschale **13** um das Produkt besteht.
- **Überfüllen Sie die Fettauffangschale **13** nicht!** Die Fettauffangschale besitzt ein max. Fassungsvermögen von ca. 300 ml. Prüfen Sie während des Betriebs regelmäßig den Füllstand der Fettauffangschale. Sollte das Maximum erreicht, der Grillvorgang jedoch nicht abgeschlossen sein, stoppen Sie den Betrieb und entfernen Sie den Grillrost **11**, die Rotisserie oder Spieße **18** mit dem Grillgut. Nun können Sie die Fettauffangschale vorsichtig entleeren. Anschließend schieben Sie diese wieder in das Produkt. Verwenden Sie stets den Griff **14**, wenn Sie die Fettauffangschale entnehmen oder einsetzen. Legen Sie den Grillrost, die Rotisserie oder Spieße mit Grillgut auf das Produkt. Der Grillvorgang kann nun fortgesetzt werden.

● Grillen mit Grillrost

1. Legen Sie den Grillrost **11** auf das Produkt (Abb. C).
2. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
3. Stellen Sie über den Temperaturregler **9** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (Abb. H).

4. Um das Produkt zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **8** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (Abb. I). Das Produkt beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und das Produkt startet den Heizvorgang.
5. Legen Sie das Grillgut nun auf den Grillrost **11** (Abb. J).
6. Wenden Sie das Grillgut regelmäßig.
7. Nach Ablauf des Timers schalten sich die Infrarot-Heizelemente **4** automatisch ab. Sie können den Grillvorgang auch vorzeitig beenden, indem Sie den Zeitregler **8** in die Position **OFF** (aus) stellen. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **8** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
8. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **13** mit dem Griff **14**.

● Grillen mit Rotisserie

- Das Kebabmesser **20** ist sehr scharf!

i INFO: Beide Fixierscheiben **16** sind identisch. Daher macht es keinen Unterschied, in welcher Reihenfolge Sie diese verwenden.

1. Schieben Sie eine der Fixierscheiben **16** bis ans Ende des Rotisseriesstabes **15**. Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung Mitte des Rotisseriesstabes zeigen (Abb. D).
2. Stellen Sie die Fixierscheibe **16** mit Hilfe der Ringschraube **19** fest (Abb. D).
3. Schieben Sie das Grillgut auf den Rotisseriesstab **15**.

4. Schieben Sie die zweite Fixierscheibe **16** bis zum Ende des Grillguts auf den Rotisseriesstab **15**. Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung des Grillguts zeigen. Fixieren Sie das Grillgut beidseitig mit Hilfe der abstehenden Spieße der Fixierscheibe.
- i** **INFO:** Um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten, richten Sie das Grillgut mittig auf dem Rotisseriesstab **15** aus.
5. Stellen Sie die Fixierscheibe **16** mit Hilfe der Ringschraube **19** fest.
6. Führen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Führungsloch **3** (Abb. E).
7. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
8. Stellen Sie über den Temperaturregler **9** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (Abb. H).
9. Um das Produkt zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **8** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (Abb. I). Das Produkt beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und das Produkt startet den Heizvorgang.
10. Um die Rotisserie zu starten, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7** (Abb. G).

i **INFO:**

- Sie können mit Hilfe des Rotisseriesstabes **15** auch einen Kebabspieß grillen (Abb. K). Das gegrillte Fleisch können Sie mit dem Kebabmesser **20** direkt vom Spieß abschneiden. Das abgeschnittene Fleisch fällt auf das Auffanggitter **12** und kann anschließend entnommen werden.
- Überladen Sie das Auffanggitter **12** nicht, damit Sie die Fettauffangschale **13** problemlos entnehmen können.

11. Nach Ablauf des Timers schalten sich die Infrarot-Heizelemente **4** automatisch ab. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **8** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
12. Wenn das Grillgut fertig ist, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7**, um die Rotisserie auszuschalten (Abb. G).
13. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **13** mit dem Griff **14**.

● Grillen mit Spießen

(Abb. L)

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko! Um Verletzungen durch die scharfen Metallteile zu vermeiden, montieren Sie die spitzen Enden der Spieße **18** nicht an der Griffseite.

i **INFO:** Beide Fixierscheiben **16** sind identisch. Daher macht es keinen Unterschied, in welcher Reihenfolge Sie diese verwenden.

1. Schieben Sie eine der Fixierscheiben **16** bis ans Ende des Rotisseriesstabes **15**. Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung Mitte des Rotisseriesstabes zeigen. Stellen Sie anschließend die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest (Abb. D).
2. Schieben Sie die zweite Fixierscheibe **16** ein Stück auf den Rotisseriesstab **15**. Achten Sie darauf, dass Sie den passenden Abstand für die Spieße wählen. Stellen Sie anschließend die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest.
3. Bestücken Sie die Spieße **18** mit dem Grillgut.
4. Führen Sie die spitzen Enden der Spieße **18** in die dafür vorgesehenen Spießaufnahmen **21** der Fixierscheibe **16** (Abb. F). Bei Bedarf lösen Sie die Ringschraube **19** einer Fixierscheibe noch einmal und richten Sie diese neu aus.

5. Anschließend können Sie das andere Ende der Spieße **18** mit den Einkerbungen **17** an der Fixierscheibe **16** einklemmen (Abb. F).
 6. Stellen Sie über den Temperaturregler **9** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (Abb. H).
 7. Um das Produkt zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **8** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (Abb. I). Das Produkt beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und das Produkt startet den Heizvorgang.
 8. Um die Rotisserie zu starten, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7** (Abb. G).
- i** **INFO:** Während des Grillens dreht sich nur der Rotisseriesstab **15**. Die Spieße **18** drehen sich nicht einzeln, sondern folgen der Bewegung des Rotisseriestabs.
9. Nach Ablauf des Timers schalten sich die Infrarot-Heizelemente **4** automatisch ab. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **8** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
 10. Wenn das Grillgut fertig ist, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7**, um die Rotisserie auszuschalten (Abb. G).
 11. Entnehmen Sie die Spieße **18** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen.
 12. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **13** mit dem Griff **14**.

- Drehen Sie den Zeitregler **8** in die Position **OFF** (aus).
- Wenn das Produkt ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Infrarot-Heizelemente **4** schalten sich ab.

● Garzeiten

- Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die Aufwärmzeit des Produkts ist nicht berücksichtigt.
- Die Garzeit und -temperatur hängen von den Lebensmitteln ab (z. B. Fleisch oder Fisch, jeweilige Dicke, Temperatur etc.). Die Richtwerte orientieren sich an gekühlten, nicht gefrorenen Lebensmitteln.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.

Grillgut	Grillzeit
Schwein	ca. 13-16 min
Rind (Steak)	ca. 10-12 min
Geflügel (Hähnchenbrust)	ca. 15-20 min
Burger-Patties	ca. 10-15 min
Fisch	ca. 8-18 min
Garnelen	ca. 12-14 min
Würstchen und Fleischspieß	ca. 12-18 min
Gemüsespieß	ca. 10 min
Maiskolben	ca. 15-20 min

● Ausschalten

- i** **INFO:** Das akustische Signal bei Ablauf des Timers ertönt eventuell nicht, falls Sie den Zeitregler **8** auf eine Zeit von weniger als 15 Minuten eingestellt haben. Um sicherzustellen, dass das akustische Signal ertönt, drehen Sie den Zeitregler **8** auf eine Zeit über 15 Minuten hinaus und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.

● **Rezepte**

● **Grillspieße mit Rindfleisch und Gemüse**

 30 min

 x 4









Vorbereitungszeit: 15 min




Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 450 g Rindfleisch (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 1 Tasse Pilze
- 1 Grüne Paprikaschote (entkernt und in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 1 Rote Zwiebel (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 2 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 EL Butter
- 1 TL Knoblauch (gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Stecken Sie Rindfleisch, Pilze, Paprika und rote Zwiebeln auf die Spieße **18**.
2. Fleisch und Gemüse mit Olivenöl bestreichen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.
4. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
5. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
6. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
7. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.

8. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
9. Schmelzen Sie die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze. Fügen Sie den Knoblauch hinzu und kochen Sie ihn 1 Minute lang.
10. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, rühren Sie die Petersilie unter und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
11. Die Spieße mit der Knoblauchbutter bestreichen und dann servieren.

● **Grillspieße mit Garnelen**

 50 min

 x 4

Vorbereitungszeit: 5 min

Marinierzeit: 30 min












Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 450 g Große Garnelen (geschält und entdarmt)
- 40 ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- ¾ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Italienisches Gewürz
- 2 TL Knoblauch (gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 4 Zitronenspalten zum Servieren

Zubereitung

1. Geben Sie Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, italienisches Gewürz und Knoblauch in einen wiederverschließbaren Kunststoffbeutel. Verschließen und schütteln, um alles zu vermischen.
2. Geben Sie die Garnelen in den Beutel und verschließen Sie ihn. Durch Schwenken gleichmäßig mit der Marinade vermischen. 30 Minuten lang marinieren.
3. Stecken Sie die Garnelen auf die Spieße **18**.
4. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.

5. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
7. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
8. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.
9. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
10. Entfernen Sie nach Ablauf des Timers die Spieße **18** vom Produkt. Die Garnelen sind fertig gegrillt, sobald beide Seiten rosa und undurchsichtig sind.
11. Mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.

● Grillspieße mit Hähnchen

 95 min

 x 4

Vorbereitungszeit: 20 min

Marinierzeit: 60 min












Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 450 g Hühnerbrust ohne Knochen und Haut (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 40 ml Olivenöl
- 1/3 Tasse Sojasoße
- 1/4 Tasse Honig
- 1 TL Knoblauch (gehackt)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Rote Paprikaschote (in 2 cm große Stücke geschnitten)

- 1 Gelbe Paprikaschote (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 2 Kleine Zucchini (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 1 Rote Zwiebel (in 1 cm große Stücke geschnitten)
- 1 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Geben Sie Olivenöl, Sojasoße, Honig, Knoblauch, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel. Mit dem Schneebesen verrühren.
2. Geben Sie Hähnchen, Paprika, Zucchini und rote Zwiebeln in die Schüssel. Durchschwenken, um die Marinade zu verteilen.
3. Abdecken und für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Stecken Sie Hähnchen und Gemüse auf die Spieße **18**.
5. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.
6. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
7. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
8. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
9. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.
10. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
11. Entfernen Sie nach Ablauf des Timers die Spieße **18** vom Produkt.
12. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

● Grillspieße mit Ananas

 25 min

 x 6












Vorbereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 1 Ananas (geschält, entkernt und in 2 cm dicke Scheiben geschnitten)
- ¼ Tasse Butter (geschmolzen)
- ¼ Tasse Hellbrauner Zucker
- ¼ TL Zimt

Zubereitung

1. Verquirlen Sie braunen Zucker, Butter und Zimt in einer kleinen Schüssel.
2. Bestreichen Sie jede Ananasscheibe von beiden Seiten mit der braunen Zuckermischung.
3. Stecken Sie die Ananas auf die Spieße **18**.
4. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.
5. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
7. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
8. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.
9. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
10. Entfernen Sie nach Ablauf des Timers die Spieße **18** vom Produkt.
11. Die Ananasscheiben sind goldbraun und bereit zum Servieren.

● Gebrilltes Lachsfilet

 50 min

 x 3

Vorbereitungszeit: 5 min



Marinierzeit: 30 min

Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 3 Lachsfilet
- 2 TL Salz
- 2 TL Gemischte Kräuter (gehackt)
- 2 TL Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Marinieren Sie die Lachsfilets mit Salz, gemischten Kräutern und schwarzem Pfeffer. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Legen Sie den Grillrost **11** auf das Produkt.
3. Legen Sie die Lachsfilets auf den Grillrost **11**.
4. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten.
5. Wenden Sie die Lachsfilets nach 7,5 Minuten.
6. Prüfen Sie nach Ablauf des Timers, ob die Lachsfilets gut gegart sind. Nehmen Sie die Lachsfilets vom Grillrost **11** und servieren Sie sie.

● Gebratenes Hähnchen

 120 min

 x 4

Vorbereitungszeit: 15 min

Marinierzeit: 60 min

Kochzeit: 45 min

Zutaten

- 1300 g Ganzes Hähnchen
- 20 ml Olivenöl
- 1 EL Koscheres Salz
- 2 EL Frische Thymianblätter (gehackt) oder
- 1 EL Getrockneter Thymian
- 1 EL Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Hals und Innereien aus dem Hähnchen entfernen, falls enthalten.
2. Reiben Sie das Hähnchen rundherum mit Olivenöl ein.
3. Mischen Sie Salz, Pfeffer und Thymian in einer kleinen Schüssel. Bestreuen Sie das Hähnchen damit.
4. Stecken Sie eine Fixierscheibe **16** auf den Rotisseriesstab **15**.
5. Setzen Sie das Hähnchen ein.
6. Setzen Sie eine weitere Fixierscheibe **16** in den Rotisseriesstab **15** ein, um das Hähnchen in der mittleren Position zu fixieren.
7. Führen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
8. Drehen Sie den Temperaturregler **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf **8** auf 45 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf die Position **⏻**, um die Rotisserie zu starten.
9. Nehmen Sie nach Ablauf des Timers das Hähnchen aus dem Produkt. Das Hähnchen ist nun goldbraun und kann serviert werden.






● Fehlerbehebung

⚠ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko! Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko! Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Produkt durch. Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe „Service“).

Fehler	Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
	Das Produkt war zu lange in Betrieb. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
	Die Infrarot-Heizelemente 4 sind beschädigt.	Das Produkt ist beschädigt. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).
	Der Zeitregler 8 wurde nicht betätigt.	Stellen Sie zuerst die gewünschte Temperatur über den Temperaturregler 9 ein. Anschließend drehen Sie den Zeitregler 8 im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Grillzeit einzustellen.

Fehler	Ursache	Lösung
Das Produkt erreicht die eingestellte Temperatur nicht.	Die Infrarot-Heizelemente 4 sind beschädigt.	Das Produkt ist beschädigt. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).
	Der Temperaturregler  9 ist defekt.	
Die Zeit kann nicht eingestellt werden.	Der Zeitregler  8 ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).
Das Grillgut fällt von der Rotisserie.	Die Fixierscheiben 16 sind nicht ausreichend zusammengeschoben.	Schieben Sie die Fixierscheiben 16 weiter zueinander (Abb. D).
Die Rotisserie dreht sich schwerfällig.	Die Rotisserie ist zu voll beladen.	Überladen Sie die Rotisserie nicht.
Die Rotisserie dreht sich nicht.	Die Rotisserie ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter   7 auf  .
	Die Rotisserie ist blockiert.	Überprüfen Sie die Auflagefläche der Rotisserie und entfernen Sie ggf. Blockaden.

● **Reinigung**

⚠️ WARNUNG! Kurzschlussrisiko! In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Basiseinheit **1** des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Lassen Sie das Produkt vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko! Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehöreile nach jeder Verwendung, da es sonst zu Funktionsstörungen und/oder Verschleiß kommen kann.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese Objekte können die Oberflächen beschädigen.
 - Geben Sie die Basiseinheit **1** des Produkts nicht in die Spülmaschine. Das Produkt wird dadurch irreparabel beschädigt.
 - Reinigen Sie alle abnehmbaren Zubehöreile mit haushaltsüblichem Spülmittel und spülen Sie sie mit Wasser vollständig ab.
 - Nach der Reinigung müssen das Produkt und der Netzstecker vollständig getrocknet sein.
1. Reinigen Sie die Basiseinheit **1** und den Grillbereich mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
 2. Die folgenden Teile können in der Spülmaschine oder mit Spülmittel gereinigt werden:

- Grillrostgriff **10**
- Grillrost **11**
- Auffanggitter **12**
- Fettaufangschale **13**
- Griff für Fettaufangschale **14**
- Rotisseriesab **15**
- Fixierscheibe mit 2 Spießen **16**
- Spieß **18**
- Ringschraube **19**
- Kebabmesser **20**

3. Trocknen Sie anschließend alle Teile vollständig ab und entfernen Sie alle Spülmittelreste.

● Lagerung

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Lagern Sie das Produkt nicht neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie die Anschlussleitung nicht.
- Alle Zubehöerteile müssen vor dem Aufbewahren vollständig trocken sein. Verstauen Sie das Produkt nur in trockenem Zustand.
- Bewahren Sie das Produkt stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem es vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf.

● Entsorgung

Verpackung:

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.

Produkt:



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 439956_2207) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbonn) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● **Service**

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page	27
Introduction	Page	27
Intended use	Page	28
Scope of delivery	Page	28
Parts list	Page	28
Technical data	Page	28
General safety instructions	Page	29
First set-up of the product	Page	32
Unpacking the product and basic cleaning	Page	32
Setting up the product	Page	33
Usage	Page	33
Grilling with cooking grate	Page	34
Grilling with rotisserie	Page	34
Grilling with skewers	Page	35
Switching off	Page	36
Cooking times	Page	36
Recipes	Page	36
Grilled skewers with beef and vegetables	Page	36
Grilled shrimp skewers	Page	37
Grilled chicken skewers	Page	37
Grilled pineapple skewers	Page	38
Grilled salmon fillet	Page	38
Roasted chicken	Page	39
Troubleshooting	Page	39
Cleaning	Page	40
Storage	Page	41
Disposal	Page	41
Warranty	Page	41
Warranty claim procedure	Page	42
Service	Page	42

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)		CAUTION! Hot surface!
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Before using the product for the first time, read the user manual carefully and keep it for future reference.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Use the product indoors only.
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		Symbol for protective earth
	The parts 10 , 11 , 12 , 13 , 14 , 15 , 16 , 18 , 19 and 20 are dishwasher-safe.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
	Safety information		Scan to get the online manual.
	Instructions for use		

MULTI-PURPOSE GRILL

● Introduction

Congratulations on the purchase of your new multi-purpose grill, hereafter referred to only as “the product”.

You have chosen a high-quality product. The user manual forms an integral part of this product. It contains important information on safety, operation and disposal. Prior to operation of the product, familiarise yourself with the product and all operation and safety notes. For this purpose, carefully read the following operation instructions and safety notes.

Only use the product as described and for the applications stated. Keep this manual in a safe place. If you hand the product on to third parties, all documentation must be passed on as well.

● Intended use

The product is intended for grilling food only. The product is intended for private use only, it is not suitable for commercial use.

Only use the product as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury. The product is not a child's toy.

The manufacturer or dealer accepts no liability for damage caused by improper or incorrect use.

● Scope of delivery

- 1 Base unit
- 1 Cooking grate
- 1 Collecting grid
- 1 Grease drip tray
- 1 Handle for grease drip tray
- 1 Rotisserie rod
- 2 Fixation discs
- 6 Skewers
- 2 Eye bolts
- 1 Kebab knife
- 1 Short manual





● Technical data

Model:	SMEG 1600 A1
Input voltage:	230 V~, 50 Hz
Power consumption:	1,600 W
Weight:	approx. 3.8 kg
Dimensions (W × D × H):	approx. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Cooking grate (W × D × H):	approx. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Grease drip tray (W × D × H):	approx. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Collecting grid (W × D × H):	approx. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Kebab knife (L):	approx. 205 mm (blade) approx. 325 mm (total length)

● Parts list

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the product.

(Fig. A)

- 1 Base unit
- 2 Motor unit
- 3 Feed hole (for rotisserie rod)
- 4 Infrared heating elements
- 5 Ventilation slots
- 6 Guide rail for grease drip tray
- 7 On/off switch   (for rotisserie)
- 8 Time adjustment knob 
- 9 Temperature adjustment knob 
- 10 Cooking grate handle
- 11 Cooking grate
- 12 Collecting grid
- 13 Grease drip tray
- 14 Handle for grease drip tray
- 15 Rotisserie rod
- 16 Fixation disc with 2 skewers (2×)
- 17 Notch
- 18 Skewer (6×)
- 19 Eye bolt (2×)
- 20 Kebab knife

(Fig. F)

- 21 Skewer intake

Mains cord length:	approx. 120 cm
Heating temperature:	90 °C to 240 °C
Protection class:	I
Timer (min./max.):	0 min to 90 min
Revolutions/minute (rotisserie):	3 min ⁻¹
Acoustic timer signal:	yes
Removable grease drip tray:	yes
Protection against overheating:	yes



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product and the accessories.
- Children shall not play with the kebab knife.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Do not let children play with the packaging foil. Children can get caught in it while playing and suffocate.

- Children under 8 years must be kept away from the product and the mains cord.
 - Keep the product away from pets.
 - Do not leave the product unattended during operation and do not carry out other activities.
 - Also point out the risks to other users!
- ⚠ WARNING! Risk of injuries!** Faulty electrical installation, excessive mains voltage or incorrect operation can cause an electric shock.
- Only connect the product indoors to a properly installed 230 V~ socket-outlet.
 - Only connect the product to an easily accessible socket-outlet so that you can quickly disconnect the product from the mains in the event of a fault.
 - Do not operate the product if it has visible damage or if the mains cord or mains plug is defective.
 - If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Do not open the housing, but leave the repair to specialists. Contact our customer service (see "Service"). Liability and warranty claims are excluded in the event of repairs carried out independently, modifications, improper connection or incorrect operation.
 - Only parts that correspond to the original appliance data may be used for repairs. There are electrical and mechanical parts in this product that are essential for protection against sources of danger.
 - No modifications may be made to the product!
 - The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Do not immerse the base unit of the product or the mains cord with mains plug in water or other liquids.

- Do not touch the mains plug with wet hands.
 - Do not pull the mains plug out of the socket-outlet by the mains cord, always grasp the mains plug.
 - Do not use the mains cord as a carrying handle.
 - Keep the product, mains plug and mains cord away from open fire and hot surfaces.
 - Lay the mains cord so that it does not become a tripping hazard.
 - Do not kink the mains cord and do not lay it over sharp edges.
 - Do not perform any other actions on the product during operation (e.g. cleaning).
 - Do not use the product in damp rooms.
 - Store the product in such a way that it cannot fall into a bathtub or sink.
 - Do not reach for the product if it has fallen into water. In such a case, disconnect the mains plug immediately.
 - Ensure that children do not insert any objects into the product.
 - Always disconnect the product from the mains supply if smoke is coming out of the product.
 - Always disconnect the product from the mains supply if you leave it unattended, if an error occurs and before cleaning.
 - Do not place any objects on the product.
- ⚠ WARNING! Risk of burns and injuries!** The product becomes very hot during use. Do not touch the product during operation!
- All surfaces of the product become extremely hot. Touching it will cause severe burns.
 - Keep children away from the product.
 - The product must not be moved during operation.
 - Keep a minimum distance to the product of 50 cm on each side.
- ⚠ WARNING!** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this product.
- Do not place on heat-sensitive or flammable surfaces. They could become deformed.

⚠ WARNING! Risk of blinding! Incorrect use of the product may cause eye damage or total blindness.

- Do not stare directly or with optical instruments into the infrared heating element!
- The infrared heating element cannot be replaced.

⚠ CAUTION! Risk of damage! Risk of fire! Improper handling of the product may result in damage to the product.

- Place the product on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the product at the edge of the work surface.
- Do not set up the product in the vicinity of flammable material.
- Protect the product from direct sunlight.
- Do not place the product on or near hot surfaces (e.g. hot plates, heater, etc.).
- Do not bring the mains cord in contact with hot parts.

- Do not use the product anymore if the plastic components of the product are cracked or deformed.

- Do not immerse the product in water for cleaning and do not use a steam cleaner. Otherwise the product can be damaged.

- Only use the product with the grease drip tray.

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

⚠ NOTICE! Risk of damage! If you open the packaging carelessly with a sharp knife or other pointed objects, the product may be damaged. Be very careful when opening.

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition. If any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use: Clean all parts of the product (see "Cleaning").
5. To burn off production residues, heat the product for 10 minutes at maximum level. Make sure that the room is well ventilated.

● Setting up the product

⚠ CAUTION! Risk of injury!

- Improper handling of the product can lead to serious injuries.
- The knife, skewers and other metal parts of the rotisserie are very sharp.

⚠ **WARNING! Risk of fire!** The product must be placed on a heat-resistant and stable surface.

❗ INFO:

- Set up the product so that there is sufficient space for easy removal of the grease drip tray [13].
 - Always set up the product horizontally.
1. Set up the base unit [1] so that there is enough space. Do not place the product directly in front of a wall or other objects.
 2. Place the collecting grid [12] in the grease drip tray [13]. Align the 2 hooks of the collecting grid with the 2 notches of the grease drip tray.
 3. Use the handle [14] to hold the grease drip tray [13] (Fig. B). Slide the grease drip tray into the guide rail [6] at the bottom right of the base unit [1].



● Usage

⚠ CAUTION! Risk of burns and injuries!

- The product and its accessories become extremely hot on all surfaces. Touching them will cause severe burns.
- Clean the product and the accessories after each use. Remaining grease and food residues can ignite and cause a fire.
- Do not put any knives, forks, spoons or similar on the cooking grate [11]. They can heat up and lead to burns.





- Check the product for damages before each use.
- Do not touch the hot parts of the product with bare hands during operation.
- Only touch the product and its accessories with special heat-resistant gloves during operation. Also make other users aware of the risks!
- The product may still be hot after it has been switched off!
- Stay away from escaping steam.
- Do not touch the grease drip tray [13] with bare hands after you have finished grilling. Always use special heat-resistant gloves when removing the grease drip tray. Watch out for grease spilling out! Risk of burns!
- Do not cover the ventilation slots [5]. Otherwise the product can overheat and be destroyed.
- Do not overload the cooking grate [11] or the rotisserie.
- Disconnect the mains plug from the socket-outlet after each use.

❗ INFO:






- The on/off switch   [7] only controls the rotisserie. The product starts heating only after the desired temperature and time have been set.
- Make sure that there is enough space around the product to pull out the grease drip tray [13] easily.

- **Do not overfill the grease drip tray** **13**! The grease drip tray has a max. capacity of approx. 300 ml. Check the filling level of the grease drip tray regularly during operation. If the maximum level has been reached before the cooking process is finished, stop the operation and remove the cooking grate **11**, the rotisserie or skewers **18** with food to grill. Now you can carefully empty the grease drip tray. Then slide it back into the product. Always use the handle **14** when removing or inserting the grease drip tray. Place the cooking grate, the rotisserie or skewers with food to grill on the product. The cooking process can now be continued.




● Grilling with cooking grate

1. Place the cooking grate **11** on the product (Fig. C).
2. Connect the mains plug to a suitable socket-outlet.
3. Set the desired temperature by rotating the temperature adjustment knob  **9** clockwise (Fig. H).
4. To start the product, set the desired time by rotating the time adjustment knob  **8** clockwise (Fig. I). The product starts ticking. The internal timer is now switched on and the product starts heating.
5. Place the food to be grilled on the cooking grate **11** (Fig. J).
6. Turn the grilled food regularly.
7. After the timer has elapsed, the infrared heating elements **4** switch off automatically. You can also end the grilling process earlier by rotating the time adjustment knob  **8** to **OFF** position. If you want to increase the grilling time, rotate the time adjustment knob  clockwise again to set the desired time.
8. After grilling is finished, remove the grease drip tray **13** with the handle **14**.

● Grilling with rotisserie

- The kebab knife **20** is very sharp!
- i** **INFO:** Both fixation discs **16** are identical. Therefore it does not matter in which order you use them.
1. Slide one of the fixation discs **16** to the end of the rotisserie rod **15**. The protruding spikes of the fixation disc must point towards the centre of the rotisserie rod (Fig. D).
 2. Tighten the fixation disc **16** using the eye bolt **19** (Fig. D).
 3. Push the food to be grilled onto the rotisserie rod **15**.
 4. Slide the second fixation disc **16** onto the rotisserie rod **15** as far as the end of the food to be grilled. The protruding spikes of the fixation disc must point towards the food to be grilled. Fix the food to be grilled on both sides with the protruding spikes of the fixation disc.
- i** **INFO:** To ensure even heat distribution, align the food to be grilled centrally on the rotisserie rod **15**.
5. Tighten the fixation disc **16** using the eye bolt **19**.
 6. Guide the rotisserie rod **15** into the feed hole **3** (Fig. E).
 7. Connect the mains plug to a suitable socket-outlet.
 8. Set the desired temperature by rotating the temperature adjustment knob  **9** clockwise (Fig. H).
 9. To start the product, set the desired time by rotating the time adjustment knob  **8** clockwise (Fig. I). The product starts ticking. The internal timer is now switched on and the product starts heating.
 10. To start the rotisserie, set the on/off switch   **7** to  (Fig. G).

i INFO:

- You can also grill a kebab skewer using the rotisserie rod **15** (Fig. K). You can cut off the grilled meat directly from the skewer with the kebab knife **20**. The cut meat falls onto the collecting grid **12** and can then be removed.
 - Do not overload the collecting grid **12** so that you can remove the grease drip tray **13** without any problems.
11. After the timer has elapsed, the infrared heating elements **4** switch off automatically. If you want to increase the grilling time, rotate the time adjustment knob  **8** clockwise again to set the desired time.
 12. When the grilled food is ready, set the on/off switch  **7** to  to switch off the rotisserie (Fig. G).
 13. After grilling is finished, remove the grease drip tray **13** with the handle **14**.





● Grilling with skewers

(Fig. L)




⚠ CAUTION! Risk of injuries! To avoid injuries from the sharp metal parts, do not mount the pointed ends of the skewers **18** on the handle side.

i INFO: Both fixation discs **16** are identical. Therefore it does not matter in which order you use them.




1. Slide one of the fixation discs **16** to the end of the rotisserie rod **15**. The protruding spikes of the fixation disc must point towards the centre of the rotisserie rod. After that, tighten the fixation disc using the eye bolt **19** (Fig. D).
2. Slide the second fixation disc **16** a little bit onto the rotisserie rod **15**. Make sure you choose the appropriate spacing for the skewers. After that, tighten the fixation disc using the eye bolt **19**.
3. Load the skewers **18** with the food to be grilled.

4. Insert the pointed ends of the skewers **18** into the skewer intakes **21** provided for this purpose on the fixation disc **16** (Fig. F). If necessary, loosen the eye bolt **19** of a fixation disc again and realign it.
5. Then you can clamp the other end of the skewers **18** with the notches **17** on the fixation disc **16** (Fig. F).
6. Set the desired temperature by rotating the temperature adjustment knob  **9** clockwise (Fig. H).
7. To start the product, set the desired time by rotating the time adjustment knob  **8** clockwise (Fig. I). The product starts ticking. The internal timer is now switched on and the product starts heating.
8. To start the rotisserie, set the on/off switch  **7** to  (Fig. G).

i INFO: Only the rotisserie rod **15** rotates during grilling. The skewers **18** do not rotate individually, but follow the movement of the rotisserie rod.

9. After the timer has elapsed, the infrared heating elements **4** switch off automatically. If you want to increase the grilling time, rotate the time adjustment knob  **8** clockwise again to set the desired time.
10. When the grilled food is ready, set the on/off switch  **7** to  to switch off the rotisserie (Fig. G).
11. Remove the skewers **18** with special heat-resistant gloves.
12. After grilling is finished, remove the grease drip tray **13** with the handle **14**.

● Switching off

- i** **INFO:** The signal tone for the expired timer may not sound if the time adjustment knob  **8** is set to a time of less than 15 minutes. To ensure that the signal tone sounds, rotate the time adjustment knob  to a time beyond 15 minutes and then back to the desired time.
- Rotate the time adjustment knob  **8** to the **OFF** position.
 - When the product is switched off, a signal tone sounds and the infrared heating elements **4** switch off.

● Cooking times

- The cooking times given are indicative only. The heating time of the product is not taken into account.
- The cooking time and temperature depend on the food (e.g. meat or fish, respective thickness, temperature, etc.). The guide values are based on chilled, non-frozen food.
- This product is not suitable for grilling breaded food.

Food to be grilled	Grilling time
Pork	approx. 13–16 min
Beef (steak)	approx. 10–12 min
Poultry (chicken breast)	approx. 15–20 min
Burger patties	approx. 10–15 min
Fish	approx. 8–18 min
Shrimps	approx. 12–14 min
Sausage and meat skewer	approx. 12–18 min
Vegetable skewer	approx. 10 min
Corn cob	approx. 15–20 min

● Recipes

● Grilled skewers with beef and vegetables

 30 min

 x 4












Preparation time: 15 min

Cooking time: 15 min

Ingredients

- 450 g Beef (cut into 2 cm pieces)
- 1 cup Mushrooms
- 1 Green bell pepper (seeded, cored, and diced into 2 cm pieces)
- 1 Red onion (cut into 2 cm pieces)
- 2 tsp Olive oil
- 1 dash Salt
- 1 dash Pepper
- 3 tbsp Butter
- 1 tsp Garlic (minced)
- 1 tbsp Parsley (chopped)

Preparation

1. Thread the beef, mushrooms, bell pepper and red onion onto the skewers **18**.
2. Brush the meat and vegetables with olive oil and season generously with salt and pepper.
3. Place the skewers **18** on the rotisserie rod **15** with fixation disc **16**.
4. Insert the rotisserie rod **15** into the product.
5. Rotate the temperature adjustment knob  **9** to **MAX** position and set the time adjustment knob  **8** to 15 minutes. Set the on/off switch   **7** to  position to start the rotisserie.
6. After 7.5 minutes, set the on/off switch   **7** to  position to stop the rotisserie.
7. Use heat-resistant gloves to take out the rotisserie rod **15**. Flip the skewers **18** for evenly cooking at both sides.
8. Insert the rotisserie rod **15** into the product. Set the on/off switch   **7** to  position to start the rotisserie.
9. Melt the butter in a small pan over medium heat. Add the garlic and cook for 1 minute.

- Remove the pan from the heat and stir in the parsley and salt and pepper to taste.
- Brush the garlic butter all over the skewers, then serve.

● Grilled shrimp skewers

 50 min









 x 4




Preparation time: 5 min
 Marinating time: 30 min
 Cooking time: 15 min

Ingredients

450 g Large shrimp (peeled and deveined)
 40 ml Olive oil
 2 tbsp Lemon juice
 ¾ tsp Salt
 ¼ tsp Pepper
 1 tsp Italian seasoning
 2 tsp Garlic (minced)
 1 tbsp Parsley (chopped)
 4 Lemon wedges for serving

Preparation

- Put the olive oil, lemon juice, salt, pepper, Italian seasoning, and garlic in a resealable plastic bag. Seal and shake to combine.
- Add the shrimp to the bag and seal. Toss to coat evenly with the marinade. Marinate for 30 minutes.
- Thread the shrimp onto the skewers **18**.
- Place the skewers **18** on the rotisserie rod **15** with fixation disc **16**.
- Insert the rotisserie rod **15** into the product.
- Rotate the temperature adjustment knob  **9** to **MAX** position and set the time adjustment knob  **8** to 15 minutes. Set the on/off switch   **7** to  position to start the rotisserie.
- After 7.5 minutes, set the on/off switch   **7** to  position to stop the rotisserie.
- Use heat-resistant gloves to take out the rotisserie rod **15**. Flip the skewers **18** for evenly cooking at both sides.

- Insert the rotisserie rod **15** into the product. Set the on/off switch   **7** to  position to start the rotisserie.
- After the timer has elapsed, remove the skewers **18** from the product. The shrimp are done grilling once both sides are pink and opaque.
- Sprinkle with parsley and serve with lemon wedges.

● Grilled chicken skewers

 95 min

 x 4

Preparation time: 20 min
 Marinating time: 60 min
 Cooking time: 15 min

Ingredients

450 g Boneless, skinless chicken breasts (cut into 2 cm pieces)
 40 ml Olive oil
 ⅓ cup Soy sauce
 ¼ cup Honey
 1 tsp Garlic (minced)
 1 dash Salt
 1 dash Pepper
 1 Red bell pepper (cut into 2 cm pieces)
 1 Yellow bell pepper (cut into 2 cm pieces)
 2 Small zucchini (cut into 2 cm pieces)
 1 Red onion (cut into 1 cm pieces)
 1 tbsp Parsley (chopped)

Preparation

- Put the olive oil, soy sauce, honey, garlic and salt and pepper in a large bowl. Whisk to combine.
- Add the chicken, bell peppers, zucchini and red onion to the bowl. Toss to coat in the marinade.
- Cover and refrigerate for 60 minutes.
- Thread the chicken and vegetables onto the skewers **18**.
- Place the skewers **18** on the rotisserie rod **15** with fixation disc **16**.

6. Insert the rotisserie rod **15** into the product.
7. Rotate the temperature adjustment knob **9** to **MAX** position and set the time adjustment knob **8** to 15 minutes. Set the on/off switch **7** to **7** position to start the rotisserie.
8. After 7.5 minutes, set the on/off switch **7** to **7** position to stop the rotisserie.
9. Use heat-resistant gloves to take out the rotisserie rod **15**. Flip the skewers **18** for evenly cooking at both sides.
10. Insert the rotisserie rod **15** into the product. Set the on/off switch **7** to **7** position to start the rotisserie.
11. After the timer has elapsed, remove the skewers **18** from the product.
12. Sprinkle with parsley and serve.

● Grilled pineapple skewers

 25 min

 x 6

Preparation time: 10 min

Cooking time: 15 min

Ingredients

- 1 Pineapple (peeled, cored, and cut into 2 cm thick slices)
- ¼ cup Butter (melted)
- ¼ cup Light brown sugar
- ¼ tsp Cinnamon

Preparation

1. Whisk together the brown sugar, butter and cinnamon in a small bowl.
2. Brush the brown sugar mixture over both sides of each pineapple slice.
3. Thread the pineapple onto the skewers **18**.
4. Place the skewers **18** on the rotisserie rod **15** with fixation disc **16**.
5. Insert the rotisserie rod **15** into the product.
6. Rotate the temperature adjustment knob **9** to **MAX** position and set the time adjustment knob **8** to 15 minutes. Set the on/off switch **7** to **7** position to start the rotisserie.

7. After 7.5 minutes, set the on/off switch **7** to **7** position to stop the rotisserie.
8. Use heat-resistant gloves to take out the rotisserie rod **15**. Flip the skewers **18** for evenly cooking at both sides.
9. Insert the rotisserie rod **15** into the product. Set the on/off switch **7** to **7** position to start the rotisserie.
10. After the timer has elapsed, remove the skewers **18** from the product.
11. The pineapple slices are golden browned and ready for serving.

● Grilled salmon fillet

 50 min

 x 3

Preparation time: 5 min

Marinating time: 30 min

Cooking time: 15 min


Ingredients

- 3 Salmon fillet
- 2 tbsp Salt
- 2 tbsp Mixed herbs (chopped)
- 2 tbsp Black pepper

Preparation

1. Marinate the salmon fillets with salt, mixed herbs and black pepper. Wait for 30 minutes.
2. Place the cooking grate **11** on the product.
3. Place the salmon fillets on the cooking grate **11**.
4. Rotate the temperature adjustment knob **9** to **MAX** position and set the time adjustment knob **8** to 15 minutes.
5. Turn the salmon fillets after 7.5 minutes.
6. After the timer has elapsed, check if the salmon fillets are cooked well. Remove the salmon fillets from the cooking grate **11** and serve.

● Roasted chicken

 120 min

 x 4

Preparation time: 15 min

Marinating time: 60 min

Cooking time: 45 min

Ingredients


1300 g Whole chicken
 20 ml Olive oil
 1 tbsp Kosher salt
 2 tbsp Fresh thyme leaves (chopped)
 or
 1 tbsp Dried thyme
 1 tbsp Black pepper

Preparation










1. Remove neck and giblets from cavity of chicken if the chicken came with them.





● Troubleshooting

 **NOTICE! Risk of damage!** Improper handling of the product may result in damage to the product.

 **WARNING! Risk of injury!** Improper handling of the product may lead to injuries.

- Do not carry out any repairs on the product by yourself. Leave the repair to specialists.
- In case of faults not listed here, contact our customer service (see "Service").

2. Rub the chicken all over with olive oil.
3. Mix the salt, pepper, and thyme in a little bowl. Sprinkle it all over the chicken.
4. Place one fixation disc  onto the rotisserie rod .
5. Insert the chicken.
6. Place another fixation disc  into the rotisserie rod , to fix the chicken in the middle position.
7. Insert the rotisserie rod  into the product.
8. Rotate the temperature adjustment knob  to **MAX** position and set the time adjustment knob  to 45 minutes. Set the on/off switch  to  position to start the rotisserie.
9. After the timer has elapsed, remove the chicken from the product. The chicken is golden browned and ready for serving.

Fault	Cause	Solution
The product does not work	The mains plug is not plugged in.	Connect the mains plug to a suitable socket-outlet.
	The product has been operating too long. Overheating protection has been activated.	Pull the mains plug and allow the product to cool down for at least 30 minutes.
	The infrared heating elements  are damaged.	The product is damaged. Contact customer service (see "Service").
	The time adjustment knob  has not been rotated.	First set the desired temperature using the temperature adjustment knob  . Then rotate the time adjustment knob  clockwise to set the desired grilling time.

Fault	Cause	Solution
The product does not reach the set temperature.	The infrared heating elements 4 are damaged.	The product is damaged. Contact customer service (see "Service").
	The temperature adjustment knob 9 is defective.	
The time cannot be set.	The time adjustment knob 8 is defective.	Contact customer service (see "Service").
The food to be grilled is falling off the rotisserie.	The fixation discs 16 are not pushed together sufficiently.	Push the fixation discs 16 further towards each other (Fig. D).
The rotisserie rotates ponderously.	The rotisserie is overloaded.	Do not overload the rotisserie.
The rotisserie does not rotate.	The rotisserie is not switched on.	Set the on/off switch 7 to 7 (Fig. G).
	The rotisserie is blocked.	Check the support surface of the rotisserie and remove any blockages.

● **Cleaning**

⚠ WARNING! Risk of short-circuit!

Water or other liquids that have penetrated the housing can cause a short circuit.

- Do not immerse the base unit **1** of the product in water or other liquids.
- Do not let any water or other liquids get into the housing.
- Allow the product to cool down before each cleaning.

⚠ NOTICE! Risk of damage! Improper handling of the product may result in damage to the product.

- Clean the product and the accessories after each use, otherwise malfunctions and/or wear may occur.
- Do not use aggressive cleaning agents, brushes with metal or nylon bristles and sharp or metallic cleaning objects such as knives, metal sponges and the like. These objects can damage the surfaces.

- Do not place the base unit **1** of the product into a dishwasher. This will damage the product irreparably.
 - Clean all removable accessories with commercially available washing-up liquid and rinse them completely with water.
 - After cleaning the product and the mains plug must be completely dry.
1. Clean the base unit **1** and the cooking area with a damp cloth and a mild cleaning agent.
 2. The following parts can be cleaned in a dishwasher or with a cleaning agent:
 - Cooking grate handle **10**
 - Cooking grate **11**
 - Collecting grid **12**
 - Grease drip tray **13**
 - Handle for grease drip tray **14**
 - Rotisserie rod **15**
 - Fixation disc with 2 skewers **16**
 - Skewer **18**
 - Eye bolt **19**
 - Kebab knife **20**

3. Afterwards dry all parts completely and remove all washing-up liquid residues.

● Storage

⚠ NOTICE! Risk of damage! Improper handling of the product may result in damage to the product.

- Do not store the product next to a heat source.
- Do not kink or squeeze the mains cord.
- All accessories must be completely dry before storing. Only store the product when it is dry.
- Always store the product in a clean and dry place where it is protected from direct sunlight and inaccessible to children.
- Store the product in its original packaging.

● Disposal

Packaging:

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics/20-22: paper and fibreboard/80-98: composite materials.

Product:



FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



FR

Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



Contact your municipality for information on how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 439956_2207) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland
















Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	44
Introduction	Page	44
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	45
Contenu de l'emballage	Page	45
Liste des pièces	Page	45
Données techniques	Page	46
Consignes générales de sécurité	Page	46
Mise en service	Page	50
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	50
Positionnement du produit	Page	51
Utilisation	Page	51
Griller avec la grille de cuisson	Page	52
Griller avec la rôtissoire	Page	52
Griller avec les brochettes	Page	53
Éteindre	Page	54
Temps de cuisson	Page	54
Recettes	Page	55
Brochettes de bœuf et de légumes au barbecue	Page	55
Brochettes de crevettes	Page	55
Brochettes de poulet	Page	56
Brochettes d'ananas	Page	57
Filet de saumon grillé	Page	57
Poulet rôti	Page	57
Dépannage	Page	58
Nettoyage	Page	59
Rangement	Page	60
Mise au rebut	Page	60
Garantie	Page	61
Faire valoir sa garantie	Page	62
Service après-vente	Page	62

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! - Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque d'asphyxie)		INFO : Ce symbole avec ce signal important « Information » propose plus d'informations utiles.
	AVERTISSEMENT ! - Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)		PRUDENCE ! Surface chaude !
	PRUDENCE ! - Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (p. ex. risque de brûlure)		Avant d'utiliser le produit pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
	ATTENTION ! - Avertit d'éventuels dommages matériels (p. ex. risque de court-circuit)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur.
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Symbole pour terre de protection
	Les pièces 10 , 11 , 12 , 13 , 14 , 15 , 16 , 18 , 19 et 20 vont au lave-vaisselle.		Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.
 	Consignes de sécurité Instructions de manipulation		Scanner pour obtenir le guide en ligne.

GRIL MULTIFONCTION

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau gril multifonction, désigné uniquement par « produit » ci-dessous.

Vous avez choisi un produit d'excellente qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Ce document contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant l'utilisation du produit, familiarisez-vous avec le produit et toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. C'est pourquoi il est utile de lire attentivement les

instructions suivantes concernant l'utilisation et les consignes de sécurité.

Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués. Conservez ce document dans un endroit sûr. Remettez impérativement tous les documents en cas de transmission du produit à des tiers.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est exclusivement destiné à griller des aliments. Le produit convient uniquement à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales.

Utilisez le produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation s'apparente à un usage non conforme aux dispositions et est susceptible d'entraîner des dommages matériels ou corporels. Ce produit n'est pas un jouet.

Le fabricant et le revendeur ne sauraient en aucun cas être tenus responsables de tout dommage dû à une utilisation incorrecte ou non conforme aux dispositions.





● Contenu de l'emballage

- 1 Unité de base
- 1 Grille de cuisson
- 1 Grille de récupération
- 1 Bac de récupération des graisses
- 1 Poignée pour le bac de récupération des graisses
- 1 Broche pour rôtissoire
- 2 Rondelles de fixation
- 6 Brochettes
- 2 Vis à anneau
- 1 Couteau à kebab
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

(Fig. A)

- 1 Unité de base
- 2 Bloc moteur
- 3 Trou de guidage (pour broche pour rôtissoire)
- 4 Éléments chauffants infrarouges
- 5 Fente d'aération
- 6 Rails pour le bac de récupération des graisses
- 7 Interrupteur marche/arrêt   (pour la rôtissoire)
- 8 Minuterie 
- 9 Thermostat 
- 10 Poignée de la grille de cuisson
- 11 Grille de cuisson
- 12 Grille de récupération
- 13 Bac de récupération des graisses
- 14 Poignée pour le bac de récupération des graisses
- 15 Broche pour rôtissoire
- 16 Rondelle de fixation avec 2 brochettes (2×)
- 17 Encoche
- 18 Brochette (6×)
- 19 Vis à anneau (2×)
- 20 Couteau à kebab

(Fig. F)

- 21 Logement pour brochettes

● Données techniques

Modèle :	SMEG 1600 A1
Tension d'entrée :	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1600 W
Poids :	env. 3,8 kg
Dimensions (L × P × H) :	env. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grille de cuisson (L × P × H) :	env. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Bac de récupération des graisses (L × P × H) :	env. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Grille de récupération (L × P × H) :	env. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Couteau à kebab (L) :	env. 205 mm (lame) env. 325 mm (longueur totale)
Longueur du cordon d'alimentation :	env. 120 cm
Température de chauffage :	de 90 °C à 240 °C
Classe de protection :	I
Minuterie (min./max.) :	0 min à 90 min
Tours/minute (rôtissoire) :	3 min ⁻¹
Signal sonore minuterie :	oui
Bac de récupération des graisses amovible :	oui
Protecteur thermique :	oui



Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit ni avec les accessoires.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec le couteau à kebab.
 - Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y prendre et s'étouffer en jouant.
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.
 - Conservez le produit hors de la portée des animaux domestiques.
 - Ne laissez pas le produit sans surveillance pendant le fonctionnement et n'effectuez aucune autre activité.
 - Attirez également l'attention des autres utilisateurs sur les risques !
- ⚠ AVERTISSEMENT !**
Risque de blessures !
 Une installation électrique défectueuse, une tension de réseau trop élevée ou une mauvaise manipulation peuvent provoquer un choc électrique.
- Branchez le produit uniquement sur une prise de courant de 230 V~ installée conformément à la réglementation.
 - Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible, afin que vous puissiez en cas d'urgence le débrancher immédiatement du réseau électrique.

- N'utilisez pas le produit s'il présente des dommages visibles ou si la fiche secteur ou le cordon d'alimentation est défectueux.
- Si le cordon d'alimentation du produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez pas le boîtier, mais confiez la réparation à des spécialistes. Adressez-vous au service client (voir « Service »). En cas de réparations ou de transformations effectuées par l'utilisateur, de raccordement non conforme ou de mauvaise utilisation, toute responsabilité et tout droit à la garantie sont exclus.
- Pour les réparations, seules des pièces correspondant aux données techniques d'origine de l'appareil doivent être utilisées. Ce produit renferme des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre les sources de danger.
- Aucune modification ne doit être apportée au produit !
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Ne plongez ni l'unité de base du produit, ni le cordon d'alimentation, ni la fiche secteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne touchez pas la fiche secteur avec les mains mouillées.
- Ne débranchez pas la fiche secteur de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur.
- N'utilisez pas le cordon d'alimentation comme poignée de transport.
- Tenez le produit, la fiche secteur et le cordon d'alimentation loin de toute flamme nue et de toute surface chaude.
- Positionnez toujours le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.

- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'acheminez pas sur des arêtes vives.
 - N'effectuez aucune autre opération sur le produit (comme p. ex. le nettoyage) pendant son fonctionnement.
 - N'utilisez pas le produit dans des locaux humides.
 - Rangez le produit de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber dans une baignoire ou dans un lavabo.
 - Ne touchez jamais le produit lorsqu'il est tombé dans l'eau. En tel cas, débranchez toujours immédiatement la fiche secteur.
 - Veillez à ce que les enfants n'introduisent rien dans le produit.
 - Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique lorsque de la fumée s'en dégage.
 - Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance, en cas de dysfonctionnement et avant de le nettoyer.
 - Ne posez aucun objet sur le produit.
- ⚠ AVERTISSEMENT !**
Risque de brûlure et de blessure ! Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Ne bougez pas le produit durant l'utilisation !
- Le produit devient extrêmement chaud sur toutes les surfaces. Tout contact entraîne de graves brûlures.
 - Maintenez les enfants hors de la portée du produit.
 - Le produit ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
 - Respectez une distance minimale de 50 cm de chaque côté du produit.
- ⚠ AVERTISSEMENT !** Le charbon de bois ou des combustibles similaires facilement inflammables ne doivent pas être utilisés avec ce produit.
- Ne pas placer sur des surfaces sensibles à la chaleur ou inflammables. Elles pourraient se déformer.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de cécité ! Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des lésions oculaires ou une cécité totale.

- Ne fixez pas l'élément chauffant infrarouge directement ou avec des instruments optiques !
- L'élément chauffant infrarouge ne peut pas être remplacé !

⚠ PRUDENCE ! Risque de détérioration ! Risque d'incendie ! Une utilisation inappropriée du produit peut le détériorer.

- Installez le produit sur un plan de travail facilement accessible, plan, sec, résistant à la chaleur et suffisamment stable. N'installez pas le produit sur le bord ou sur l'arête du plan de travail.
- Ne placez pas le produit à proximité de matériau combustible.
- Protégez le produit du rayonnement solaire direct.
- Ne placez jamais le produit sur ou à proximité de surfaces chaudes (p. ex. plaques de cuisson, chauffage etc.).

- Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec des pièces brûlantes.
- N'utilisez plus le produit lorsque les composants plastiques présentent des fissures ou des brèches ou lorsqu'ils sont déformés.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau pour le nettoyer et n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. Le produit peut sinon devenir très chaud.
- Utilisez le produit seulement avec le bac de récupération des graisses.

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration ! Si vous ouvrez imprudemment l'emballage avec un couteau tranchant ou d'autres objets pointus, le produit risque d'être endommagé. Procédez avec précaution.

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).

3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Nettoyez toutes les pièces du produit (voir « Nettoyage ») avant la première utilisation.
5. Pour brûler les résidus de production, préchauffez le produit pendant 10 minutes à la puissance maximale. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

● Positionnement du produit

⚠ PRUDENCE ! Risque de blessures !

- Une mauvaise manipulation du produit peut entraîner des blessures graves.
- La lame, les brochettes et les autres parties métalliques de la rôtissoire sont très tranchants.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Le produit doit être installé sur une surface stable et résistante à la chaleur.

❗ INFO :

- Placez le produit de manière à ce qu'il y ait suffisamment de place pour retirer facilement le bac de récupération des graisses **13**.
 - Placez toujours le produit à l'horizontale.
1. Placez l'unité de base **1** de manière à ce qu'il y ait suffisamment de place. Ne placez pas le produit directement devant un mur ou d'autres objets.
 2. Placez la grille de récupération **12** dans le bac de récupération des graisses **13**. Alignez les 2 crochets de la grille de récupération sur les 2 encoches du bac de récupération des graisses.

3. Tenez bien le bac de récupération des graisses **13** par la poignée **14** (fig. B). Insérez le bac de récupération des graisses dans le rail **6** situé sur le côté inférieur droit de l'unité de base **1**.

● Utilisation

⚠ PRUDENCE ! Risque de brûlure et de blessure !

- Le produit et ses accessoires deviennent extrêmement chauds sur toutes les surfaces. Tout contact peut entraîner des brûlures graves.
- Nettoyez le produit et les accessoires après chaque utilisation. Les résidus de graisse et d'aliments peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.
- Ne placez pas de couteaux, fourchettes, cuillères ou autres sur la grille de cuisson **11**. Ils peuvent chauffer et provoquer des brûlures.
- Vérifiez le produit avant sa mise en service afin de détecter tout dommage.
- Ne touchez pas les parties chaudes du produit avec les doigts nus pendant son fonctionnement.
- Lors de l'utilisation du produit et de ses accessoires, manipulez-les uniquement avec des gants spéciaux résistants à la chaleur. Attirez également l'attention des autres utilisateurs sur les risques !
- Le produit peut être encore chaud une fois éteint !
- Tenez-vous à l'écart de la vapeur qui s'échappe.
- Ne touchez pas le bac de récupération des graisses **13** à mains nues une fois que vous avez terminé de griller. Utilisez toujours des gants spéciaux résistants à la chaleur pour retirer le bac de récupération des graisses. Faites attention aux projections de graisse ! Risque de brûlures !

- Ne couvrez jamais les fentes d'aération **5**. Le produit risque sinon de surchauffer et d'être détruit.
- Ne remplissez pas trop la grille de cuisson **11** ou la rôtissoire.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant après chaque utilisation.

i INFO :

- L'interrupteur marche/arrêt **7** commande uniquement la rôtissoire. Le produit ne démarre le processus de chauffage que lorsque la température et la durée souhaitées ont été réglées.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de place autour du produit pour pouvoir retirer facilement le bac de récupération des graisses **13**.
- **Ne surremplissez pas le bac de récupération des graisses **13** !** Le bac de récupération des graisses a une contenance maximale d'environ 300 ml. Pendant le fonctionnement, vérifiez régulièrement le niveau de remplissage du bac de récupération des graisses. Si le maximum est atteint mais que la cuisson n'est pas terminée, éteignez le produit et retirez la grille de cuisson **11**, la rôtissoire ou les brochettes **18** avec les aliments à griller. Vous pouvez maintenant vider le bac de récupération des graisses avec précaution. Ensuite, insérez-le à nouveau dans le produit. Utilisez toujours la poignée **14** lorsque vous retirez ou insérez le bac de récupération des graisses. Placez la grille de cuisson, la rôtissoire ou les brochettes avec les aliments à griller sur le produit. La cuisson peut maintenant être poursuivie.

● Griller avec la grille de cuisson

1. Placez la grille de cuisson **11** sur le produit (fig. C).

2. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant adéquate.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat **9** en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. H).
4. Pour démarrer le produit, réglez la durée souhaitée à l'aide de la minuterie **8** en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. I). Le produit commence à faire tic-tac. La minuterie interne est maintenant activée et le produit commence à chauffer.
5. Placez maintenant les aliments à griller sur la grille de cuisson **11** (fig. J).
6. Retournez régulièrement les aliments à griller.
7. Lorsque la minuterie est terminée, les éléments chauffants infrarouges **4** s'éteignent automatiquement. Vous pouvez également arrêter le gril avant la fin en tournant la minuterie **8** sur la position **OFF** (arrêt). Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson, tournez à nouveau la minuterie **8** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée.
8. Une fois la cuisson terminée, retirez le bac de récupération des graisses **13** avec la poignée **14**.

● Griller avec la rôtissoire

- Le couteau à kebab **20** est particulièrement tranchant !

i INFO : Les deux rondelles de fixation **16** sont identiques. Par conséquent, l'ordre dans lequel vous les utilisez ne fait aucune différence.

1. Poussez l'une des rondelles de fixation **16** jusqu'à l'extrémité de la broche pour rôtissoire **15**. Les brochettes sortant de la rondelle de fixation doivent être orientées vers le centre de la broche pour rôtissoire (fig. D).
2. Serrez la rondelle de fixation **16** à l'aide de la vis à anneau **19** (fig. D).

3. Placez les aliments à griller sur la broche pour rôtissoire [15].

4. Poussez la deuxième rondelle de fixation [16] jusqu'à l'extrémité de l'aliment à griller sur la broche pour rôtissoire [15]. Les brochettes saillantes de la rondelle de fixation doivent être orientées vers les aliments à griller. Fixez les aliments à griller des deux côtés à l'aide des brochettes saillantes de la rondelle de fixation.

ⓘ INFO : Pour garantir une répartition uniforme de la chaleur, placez les aliments à griller au centre de la broche pour rôtissoire [15].

5. Serrez la rondelle de fixation [16] à l'aide de la vis à anneau [19].

6. Insérez la broche pour rôtissoire [15] dans le trou de guidage [3] (fig. E).

7. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant adéquate.

8. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat [9] en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. H).

9. Pour démarrer le produit, réglez la durée souhaitée à l'aide de la minuterie [8] en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. I). Le produit commence à faire tic-tac. La minuterie interne est maintenant activée et le produit commence à chauffer.

10. Pour démarrer la rôtissoire, placez l'interrupteur marche/arrêt [7] sur [7] (fig. G).

ⓘ INFO :

□ Vous pouvez également griller une brochette de kebab à l'aide de la broche pour rôtissoire [15] (fig. K). Vous pouvez découper la viande grillée directement sur la brochettes à l'aide du couteau à kebab [20]. La viande coupée tombe sur la grille de récupération [12] et peut ensuite être retirée.

□ Ne surchargez pas la grille de récupération [12] afin de pouvoir retirer sans problème le bac de récupération des graisses [13].

11. Lorsque la minuterie est terminée, les éléments chauffants infrarouges [4] s'éteignent automatiquement. Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson, tournez à nouveau la minuterie [8] dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée.

12. Lorsque les aliments sont grillés, poussez l'interrupteur marche/arrêt [7] sur [7] pour éteindre la rôtissoire (fig. G).

13. Une fois la cuisson terminée, retirez le bac de récupération des graisses [13] avec la poignée [14].

● Griller avec les brochettes

(Fig. L)

⚠ PRUDENCE ! Risque de blessures !

Pour éviter les blessures dues aux parties métalliques tranchantes, ne montez pas les extrémités pointues des brochettes [18] du côté de la poignée.

ⓘ INFO : Les deux rondelles de fixation [16] sont identiques. Par conséquent, l'ordre dans lequel vous les utilisez ne fait aucune différence.

1. Poussez l'une des rondelles de fixation [16] jusqu'à l'extrémité de la broche pour rôtissoire [15]. Les brochettes sortant de la rondelle de fixation doivent être orientées vers la broche pour rôtissoire. Bloquez ensuite la rondelle de fixation à l'aide de la vis à anneau [19] (fig. D).
2. Poussez un peu la deuxième rondelle de fixation [16] sur la broche pour rôtissoire [15]. Veillez à choisir l'espacement approprié pour les brochettes. Ensuite, bloquez la rondelle de fixation à l'aide de la vis à anneau [19].
3. Garnissez les brochettes [18] avec les aliments à griller.

4. Introduisez les extrémités pointues des brochettes **18** dans les logements pour brochettes **21** de la rondelle de fixation **16** prévus à cet effet (fig. F). Si nécessaire, desserrez encore une fois la vis à anneau **19** d'une rondelle de fixation et réalignez-la.
 5. Vous pouvez ensuite coincer l'autre extrémité des brochettes **18** avec les encoches **17** sur la rondelle de fixation **16** (fig. F).
 6. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat **9** en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. H).
 7. Pour démarrer le produit, réglez la durée souhaitée à l'aide de la minuterie **8** en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. I). Le produit commence à faire tic-tac. La minuterie interne est maintenant activée et le produit commence à chauffer.
 8. Pour démarrer la rôtissoire, placez l'interrupteur marche/arrêt **7** sur **7** (fig. G).
- i** **INFO :** Pendant la cuisson, seule la broche pour rôtissoire **15** tourne. Les brochettes **18** ne tournent pas individuellement, mais suivent le mouvement de la broche pour rôtissoire.
9. Lorsque la minuterie est terminée, les éléments chauffants infrarouges **4** s'éteignent automatiquement. Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson, tournez à nouveau la minuterie **8** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée.
 10. Lorsque les aliments sont grillés, poussez l'interrupteur marche/arrêt **7** sur **7**, pour éteindre la rôtissoire (fig. G).
 11. Retirez les brochettes **18** avec des gants spéciaux résistants à la chaleur.
 12. Une fois la cuisson terminée, retirez le bac de récupération des graisses **13** avec la poignée **14**.

● Éteindre

- i** **INFO :** Le signal sonore à l'expiration de la minuterie peut ne pas retentir si vous avez réglé la minuterie **8** sur une durée inférieure à 15 minutes. Pour vous assurer que le signal sonore retentit, tournez la minuterie **8** sur une durée supérieure à 15 minutes, puis revenez à la durée souhaitée.
- Tournez la minuterie **8** sur la position **OFF** (arrêt).
 - Lorsque le produit est éteint, un signal sonore retentit et les éléments chauffants infrarouges **4** s'éteignent.

● Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués ne sont que des valeurs indicatives. Le temps de préchauffage du produit n'est pas pris en compte.
- Le temps et la température de cuisson dépendent des aliments (p. ex. viande ou poisson, épaisseur respective, température, etc.). Les valeurs indicatives se basent sur des aliments réfrigérés, non congelés.
- Ce produit ne convient pas pour griller des aliments panés.

Aliments à griller	Temps de cuisson
Porc	env. 13-16 min
Boeuf (steak)	env. 10-12 min
Volaille (blanc de poulet)	env. 15-20 min
Patties pour burgers	env. 10-15 min
Poisson	env. 8-18 min
Crevettes	env. 12-14 min
Saucisses et brochettes de viande	env. 12-18 min
Brochette de légumes	env. 10 min
Épis de maïs	env. 15-20 min

● Recettes

● Brochettes de bœuf et de légumes au barbecue

 30 min

 x 4









Temps de préparation : 15 min




Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 450 g Viande de bœuf (coupée en dés de 2 cm)
- 1 tasse Champignons
- 1 Poivron vert (épépiné et coupé en dés de 2 cm)
- 1 Oignon rouge (coupé en dés de 2 cm)
- 2 c. à c. Huile d'olive
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre
- 3 c. à s. Beurre
- 1 c. à c. Ail (haché)
- 1 c. à s. Persil (haché)

Préparation

1. Enfiler le bœuf, les champignons, les morceaux de poivrons et d'oignons rouges sur les brochettes **18**.
2. Badigeonner la viande et les légumes d'huile d'olive et les assaisonner généreusement de sel et de poivre.
3. Insérer les brochettes **18** sur la broche pour rôtissoire **15** avec la rondelle de fixation **16**.
4. Insérer la broche pour rôtissoire **15** dans le produit.
5. Tourner le thermostat  **9** sur la position **MAX** et régler la minuterie  **8** sur 15 minutes. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   **7** sur la position .
6. Pour arrêter la rôtissoire après 7,5 minutes, régler l'interrupteur marche/arrêt   **7** sur la position .

7. Retirer la broche pour rôtissoire **15** en utilisant des gants spéciaux résistant à la chaleur. Retourner les brochettes **18** pour qu'elles cuisent uniformément des deux côtés.
8. Insérer la broche pour rôtissoire **15** dans le produit. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   **7** sur la position .
9. Faire fondre le beurre dans un poêlon à feu moyen. Ajouter l'ail et laisser cuire pendant 1 minute.
10. Retirer le poêlon du feu, ajouter le persil et assaisonner avec du sel et du poivre.
11. Badigeonner les brochettes de beurre à l'ail et servir.

● Brochettes de crevettes

 50 min

 x 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de marinade : 30 min












Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 450 g Grosses crevettes (décortiquées et déveinées)
- 40 ml Huile d'olive
- 2 c. à s. Jus de citron
- ¾ c. à c. Sel
- ¼ c. à c. Poivre
- 1 c. à c. Épices italiennes
- 2 c. à c. Ail (haché)
- 1 c. à s. Persil (haché)
- 4 Quartiers de citron pour décorer

Préparation

1. Mettre l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre, les épices italiennes et l'ail dans un sac en plastique refermable. Fermer et secouer pour mélanger le tout.
2. Mettre les crevettes dans le sac et refermer. Mélanger en les faisant tourner, ce qui répartit uniformément la marinade. Laisser mariner 30 minutes.
3. Enfiler les crevettes sur les brochettes **18**.

4. Insérer les brochettes [18] sur la broche pour rôtissoire [15] avec la rondelle de fixation [16].
5. Insérer la broche pour rôtissoire [15] dans le produit.
6. Tourner le thermostat  [9] sur la position **MAX** et régler la minuterie  [8] sur 15 minutes. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   [7] sur la position .
7. Pour arrêter la rôtissoire après 7,5 minutes, régler l'interrupteur marche/arrêt   [7] sur la position .
8. Retirer la broche pour rôtissoire [15] en utilisant des gants spéciaux résistant à la chaleur. Retourner les brochettes [18] pour qu'elles cuisent uniformément des deux côtés.
9. Insérer la broche pour rôtissoire [15] dans le produit. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   [7] sur la position .
10. Une fois la minuterie écoulee, retirer les brochettes [18] du produit. Les crevettes sont grillées dès que les deux côtés sont roses et opaques.
11. Parsemer de persil et servir avec des quartiers de citron.

● Brochettes de poulet

 95 min

 x 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de marinade : 60 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 450 g Blancs de poulet sans os ni peau (coupés en dés de 2 cm)
- 40 ml Huile d'olive
- ⅓ tasse Sauce de soja
- ¼ tasse Miel
- 1 c. à c. Ail (haché)
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre
- 1 Poivron rouge (coupé en dés de 2 cm)

- 1 Poivron jaune (coupé en dés de 2 cm)
- 2 Petites courgettes (coupées en dés de 2 cm)
- 1 Oignon rouge (coupé en dés de 1 cm)
- 1 c. à s. Persil (haché)

Préparation

1. Mettez l'huile d'olive, la sauce de soja, le miel, l'ail, le sel et le poivre dans un grand saladier. Mélanger au fouet.
2. Ajouter le poulet, les poivrons, les courgettes et l'oignon rouge dans le saladier. Bien mélanger pour répartir la marinade.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur pendant 60 minutes.
4. Enfiler le poulet et les légumes sur les brochettes [18].
5. Insérer les brochettes [18] sur la broche pour rôtissoire [15] avec la rondelle de fixation [16].
6. Insérer la broche pour rôtissoire [15] dans le produit.
7. Tourner le thermostat  [9] sur la position **MAX** et régler la minuterie  [8] sur 15 minutes. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   [7] sur la position .
8. Pour arrêter la rôtissoire après 7,5 minutes, régler l'interrupteur marche/arrêt   [7] sur la position .
9. Retirer la broche pour rôtissoire [15] en utilisant des gants spéciaux résistant à la chaleur. Retourner les brochettes [18] pour qu'elles cuisent uniformément des deux côtés.
10. Insérer la broche pour rôtissoire [15] dans le produit. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   [7] sur la position .
11. Une fois la minuterie écoulee, retirer les brochettes [18] du produit.
12. Parsemer de persil émincé et servir.

● Brochettes d'ananas

 25 min

 x 6












Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingédients

- 1 Ananas (enlever l'écorce, le cœur et couper en tranches de 2 cm d'épaisseur)
- ¼ tasse Beurre (fondu)
- ¼ tasse Sucre roux
- ¼ c. à c. Cannelle

Préparation

1. Battre le sucre roux, le beurre et la cannelle dans un petit saladier.
2. Enduire chaque tranche d'ananas des deux côtés avec le mélange de sucre roux.
3. Enfiler l'ananas sur les brochettes **18**.
4. Insérer les brochettes **18** sur la broche pour rôtissoire **15** avec la rondelle de fixation **16**.
5. Insérer la broche pour rôtissoire **15** dans le produit.
6. Tourner le thermostat  **9** sur la position **MAX** et régler la minuterie  **8** sur 15 minutes. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   **7** sur la position .
7. Pour arrêter la rôtissoire après 7,5 minutes, régler l'interrupteur marche/arrêt   **7** sur la position .
8. Retirer la broche pour rôtissoire **15** en utilisant des gants spéciaux résistant à la chaleur. Retourner les brochettes **18** pour qu'elles cuisent uniformément des deux côtés.
9. Insérer la broche pour rôtissoire **15** dans le produit. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt   **7** sur la position .
10. Une fois la minuterie écoulee, retirer les brochettes **18** du produit.
11. Les tranches d'ananas sont dorées et prêtes à être servies.

● Filet de saumon grillé

 50 min

 x 3

Temps de préparation : 5 min



Temps de marinade : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingédients

- 3 Filets de saumon
- 2 c. à c. Sel
- 2 c. à c. Herbes aromatiques mélangées (hachées)
- 2 c. à c. Poivre noir

Préparation

1. Faire mariner les filets de saumon avec le sel, les herbes aromatiques mélangées et le poivre noir. Laisser mariner pendant 30 minutes.
2. Placez la grille de cuisson **11** sur le produit.
3. Placer les filets de saumon sur la grille de cuisson **11**.
4. Tourner le thermostat  **9** sur la position **MAX** et régler la minuterie  **8** sur 15 minutes.
5. Retourner les filets de saumon après 7,5 minutes.
6. Vérifier que les filets de saumon sont bien cuits à la fin de la minuterie. Retirer les filets de saumon de la grille de cuisson **11** et servir.

● Poulet rôti

 120 min

 x 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de marinade : 60 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

- 1300 g Poulet entier
20 ml Huile d'olive
1 c. à s. Sel casher
2 c. à s. Feuilles de thym frais (hachées)
ou
1 c. à s. Thym séché
1 c. à s. Poivre noir

Préparation

1. Couper le cou et retirer les abattis s'ils sont à l'intérieur.
2. Frotter le poulet tout autour avec l'huile d'olive.
3. Mélanger le sel, le poivre et le thym dans un petit saladier. Saupoudrer le poulet avec.

● Dépannage

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration ! Une utilisation inappropriée du produit peut le détériorer.

⚠ PRUDENCE ! Risque de blessures ! Une mauvaise manipulation du produit peut entraîner des blessures.

■ Ne réalisez pas de modifications ou de réparations sur le produit de votre propre-chef. Confiez la réparation à des spécialistes.

□ En cas de dysfonctionnements non mentionnés ici, adressez-vous à notre SAV (voir « Service »).

4. Insérer la rondelle de fixation **16** sur la broche pour rôtissoire **15**.
5. Mettre le poulet en place.
6. Insérer une autre rondelle de fixation **16** sur la broche pour rôtissoire **15** afin de fixer le poulet au centre.
7. Positionner la broche pour rôtissoire **15** dans le produit.
8. Tourner le thermostat **9** sur la position **MAX** et régler la minuterie **8** sur 45 minutes. Pour démarrer la rôtisserie, régler l'interrupteur marche/arrêt **7** sur la position **7**.
9. Une fois la minuterie écoulee, retirer le poulet du produit. Le poulet est maintenant doré et prêt à être servi.

Erreur	Cause	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur sur une prise de courant adéquate.
	Le produit a été utilisé trop longtemps. La protection contre la surchauffe a été activée.	Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir le produit au moins pendant 30 minutes.
	Les éléments chauffants infrarouges 4 sont endommagés.	Le produit est endommagé. Adressez-vous au SAV (voir « Service »).
	La minuterie 8 n'a pas été actionnée.	Réglez d'abord la température souhaitée à l'aide du thermostat 9 . Tournez ensuite la minuterie 8 dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée de cuisson au gril souhaitée.

Erreur	Cause	Solution
Le produit n'atteint pas la température réglée.	Les éléments chauffants infrarouges 4 sont endommagés.	Le produit est endommagé. Adressez-vous au SAV (voir « Service »).
	Le thermostat 9 est défectueux.	
Il n'est pas possible de régler le temps.	La minuterie 8 est défectueuse.	Adressez-vous au SAV (voir « Service »).
Les aliments à griller tombent de la rôtissoire.	Les rondelles de fixation 16 ne sont pas suffisamment rapprochées.	Poussez les rondelles de fixation 16 plus loin l'une vers l'autre (fig. D).
La rôtissoire tourne difficilement.	La rôtissoire est trop chargée.	Ne surchargez pas la rôtissoire.
La rôtissoire ne tourne pas.	La rôtissoire n'est pas allumée.	Placez l'interrupteur marche/arrêt 7 sur 7 (fig. G).
	La rôtissoire est bloquée.	Vérifiez la surface d'appui de la rôtissoire et éliminez les blocages si nécessaire.

● Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de court-circuit ! L'eau ou tout autre liquide pénétrant dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais l'unité de base **1** du produit dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du boîtier.
- Avant chaque nettoyage, laissez le produit complètement refroidir.

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration ! Une utilisation inappropriée du produit peut le détériorer.

- Nettoyez le produit et les accessoires après chaque utilisation, sinon des dysfonctionnements et/ou une usure peuvent survenir.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de brosses aux poils métalliques ou en nylon, et aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique comme un couteau, une éponge métallique et autre. Ces objets risqueraient d'endommager les surfaces.

- Ne plongez pas l'unité de base **1** du produit dans aucun liquide. Le produit serait alors irrémédiablement endommagé.

- Nettoyez tous les accessoires amovibles avec un liquide vaisselle ordinaire et rincez-les complètement à l'eau.

- Après le nettoyage, le produit et la fiche secteur doivent être complètement secs.

1. Nettoyez l'unité de base **1** et la zone du gril avec un chiffon humide et un liquide vaisselle doux.
2. Les éléments suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou avec un liquide vaisselle :
 - Poignée de la grille de cuisson **10**
 - Grille de cuisson **11**

- Grille de récupération 12
- Bac de récupération des graisses 13
- Poignée pour bac de récupération des graisses 14
- Broche pour rôtissoire 15
- Rondelle de fixation avec 2 brochettes 16
- Brochette 18
- Vis à anneau 19
- Couteau à kebab 20

3. Séchez ensuite complètement toutes les pièces et éliminez tous les restes de liquide vaisselle.

● **Rangement**

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration ! Une utilisation inappropriée du produit peut le détériorer.

- Ne pas stocker le produit à côté d'une source de chaleur.
- Ne pliez pas ou n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- Tous les accessoires doivent être entièrement secs avant d'être rangés. Rangez uniquement le produit à l'état vide.
- Conservez toujours le produit dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et hors de portée des enfants.
- Conservez le produit dans son emballage d'origine.

● **Mise au rebut**

Emballage :

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué avec soin selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériel ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie débute à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original dans un endroit sûr, car ce document est nécessaire comme preuve d'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériel ou de fabrication dans les 3 ans suivant la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – selon notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par un recours à la garantie accordé. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées.

La garantie prend fin si le produit a été endommagé, s'il a été utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériel et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit qui sont soumises à une usure normale et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par ex. piles, accus, tuyaux, cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces cassables, par ex. les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre recours, respectez les instructions suivantes :

Conservez le ticket de caisse original et le numéro d'article (IAN 439956_2207) comme preuve d'achat.

Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique, une gravure sur le produit, la page de couverture du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou en dessous du produit.

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	64
Inleiding	Pagina	65
Beoogd gebruik	Pagina	65
Leveringsomvang	Pagina	65
Lijst van onderdelen	Pagina	65
Technische gegevens	Pagina	66
Algemene veiligheidstips	Pagina	66
Ingebruikname	Pagina	70
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	70
Product neerzetten	Pagina	70
Toepassing	Pagina	71
Grillen met grillrooster	Pagina	72
Grillen met rotisserie	Pagina	72
Grillen met spiesen	Pagina	73
Uitschakelen	Pagina	73
Garingstijden	Pagina	74
Recepten	Pagina	74
Gegrilde spiesjes met rundvlees en groenten	Pagina	74
Grillspiesjes met garnalen	Pagina	75
Grillspiesjes met kip	Pagina	75
Grillspiesjes met ananas	Pagina	76
Gegrilde zalmfilet	Pagina	76
Gebraden kip	Pagina	77
Verhelpen van problemen	Pagina	77
Reiniging	Pagina	78
Opbergen	Pagina	79
Afvoer	Pagina	79
Garantie	Pagina	79
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	80
Service	Pagina	80

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	<p>GEVAAR! - Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijvoorbeeld verstikkingsgevaar)</p>		<p>INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.</p>
	<p>WAARSCHUWING! - Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijvoorbeeld gevaar voor elektrische schokken)</p>		<p>VOORZICHTIG! Heet oppervlak!</p>
	<p>VOORZICHTIG! - Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijvoorbeeld verbrandingsgevaar)</p>		<p>Lees voor het eerste gebruik van het product de bedieningshandleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.</p>
	<p>OPGELET! - Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)</p>		<p>Gebruik het product alleen binnenshuis.</p>
	<p>Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>		<p>Symbool voor aardleiding</p>
	<p>De onderdelen 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 en 20 zijn geschikt voor de spoelmachine.</p>		<p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>
	<p>Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik</p>		<p>Scannen om de online handleiding te ontvangen.</p>

MULTIFUNCTIONELE GRILL

● **Inleiding**

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe multifunctionele grill, hierna uitsluitend "product" genoemd.

U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een vast bestanddeel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, bediening en verwijdering. Maak u vertrouwd met het product en met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product gaat gebruiken. Lees voor dit doel de volgende instructies met betrekking tot de bediening en de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● **Beoogd gebruik**

Het product is uitsluitend bestemd voor het grillen van levensmiddelen. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk en niet voor commercieel gebruik.

Gebruik het product uitsluitend zoals is beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als niet beoogd en kan tot materiële schade en zelfs persoonlijk letsel leiden. Dit product is geen speelgoed.

De fabrikant of dealer is niet aansprakelijk voor schade, die door niet beoogd of incorrect gebruik ontstaat.

● **Leveringsomvang**

- 1 Basiseenheid
- 1 Grillrooster
- 1 Opvangrooster
- 1 Vetopvangbak
- 1 Greep voor vetopvangbak
- 1 Rotisseriestang

- 2 Bevestigingsringen
- 6 Spiesen
- 2 Ringschroeven
- 1 Kebabmes
- 1 Beknopte handleiding

● **Lijst van onderdelen**

Vouw voor het lezen de bladzijde met de afbeeldingen uit en maak uzelf daarna vertrouwd met alle functionaliteit van het product.

(Afb. A)

- 1 Basiseenheid
- 2 Motoreenheid
- 3 Geleidingsgat (voor rotisseriestang)
- 4 Infrarood-verwarmingselement
- 5 Ventilatiesleuven
- 6 Rail voor vetopvangbak
- 7 Aan/uit-schakelaar () () (voor rotisserie)
- 8 Tijdsregelaar ()
- 9 Temperatuurregelaar ()
- 10 Grillroostergreep
- 11 Grillrooster
- 12 Opvangrooster
- 13 Vetopvangbak
- 14 Greep voor vetopvangbak
- 15 Rotisseriestang
- 16 Bevestigingsring met 2 spiesen (2×)
- 17 Inkering
- 18 Spiesen (6×)
- 19 Ringschroef (2×)
- 20 Kebabmes

(Afb. F)

- 21 Spiesopname

● Technische gegevens

Model:	SMEG 1600 A1
Voedingsspanning:	230 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1600 W
Gewicht:	ca. 3,8 kg
Afmetingen (B × D × H):	ca. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grillrooster (B × D × H):	ca. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Vetopvangbak (B × D × H):	ca. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Opvangrooster (B × D × H):	ca. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Kebabmes (L):	ca. 205 mm (lemmet) ca. 325 mm (totale lengte)
Lengte van het aansluitsnoer:	ca. 120 cm
Verwarmingstemperatuur:	90 °C tot 240 °C
Veiligheidsklasse:	I
Timer (min./max.):	0 min tot 90 min
Omwentelingen/ minuut (rotisserie):	3 min ⁻¹
Timer-signaaltoon:	ja
Verwijderbare vetopvangbak:	ja
Oververhittingsbeveiliging:	ja



Algemene veiligheidstips

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en de gevaren ervan begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het product en de accessoires spelen.
 - Kinderen mogen niet met het kebabmes spelen.
 - Reinigen en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 - Laat kinderen niet met de verpakkingsfolie spelen. Kinderen kunnen er tijdens het spelen in verstrikt raken en stikken.
 - Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.
 - Houd het product uit de buurt van huisdieren.
 - Laat het product tijdens het gebruik niet zonder toezicht achter en voer geen andere taken uit.
 - Wijs ook andere gebruikers op de risico's!
- ⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel!** Een incorrecte elektrische installatie, een te hoge netspanning of incorrecte bediening kunnen een stroomschok veroorzaken.
- Sluit het product uitsluitend binnen en alleen aan op volgens de voorschriften, geïnstalleerde 230 V~ stopcontacten.
 - Sluit het product alleen aan op een goed bereikbaar stopcontact, zodat het in geval van storing snel van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld.
 - Gebruik het product niet als het zichtbaar beschadigd is of het aansluitsnoer resp. de netstekker defect is.

- Als het aansluitsnoer van dit product is beschadigd, moet dit om gevaren te vermijden door de fabrikant, zijn klantenservice of een technische gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- Open nooit de behuizing, laat dit over aan vakspecialisten. Neem contact op met onze klantendienst (zie "Service"). Bij eigenhandig uitgevoerde reparaties, ombouwingen, incorrecte aansluiting of bediening vervallen de aansprakelijkheids- en garantie-aanspraken.
- Bij reparaties mogen uitsluitend onderdelen worden gebruikt die overeenkomen met de oorspronkelijke gegevens van het apparaat. Er bevinden zich elektrische en mechanische onderdelen in dit product, die essentieel zijn voor de bescherming tegen gevaren.
- Er mogen geen wijzigingen aan het product worden aangebracht!
- Het product is niet bestemd om te worden gebruikt met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dompel de basiseenheid van het product of het aansluitsnoer of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Pak de netstekker nooit met vochtige handen vast.
- Trek de netstekker niet aan het aansluitsnoer uit de het stopcontact, pak altijd de netstekker vast.
- Gebruik het aansluitsnoer niet als draaggreep.
- Houd het product, de netstekker en het aansluitsnoer uit de buurt van open vuur of hete oppervlakken.
- Leg het aansluitsnoer zo neer dat dit geen struikelgevaar vormt.
- Knik het aansluitsnoer niet en leg dit niet tegen scherpe randen aan.
- Voer tijdens het gebruik geen andere werkzaamheden aan het product uit (zoals bijv. reiniging).
- Gebruik het product niet in vochtige ruimtes.
- Bewaar het product zo, dat dit niet in een badkuip of wasbak kan vallen.

- Pak het product nooit vast als dit in het water is gevallen. Trek in dergelijke gevallen direct de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat kinderen geen voorwerpen in het product steken.
- Ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet, indien er rook uit het product komt.
- Ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet, indien u dit zonder toezicht achterlaat, er een storing optreedt en voordat u het product reinigt.
- Plaats geen voorwerpen op het product.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op verbanding en letsel!

- Het product wordt tijdens het gebruik zeer heet. Raak het product tijdens het gebruik niet aan!
- Het product wordt aan alle oppervlakken extreem heet. Contact leidt tot ernstige verbrandingen.
 - Houd kinderen steeds uit de buurt van het product.
 - Het product mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst.

- Houd vanaf elke zijde een minimale afstand van 50 cm tot het product aan.

⚠ WAARSCHUWING!

Houtskool of gelijksoortige licht ontvlambare brandstoffen mogen niet met dit product worden gebruikt.

- Niet op hittegevoelige of brandbare oppervlakken plaatsen. Deze kunnen vervormen.

⚠ WAARSCHUWING!

Verblindingsrisico! Het incorrecte gebruik van het product kan tot oogletsel of zelf volledige verblindings leiden.

- Kijk nooit direct of met optische instrumenten in het infrarood-verwarmingselement!
- Het infrarood-verwarmingselement kan niet worden vervangen!

⚠ VOORZICHTIG!

Beschadigingsrisico! Brandgevaar! Incorrecte omgang met het product kan leiden tot beschadiging van het product.

- Plaats het product op een goed toegankelijk, effen, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkvlak. Plaats het product niet aan de rand of de kant van het werkvlak.
- Plaats het product niet in de buurt van brandbare materialen.
- Bescherm het product tegen direct zonlicht.
- Plaats het product niet op of in de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuizen, verwarming, etc.).
- Breng het aansluitnoer niet in contact met hete delen.
- Gebruik het product niet meer als de kunststof componenten van het product scheuren of barsten hebben of vervormd zijn.
- Dompel het product voor het reinigen nooit in water en gebruik geen stoomreiniger voor de reiniging. Het product kan anders beschadigd raken.
- Gebruik het product alleen met de vetopvangbak.

● Ingebruikname

● Product uitpakken en grondig reinigen

⚠ OPGELET! Beschadigingsrisico! Als u de verpakking onvoorzichtig opent met een scherp mes of een ander spits voorwerp, dan kan het product beschadigd raken. Ga bij het openen zeer voorzichtig te werk.

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product (zie "Reiniging").
5. Om productieresten te verbranden, verhit u het product 10 minuten op maximaal niveau voor. Let erop dat de ruimte goed geventileerd is.

● Product neerzetten

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!

- Het incorrecte gebruik van het product kan tot ernstig letsel leiden.
- Het mes, de spiesjes en andere metalen delen van de rotisserie zijn zeer scherp.

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Het product moet op een hittebestendige en stabiele ondergrond worden geplaatst.

i INFO:

- Plaats het product zo, dat er voldoende ruimte voor de eenvoudige verwijdering van de vetopvangbak **13** bestaat.
- Plaats het product altijd horizontaal.
- 1. Plaats de basiseenheid **1** zo dat er voldoende ruimte aanwezig is. Plaats het product nooit direct voor een wand of andere voorwerpen.
- 2. Plaats het opvangrooster **12** in de vetopvangbak **13**. Lijn de 2 haken van het opvangrooster aan de 2 inkervingen van de vetopvangbak uit.
- 3. Houd de vetopvangbak **13** aan de greep **14** vast (afb. B). Schuif de vetopvangbak in de rail **6** aan de rechteronderzijde van de basiseenheid **1**.



● Toepassing

⚠ VOORZICHTIG! Risico op verbanding en letsel!

- Het product en bijbehorende accessoires worden aan alle oppervlakken zeer heet. Contact kan leiden tot ernstige verbrandingen.
- Reinig het product en de accessoires na elk gebruik. Resterende vet- en levensmiddelresten kunnen ontsteken en brand veroorzaken.
- Plaats geen messen, vorken, lepels, e.d. op het grillrooster **11**. Deze kunnen heet worden en verbrandingen veroorzaken.
- Controleer het product voor elk gebruik op beschadigingen.
- Raak de hete delen van het product tijdens het gebruik nooit met blote vingers aan.
- Pak het product en de accessoires bij gebruik uitsluitend met hittebestendige speciale handschoenen vast. Wijs ook andere gebruikers op de risico's!

- Het product kan ook na uitschakeling nog zeer heet zijn!
- Blijf uit de buurt van uitredende dampen.
- Pak de vetopvangbak **13** nooit met blote handen vast, nadat het grillen is beëindigd. Gebruik voor het verwijderen van de vetopvangbak altijd hittebestendige speciale handschoenen. Let op uitlopend vet! Gevaar voor verbrandingen!
- Bedek nooit de ventilatiesleuven **5**. Het product kan anders oververhitten en verstoord raken.
- Het grillrooster **11** of de rotisserie mogen nooit overmatig gevuld worden.
- Trek na elk gebruik altijd de netsteller uit het stopcontact.

i INFO:

- De aan/uit-schakelaar   **7** regelt alleen de rotisserie. Het product start het verwarmingsproces pas als de gewenste temperatuur en duur zijn ingesteld.
- Let erop dat er rondom het product voldoende ruimte is om de vetopvangbak **13** er probleemloos uit te trekken.
- De vetopvangbak **13** nooit overvullen!** De vetopvangbak heeft een inhoud van ca. 300 ml. Controleer tijdens het gebruik regelmatig het vulniveau van de vetopvangbak. Als het maximum is bereikt, maar u nog niet klaar bent met grillen, stop dan het gebruik, verwijder het grillrooster **11**, de rotisserie of de spiesjes **18** met het grillproduct. Nu kunt u de vetopvangbak voorzichtig legen. Vervolgens schuift u deze weer in het product. Gebruik altijd de greep **14** als u de vetopvangbak verwijdert of terugplaatst. Plaats het grillrooster, de rotisserie of spies met het grillproduct op het product. De grillen kan nu voortgezet worden.

● Grillen met grillrooster

1. Plaats het grillrooster **11** op het product (afb. C).
2. Sluit de netstekker op een geschikt stopcontact aan.
3. Stel via de temperatuurregelaar **9**, rechtsom draaien, de gewenste temperatuur in (afb. H).
4. Om het product te starten, stelt u via de tijdregelaar **8**, rechtsom draaien, de gewenste tijd in (afb. I). Het product begint te tikken. De interne timer is nu ingeschakeld en het product start het verwarmingsproces.
5. Leg het grillproduct nu op het grillrooster **11** (afb. J).
6. Keer het grillproduct regelmatig om.
7. Na afloop van de timer schakelt het infrarood-verwarmingselement **4** automatisch uit. U kunt het grillproces ook vroegtijdig beëindigen, door de tijdregelaar **8** in de positie **OFF** (Uit) te zetten. Als u de grilltijd wilt verlengen, draait u de tijdregelaar opnieuw rechtsom naar de gewenste duur.
8. Na het beëindigen van het grillproces neemt u de vetopvangbak **13** met de greep **14** uit.

● Grillen met rotisserie

- Het kebabmes **20** is zeer scherp!

INFO: Beide bevestigingsringen **16** zijn identiek. Daarom maakt het niet uit in welke volgorde u deze gebruikt.

1. Schuif een van de bevestigingsringen **16** tot aan het uiteinde van de rotisseriestang **15**. De uitstekende spiesen van de bevestigingsring moeten in de richting van het midden van de rotisseriestang wijzen (afb. D).
2. Zet de bevestigingsring **16** met behulp van de ringschroef **19** vast (afb. D).

3. Leg het grillproduct op de rotiseeriestang **15**.
4. Schuif de tweede bevestigingsring **16** tot aan het einde van het grillproduct op de rotisseriestang **15**. De uitstekende spiesen van de bevestigingsring moeten in de richting van het grillproduct wijzen. Bevestig het grillproduct aan beide zijden met de uitstekende spiesen van de bevestigingsring.
- INFO:** Om een gelijkmatige hitteverdeling te garanderen, plaatst u het grillproduct in het midden op de rotisseriestang **15**.
5. Zet de bevestigingsring **16** met behulp van de ringschroef **19** vast.
6. Leid de rotisseriestang **15** in het geleidingsgat **3** (afb. E).
7. Sluit de netstekker op een geschikt stopcontact aan.
8. Stel via de temperatuurregelaar **9**, rechtsom draaien, de gewenste temperatuur in (afb. H).
9. Om het product te starten, stelt u via de tijdregelaar **8**, rechtsom draaien, de gewenste tijd in (afb. I). Het product begint te tikken. De interne timer is nu ingeschakeld en het product start het verwarmingsproces.
10. Om de rotisserie te starten, schakelt u de aan/uit-schakelaar **7** naar **7** (afb. G).

INFO:

- U kunt met behulp van de rotisseriestang **15** ook een kebabspies grillen (afb. K). Het gegrillde vlees kunt u met het kebabmes **20** direct van de spiesjes afsnijden. Het afgesneden vlees valt op het opvangrooster **12** en kan vervolgens worden verwijderd.
- Plaats nooit teveel op het opvangrooster **12**, zodat u de vetopvangbak **13** probleemloos kunt verwijderen.

1. Na afloop van de timer schakelt het infrarood-verwarmingselement **4** automatisch uit. Als u de grilltijd wilt verlengen, draait u de tijdregelaar **8** opnieuw rechtsom naar de gewenste duur.
12. Als het grillproduct klaar is, schakelt u de aan/uit-schakelaar **7** naar **7**, om de rotisserie uit te schakelen (afb. G).
13. Na het beëindigen van het grillproces neemt u de vetopvangbak **13** met de greep **14** uit.
6. Stel via de temperatuurregelaar **9**, rechtsom draaien, de gewenste temperatuur in (afb. H).
7. Om het product te starten, stelt u via de tijdregelaar **8**, rechtsom draaien, de gewenste tijd in (afb. I). Het product begint te tikken. De interne timer is nu ingeschakeld en het product start het verwarmingsproces.
8. Om de rotisserie te starten, schakelt u de aan/uit-schakelaar **7** naar **7** (afb. G).

● Grillen met spiesen

(Afb. L)

⚠ **VOORZICHTIG! Risico op letsel!**

Om letsel door scherpe metalen delen te vermijden, monteert u de spitse uiteinden van de spiesjes **18** niet aan de greepzijde.

- i** **INFO:** Beide bevestigingsringen **16** zijn identiek. Daarom maakt het niet uit in welke volgorde u deze gebruikt.
1. Schuif een van de bevestigingsringen **16** tot aan het uiteinde van de rotiseriestang **15**. De uitstekende spiesen van de bevestigingsring moeten in de richting van het midden van de rotiseriestang wijzen. Zet vervolgens de bevestigingsring met behulp van de ringschroef **19** vast (afb. D).
 2. Schuif de tweede bevestigingsring **16** een stuk op de rotiseriestang **15**. Let erop dat u de geschikte afstand voor de spiesjes selecteert. Zet vervolgens de bevestigingsring met behulp van de ringschroef **19** vast.
 3. Breng het grillproduct aan op de spiesjes **18**.
 4. Breng de spitse uiteinden van de spiesjes **18** in de daarvoor aanwezige spiesopnamen **21** van de bevestigingsring **16** (afb. F). Indien nodig maakt u de ringschroef **19** van een bevestigingsring nog eenmaal los en lijnt u deze opnieuw uit.
 5. Vervolgens kunt u het andere uiteinde van de spiesjes **18** met de inkervingen **17** aan de bevestigingsring **16** inklemmen (afb. F).
 9. Na afloop van de timer schakelt het infrarood-verwarmingselement **4** automatisch uit. Als u de grilltijd wilt verlengen, draait u de tijdregelaar **8** opnieuw rechtsom naar de gewenste duur.
 10. Als het grillproduct klaar is, schakelt u de aan/uit-schakelaar **7** naar **7**, om de rotisserie uit te schakelen (afb. G).
 11. Verwijder de spiesjes **18** met hittebestendige speciale handschoenen.
 12. Na het beëindigen van het grillproces neemt u de vetopvangbak **13** met de greep **14** uit.

● Uitschakelen

- i** **INFO:** Het akoestische signaal is bij afloop van de timer eventueel niet te horen, indien u de tijdregelaar **8** op een tijd van minder dan 15 minuten hebt ingesteld. Om te garanderen dat het akoestische signaal te horen is, draait u de tijdregelaar **8** naar een tijd langer dan 15 minuten en daarna weer terug naar de gewenste tijd.
- Draai de tijdregelaar **8** naar de positie **OFF** (Uit).
 - Als het product is uitgeschakeld, is een akoestisch signaal te horen en schakelt het infrarood-verwarmingselement **4** uit.

● Garingstijden

- Bij de aangegeven garingstijden gaat het alleen om richtwaarden. De opwarmingsstijd van het product is niet in acht genomen.
- De garingstijd en -temperatuur hangen af van de levensmiddelen (bijv. vlees of vis, desbetreffende dikte, temperatuur, etc.). De richtwaarden zijn gericht op gekoelde, niet bevroren levensmiddelen.
- Dit product is niet geschikt voor het grillen van gepaneerde spijzen.

Grillproduct	Grilltijd
Varkensvlees	ca. 13-16 min
Rundvlees (steak)	ca. 10-12 min
Gevogelte (kipfilet)	ca. 15-20 min
Hamburgers	ca. 10-15 min
Vis	ca. 8-18 min
Garnalen	ca. 12-14 min
Worsten en vleesspies	ca. 12-18 min
Groentespies	ca. 10 min
Maïskolven	ca. 15-20 min

● Recepten

● Gegrilde spiesjes met rundvlees en groenten

 30 min

 x 4

Vorbereidingstijd: 15 min

















Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten

- 450 g Rundvlees (in stukjes van 2 cm gesneden)
- 1 kopje Champignons
- 1 Groene peper (ontpit en in stukjes van 2 cm gesneden)
- 1 Rode ui (in stukjes van 2 cm gesneden)

- 2 theelepels Olijfolie
- 1 snufje Zout
- 1 snufje Peper
- 3 eetlepels Boter
- 1 theelepel Knoflook (gehakt)
- 1 eetlepel Peterselie (gehakt)

Bereiding

1. Steek rundvlees, champignons, paprika's en rode uien op de spiesjes .
2. Bestrijk het vlees en de groenten met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
3. Steek de spiesjes  op de rotisserieslang  met de bevestigingsring .
4. Plaats de rotisserieslang  in het product.
5. Draai de temperatuurregelaar  naar de stand **MAX** en stel de tijdregelaar  in op 15 minuten. Zet de aan/uit-schakelaar  op stand  om de rotisserie te starten.
6. Zet na 7,5 minuten de aan/uit-schakelaar  op stand  om de rotisserie te stoppen.
7. Verwijder de rotisserieslang  met speciale hittebestendige handschoenen. Draai de spiesjes  om, om aan beide kanten gelijkmatig te garen.
8. Plaats de rotisserieslang  in het product. Zet de aan/uit-schakelaar  op stand  om de rotisserie te starten.
9. Smelt de boter in een kleine pan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en laat 1 minuut koken.
10. Haal de pan van het fornuis, roer de peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper.
11. Bestrijk de spiesjes met de knoflookboter en serveer.

● Grillspiesjes met garnalen

 50 min

 x 4

Vorbereidingstijd: 5 min












Marineertijd: 30 min

Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten

450 g	Grote garnalen (gepeld en ontdarmd)
40 ml	Olijfolie
2 eetlepels	Citroensap
¾ theelepel	Zout
¼ theelepel	Peper
1 theelepel	Italiaanse kruiden
2 theelepels	Knoflook (gehakt)
1 eetlepel	Peterselie (gehakt)
4	Citroenpartjes voor het serveren

Bereiding

1. Doe olijfolie, citroensap, zout, peper, Italiaans kruid en knoflook in een hersluitbare plastic zak. Sluit deze en schud om alles te mixen.
2. Doe de garnalen in de zak en sluit deze. Meng gelijkmatig met de marinade door te draaien. 30 minuten lang laten marineren.
3. Steek de garnalen op de spiesjes **18**.
4. Steek de spiesjes **18** op de rotisseriestang **15** met de bevestigingsring **16**.
5. Plaats de rotisseriestang **15** in het product.
6. Draai de temperatuurregelaar  **9** naar de stand **MAX** en stel de tijdregelaar  **8** in op 15 minuten. Zet de aan/uit-schakelaar   **7** op stand  om de rotisserie te starten.
7. Zet na 7,5 minuten de aan/uit-schakelaar   **7** op stand  om de rotisserie te stoppen.
8. Verwijder de rotisseriestang **15** met speciale hittebestendige handschoenen. Draai de spiesjes **18** om, om aan beide kanten gelijkmatig te garen.
9. Plaats de rotisseriestang **15** in het product. Zet de aan/uit-schakelaar   **7** op stand  om de rotisserie te starten.

10. Nadat de timer is afgelopen, verwijdert u de spiesjes **18** uit het product. De garnalen zijn klaar om te grillen zodra beide kanten roze en doorschijnend zijn.

11. Bestrooi met peterselie en serveer met citroenpartjes.

● Grillspiesjes met kip

 95 min

 x 4

Vorbereidingstijd: 20 min

Marineertijd: 60 min













Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten

450 g	Kipfilet zonder botjes en huid (in stukjes van 2 cm gesneden)
40 ml	Olijfolie
⅓ kopje	Sojasaus
¼ kopje	Honing
1 theelepel	Knoflook (gehakt)
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper
1	Rode paprika (in stukjes van 2 cm gesneden)
1	Gele paprika (in stukjes van 2 cm gesneden)
2	Kleine courgette (in stukjes van 2 cm gesneden)
1	Rode ui (in stukjes van 1 cm gesneden)
1 eetlepel	Peterselie (gehakt)

Bereiding

1. Doe olijfolie, sojasaus, honing, knoflook, zout en peper in een grote kom. Meng dit met de garde.
2. Doe kip, paprika, courgette en rode uien in de kom. Roer door om de marinade te verdelen.
3. Afdekken en gedurende 60 minuten in de koelkast zetten.
4. Steek de kip en groente op de spiesjes **18**.
5. Steek de spiesjes **18** op de rotisseriestang **15** met de bevestigingsring **16**.
6. Plaats de rotisseriestang **15** in het product.

- Draai de temperatuurregelaar  9 naar de stand **MAX** en stel de tijdregelaar  8 in op 15 minuten. Zet de aan/uit-schakelaar  7 op stand  om de rotisserie te starten.
- Zet na 7,5 minuten de aan/uit-schakelaar  7 op stand  om de rotisserie te stoppen.
- Verwijder de rotisseries tang  15 met speciale hittebestendige handschoenen. Draai de spiesjes  18 om, om aan beide kanten gelijkmatig te garen.
- Plaats de rotisseries tang  15 in het product. Zet de aan/uit-schakelaar  7 op stand  om de rotisserie te starten.
- Nadat de timer is afgelopen, verwijdert u de spiesjes  18 uit het product.
- Bestrooi met peterselie en serveer.

● Grillspiesjes met ananas

 25 min

 x 6










Vorbereidingstijd: 10 min









Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten

- 1 Ananas (geschild, kern verwijderd en in plakjes van 2 cm dik gesneden)
- ¼ kopje Boter (gesmolten)
- ¼ kopje Lichtbruine suiker
- ¼ theelepel Kaneel

Bereiding

- Klop bruine suiker, boter en kaneel in een kleine kom.
- Bedek elke ananasschijf aan beide zijden met het bruine suikermengsel.
- Steek de ananas op de spiesjes  18.
- Steek de spiesjes  18 op de rotisseries tang  15 met de bevestigingsring  16.
- Plaats de rotisseries tang  15 in het product.
- Draai de temperatuurregelaar  9 naar de stand **MAX** en stel de tijdregelaar  8 in op 15 minuten. Zet de aan/uit-schakelaar  7 op stand  om de rotisserie te starten.

- Zet na 7,5 minuten de aan/uit-schakelaar  7 op stand  om de rotisserie te stoppen.
- Verwijder de rotisseries tang  15 met speciale hittebestendige handschoenen. Draai de spiesjes  18 om, om aan beide kanten gelijkmatig te garen.
- Plaats de rotisseries tang  15 in het product. Zet de aan/uit-schakelaar  7 op stand  om de rotisserie te starten.
- Nadat de timer is afgelopen, verwijdert u de spiesjes  18 uit het product.
- De ananasschijven zijn goudbruin en klaar om te serveren.

● Gegrilde zalmfilet

 50 min

 x 3

Vorbereidingstijd: 5 min






Marineertijd: 30 min

Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten

- 3 Zalmfilet
- 2 theelepels Zout
- 2 theelepels Gemengde kruiden (gehakt)
- 2 theelepels Zwarte peper

Bereiding

- Marineer de zalmfilets met zout, gemengde kruiden en zwarte peper. 30 minuten laten intrekken.
- Plaats het grillrooster  11 op het product.
- Leg de zalmfilets op het grillrooster  11.
- Draai de temperatuurregelaar  9 naar de stand **MAX** en stel de tijdregelaar  8 in op 15 minuten.
- Draai de zalmfilets na 7,5 minuten om.
- Controleer na afloop van de timer of de zalmfilets goed gaar zijn. Neem de zalmfilets van het grillrooster  11 en serveer ze.

● Gebraden kip

 120 min

 x 4

Vorbereidingstijd: 15 min

Marineertijd: 60 min

Bereidingstijd: 45 min

Ingrediënten

1300 g Hele kip

20 ml Olijfolie

1 eetlepel Kosher zout

2 eetlepels Verse tijmblaadjes (gehakt)

of

1 eetlepel Gedroogde tijm

1 eetlepel Zwarte peper

Bereiding

1. Verwijder de hals en de ingewanden van de kip, indien aanwezig.

● Verhelpen van problemen

⚠ OPGELET! Beschadigingsrisico! Incorrecte omgang met het product kan leiden tot beschadiging van het product.








⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel! Onjuist gebruik van het product kan leiden tot verwondingen.

■ Voer geen zelfstandige reparaties aan het product uit. Laat de reparatie aan vakspecialisten over.

□ Bij hier niet vermelde storingen kunt u contact opnemen met onze klantendienst (zie "Service").


2. Wrijf de kip rondom in met olijfolie.
3. Meng zout, peper en tijm in een kleine kom. Bestrooi daar de kip mee.
4. Steek een bevestigingsring **16** op de rotisseriestang **15**.
5. Plaats de kip.
6. Plaats nog een bevestigingsring **16** op de rotisseriestang **15** om de kip in de middelste stand te fixeren.
7. Plaats de rotisseriestang **15** in het product.
8. Draai de temperatuurregelaar **9** naar de stand **MAX** en stel de tijdregelaar **8** in op 45 minuten. Zet de aan/uit-schakelaar **7** op stand **7** om de rotisserie te starten.
9. Nadat de timer is verlopen, verwijdert u de kip uit het product. De kip is nu goudbruin en kan worden geserveerd.

Fout	Oorzaak	Oplossing
Het product functioneert niet.	De netstekker is niet in een stopcontact gestoken.	Sluit de netstekker op een geschikt stopcontact aan.
	Het product was te lang in gebruik. De oververhittingbescherming is geactiveerd.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het product minimaal 30 minuten afkoelen.
	De infraroodverwarmingselementen 4 zijn beschadigd.	Het product is beschadigd. Neem contact op met de klantendienst (zie "Service").
	De tijdregelaar 8 is niet bediend.	Stel eerst de gewenste temperatuur via de temperatuurregelaar 9 in. Vervolgens draait u de tijdregelaar 8 rechtsom om de gewenste grilltijd in te stellen.

Fout	Oorzaak	Oplossing
Het product bereikt de ingestelde temperatuur niet.	De infrarood-verwarmingselementen  zijn beschadigd.	Het product is beschadigd. Neem contact op met de klantendienst (zie "Service").
	De temperatuurregelaar  is defect.	
De tijd kan niet worden ingesteld.	De tijdregelaar  is defect.	Neem contact op met de klantendienst (zie "Service").
Het grillproduct valt van de rotisserie.	De bevestigingsringen  zijn niet voldoende samengeschoven.	Schuif de bevestigingsringen  verder naar elkaar toe (afb. D).
De rotisserie draait zwaar.	De rotisserie is te vol beladen.	De rotisserie niet overbeladen.
De rotisserie draait niet.	De rotisserie is niet ingeschakeld.	Schakel de aan/uit-schakelaar  naar  (afb. G).
	De rotisserie is geblokkeerd.	Controleer het oplegvlak van de rotisserie en verwijder mogelijke blokkades.


● Reiniging

⚠ WAARSCHUWING! Risico op kortsluiting! In de behuizing binnengedrongen water of andere vloeistoffen kunnen een kortsluiting veroorzaken.

- Dompel de basiseenheid  van het product niet in water of andere vloeistoffen.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in de behuizing terechtkomen.
- Laat het product voor elke reiniging volledig afkoelen.

⚠ OPGELET! Beschadigingsrisico! Incorrecte omgang met het product kan leiden tot beschadiging van het product.

- Reinig het product en de accessoires na elk gebruik, omdat er anders functiestoringen en/of slijtage kunnen optreden.

- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen of nylon haren, evenals geen scherpe of metalen reinigingsvoorwerpen zoals messen, metalen sponzen e.d. Deze objecten kunnen de oppervlakken beschadigen.
 - Plaats de basiseenheid  van het product niet in de spoelmachine. Het product raakt daardoor permanent beschadigd.
 - Reinig alle verwijderbare accessoires met huishoudelijk afwasmiddel en spoel deze volledig af met water.
 - Na de reiniging moeten het product en de netstekker volledig gedroogd zijn.
1. Reinig de basiseenheid  en het grillbereik met een vochtige doek en een mild spoelmiddel.
 2. De volgende delen kunnen in de afwasmachine of met spoelmiddel worden gereinigd:
 - Grillroostergreep 
 - Grillrooster 
 - Opgvangrooster 

- Vetopvangbak **13**
- Greep voor vetopvangbak **14**
- Rotisseriestang **15**
- Bevestigingsring met 2 spiesen **16**
- Spies **18**
- Ringschroef **19**
- Kebabmes **20**

3. Droog vervolgens alle odnerdelen volledig af en verwijder resten van spoulmiddel.

● Opbergen

⚠️ OPGELET! Beschadigingsrisico!

Incorrecte omgang met het product kan leiden tot beschadiging van het product.

- Bewaar het product niet in de buurt van een warmtebron.
- Knik of beknel het aansluitsnoer niet.
- Alle accessoires moeten voor het opbergen volledig droog zijn. Berg het product alleen in droge toestand op.
- Bewaar het product altijd op een schone en droge plaats, beschermd tegen directe zonnestraling en ontoegankelijk voor kinderen.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.

● Afvoer

Verpakking:

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en vezelplaten/80-98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en voor levering zorgvuldig getest. In geval van materiaal- of fabricageschade hebt u wettelijke rechten jegens de verkoper van het product. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele wijze door de hieronder genoemde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf de dag van aankoop. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele koopbon op een veilige plek, omdat dit document nodig is als bewijs van aankoop.

Alle schade of gebreken die reeds op het tijdstip van aankoop voorhanden zijn, moeten direct na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na de dag van aankoop een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantietijd wordt door een toegekende garantieclaim niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt of niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage blootstaan, en daardoor als slijtende onderdelen gelden (bijvoorbeeld batterijen, accu's, slangen, kleurpatronen), noch schade aan breekbare onderdelen, zoals schakelaars of glazen onderdelen.

● Afwikkeling in geval van garantie

Volg om een snelle verwerking van uw aanspraak te garanderen de onderstaande aanwijzingen:

Houd de oorspronkelijke koopbon en het artikelnummer (IAN 439956_2207) als bewijs voor de aankoop gereed.

Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure op het product, op het titelblad van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.

● Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011


Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Wykaz użytych piktogramów i symboli	Strona	82
Wstęp	Strona	83
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona	83
Zakres dostawy	Strona	83
Wykaz części	Strona	83
Dane techniczne	Strona	84
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	Strona	84
Uruchomienie	Strona	88
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie	Strona	88
Ustawianie produktu	Strona	89
Użytkowanie	Strona	89
Grillowanie na ruszcie grilla	Strona	90
Grillowanie na rożnie	Strona	90
Grillowanie na szpikulcach	Strona	91
Wyłączanie	Strona	92
Czas pieczenia	Strona	92
Przepisy	Strona	92
Grillowane szaszłyki z wołowiną i warzywami	Strona	92
Grillowane szaszłyki z krewetkami	Strona	93
Grillowane szaszłyki z kurczaka	Strona	93
Grillowane szaszłyki z ananasa	Strona	94
Grillowany filet z łososia	Strona	95
Pieczony kurczak	Strona	95
Usuwanie usterek	Strona	96
Czyszczenie	Strona	97
Przechowywanie	Strona	97
Utylizacja	Strona	97
Gwarancja	Strona	98
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	99
Serwis	Strona	99

Wykaz użytych piktogramów i symboli

	<p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)</p>		<p>INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>
	<p>OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)</p>		<p>OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!</p>
	<p>OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)</p>		<p>Przed pierwszym użyciem produktu przeczytać uważnie instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.</p>
	<p>UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)</p>		<p>Produkt używać tylko w pomieszczeniach.</p>
	<p>Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>		<p>Symbol uziemienia ochronnego</p>
	<p>Części 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 i 20 można myć w zmywarce.</p>		<p>Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.</p>
 	<p>Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania</p>		<p>Zeskanować w celu uzyskania instrukcje Online.</p>

GRILL WIELOFUNKCYJNY

● **Wstęp**

Gratulujemy zakupu nowego grilla wielofunkcyjnego, zwanego dalej „produktem”.

Wybrany został produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, obsługi i utylizacji. Przed rozpoczęciem obsługi produktu zapoznać się z produktem oraz wszystkimi instrukcjami obsługi i bezpieczeństwa. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje obsługi i bezpieczeństwa.

Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. Instrukcję przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Produkt przeznaczony wyłącznie do grillowania potraw. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do użytku komercyjnego.

Produkt powinien być używany wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Każde inne zastosowanie uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem i może doprowadzić do szkód materialnych oraz do obrażeń ciała. Ten produkt nie jest zabawką dla dzieci.

Producent ani dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieprawidłowym użytkowaniem produktu.

● **Zakres dostawy**

- 1 Jednostka główna
- 1 Ruszt grilla
- 1 Kratka zbiorcza
- 1 Tacka ociekowa
- 1 Uchwyt tacki ociekowej
- 1 Rożen
- 2 Dyski mocujące
- 6 Szpikulców
- 2 Śruby oczkowe
- 1 Nóż do kebabów
- 1 Krótka instrukcja

● **Wykaz części**

Przed przeczytaniem zapoznać się z rysunkami, aby zapoznać się ze wszystkimi funkcjami produktu.

(Rys. A)

- 1 Jednostka główna
- 2 Jednostka napędowa
- 3 Otwór prowadzący (rożen)
- 4 Spirale grzejne
- 5 Szczeliny wentylacyjne
- 6 Szyna tacki ociekowej
- 7 Przełącznik () () (rożna)
- 8 Regulator czasu ()
- 9 Regulator temperatury ()
- 10 Uchwyt rusztu grilla
- 11 Ruszt grilla
- 12 Kratka zbiorcza
- 13 Tacka ociekowa
- 14 Uchwyt tacki ociekowej
- 15 Rożen
- 16 Dysk mocujący z dwoma szpikulcami (2 szt.)
- 17 Wycięcie
- 18 Szpikuliec (6 szt.)
- 19 Śruba oczkowa (2 szt.)
- 20 Nóż do kebabów

(Rys. F)

- 21 Uchwyt szpikulca

● Dane techniczne

Model:	SMEG 1600 A1
Napięcie wejściowe:	230 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	1600 W
Masa:	ok. 3,8 kg
Wymiary (szer. × gł. × wys.):	ok. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Ruszt grilla (szer. × gł. × wys.):	ok. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Tacka ociekowa (szer. × gł. × wys.):	ok. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Kratka zbiorcza (szer. × gł. × wys.):	ok. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Nóż do kebabów (dł.):	ok. 205 mm (klinga) ok. 325 mm (długość całkowita)
Długość kabla zasilania:	ok. 120 cm
Temperatura grzania:	90 °C do 240 °C
Klasa ochronności:	I
Programator zegarowy (min./maks.):	0 min do 90 min
Obroty na minutę (rożeń):	3 min ⁻¹
Sygnał programatora zegarowego:	tak
Wymowana tacka ociekowa:	tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem:	tak



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
 - Dzieciom nie wolno bawić się produktem i akcesoriami.
 - Dzieci nie mogą bawić się nożem do kebaba.
 - Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
 - Nie pozwalać dzieciom na bawienie się folią opakowania. Dzieci mogą się w nią zaplątać i udusić podczas zabawy.
 - Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.
 - Produkt należy trzymać z dala od zwierząt.
 - Nie pozostawiać produktu bez nadzoru podczas działania i nie wykonywać wtedy żadnych innych czynności.
 - Poinformuj również innych użytkowników o zagrożeniach!
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia!** Wadliwa instalacja elektryczna, zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa obsługa mogą spowodować porażenie prądem.
- Produkt podłączać tylko w pomieszczeniach i tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego 230 V~.
 - Produkt należy podłączać do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w przypadku awarii możliwe było szybkie odłączenie urządzenia.
 - Nie używać produktu, jeśli jest w widoczny sposób uszkodzony albo gdy wtyczka sieciowa lub kabel zasilania jest uszkodzony.

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis klienta albo też osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożeń.
- Nie otwierać obudowy, naprawy zostawić profesjonalistom. Skontaktować się z naszym działem obsługi klienta (patrz akapit „Serwis”). Samodzielnie przeprowadzane naprawy, modyfikacje, nieprawidłowe podłączenie lub błędna obsługa skutkują wyłączeniem praw z tytułu rękojmi i gwarancji.
- Do napraw wolno używać wyłącznie części o parametrach, które odpowiadają oryginalnym parametrom urządzenia. W tym produkcie znajdują się części elektryczne i mechaniczne, które są niezbędne do ochrony przed źródłami zagrożeń.
- Nie wolno dokonywać żadnych zmian w produkcie!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym regulatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie zanurzać jednostki głównej, kabla zasilania lub wtyczki sieciowej w wodzie albo w innych cieczach.
- Nie dotykać wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
- Wtyczki sieciowej nie wyciągać z gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania, zawsze trzymać za wtyczkę sieciową.
- Nie używać kabla zasilania jako uchwytu do przenoszenia.
- Produkt, wtyczkę sieciową i kabel zasilania należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- Kabel zasilania należy kłaść tak, aby nie można było potknąć się o niego.
- Nie zginać kabla przyłączeniowego i nie układać na ostrych krawędziach.

- Podczas działania produktu nie wykonywać żadnych innych czynności na produkcie (np. czyszczenia).
 - Nie używać produktu w wilgotnych pomieszczeniach.
 - Produkt przechowywać tak, aby nie mógł wpaść do wanny lub zlewu.
 - Nie sięgać po produkt, jeśli wpadł do wody. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć kabel zasilania.
 - Pilnować, aby dzieci nie wkładały przedmiotów do produktu.
 - Zawsze odłączać produkt od źródła zasilania, jeśli z produktu wydobywa się dym.
 - Zawsze odłączać produkt od źródła zasilania w przypadku pozostawienia bez nadzoru, w przypadku awarii i przed czyszczeniem.
 - Nie stawiać przedmiotów na produkcie.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzeń i obrażeń!**
Produkt bardzo się nagrzewa podczas użytkowania. Nie dotykać produktu, gdy jest używany!
- Wszystkie powierzchnie produktu robią się bardzo gorące. Kontakt spowoduje poważne oparzenia.
 - Trzymać dzieci z dala od produktu.
 - Produktu nie wolno przenosić podczas pracy.
 - Zachowywać minimalną odległość 50 cm z każdej strony produktu.
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** W tym produkcie nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych łatwopalnych paliw.
- Nie stawiać na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub łatwopalnych. Mogą się zdeformować.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko utraty wzroku!**
Niewłaściwe używanie produktu może spowodować uszkodzenie oczu lub całkowitą ślepotę.
- Nigdy nie patrzeć w spirale grzejne bezpośrednio lub za pomocą instrumentów optycznych!
 - Spirala grzejna jest niewymienna!

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko uszkodzenia! Ryzyko pożaru! Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może spowodować jego uszkodzenie.

- Produkt postawić na ławo dostępnej, równej, suchej, żaroodpornej i wystarczająco stabilnej powierzchni roboczej. Nie stawiać produktu na rancie lub krawędzi powierzchni roboczej.
- Nie stawiać produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Chronić produkt przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie umieszczać produktu na lub w pobliżu gorących powierzchni (np. płyt kuchennych, grzejników, itp.).
- Nie dopuszczać do kontaktu kabla zasilania z gorącymi częściami.
- Przerwać korzystanie z produktu, jeśli elementy produktu z tworzywa sztucznego są pęknięte, popękane lub zdeformowane.

- Nie zanurzać produktu w wodzie w celu czyszczenia ani nie używać do czyszczenia odkurzacza parowego. W przeciwnym razie produkt może ulec uszkodzeniu.
- Produktu używać wyłącznie z tacką ociekową.

● Uruchomienie

● **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie**

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!

Nieostrożne otwieranie opakowania ostrym nożem lub innym ostrym przedmiotem może spowodować uszkodzenie produktu. Podczas otwierania zachowywać szczególną ostrożność.

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy wszystkie są części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu (patrz akapit „Czyszczenie”).
5. W celu wypalenia pozostałości produkcyjnych wygrzewać produkt maksymalnie przez 10 minut. Upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

● Ustawianie produktu

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko zranienia!**

- Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może prowadzić do poważnych obrażeń.
- Nóż, szpikulce i inne metalowe części różna są bardzo ostre.

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!**

Produkt należy ustawić na żaroodpornej i stabilnej powierzchni.

❗ **INFO:**

- Produkt ustawić tak, aby było wystarczająco dużo miejsca na wyjęcie tacki ociekowej [13].
 - Produkt zawsze stawiać poziomo.
1. Jednostkę główną [1] ustawić tak, aby wokół było wystarczająco dużo wolnego miejsca. Nie umieszczać produktu bezpośrednio przed ścianą lub innymi przedmiotami.
 2. Kratkę zbiorczą [12] włożyć do tacki ociekowej [13]. 2 haki kratki zbiorczej dopasować do dwóch wycięć tacki ociekowej.
 3. Tackę ociekową [13] złapać za uchwyt [14] (rys. B). Tackę ociekową wsunąć w szynę [6] w prawym boku u dołu jednostki głównej [1].


● Użytkowanie

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko poparzeń i obrażeń!**

- Wszystkie powierzchnie produktu i jego akcesoria stają się bardzo gorące. Kontakt może spowodować poważne oparzenia.
- Produkt i akcesoria należy czyścić po każdym użyciu. Pozostały tłuszcz i resztki jedzenia żywności mogą się zapalić i spowodować pożar.
- Na ruszcie grilla [11] nie kłaść noży, widelców, łyżek, itp. Przedmioty metalowe mogą się nagrzać i spowodować oparzenia.

- Przed użyciem należy sprawdzić produkt pod kątem uszkodzeń.
- Nie dotykaj gorących części produktu gołymi palcami podczas pracy.
- Podczas obsługi produktu i jego akcesoriów dotykać wyłącznie w specjalnych rękawicach żaroodpornych. Poinformuj również innych użytkowników o zagrożeniach!
- Produkt może być gorący nawet po wyłączeniu!
- Trzymać się z dala od wydobywającej się pary.
- Po zakończeniu grillowania nie dotykać tacki ociekowej [13] gołymi rękami. Do wyjmowania tacki ociekowej zawsze używać specjalnych rękawic odpornych na wysokie temperatury. Uważać na wyciekającą tłuszcz! Ryzyko poparzenia!
- Nie zastaniać szczelin wentylacyjnych [5]. W przeciwnym razie produkt może się przegrzać i ulec zniszczeniu.
- Nie przepętniać ruszta grilla [11] ani różna.
- Po każdym użyciu odłączać kabel zasilania od gniazdka sieciowego.

❗ **INFO:**

- Przelącznik  [7] steruje tylko rożnem. Produkt uruchamia podgrzewanie dopiero po wcześniejszym ustawieniu żądanej temperatury i czasu.
- Upewnić się, że wokół produktu jest wystarczająco dużo miejsca w celu łatwego wyciągnięcia tacki ociekowej [13].

❑ Nie przepelniać tacki ociekowej 13!

Tacka ociekowa na tłuszcz ma maksymalną pojemność ok. 300 ml. Podczas pracy należy regularnie sprawdzać poziom napełnienia tacki ociekowej. W przypadku osiągnięcia maksimum, ale pieczenie nie jest jeszcze zakończone, pracę należy przerwać i wyjąć ruszt grilla 11, rożen lub szpikulec 18 z grillowaną potrawą. Teraz można ostrożnie opróżnić tackę ociekową. Następnie wsunąć ją z powrotem do produktu. Podczas wyjmowania lub wkładania tacki ociekowej zawsze używać uchwyty 14. Ruszt grilla, rożen lub szpikulec z grillowaną żywnością umieścić na produkcie. Teraz można kontynuować proces grillowania.

● Grillowanie na ruszcie grilla

1. Ruszt grilla 11 położyć na produkcie (rys. C).
2. Wtyczkę sieciową kabla zasilania włożyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
3. Regulatorem temperatury 9 ustawić temperaturę, kręcąc gałką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. H).
4. W celu uruchomienia produktu regulatorem czasu 8 należy ustawić czas, kręcąc gałką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. I). Produkt zacznie tykać. Wewnętrzny zegar został włączony i produkt rozpoczyna proces nagrzewania.
5. Teraz przeznaczone do grillowania potrawy należy umieścić na ruszcie grilla 11 (rys. J).
6. Grillowane potrawy należy regularnie obracać.






7. Po upływie ustawionego czasu spirale grzejne 4 wyłączą się automatycznie. Proces grillowania można również zakończyć wcześniej, ustawiając regulator czasu 8 w pozycji **OFF** (wyl.). W celu wydłużenia czasu grillowania, gałkę regulatora czasu 8 należy ponownie przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas.
8. Po zakończeniu procesu grillowania wyjąć tackę ociekową 13 wraz z uchwytem 14.

● Grillowanie na rożnie

- Nóż do kebabów 20 jest bardzo ostry!





i INFO: Oba dyski mocujące 16 są identyczne. Dlatego nie ma znaczenia, w jakiej kolejności zostaną użyte.

1. Jeden z dysków mocujących 16 docisnąć do końca drążka rożna 15. Wystające szpikulec dysków mocujących muszą być skierowane do środka rożna (rys. D).
 2. Dysk mocujący 16 zamocować za pomocą śruby oczkowej 19 (rys. D).
 3. Grillowaną potrawę nabić na rożen 15.
 4. Drugi dysk mocujący 16 wsunąć na rożen 15 i docisnąć do grillowanej potrawy. Wystające szpikulec dysków mocujących muszą być skierowane w stronę grillowanej potrawy. Grillowaną potrawę zamocować z obu stron za pomocą wystających szpikulców dysków mocujących.
- i INFO:** W celu zapewnienia równomiernego rozprowadzania ciepła grillowaną potrawę umieścić na środku rożna 15.
5. Dysk mocujący 16 zamocować za pomocą śruby oczkowej 19.
 6. Końcówkę rożna 15 włożyć do otworu prowadzącego 3 (rys. E).
 7. Wtyczkę sieciową kabla zasilania włożyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.

8. Regulatorem temperatury  [9] ustawić temperaturę, kręcąc gałką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. H).
9. W celu uruchomienia produktu regulatorem czasu  [8] należy ustawić czas, kręcąc gałką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. I). Produkt zacznie tykać. Wewnętrzny zegar został włączony i produkt rozpoczyna proces nagrzewania.
10. W celu uruchomienia rożna przelącznik   [7] ustawić w pozycji  (rys. G).


 INFO:


- Rożna [15] można również użyć do grillowania nabitego na szpikulce mięsa na kebab (rys. K). Nożem do kebabów [20] można odcinać grillowane mięso bezpośrednio na szpikulcu. Pokrojone mięso będzie spadać na kratkę zbiorczą [12] i stamtąd można je zabierać.
- Nie przeciążać kratki zbiorczej [12], aby można było łatwo wyjąć tackę ociekową [13].








1. Po upływie ustawionego czasu spirale grzejne [4] wyłączą się automatycznie. W celu wydłużenia czasu grillowania, gałkę regulatora czasu  [8] należy ponownie przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas.
12. Kiedy grillowana potrawa będzie gotowa, przelącznik   [7] ustawić w pozycji , aby wyłączyć rożen (rys. G).
13. Po zakończeniu procesu grillowania wyjąć tackę ociekową [13] wraz z uchwytem [14].




Grillowanie na szpikulcach

(Rys. L)




 OSTROŻNIE! Ryzyko zranienia! Aby nie zranić się ostrymi metalowymi częściami, ostrych końcówek szpikulców [18] nie umieszczać po stronie uchwyty.

 INFO: Oba dyski mocujące [16] są identyczne. Dlatego nie ma znaczenia, w jakiej kolejności zostaną użyte.

1. Jeden z dysków mocujących [16] docisnąć do końca drążka rożna [15]. Wystające szpikulce dysków mocujących muszą być skierowane do środka rożna. Dysk mocujący zamocować za pomocą śruby oczkowej [19] (rys. D).
 2. Drugi dysk mocujący [16] wsunąć trochę na rożen [15]. Upewnić się, że wybrano odpowiedni odstęp między szaszłykami. Następnie dysk mocujący zamocować za pomocą śruby oczkowej [19].
 3. Na szpikulce [18] nabić grillowaną potrawę.
 4. Spiczaste końce szpikulców [18] wsunąć w uchwyty szpikulców [21] znajdujące się na dysku mocującym [16] (rys. F). W razie potrzeby ponownie poluzować śrubę oczkową [19] dysku mocującego i ponownie wyrównać.
 5. Następnie drugi koniec szpikulców [18] można zacisnąć w wycięciach [17] dysku mocującego [16] (rys. F).
 6. Regulatorem temperatury  [9] ustawić temperaturę, kręcąc gałką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. H).
 7. W celu uruchomienia produktu regulatorem czasu  [8] należy ustawić czas, kręcąc gałką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. I). Produkt zacznie tykać. Wewnętrzny zegar został włączony i produkt rozpoczyna proces nagrzewania.
 8. W celu uruchomienia rożna przelącznik   [7] ustawić w pozycji  (rys. G).
-  INFO:** Podczas grillowania kręci się tylko rożen [15]. Szpikulce [18] nie kręcą się pojedynczo, ale podążają za ruchem rożna.
9. Po upływie ustawionego czasu spirale grzejne [4] wyłączą się automatycznie. W celu wydłużenia czasu grillowania, gałkę regulatora czasu  [8] należy ponownie przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas.

10. Kiedy grillowana potrawa będzie gotowa, przelącznik   **7** ustawić w pozycji , aby wyłączyć rozeń (rys. G).
11. Za pomocą specjalnych rękawic żaroodpornych zdjąć szpikulce **18**.
12. Po zakończeniu procesu grillowania wyjąć tackę ociekową **13** wraz z uchwytem **14**.

● Wyłączenie

- i** **INFO:** Jeśli regulator czasu  **8** został ustawiony na mniej niż 15 minut, to po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy może się nie pojawić. Aby mieć pewność, że dźwięk alarmu rozlegnie się, regulator czasu  przekręcić na czas dłuższy niż 15 minut, a następnie cofnąć z powrotem na żądany czas.
- Regulator czasu  **8** ustawić w pozycji **OFF** (wył.).
 - Po wyłączeniu produktu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i spirale grzejne **4** wyłączą się.

● Czas pieczenia

- Podane czasy pieczenia mają charakter jedynie orientacyjny. Czas nagrzewania produktu nie jest brany pod uwagę.
- Czas i temperatura pieczenia zależą od potrawy (np. mięso lub ryby, grubości, temperatury, itp.). Wartości orientacyjne oparte są na schłodzonej, niezamrożonej żywności.
- Ten produkt nie nadaje się do grillowania potraw panierowanych.

Potrawa z grilla	Czas grillowania
Wieprzowina	ok. 13–16 min
Wołowina (stek)	ok. 10–12 min
Drób (pierś z kurczaka)	ok. 15–20 min
Burgery	ok. 10–15 min
Ryby	ok. 8–18 min

Potrawa z grilla	Czas grillowania
Krewetki	ok. 12–14 min
Szaszłyk z mięsa i kiełbasy	ok. 12–18 min
Szaszłyk warzywny	ok. 10 min
Kolba kukurydzy	ok. 15–20 min

● Przepisy

● Grillowane szaszłyki z wołowiną i warzywami

 30 min

 4 osoby






Czas przygotowania: 15 min












Czas pieczenia: 15 min

Składniki

- 450 g Wołowina (pokrojona w kawałki 2 cm)
- 1 filizanka Grzybów
- 1 Zielona papryka (wypestkowana i pokrojona w kawałki 2 cm)
- 1 Czerwona cebula (pokrojona w kawałki 2 cm)
- 2 łyżeczki Oliwy z oliwek
- 1 szczypta Soli
- 1 szczypta Pieprzu
- 3 łyżki Masła
- 1 łyżeczka Czosnku (posiekanego)
- 1 łyżka Pietruszki (posiekanej)

Przygotowanie

1. Na szpikulce **18** nadziać wołowinę, pieczarkę i czerwoną cebulę.
2. Posmarować mięso i warzywa oliwą z oliwek i obficie doprawić solą i pieprzem.
3. Szpikulce **18** z dyskiem mocującym **16** położyć na rożnie **15**.
4. Rozeń **15** włożyć do produktu.
5. Regulator temperatury  **9** przekręcić na pozycję **MAX**, a regulatorem czasu  **8** ustawić na 15 minut. Przelącznik zasilania   **7** ustawić w pozycji , umożliwiającą uruchomienie rożna.

- Gdy upłynie 7,5 minuty, przełącznik zasilania    ustawić w pozycji , aby zatrzymać rożen.
- Wyjąć rożen  za pomocą specjalnych rękawic żaroodpornych. Odwrócić szpikulec , aby szaszłyki upiekły się równomiernie z obu stron.
- Rożen  włożyć do produktu. Przełącznik zasilania    ustawić w pozycji , umożliwiającą uruchomienie rożna.
- Masło rozpuścić na małej patelni na średnim ogniu. Dodać czosnek i gotować przez 1 minutę.
- Zdjąć patelnię z ognia, wymieszać zawartość z natką pietruszki i doprawić solą i pieprzem.
- Posmarować szaszłyki masłem czosnkowym i podawać.

● Grillowane szaszłyki z krewetkami

 50 min

 4 osoby
























Czas przygotowania: 5 min
 Czas marynowania: 30 min
 Czas pieczenia: 15 min

Składniki

450 g Dużych krewetek (obrane i bez żyłek)
 40 ml Oliwy z oliwek
 2 łyżki Soku cytrynowego
 ¾ łyżeczki Soli
 ¼ łyżeczki Pieprzu
 1 łyżeczka Przyprawy włoskiej
 2 łyżeczki Czosnku (posiekanego)
 1 łyżka Pietruszki (posiekanej)
 4 Cytryny do podania


Przygotowanie

- Oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz, włoską przyprawę i czosnek włożyć w zamykanej torby z tworzywa sztucznego. Zakręcić i potrząsnąć, aby wszystko wymieszać.

- Krewetki włożyć do torby i zamknąć. Mieszając, równomiernie wymieszać z marynatą. Marynować przez 30 minut.
- Krewetki nabić na szpikulec .
- Szpikulec  z dyskiem mocującym  położyć na rożnie .
- Rożen  włożyć do produktu.
- Regulator temperatury  przekręcić na pozycję **MAX**, a regulatorem czasu  ustawić na 15 minut. Przełącznik zasilania    ustawić w pozycji , umożliwiającą uruchomienie rożna.
- Gdy upłynie 7,5 minuty, przełącznik zasilania    ustawić w pozycji , aby zatrzymać rożen.
- Wyjąć rożen  za pomocą specjalnych rękawic żaroodpornych. Odwrócić szpikulec , aby szaszłyki upiekły się równomiernie z obu stron.
- Rożen  włożyć do produktu. Przełącznik zasilania    ustawić w pozycji , umożliwiającą uruchomienie rożna.
- Po upływie ustawionego czasu szpikulec  wyjąć z produktu. Krewetki są gotowe, gdy obie strony są różowe i nieprzejrzyste.
- Posypać natką pietruszki i podawać z kawałkami cytryny.

● Grillowane szaszłyki z kurczaka

 95 min

 4 osoby

Czas przygotowania: 20 min
 Czas marynowania: 60 min
 Czas pieczenia: 15 min

Składniki

450 g	Piersi z kurczaka bez kości i skóry (pokrojone na kawałki 2 cm)
40 ml	Oliwy z oliwek
⅓ filiżanki	Oleju sojowego
¼ filiżanki	Miodu
1 łyżeczka	Czosnku (posiekanego)
1 szczypta	Soli
1 szczypta	Pieprzu
1	Czerwona papryka (pokrojona w kawałki 2 cm)
1	Żółta papryka (pokrojona w kawałki 2 cm)
2	Mała cukinia (pokrojona w kawałki 2 cm)
1	Czerwona cebula (pokrojona w kawałki 1 cm)
1 łyżka	Pietruszki (posiekanej)

Przygotowanie

1. W dużej misce wymieszać oliwę z oliwek, sos sojowy, miód, czosnek, sól i pieprz. Wymieszać trzepaczką.
2. Dodać do miski kurczaka, paprykę, cukinię i czerwoną cebulę. Wymieszać, aby rozprowadzić marynatę.
3. Przykryć i wstawić do lodówki na 60 minut.
4. Kurczaka i warzywa nabić na szpikulec **18**.
5. Szpikulec **18** z dyskiem mocującym **16** położyć na rożnie **15**.
6. Rożen **15** włożyć do produktu.
7. Regulator temperatury **9** przekręcić na pozycję **MAX**, a regulatorem czasu **8** ustawić na 15 minut. Przetątnik zasilania **7** ustawić w pozycji **7**, umożliwiającej uruchomienie rożna.
8. Gdy upływie 7,5 minuty, przetątnik zasilania **7** ustawić w pozycji **7**, aby zatrzymać rożen.
9. Wyjąć rożen **15** za pomocą specjalnych rękawic żaroodpornych. Odwrócić szpikulec **18**, aby szaszłyki upiekły się równomiernie z obu stron.
10. Rożen **15** włożyć do produktu. Przetątnik zasilania **7** ustawić w pozycji **7**, umożliwiającej uruchomienie rożna.

11. Po upływie ustawionego czasu szpikulec **18** wyjąć z produktu.
12. Posypać natką pietruszki i podawać.

● Grillowane szaszłyki z ananasa

 25 min

 6 osób

Czas przygotowania: 10 min

Czas pieczenia: 15 min

Składniki

1	Ananas (obrazy, pozbawiony gniazd nasiennych i pokrojony w plastry o grubości 2 cm)
¼ filiżanki	Masła (stopionego)
¼ filiżanki	Jasnobrzozowego cukru
¼ łyżeczki	Cynamonu

Przygotowanie

1. W małej misce wymieszać brązowy cukier, masło i cynamon.
2. Każdy plasterk ananasa posmarować z obu stron mieszanką brązowego cukru.
3. Ananasa nabić na szpikulec **18**.
4. Szpikulec **18** z dyskiem mocującym **16** położyć na rożnie **15**.
5. Rożen **15** włożyć do produktu.
6. Regulator temperatury **9** przekręcić na pozycję **MAX**, a regulatorem czasu **8** ustawić na 15 minut. Przetątnik zasilania **7** ustawić w pozycji **7**, umożliwiającej uruchomienie rożna.
7. Gdy upływie 7,5 minuty, przetątnik zasilania **7** ustawić w pozycji **7**, aby zatrzymać rożen.
8. Wyjąć rożen **15** za pomocą specjalnych rękawic żaroodpornych. Odwrócić szpikulec **18**, aby szaszłyki upiekły się równomiernie z obu stron.
9. Rożen **15** włożyć do produktu. Przetątnik zasilania **7** ustawić w pozycji **7**, umożliwiającej uruchomienie rożna.
10. Po upływie ustawionego czasu szpikulec **18** wyjąć z produktu.
11. Plasterki ananasa będą złotobrzazowe i gotowe do podania.

● Grillowany filet z łososia

 50 min

 3 osoby

Czas 5 min

przygotowania:






Czas marynowania: 30 min

Czas pieczenia: 15 min

Składniki

- 3 Fileta z łososia
- 2 łyżeczki Soli
- 2 łyżeczki Mieszanki ziół (posiekana)
- 2 łyżeczki Czarnego pieprzu

Przygotowanie

- Filety z łososia zamarynować solą, mieszanką ziół i czarnym pieprzem. Odstawić na 30 minut.
- Ruszt grilla  11 położyć na produkcie.
- Filety z łososia ułożyć na ruszcie grilla  11.
- Regulator temperatury  9 przekręcić na pozycję **MAX**, a regulatorem czasu  8 ustawić na 15 minut.
- Po upływie 7,5 minuty filety z łososia obrócić na drugą stronę.
- Po upływie ustawionego czasu sprawdzić, czy filety z łososia są dobrze ugotowane. Filety z łososia zdjąć z rusztu grilla  11 i podawać.

● Pieczony kurczak

 120 min

 4 osoby

Czas przygotowania: 15 min










Czas marynowania: 60 min

Czas pieczenia: 45 min

Składniki













- 1300 g Cały kurczak
- 20 ml Oliwy z oliwek
- 1 łyżka Koszerej soli
- 2 łyżki Świeżych liści tymianku (posiekanych)
- lub Suszonego tymianku
- 1 łyżka Czarnego pieprzu

Przygotowanie

- Usuń z kurczaka szyję i podroby, jeśli są.
- Całego kurczaka natrzeć oliwą z oliwek.
- W małej misce wymieszać sól, pieprz i tymianek. Tą mieszanką posypać kurczaka.
- Dysk mocujący  16 nałożyć na rożen  15.
- Nabić kurczaka.
- Nałożyć drugi dysk mocujący  16 na rożen  15, aby zablokować kurczaka w pozycji środkowej.
- Rożen  15 włożyć do produktu.
- Regulator temperatury  9 przekręcić na pozycję **MAX**, a regulatorem czasu  8 ustawić na 45 minut. Przełącznik zasilania  7 ustawić w pozycji , umożliwiającej uruchomienie rożna.
- Po upływie ustawionego czasu wyjąć kurczaka z produktu. Kurczak będzie wtedy złocisty i gotowy do podania.

● **Usuwanie usterek**

- ⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!** Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może spowodować jego uszkodzenie.
- ⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko zranienia!** Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może powodować obrażenia.
- Nie wykonywać samodzielnie żadnych napraw produktu. Naprawy zostawiać specjalistom.
 - W przypadku niewymienionych usterek prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz akapit „Serwis”).

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	Wtyczka sieciowa nie jest podłączona.	Wtyczkę sieciową kabla zasilania włożyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
	Produkt pracował zbyt długo. Włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Odłączyć kabel zasilania i pozwolić produktowi stygnąć przez 30 minut.
	Spirale grzejne  4 są uszkodzone.	Produkt jest uszkodzony. Skontaktować się z obsługą klienta (patrz akapit „Serwis”).
	Regulator czasu  8 nie został użyty.	Najpierw regulatorem temperatury  9 ustawić żądaną temperaturę. Następnie regulator czasu  8 przekreślić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas grillowania.
Produkt nie osiąga ustawionej temperatury.	Spirale grzejne  4 są uszkodzone.	Produkt jest uszkodzony. Skontaktować się z obsługą klienta (patrz akapit „Serwis”).
	Uszkodzony regulator temperatury  9.	
Nie można ustawić czasu.	Uszkodzony regulator czasu  8.	Skontaktować się z obsługą klienta (patrz akapit „Serwis”).
Potrawa spada z rożna.	Dyski mocujące  16 nie są wystarczająco dociśnięte.	Dociśnąć bardziej dyski mocujące  16 (rys. D).
Rożen kręci się z trudem.	Rożen jest przepelniony.	Nie przeciążać rożna.
Rożen nie kręci się.	Rożen nie jest włączony.	Przełącznik   7 ustawić w pozycji  (rys. G).
	Rożen jest zablokowany.	Sprawdź powierzchnię oparcia rożna i usunąć wszelkie blokady.

● Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko zwarcia!**

Woda lub inne ciecz wnikające do obudowy mogą doprowadzić do zwarcia.

- Nie zanurzać jednostki głównej [1] produktu w wodzie lub innej cieczy.
- Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do obudowy.
- Przed czyszczeniem pozwolić produktowi całkowicie ostygnąć.

⚠ **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!**

Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może spowodować jego uszkodzenie.

- Po każdym użyciu wyczyścić produkt i akcesoria, w przeciwnym razie mogą wystąpić usterki i/lub zużycie.
 - Nie używać agresywnych środków czyszczących, szcotek z metalowym lub nylonowym włosiem ani ostrych lub metalowych przedmiotów do czyszczenia, takich jak noże, metalowe gąbki, itp. Przedmioty takie mogą uszkodzić powierzchnie.
 - Jednostki głównej [1] produktu nie wkładać do zmywarki. Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie produktu.
 - Wszystkie odłączane akcesoria czyścić płynem do mycia naczyń i dokładnie płukać w wodzie.
 - Po wyczyszczeniu produkt i wtyczka sieciowa muszą być całkowicie suche.
1. Jednostkę główną [1] i strefę grilla czyścić wilgotną szmatką i łagodnym deterгентem.
 2. Następujące części można myć w zmywarce lub płynem do mycia naczyń:
 - Uchwyt rusztu grilla [10]
 - Ruszt grilla [11]
 - Kratka zbiorcza [12]
 - Tacka ociekowa [13]
 - Uchwyt tacki ociekowej [14]
 - Rożen [15]

- Dysk mocujący [16] z dwoma szpikulcami
- Szpikulec [18]
- Śruba oczkowa [19]
- Nóż do kebabów [20]

3. Następnie całkowicie wysuszyć wszystkie części i usunąć wszystkie pozostałości detergentu.

● Przechowywanie

⚠ **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!**

Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może spowodować jego uszkodzenie.

- Nie przechowywać produktu w pobliżu źródła ciepła.
- Nie zginać ani nie zginać kabla zasilania.
- Przed schowaniem produktu wszystkie akcesoria muszą być całkowicie suche. Produkt chować tylko wtedy, gdy jest suchy.
- Produkt zawsze przechowywać w czystym i suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego i poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie przechowywać w oryginalnym opakowaniu.

● Utylizacja

Opakowanie:

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu:
1-7: Tworzywa sztuczne/20-22:
Papier i tektura/80-98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, w tym akcesoriai materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować.

Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany z uwzględnieniem najsurowszych wymagań względem jakości i został dobrze sprawdzony przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych mają Państwo prawo do roszczeń względem sprzedawcy. Prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone zamieszczoną poniżej gwarancją.

Gwarancja na ten produkt obowiązuje przez 3 lata począwszy od daty zakupu. Okres gwarancji jest liczony od daty zakupu. Oryginalny paragon zakupu należy trzymać w bezpiecznym miejscu, ponieważ stanowi on dowód zakupu.

Wszystkie szkody i usterki obecne w momencie zakupu należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu.

Jeśli w ciągu 3 lat od momentu zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub wykonawcze, zostanie on wymieniony lub naprawiony według naszego uznania. Czas gwarancji nie zostanie wtedy wydłużony o nowy okres gwarancyjny. Warunek ten obowiązuje również w przypadku części wymienianych i naprawianych.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony albo był nieprawidłowo używany lub serwisowany.

Gwarancja pokrywa wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i w związku z tym są uważane za części zużywające się (np. baterie, akumulatory, wężyki, wkłady atramentowe) oraz delikatne, np. przelączniki lub części wykonane ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

W celu zapewnienia szybkiego przetworzenia zgłoszonej reklamacji należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Przygotować oryginalny dowód zakupu i numer artykułu (IAN 439956_2207) jako dowód zakupu.

Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej, w postaci grawerunku na produkcie, na pierwszej stronie instrukcji obsługi (na dole po lewej) lub jako naklejkę z tyłu albo na spodzie produktu.

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana 101
Úvod	Strana 101
Použití ke stanovenému účelu	Strana 102
Rozsah dodávky	Strana 102
Seznam dílů	Strana 102
Technické údaje	Strana 102
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana 103
Uvedení do provozu	Strana 106
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana 106
Instalace výrobku	Strana 107
Použití	Strana 107
Grilování s grilovacím roštem	Strana 108
Grilování s otočným grilem	Strana 108
Grilování se špízy	Strana 109
Vypnout	Strana 110
Doby přípravy	Strana 110
Recepty	Strana 110
Grilované špízy s hovězím masem a zeleninou	Strana 110
Grilované špízy s krevetami	Strana 111
Grilované špízy s kuřecím masem	Strana 111
Grilované špízy s ananášem	Strana 112
Grilovaný fileť z lososa	Strana 112
Pečené kuře	Strana 113
Odstraňování poruch	Strana 114
Čištění	Strana 115
Skladování	Strana 115
Zlikvidování	Strana 115
Záruka	Strana 116
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 116
Servis	Strana 116

Seznam použitých piktogramů a symbolů

	<p>NEBEZPEČÍ! - Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)</p>		<p>INFO: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.</p>
	<p>VAROVÁNÍ! - Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)</p>		<p>OPATRNĚ! Horký povrch!</p>
	<p>OPATRNĚ! - Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)</p>		<p>Před prvním použitím výrobku si pečlivě přečtěte návod na obsluhu a uschovejte ho pro budoucí použití.</p>
	<p>VÝSTRAHA! - Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)</p>		<p>Používejte výrobek jen ve vnitřních prostorách.</p>
	<p>Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.</p>		<p>Symbol ochranného uzemnění</p>
	<p>Díly 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 a 20 lze mýt v myčce.</p>		<p>Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>
	<p>Bezpečnostní pokyny</p>		<p>Skenujte, abyste dostali online návod.</p>
	<p>Pokyny pro činnost</p>		

MULTIFUNKČNÍ GRIL

● Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového multifunkčního grilu, dále nazývaného jen „výrobek“.

Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod na obsluhu je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, obsluhu a likvidaci. Před obsluhou výrobku se seznámte s výrobkem a se všemi pokyny k obsluhu a bezpečnostními pokyny. Za tímto účelem si pečlivě přečtěte následující pokyny týkající se obsluhy a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Uchovávejte tento návod na bezpečném místě. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je určen pouze pro grilování potravin. Výrobek je určen výhradně pro soukromé, nikoli komerční oblast.

Výrobek používejte pouze způsobem popsaným v tomto návodu na obsluhu. Jakékoli jiné použití je považováno za nesprávné a může vést k poškození majetku nebo dokonce ke zranění osob. Tento výrobek není dětská hračka.

Výrobce ani prodejce nenesou žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným nebo chybným používáním.

● Rozsah dodávky

- 1 Základní jednotka
- 1 Grilovací rošt
- 1 Záchytná mříž
- 1 Záchytná miska na tuk
- 1 Rukojeť pro záchytnou misku na tuk
- 1 Tyč otočného grilu
- 2 Upevňovací kotouče
- 6 Špízů
- 2 Šrouby s okem
- 1 Nůž na kebab
- 1 Krátký návod





● Technické údaje

Model:	SMEG 1600 A1
Vstupní napětí:	230 V~, 50 Hz
Příkon:	1600 W
Hmotnost:	cca 3,8 kg
Rozměry (D × Š × V):	cca 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grilovací rošt (D × Š × V):	cca 506 mm × 220 mm × 25 mm
Záchytná miska na tuk (D × Š × V):	cca 345 mm × 190 mm × 9 mm
Záchytná mříž (D × Š × V):	cca 297 mm × 157 mm × 8 mm

● Seznam dílů

Otevřete před dalším čtením stránku s obrázky a seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

(Obr. A)

- 1 Základní jednotka
- 2 Motorová jednotka
- 3 Vodicí otvor (pro tyč otočného grilu)
- 4 Infračervené topné prvky
- 5 Větrací otvory
- 6 Kolečko pro záchytnou misku na tuk
- 7 Vypínač Zap/Vyp   (pro otočný gril)
- 8 Časový regulátor 
- 9 Regulátor teploty 
- 10 Rukojeť grilovacího roštu
- 11 Grilovací rošt
- 12 Záchytná mříž
- 13 Záchytná miska na tuk
- 14 Rukojeť pro záchytnou misku na tuk
- 15 Tyč otočného grilu
- 16 Upevňovací kotouč se 2 špízy (2×)
- 17 Zářez
- 18 Špíz (6×)
- 19 Šroub s okem (2×)
- 20 Nůž na kebab

(Obr. F)

- 21 Upínač na špíz

Nůž na kebab (D):	cca 205 mm (čepel) cca 325 mm (celková délka)
Délka přípojného vedení:	cca 120 cm
Teplota ohřevu:	90 °C až 240 °C
Ochranná třída:	I
Časovač (min./max.):	0 min až 90 min
Otáčky za minutu (otočný gril):	3 min ⁻¹
Zvukový signál časovače:	ano
Vyjímatelná záchytná miska na tuk:	ano
Ochrana proti přehřátí:	ano



Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se Vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si nesmí s výrobkem a s díly příslušenství hrát.
- Děti si nesmí s nožem na kebab hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem.
- Nenechte děti hrát si s balicí fólií. Děti se v něm při hraní mohou zachytit a udusit.

- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.
 - Výrobek udržujte mimo dosah domácích zvířat.
 - Během provozu nenechávejte výrobek bez dozoru ani neprovádějte žádné jiné činnosti.
 - Upozorněte ostatní uživatele na rizika!
- ⚠ VAROVÁNÍ! Riziko zranění!** Vadná elektrická instalace, příliš vysoké síťové napětí nebo nesprávná obsluha mohou způsobit úraz elektrickým proudem.
- Zapojte výrobek pouze ve vnitřních prostorách a jen do předpisově nainstalované zásuvky 230 V~.
 - Připojte výrobek na dobře přístupnou zásuvku, abyste mohli výrobek v případě poruchy rychle odpojit od sítě.
 - Neprovozujte výrobek, pokud vykazuje viditelné poškození nebo pokud je vadné přípojně vedení nebo síťová zástrčka.
 - Když je přípojně vedení výrobku poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
 - Neotevírejte kryt, ale opravu svěřte kvalifikovanému personálu. obraťte se na náš zákaznický servis (viz „Servis“). Odpovědnost a záruční nároky jsou vyloučeny v případě samostatně provedených oprav nebo přestaveb, nesprávného zapojení nebo nesprávného provozu.
 - K opravám lze použít pouze díly, které odpovídají původním údajům jednotky. Tento výrobek obsahuje elektrické a mechanické součásti, které jsou nezbytné pro ochranu před zdroji nebezpečí.
 - Na výrobku nesmí být prováděny žádné změny!
 - Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.

- Neponořujte základní jednotku výrobku, přípojné vedení ani síťovou zástrčku do vody ani jiných kapalin.
 - Neberte síťové zástrčky vlhkýma rukama.
 - Síťovou zástrčku nevytahujte ze zásuvky za přípojné vedení, nýbrž vždy uchopte síťovou zástrčku.
 - Nepoužívejte přípojné vedení jako rukojeť pro přenášení.
 - Výrobek, síťovou zástrčku a přípojné vedení udržujte mimo dosah otevřeného ohně a horkých povrchů.
 - Pokládejte přípojné vedení tak, že přes ně nemůžete zakopávat.
 - Přípojné vedení neohýbejte ani nepokládejte přes ostré hrany.
 - Během provozu zařízení neprovádějte žádné jiné činnosti (jako např. čištění).
 - Nepoužívejte výrobek ve vlhkých prostorech.
 - Výrobek skladujte tak, aby nemohl spadnout do vany nebo umyvadla.
 - Nesahejte na výrobek, pokud spadl do vody. V takovém případě okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku.
 - Ujistěte se, že děti do výrobku nezastrukují žádné předměty.
 - Vždy odpojte výrobek od napájení, když z výrobku vystupuje kouř.
 - Vždy výrobek odpojte od zdroje napájení pokud ho ponecháte bez dozoru, dojde-li k závadě a před čištěním.
 - Na výrobek nestavte žádné předměty.
- ⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení a zranění!**
- Výrobek se v průběhu užívání velmi zahřeje. Během provozu se výrobku nedotýkejte!
- Výrobek se na všech površích velmi zahřívá. Dotyky vedou k těžkým popáleninám.
 - Vždy udržujte výrobek mimo dosah dětí.
 - Výrobkem se nesmí během provozu pohybovat.
 - Udržujte minimální vzdálenost 50 cm od každé strany výrobku.

- ⚠ VAROVÁNÍ!** S tímto výrobkem se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná lehce hořlavá paliva.
- Nepokládejte je na tepelně citlivé nebo hořlavé povrchy. Ty by se mohly deformovat.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko oslepnutí! Nesprávné použití výrobku může vést k poškození očí nebo úplné slepotě.

- Nedívejte se přímo ani s optickými přístroji do infračerveného topného prvku!
- Infračervený topný prvek nelze vyměnit!

⚠ OPATRNĚ! Riziko poškození! Riziko požáru! Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k poškozením výrobku.

- Postavte výrobek na snadno přístupnou, rovnou, suchou, horku odolnou a dostatečně stabilní pracovní plochu. Nepokládejte výrobek na okraj nebo hranu pracovního povrchu.
- Neumísťujte zařízení do blízkosti hořlavého materiálu.
- Chraňte výrobek před přímým slunečním zářením.

- Nepokládejte výrobek na horké povrchy nebo v jejich blízkosti (např. na plotýnky, topení atd.).
- Nedotýkejte se přípojného vedení horkými díly.
- Výrobek už nepoužívejte, pokud mají plastové součásti praskliny nebo trhliny nebo jsou deformované.
- Neponořujte výrobek do vody ani jej nečistěte pomocí parního čističe. Jinak může být výrobek poškozen.
- Používejte výrobek jen se záchytnou miskou na tuk.

● Uvedení do provozu

● **Výrobek vybalte a vyčistěte jej**

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození! Pokud otevřete obal neopatrně ostrým nožem nebo jinými špičatými předměty, může být výrobek poškozen. Při otvírání buďte velmi opatrní.

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny díly výrobku (viz „Čištění“).

5. Chcete-li spálit zbytky z výroby, ohřejte výrobek na maximální teplotu na dobu 10 minut. Dbejte na to, aby byl prostor dobře větraný.

● Instalace výrobku

⚠ OPATRNĚ! Riziko zranění!

- Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k závažným zraněním.
- Nůž, špižy a další kovové části otočného grilu jsou velmi ostré.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! Výrobek musí být umístěn na žáruvzdorném a stabilním povrchu.

i INFO:

- Umístěte výrobek tak, aby byl k dispozici dostatečný prostor pro snadné vyjmutí záchytné misky na tuk **13**.
 - Postavte výrobek vždy svisle.
1. Umístěte základní jednotku **1** tak, aby byl dostatek místa. Neumísťujte výrobek přímo před stěnu nebo jiné předměty.
 2. Položte záchytnou mříž **12** do záchytné misky na tuk **13**. Vyrovnejte 2 háčky záchytné mříže se 2 zářezy na záchytné misce na tuk.
 3. Pevně držte záchytnou misku na tuk **13** za rukojeť **14** (obr. B). Zasuňte záchytnou misku na tuk do kolejničky **6** na pravé spodní straně základní jednotky **1**.

● Použití

⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení a zranění!

- Výrobek a jeho příslušenství se na všech površích velmi zahřívají. Kontakt může vést k těžkým popáleninám.
- Čistěte výrobek a příslušenství po každém použití. Zbytky tuku a potravin se mohou vznítit a způsobit požár.

- Neumísťujte nože, vidlice, lžíce a pod. na grilovací rošt **11**. Ty se mohou zahřát a vést k popáleninám.

- Zkontrolujte výrobek před každým uvedením do provozu na poškození.

- Během provozu se nedotýkejte horkých částí výrobku holými prsty.

- Při práci s výrobkem a jeho příslušenstvím manipulujte se speciálními žáruvzdornými rukavicemi. Upozorněte ostatní uživatele na rizika!

- Výrobek může být horký i po vypnutí!

- Nepřibližujte se k unikající páře.

- Po ukončení grilování se nedotýkejte záchytné misky na tuk **13** holými rukama. Při demontáži záchytné misky na tuk vždy používejte speciální žáruvzdorné rukavice. Dejte si pozor na vytékající tuk! Riziko popálení!

- Nezakrývejte větrací otvory **5**. Mohlo by dojít přehřátí a zničení výrobku.

- Grilovací rošt **11** ani otočný gril nepřeplyňujte.





- Po každém použití vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

i INFO:






- Vypínač Zap/Vyp **7** ovládá pouze otočný gril. Výrobek nezahájí proces ohřevu, dokud není nastavena požadovaná teplota a doba trvání.
- Zkontrolujte, zda je kolem výrobku dostatek místa pro snadné vytažení záchytné misky na tuk **13**.

- **Nepřepněte záchytnou miskou na tuk 13!** Záchytná miska na tuk má max. objem cca 300 ml. Během provozu pravidelně kontrolujte hladinu záchytné misky na tuk. Pokud je dosaženo maxima, ale proces grilování není dokončen, zastavte provoz a vyměňte grilovací rošt 11, otočný gril nebo špízy 18 s jídlem. Nyní můžete záchytnou miskou na tuk opatrně vyprázdnit. Poté je zasuněte zpět do výrobku. Při vyjímání nebo vkládání záchytné misky na tuk vždy používejte rukojeť 14. Na výrobek položte grilovací rošt, otočný gril nebo špízy s jídlem. Nyní můžete pokračovat v grilování.





● Grilování s grilovacím roštem

1. Položte grilovací rošt 11 zpět na výrobek (obr. C).
2. Připojte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky.
3. Pomocí regulátoru teploty  9 nastavte požadovanou teplotu ve směru hodinových ručiček (obr. H).
4. Chcete-li výrobek spustit, nastavte pomocí časového regulátoru  8 požadovaný čas ve směru hodinových ručiček (obr. I). Výrobek začne tikat. Interní časovač je nyní zapnutý a výrobek spustí proces ohřevu.
5. Nyní položte jídlo na grilovací rošt 11 (obr. J).
6. Jídlo pravidelně otáčejte.
7. Po uplynutí doby časovače se infračervené topné prvky 4 automaticky vypnou. Grilování můžete také předčasně ukončit nastavením časového regulátoru  8 do polohy **OFF** (vyp). Chcete-li prodloužit dobu grilování, znovu otočte časový regulátor  ve směru hodinových ručiček na požadovanou dobu.
8. Po dokončení grilování vyměňte záchytnou miskou na tuk 13 pomocí rukojeti 14.

● Grilování s otočným grilem

- Nůž na kebab 20 je velmi ostrý!
- i INFO:** Oba upevňovací kotouče 16 jsou stejné. Proto není žádný rozdíl v pořadí, ve kterém je použijete.
1. Nasuňte jednu z upevňovacích kotoučů 16 na konec tyče otočného grilu 15. Vyčnívající špízy z upevňovací kotouče musí směřovat ve směru ke středu tyče otočného grilu (obr. D).
 2. Zajistěte upevňovací kotouč 16 pomocí šroubu s okem 19 (obr. D).
 3. Posuňte potraviny ke grilování na tyč otočného grilu 15.
 4. Druhý upevňovací kotouč 16 nasuňte na tyč otočného grilu 15 až na konec jídla. Vyčnívající špízy z upevňovacího kotouče musí směřovat ve směru k jídlu. Upevněte jídlo na obou stranách pomocí vyčnívajících špízů z upevňovacího kotouče.
- i INFO:** Pro zajištění rovnoměrného rozložení tepla umístěte potraviny doprostřed na tyč otočného grilu 15.
5. Zajistěte upevňovací kotouč 16 pomocí šroubu s okem 19.
 6. Zasuňte tyč otočného grilu 15 do vodícího otvoru 3 (obr. E).
 7. Připojte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky.
 8. Pomocí regulátoru teploty  9 nastavte požadovanou teplotu ve směru hodinových ručiček (obr. H).
 9. Chcete-li výrobek spustit, nastavte pomocí časového regulátoru  8 požadovaný čas ve směru hodinových ručiček (obr. I). Výrobek začne tikat. Interní časovač je nyní zapnutý a výrobek spustí proces ohřevu.
 10. Chcete-li spustit otočný gril, přepněte vypínač Zap/Vyp   7 do polohy  (obr. G).

i INFO:

- Můžete také grilovat špíz kebabu pomocí tyče otočného grilu [15] (obr. K). Grilované maso můžete krájet přímo ze špízu nožem na kebab [20]. Odříznuté maso padá na záchytnou mříž [12] a lze jej poté odebrat.
 - Nepřetěžujte záchytnou mříž [12], abyste mohli snadno vyjmout záchytnou misku na tuk [13].
11. Po uplynutí doby časovače se infračervené topné prvky [4] automaticky vypnou. Chcete-li prodloužit dobu grilování, znovu otočte časový regulátor  [8] ve směru hodinových ručiček na požadovanou dobu.
 12. Jakmile je jídlo připraveno, vypněte otočením vypínače Zap/Vyp   [7] na  otočný gril (obr. G).
 13. Po dokončení grilování vyjměte záchytnou misku na tuk [13] pomocí rukojeti [14].






● Grilování se špíz

(Obr. L)





⚠ OPATRNĚ! Riziko zranění! Aby nedošlo ke zranění ostrými kovovými částmi, nemontujte špičaté konce špízů [18] na straně rukojeti.

i INFO: Oba upevňovací kotouče [16] jsou stejné. Proto není žádný rozdíl v pořadí, ve kterém je použijete.



1. Nasuňte jednu z upevňovacích kotoučů [16] na konec tyče otočného grilu [15]. Vyčnívající špízy z upevňovacího kotouče musí směřovat ve směru ke středu tyče otočného grilu. Poté zajistěte upevňovací kotouč pomocí šroubu s okem [19] (obr. D).
2. Nasuňte druhý upevňovací kotouč [16] kousek na tyč otočného grilu [15]. Dbejte na to, abyste vybrali správnou vzdálenost pro špízy. Poté zajistěte upevňovací kotouč pomocí šroubu s okem [19].
3. Vložte na špízy [18] potraviny, které chcete grilovat.



4. Zaveďte špičaté konce špízů [18] do příslušných upínačů na špíz [21] upevňovacího kotouče [16] (obr. F). V případě potřeby znovu povolte šroub s okem [19] upevňovacího kotouče a tu nově vyrovnejte.
5. Druhý konec špízů [18] pak můžete upnout do zářezů [17] na upevňovacím kotouči [16] (obr. F).
6. Pomocí regulátoru teploty  [9] nastavte požadovanou teplotu ve směru hodinových ručiček (obr. H).
7. Chcete-li výrobek spustit, nastavte pomocí časového regulátoru  [8] požadovaný čas ve směru hodinových ručiček (obr. I). Výrobek začne tiktat. Interní časovač je nyní zapnutý a výrobek spustí proces ohřevu.
8. Chcete-li spustit otočný gril, přepněte vypínač Zap/Vyp   [7] do polohy  (obr. G).

i INFO: V průběhu grilování se otáčí jen tyč otočného grilu [15]. Špízy [18] se neotáčejí jednotlivě, ale sledují pohyb tyče otočného grilu.

9. Po uplynutí doby časovače se infračervené topné prvky [4] automaticky vypnou. Chcete-li prodloužit dobu grilování, znovu otočte časový regulátor  [8] ve směru hodinových ručiček na požadovanou dobu.
10. Jakmile je jídlo připraveno, vypněte otočením vypínače Zap/Vyp   [7] na  otočný gril (obr. G).
11. Odebírejte špízy [18] pomocí speciálních tepelně odolných rukavic.
12. Po dokončení grilování vyjměte záchytnou misku na tuk [13] pomocí rukojeti [14].

● Vypnout

i **INFO:** Pokud nastavíte časový regulátor  **8** na dobu kratší než 15 minut, nemusí se po vypršení časovače ozvat zvukový signál. Chcete-li se ujistit, že zazní zvukový signál, otočte časový regulátor  na dobu delší než 15 minut a poté zase zpět na požadovaný čas.

- Otočte časový regulátor  **8** do polohy **OFF** (vyp).
- Po vypnutí výrobku zazní akustický signál a infračervené topné prvky  se vypnou.

● Doby přípravy

- Stanovené doby vaření jsou pouze orientační. Doba zahřívání výrobku není brána v úvahu.
- Doba vaření a teplota závisí na jídle (např. maso nebo ryby, příslušná tloušťka, teplota atd.). Referenční hodnoty jsou založeny na chlazených, nezmrazených potravinách.
- Tento výrobek není vhodný pro grilování obalovaných potravin.

Grilované jídlo	Doba grilování
Vepř	cca 13–16 min
Hovězí (steak)	cca 10–12 min
Drůbež (kuřecí prsa)	cca 15–20 min
Burgerové placičky	cca 10–15 min
Ryby	cca 8–18 min
Krevety	cca 12–14 min
Klobása a masový špíz	cca 12–18 min
Zeleninový špíz	cca 10 min
Kukuřičný klas	cca 15–20 min

● Recepty

● Grilované špízy s hovězím masem a zeleninou

 30 min

 x 4

















Doba přípravy: 15 min




Doba vaření: 15 min

Přísady

450 g	Hovězí maso (nakrájené na 2 cm kousky)
1 šálek	Houby
1	Zelený pepř (zravený semínek a nakrájený na 2 cm kousky)
1	Červená cibule (nakrájená na 2 cm kousky)
2 čajové lžičky	Olivového oleje
1 špetka	Soli
1 špetka	Pepře
3 polévkové lžice	Másla
1 čajová lžička	Česneku (nasekaného)
1 polévková lžice	Petržel (nasekaná)

Úprava

- Na špízy  napíchejte hovězí maso, žampiony, papriky a červenou cibuli.
- Maso a zeleninu potřete olivovým olejem a vydatně osolte a opepřete.
- Zastrčte špízy  na tyč otočného grilu  s upevňovacím kotoučem .
- Vložte tyč otočného grilu  do výrobku.
- Otočte knoflíkem regulátoru teploty  **9** do polohy **MAX** a dejte časový regulátor  **8** na 15 minut. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp   **7** do polohy  do polohy .
- Po 7,5 minutách nastavte vypínač Zap/Vyp   **7** do polohy  pro zastavení otočného grilu.
- Vyjměte tyč otočného grilu  pomocí speciálních žáruvzdorných rukavic. Špízy  otáčejte tak, aby se opékaly rovnoměrně z obou stran.

- Vložte tyč otočného grilu [15] do výrobku. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp   do polohy .
- Na malé pánvi na středním ohřevu rozpustíte máslo. Přidejte česnek a vařte 1 minutu.
- Odstavte pánev ze sporáku, vmíchejte petrželku a podle chuti osolte a opepřete.
- Špízy potřete česnekovým máslem a podávejte.

● Grilované špízy s krevetami

 50 min

 x 4











Doba přípravy: 5 min
Doba marinování: 30 min
Doba vaření: 15 min

Přísady

450 g	Velké krevety (oloupané a zbavené střívek)
40 ml	Olivového oleje
2 polévkové lžíce	Citronová šťáva
¾ čajové lžičky	Soli
¼ čajové lžičky	Pepře
1 čajová lžička	Italské koření
2 čajové lžičky	Česneku (nasekaného)
1 polévková lžíce	Petržel (nasekaná)
4	Klícky citronu k podávání

Úprava

- Do uzavíratelného plastového sáčku dejte olivový olej, citronovou šťávu, sůl, pepř, italské koření a česnek. Uzavřete a protřepejte, aby se vše promíchalo.
- Krevety vložte do sáčku a uzavřete jej. Rovnoměrně je otáčením promíchejte s marinádou. Marinujte po dobu 30 minut.

- Nastrčte krevety na špízy [18].
- Zastrčte špízy [18] na tyč otočného grilu [15] s upevňovacím kotoučem [16].
- Vložte tyč otočného grilu [15] do výrobku.
- Otočte knoflíkem regulátoru teploty  [9] do polohy **MAX** a dejte časový regulátor  [8] na 15 minut. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp   do polohy .
- Po 7,5 minutách nastavte vypínač Zap/Vyp   do polohy  pro zastavení otočného grilu.
- Vyjměte tyč otočného grilu [15] pomocí speciálních žáruvzdorných rukavic. Špízy [18] otáčejte tak, aby se opékaly rovnoměrně z obou stran.
- Vložte tyč otočného grilu [15] do výrobku. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp   do polohy .
- Po uplynutí časovače vyjměte špejle [18] z výrobku. Krevety jsou ugrilované, když jsou z obou stran růžové a neprůhledné.
- Posypejte petrželkou a podávejte s kolečky citronu.

● Grilované špízy s kuřecím masem

 95 min

 x 4

Doba přípravy: 20 min
Doba marinování: 60 min
Doba vaření: 15 min

Přísady

450 g	Kuřecí prsa bez kůže a kostí (nakrájená na 2 cm kousky)
40 ml	Olivového oleje
⅓ šálku	Sójová omáčka
¼ šálku	Med
1 čajová lžička	Česneku (nasekaného)
1 špetka	Soli
1 špetka	Pepře
1	Červená paprika (nakrájená na 2 cm kousky)

- | | |
|-------------------|---|
| 1 | Žlutá paprika (nakrájená na 2 cm kousky) |
| 2 | Malé cukety (nakrájené na 2 cm kousky) |
| 1 | Červená cibule (nakrájená na 1 cm kousky) |
| 1 polévková lžíce | Petržel (nasekaná) |

Úprava

- Do velké mísy dejte olivový olej, sójovou omáčku, med, česnek, sůl a pepř. Prošlehejte je, aby se spojily.
- Do mísy přidejte kuřecí maso, papriky, cukety a červenou cibuli. Promíchejte, aby se marináda rozprostřela.
- Přikryjte a dejte na 60 minut do chladničky.
- Nastrčte kuře a zeleninu na špízy **18**.
- Zastrčte špízy **18** na tyč otočného grilu **15** s upevňovacím kotoučem **16**.
- Vložte tyč otočného grilu **15** do výrobku.
- Otočte knoflíkem regulátoru teploty **9** do polohy **MAX** a dejte časový regulátor **8** na 15 minut. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp **7** do polohy **7**.
- Po 7,5 minutách nastavte vypínač Zap/Vyp **7** do polohy **7** pro zastavení otočného grilu.
- Vyjměte tyč otočného grilu **15** pomocí speciálních žáruvzdorných rukavic. Špízy **18** otáčejte tak, aby se opékaly rovnoměrně z obou stran.
- Vložte tyč otočného grilu **15** do výrobku. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp **7** do polohy **7**.
- Po uplynutí časovače vyjměte špejle **18** z výrobku.
- Posypejte petrželkou a podávejte.

● Grilované špízy s ananasem

 25 min

 x 6

Doba přípravy: 10 min

Doba vaření: 15 min

Přísady

- | | |
|-----------------|---|
| 1 | Ananas (oloupaný, zbavený jader a nakrájený na 2 cm silné plátky) |
| ¼ šálku | Máslo (rozpuštěného) |
| ¼ šálku | Světle hnědý cukr |
| ¼ čajové lžičky | Skořice |

Úprava

- V malé misce vyšlehejte hnědý cukr, máslo a skořici.
- Obě strany každého plátku ananasu pořízete směsí hnědého cukru.
- Nastrčte ananas na špízy **18**.
- Zastrčte špízy **18** na tyč otočného grilu **15** s upevňovacím kotoučem **16**.
- Vložte tyč otočného grilu **15** do výrobku.
- Otočte knoflíkem regulátoru teploty **9** do polohy **MAX** a dejte časový regulátor **8** na 15 minut. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp **7** do polohy **7**.
- Po 7,5 minutách nastavte vypínač Zap/Vyp **7** do polohy **7** pro zastavení otočného grilu.
- Vyjměte tyč otočného grilu **15** pomocí speciálních žáruvzdorných rukavic. Špízy **18** otáčejte tak, aby se opékaly rovnoměrně z obou stran.
- Vložte tyč otočného grilu **15** do výrobku. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp **7** do polohy **7**.
- Po uplynutí časovače vyjměte špejle **18** z výrobku.
- Ananasové plátky jsou zlatavě hnědé a připravené k podávání.

● Grilovaný filet z lososa

 50 min

 x 3

Doba přípravy: 5 min



Doba marinování: 30 min

Doba vaření: 15 min

Přísady

3	Filetu z lososa
2 čajové lžičky	Soli
2 čajové lžičky	Směs bylinek (nasekané)
2 čajové lžičky	Černého pepře

Úprava

1. Filety z lososa marinujte v soli, směsi bylinek a černém pepři. Nechte 30 minut působit.
2. Položte grilovací rošt **11** na výrobek.
3. Položte filet z lososa na grilovací rošt **11**.
4. Otočte knoflíkem regulátoru teploty  **9** do polohy **MAX** a dejte časový regulátor  **8** na 15 minut.
5. Po 7,5 minutách filety z lososa otočte.
6. Po uplynutí časovače zkontrolujte, zda jsou filety z lososa dobře propečené. Filety z lososa sundejte z grilovacího roštu **11** a podávejte.

● Pečené kuře

 120 min

 x 4






Doba přípravy:	15 min
Doba marinování:	60 min
Doba vaření:	45 min

Přísady

1300 g	Celé kuře
20 ml	Olivového oleje
1 polévková lžice	Košer sůl
2 polévkové lžice nebo	Čerstvé tymiánové lístky (nasekané)
1 polévková lžice	Sušeného tymiánu
1 polévková lžice	Černého pepře

Úprava

1. Z kuřete odstraňte krk a vnitřnosti, pokud jsou součástí.
2. Kuře celé potřete olivovým olejem.
3. V malé misce smíchejte sůl, pepř a tymián. Kuře tím posypejte.
4. Nastrčte upevňovací kotouč **16** na tyč otočného grilu **15**.
5. Kuře vložte do trouby.









6. Vložte další upevňovací kotouč **16** do tyče otočného grilu **15**, abyste kuře zafixovali ve střední poloze.
7. Zaveďte tyč otočného grilu **15** do výrobku.
8. Otočte knoflíkem regulátoru teploty  **9** do polohy **MAX** a dejte časový regulátor  **8** na 45 minut. Pro zapnutí otočného grilu dejte vypínač Zap/Vyp   **7** do polohy .
9. Po uplynutí časovače vyjměte kuře z výrobku. Kuře je nyní dozlatova opečené a může se podávat.

● Odstraňování poruch

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození! Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k poškozením výrobku.

⚠ OPATRNĚ! Riziko zranění! Nesprávné zacházení s výrobkem může vést ke zraněním.

- Neprovádějte na výrobku žádné samostatné opravy. Opravu přenechte kvalifikovanému personálu.
- Při zde neuvedených poruchách se obraťte na náš zákaznický servis (viz „Servis“).

Závada	Příčina	Řešení
Výrobek nefunguje.	Síťová zástrčka není zasunuta.	Připojte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky.
	Výrobek byl příliš dlouho v provozu. Byla aktivována ochrana proti přehřátí.	Vytáhněte síťovou zástrčku a nechte výrobek minimálně 30 minut chladnout.
	Infračervené topné prvky 4 jsou poškozeny.	Výrobek je poškozený. Obráťte se na zákaznický servis (viz „Servis“).
	Časový regulátor  8 nebyl aktivován.	Nejprve nastavte požadovanou teplotu pomocí regulátoru teploty  9 . Poté otočením časového regulátoru  8 ve směru hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu grilování.
Výrobek nedosáhne nastavené teploty.	Infračervené topné prvky 4 jsou poškozeny.	Výrobek je poškozený. Obráťte se na zákaznický servis (viz „Servis“).
	Regulátor teploty  9 je vadný.	
Čas nelze nastavit.	Časový regulátor  8 je vadný.	Obráťte se na zákaznický servis (viz „Servis“).
Jídlo z otočného grilu padá.	Upevňovací kotouče 16 nejsou dostatečně stlačeny k sobě.	Posuňte upevňovací kotouče 16 dále k sobě (obr. D).
Otočný gril se otáčí těžkopádně.	Otočný gril je příliš plně naložen.	Nepřetěžujte otočný gril.
Otočný gril se neotáčí.	Otočný gril není zapnutý.	Přepněte vypínač Zap/Vyp   do polohy  (obr. G).
	Otočný gril je zablokovaný.	Zkontrolujte dosedací plochu otočného grilu a v případě potřeby odstraňte blokace.

● Čištění

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko zkratu! Voda nebo jiné kapaliny proniklé do skříně mohou způsobit zkrat.

- Neponožte základní jednotku **1** výrobku do vody nebo jiných kapalin.
- Nedovolte, aby dovnitř krytu pronikla voda nebo jiné kapaliny.
- Nechte výrobek před každým čištěním úplně vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození!

Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k poškozením výrobku.

- Po každém použití výrobek a příslušenství vyčistěte, protože by mohlo dojít k poruše a/ nebo opotřebení.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, kartáče s kovovými nebo nylonovými štětinami ani ostré nebo kovové čisticí předměty, jako jsou nože, kovové houby apod. Tyto objekty by mohly poškodit povrchy.
- Nedávejte základní jednotku **1** výrobku myčky nádobí. To způsobí neopravitelné poškození výrobku.
- Veškeré odnímatelné příslušenství očistěte čisticím prostředkem pro domácnost a zcela je opláchněte vodou.

- Po čištění musí být výrobek a síťová zástrčka zcela suché.

1. Očistěte základní jednotku **1** a grilovací plochu vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
2. V myčce nádobí nebo čisticím prostředku lze čistit následující části:
 - Rukojeť grilovacího roštu **10**
 - Grilovací rošť **11**
 - Záchytná mříž **12**
 - Záchytná miska na tuk **13**

- Rukojeť pro záchytnou misku na tuk **14**
- Tyč otočného grilu **15**
- Upevňovací kotouč se 2 špízy **16**
- Špíz **18**
- Šroub s okem **19**
- Nůž na kebab **20**

3. Potom všechny součásti zcela osušte a odstraňte všechny zbytky čisticího prostředku.

● Skladování

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození!

Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k poškozením výrobku.

- Neskladujte výrobek vedle tepelného zdroje.
- Přípojné vedení nepřehýbejte ani nemačkejte.
- Všechny díly příslušenství musí být před uskladněním zcela suché. Výrobek skladujte pouze v suchém stavu.
- Výrobek vždy skladujte na čistém a suchém místě, kde je chráněn před přímým slunečním zářením a mimo dosah dětí.
- Uchovávejte výrobek v původním obalu.

● Zlikvidování

Balení:

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení (a) a čísla (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných kvalitativních směrnic a před expedicí pečlivě zkontrolován. V případě závad materiálu nebo výrobní vady máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše zákonná práva nejsou nijak omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruka na tento výrobek je 3 let od data zakoupení. Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Uchovejte originální doklad o nákupu na bezpečném místě, protože tento dokument je vyžadován jako doklad o nákupu.

Jakékoli poškození nebo závady, které již v době nákupu existují, musí být oznámeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud je výrobek shledán vadným materiálem nebo zpracováním do 3 let od data nákupu, opravíme jej nebo vyměníme zdarma, podle našeho uvážení. Záruční doba se platným záručním nárokem neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka zaniká, jestliže byl výrobek poškozen, neodborně použit nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka se vztahuje na vady materiálu a zpracování. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a jsou proto považovány za opotřebitelné součásti, které jsou na sobě (např. baterie, akumulátory, hadice, barevné kazety), ani na poškození na křehkých částech, jako jsou např. spínače nebo díly ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Aby se zajistilo rychlé zpracování vašeho nároku, dodržujte následující pokyny:

Jako doklad o nákupu si připravte originální doklad o koupi a číslo zboží (IAN 439956_2207).

Číslo zboží naleznete na typovém štítku, vyryté na výrobku, na titulní stránce vašeho návodu na obsluhu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.















● Servis

☉ **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana 118
Úvod	Strana 119
Použitie v súlade s určením	Strana 119
Rozsah dodávky	Strana 119
Zoznam častí	Strana 119
Technické údaje	Strana 120
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana 120
Uvedenie do prevádzky	Strana 124
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana 124
Inštalácia produktu	Strana 124
Použitie	Strana 124
Grilovanie na grilovacom rošte	Strana 125
Grilovanie na otočnom ražni	Strana 125
Grilovanie na ražňoch	Strana 126
Vypnúť	Strana 127
Časy prípravy	Strana 127
Recepty	Strana 127
Grilované špízy s hovädzím mäsom a zeleninou	Strana 127
Grilované špízy s krevetami	Strana 128
Grilované špízy s kuracím mäsom	Strana 129
Grilované špízy s ananásom	Strana 129
Grilované filé z lososa	Strana 130
Pečené kura	Strana 130
Odstraňovanie porúch	Strana 131
Čistenie	Strana 132
Skladovanie	Strana 132
Likvidácia	Strana 132
Záruka	Strana 133
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 133
Servis	Strana 133

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	<p>NEBEZPEČENSTVO! - Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenía)</p>		<p>INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>
	<p>VÝSTRAHA! - Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)</p>		<p>POZOR! Horúci povrch!</p>
	<p>POZOR! - Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)</p>		<p>Pred prvým použitím produktu si dôkladne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte si ho na neskoršie nahliadnutie.</p>
	<p>OPATRNE! - Varuje pred potenciálnymi materiálmi škodami (napr. riziko skratu)</p>		<p>Produkt používajte iba v interiéri.</p>
	<p>Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.</p>		<p>Symbol ochranného uzemnenia</p>
	<p>Časti 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 a 20 sú vhodné do umývačky riadu.</p>		<p>Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.</p>
	<p>Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny</p>		<p>Naskenujte a otvorí sa vám online návod.</p>

MULTIFUNKČNÝ GRIL

● Úvod

Blažujeme vám ku kúpe vášho nového multifunkčného grilu, ktorý sa ďalej označuje len ako „produkt“.

Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný produkt. Návod na obsluhu je neoddeliteľnou súčasťou tohto produktu. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, obsluhy a likvidácie. Pred obsluhou produktu sa oboznámte s produktom, so všetkými upozorneniami k obsluhu a so všetkými bezpečnostnými upozorneniami. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledovné pokyny týkajúce sa obsluhy a bezpečnostné upozornenia.

Produkt používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod si uschovajte na bezpečnom mieste. V prípade postúpenia produktu ďalším osobám bezpodmienečne odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k produktu.

● Použitie v súlade s určením

Produkt je určený výlučne na grilovanie potravín. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.

Produkt používajte len podľa popisu v tomto návode na obsluhu. Každé iné použitie sa považuje za použitie mimo určenia a môže spôsobiť vecné škody alebo dokonca poranenie osôb. Produkt nie je detská hračka.

Výrobca ani obchodník nepreberá zodpovednosť za škody, ktoré vznikli v dôsledku použitia mimo určenia alebo v dôsledku nesprávneho používania.

● Rozsah dodávky

- 1 Základná jednotka
- 1 Grilovací rošt
- 1 Zachytávacia mriežka
- 1 Miska na zachytávanie tuku
- 1 Rukoväť misky na zachytávanie tuku

- 1 Otočný ražeň
- 2 Fixačné kotúče
- 6 Ražňov
- 2 Závesné skrutki
- 1 Nôž na gyros
- 1 Stručný návod

● Zoznam častí

Pred čítaním si otvorte stranu s obrázkami a oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

(Obr. A)

- 1 Základná jednotka
- 2 Motorová jednotka
- 3 Vodiaci otvor (na otočný ražeň)
- 4 Infračervené ohrievacie prvky
- 5 Ventilačné štrbiny
- 6 Lišty na misku na zachytávanie tuku
- 7 Vypínač () () (na otočný ražeň)
- 8 Regulátor času ()
- 9 Regulátor teploty ()
- 10 Rukoväť grilovacieho roštu
- 11 Grilovací rošt
- 12 Zachytávacia mriežka
- 13 Miska na zachytávanie tuku
- 14 Rukoväť misky na zachytávanie tuku
- 15 Otočný ražeň
- 16 Fixačné kotúče s 2 ražňami (2×)
- 17 Zárez
- 18 Ražeň (6×)
- 19 Závesná skrutka (2×)
- 20 Nôž na gyros

(Obr. F)

- 21 Držiak na ražeň

● Technické údaje

Model:	SMEG 1600 A1
Vstupné napätie:	230 V~, 50 Hz
Príkon:	1600 W
Hmotnosť:	pribl. 3,8 kg
Rozmery (Š × H × V):	pribl. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grilovací rošt (Š × H × V):	pribl. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Miska na zachytávanie tuku (Š × H × V):	pribl. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Zachytávacia mriežka (Š × H × V):	pribl. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Nôž na gyros (D):	pribl. 205 mm (čepel') pribl. 325 mm (celková dĺžka)
Dĺžka napájacieho kábla:	pribl. 120 cm
Teplota zahrievania:	90 °C až 240 °C
Trieda ochrany:	I
Časovač (min./max.):	0 min až 90 min
Otočenia/minúta (otočný ražeň):	3 min ⁻¹
Zvukový signál časovača:	áno
Vyberateľná miska na zachytávanie tuku:	áno
Ochrana proti prehriatiu:	áno



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU
SA OBOZNÁMTE SO
VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI
UPOZORNENIAMÍ A
POKYNMÍ NA OBSLUHU!
KEĎ BUDETE TENTO
PRODUKT ODOVZDÁVAŤ
ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ
KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU
K PRODUKTU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
 - Deti sa nesmú s produktom ani s príslušenstvom hrať.
 - Deti sa nesmú hrať s nožom na gyros.
 - Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
 - Nedovoľte deťom hrať sa s obalovou fóliou. Deti sa do nej pri hraní môžu zamotať a zadusiť sa v nej.
 - Deti mladšie ako 8 rokov držte mimo produktu a napájacieho kábla.
 - Produkt držte v bezpečnej vzdialenosti od domácich zvierat.
 - Produkt nenechávajte počas prevádzky bez dozoru a nevykonávajte žiadne iné činnosti.
 - Na riziká upozornite aj ostatných užívateľov!
- ⚠ VÝSTRAHA!**
- Nebezpečenstvo poranenia!** Nesprávna elektroinštalácia, príliš vysoké sieťové napätie alebo nesprávna obsluha môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Produkt zapájajte výlučne v interiéri do 230 V~ zásuvky nainštalovanej podľa predpisov.
 - Produkt zapájajte len do ľahko prístupnej zásuvky, aby ste ho v prípade poruchy vedeli rýchlo odpojiť zo siete.
 - Produkt nepoužívajte, ak vykazuje viditeľné škody alebo ak je napájací kábel, príp. zástrčka poškodená.
 - Ak je napájací kábel tohto produktu poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícka služba, alebo technicky kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- Teleso neotvárajte, opravu nechajte na odborníkov. Obráťte sa na našu zákaznícku službu (pozri „Servis“). V prípade vlastnoručne vykonaných opráv, prestavieb, nesprávneho zapojenia alebo nesprávnej obsluhy sú vylúčené nároky na záruku.
- Pri oprave sa smú používať len také diely, ktoré zodpovedajú pôvodným údajom prístroja. V tomto produkte sa nachádzajú elektrické a mechanické diely, ktoré sú nevyhnutné na ochranu proti zdrojom nebezpečenstva.
- Na produkte sa nesmú vykonávať žiadne zmeny!
- Produkt nie je určený na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Základnú jednotku produktu, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani iných kvapalín.
- Zástrčku nechytajte vlhkými rukami.
- Zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel, ale vždy za zástrčku.
- Napájací kábel nepoužívajte ako rukoväť.
- Produkt, zástrčku a napájací kábel držte mimo otvoreného ohňa a horúcich plôch.
- Napájací kábel uložte tak, aby oň nikto nemohol zakopnúť.
- Napájací kábel nezalamujte a neukladajte ho cez ostré hrany.
- Počas prevádzky nevykonávajte na produkte žiadne iné činnosti (napr. čistenie).
- Produkt nepoužívajte vo vlhkých priestoroch.
- Produkt skladujte tak, aby nemohol spadnúť do vane ani do umývadla.
- Ak produkt padol do vody, nechytajte sa ho. V takomto prípade okamžite vyťahnite zástrčku.
- Zaisťte, aby deti do produktu nestrkali žiadne predmety.
- Vždy keď z produktu vychádza dym, odpojte ho od napájania.
- Produkt odpojte od napájania, vždy keď produkt nechávate bez dozoru, keď sa vyskytne porucha a pred čistením.

- Na produkt neukladajte žiadne predmety.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko popálenia a poranenia!

Produkt je počas používania veľmi horúci. Produktu sa počas prevádzky nedotýkajte!

- Produkt je na všetkých plochách extrémne horúci. Kontakt s nimi spôsobí ťažké popáleniny.
- Deti udržiajte v dostatočnej vzdialenosti od produktu.
- Produktom sa počas prevádzky nesmie hýbať.
- Od produktu udržiajte zo všetkých strán odstup minimálne 50 cm.

⚠ VÝSTRAHA! S týmto produktom sa nesmie používať drevené uhlie ani podobné ľahko zápalné palivá.

- Neodkladajte ho na horľavé povrchy alebo povrchy citlivé na teplo. Mohli by sa zdeformovať.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko oslepnutia! Nesprávne používanie produktu môže viesť k poškodeniu zraku alebo k úplnému oslepnutiu.

- Do infračerveného ohrievacieho prvku sa nepozerajte priamo ani pomocou optických nástrojov!

- Infračervený ohrievací prvok sa nemôže vymieňať!

⚠ POZOR! Riziko poškodenia! Nebezpečenstvo požiaru!

Nesprávne zaobchádzanie s produktom môže spôsobiť poškodenia produktu.

- Produkt položte na ľahko prístupnú, rovnú, suchú a dostatočne stabilnú pracovnú plochu, ktorá je odolná voči teplu. Produkt neukladajte na kraj ani na hranu pracovnej plochy.
- Produkt neumiestňujte do blízkosti horľavých materiálov.
- Produkt chráňte pred priamym slnečným žiarením.
- Produkt neodkladajte na horúce povrchy ani do ich blízkosti (napr. na sporák, radiátor atď.).
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí.

■ Ak sú plastové súčiastky produktu prasknuté alebo sa zdeformovali, produkt už viac nepoužívajte.

■ Ak chcete produkt vyčistiť, neponárajte ho do vody a nepoužívajte ani parný čistič. Produkt by sa inak mohol poškodiť.

■ Produkt používajte iba s miskou na zachytávanie tuku.

● Uvedenie do prevádzky

● **Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie**

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia! Ak pri otváraní obalu ostrým nožom alebo iným špicatým predmetom nebudete opatrní, produkt môžete poškodiť. Obal otvárajte veľmi opatrne.

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistíte (pozri „Čistenie“).
5. Aby ste spálili zvyšky z výroby, produkt rozohrejte na 10 minút na maximálny stupeň. Zabezpečte, aby bola miestnosť dobre vetraná.

● **Inštalácia produktu**

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

- Neodborné zaobchádzanie s produktom môže spôsobiť vážne zranenia.
- Nôž, ražne a iné kovové časti otočného ražňa sú veľmi horúce.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Produkt musí byť umiestnený na stabilnom podklade odolnom voči teplu.

❗ **INFORMÁCIA:**

- Produkt položte tak, aby ste mali dostatok miesta na jednoduché vyberanie misky na zachytávanie tuku **13**.
 - Produkt pokladajte vždy vodorovne.
1. Základnú jednotku **1** položte tak, aby ste mali dostatok miesta. Produkt neumiestňujte priamo pred stenu alebo iné predmety.
 2. Zachytávaciu mriežku **12** položte do misky na zachytávanie tuku **13**. 2 háky zachytávacej mriežky nasmerujte na 2 zárezy na miske na zachytávanie tuku.
 3. Misku na zachytávanie tuku **13** držte pevne za rukoväť **14** (obr. B). Misku na zachytávanie tuku zasuňte do líšt **6** na pravej spodnej strane základnej jednotky **1**.

● **Použitie**

⚠ POZOR! Riziko popálenia a poranenia!

- Produkt a jeho príslušenstvo je na všetkých plochách extrémne horúci. Dotyk s nimi môže spôsobiť ťažké poranenia.
- Produkt aj príslušenstvo čistite po každom použití. Zostávajúce zvyšky tuku a potravín by sa mohli zapáliť a spôsobiť požiar.
- Na grilovací rošt **11** neukladajte nože, vidličky, lyžice ani iné. Mohli by sa zohriať a spôsobiť popáleniny.

- Pred každým uvedením do prevádzky skontrolujte, či produkt nie je poškodený.
- Horúcich častí produktu sa počas prevádzky nedotýkajte rukami bez rukavíc.
- Produktu a jeho príslušenstva sa počas prevádzky dotýkajte výlučne v špeciálnych rukaviciach odolných voči teplu. Na riziká upozornite aj ostatných užívateľov!
- Produkt môže byť ešte aj po vypnutí horúci!
- Držte sa mimo unikajúcej pary.
- Keď skončíte s grilovaním, misky na zachytávanie tuku [13] sa nedotýkajte rukavicami bez rukavíc. Pri vyberaní misky na zachytávanie tuku používajte vždy špeciálne rukavice odolné voči teplu. Dávajte pozor na vystriekavajúci tuk! Nebezpečenstvo popálenia!
- Ventilačné štrbiny [5] nezakrývajte. Produkt by sa inak mohol prehriať a zničiť.
- Grilovací rošt [11] ani otočný ražeň nepreplňujte.
- Po každom použití vyťahnite zástrčku zo zásuvky.

📌 INFORMÁCIA:

- Vypínač (🔌) [7] ovláda iba otočný ražeň. Produkt spustí ohrievanie až vtedy, keď sa nastaví požadovaná teplota a trvanie.
- Zaistíte, aby bolo okolo produktu dostatok miesta na bezproblémové vyberanie misky na zachytávanie tuku [13].
- **Misku na zachytávanie tuku [13] nepreplňujte!** Miska na zachytávanie tuku má maximálny objem pribl. 300 ml. Počas prevádzky pravidelne kontrolujte stav naplnenia misky na zachytávanie tuku. Ak sa dosiahne maximum, ale s grilovaním ste ešte neskončili, pozastavte prevádzku a odstráňte grilovací rošt [11], otočný ražeň alebo ražne [18] s grilovaným jedlom. Teraz môžete opatrne vyprázdniť misku na zachytávanie tuku. Následne ju zasuňte naspäť do

produktu. Keď vyberáte alebo vkladáte misku na zachytávanie tuku, vždy používajte rukoväť [14]. Grilovací rošt, otočný ražeň alebo ražne s grilovaným jedlom položte na produkt. Teraz môžete pokračovať v grilovaní.

● Grilovanie na grilovacom rošte






1. Grilovací rošt [11] položte na produkt (obr. C).
2. Zástrčku zapojte do vhodnej zásuvky.
3. Otáčaním regulátora teploty [9] v smere hodinových ručičiek nastavte požadovanú teplotu (obr. H).
4. Otáčaním regulátora času [8] v smere hodinových ručičiek nastavte požadovaný čas a produkt sa zapne (obr. I). Produkt začne tikať. Vnútorý časovač je teraz zapnutý a produkt začne s ohrievaním.
5. Grilované jedlo položte na grilovací rošt [11] (obr. J).
6. Grilované jedlo pravidelne obracajte.
7. Po uplynutí časovača sa infračervené ohrievacie prvky [4] automaticky vypnú. Grilovanie môžete ukončiť aj predčasne tak, že otočíte regulátor času [8] do polohy **OFF** (vyp.). Ak chcete predĺžiť čas grilovania, znova otočte regulátor času [8] v smere hodinových ručičiek na požadované trvanie.
8. Po ukončení grilovania vyberte misku na zachytávanie tuku [13] pomocou rukoväte [14].

● Grilovanie na otočnom ražni

- Nôž na gyros [20] je veľmi ostrý!
- 📌 **INFORMÁCIA:** Oba fixačné kotúče [16] sú rovnaké. Preto je jedno, v akom poradí ich použijete.

1. Jeden z fixačných kotúčov [16] posuňte až na koniec otočného ražňa [15]. Odstávajúce ražne na fixačných kotúčoch musia smerovať do stredu otočného ražňa (obr. D).
2. Fixačný kotúč [16] zaistíte pomocou závesnej skrutky [19] (obr. D).
3. Jedlo, ktoré chcete grilovať, nasuňte na otočný ražeň [15].
4. Druhý fixačný kotúč [16] posuňte na otočnom ražni [15] až po koniec grilovaného jedla. Odstávajúce ražne na fixačných kotúčoch musia smerovať ku grilovanému jedlu. Grilované jedlo zafixujte z oboch strán pomocou odstávajúcich ražňov na fixačných kotúčoch.




❗ INFORMÁCIA: Aby ste zabezpečili rovnomerné rozdelenie tepla, grilované jedlo vyrovnajte na stred otočného ražňa [15].

5. Fixačný kotúč [16] zaistíte pomocou závesnej skrutky [19].
6. Otočný ražeň [15] zavedte do vodiaceho otvoru [3] (obr. E).
7. Zástrčku zapojte do vhodnej zásuvky.
8. Otáčaním regulátora teploty  [9] v smere hodinových ručičiek nastavte požadovanú teplotu (obr. H).
9. Otáčaním regulátora času  [8] v smere hodinových ručičiek nastavte požadovaný čas a produkt sa zapne (obr. I). Produkt začne tikať. Vnútorň časovač je teraz zapnutý a produkt začne s ohrievaním.
10. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, nastavte vypínač   [7] na  (obr. G).

❗ INFORMÁCIA:

- Pomocou otočného ražňa [15] môžete grilovať aj gyros (obr. K). Ugrilované mäso môžete nožom na gyros [20] odkrajať priamo z ražňa. Odkrojené mäso padne na zachytávaciu mriežku [12] a následne ho môžete vybrať.

- Zachytávaciu mriežku [12] nepreplňujte, aby ste vedeli miskú na zachytávanie tuku [13] bez problémov vybrať.

1. Po uplynutí časovača sa infračervené ohrievacie prvky [4] automaticky vypnú. Ak chcete predĺžiť čas grilovania, znova otočte regulátor času  [8] v smere hodinových ručičiek na požadované trvanie.
12. Keď je grilované jedlo hotové, vypínač  [7] nastavte na  a otočný ražeň sa zastaví (obr. G).
13. Po ukončení grilovania vyberte miskú na zachytávanie tuku [13] pomocou rukoväte [14].

● Grilovanie na ražňoch

(Obr. L)

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia! Aby ste zabránili poraneniam na ostrých kovových častiach, ostré konce ražňov [18] nemontujte na strane rukoväte.

❗ INFORMÁCIA: Oba fixačné kotúče [16] sú rovnaké. Preto je jedno, v akom poradí ich použijete.

1. Jeden z fixačných kotúčov [16] posuňte až na koniec otočného ražňa [15]. Odstávajúce ražne na fixačných kotúčoch musia smerovať do stredu otočného ražňa. Následne fixačné kotúče zaistíte pomocou závesnej skrutky [19] (obr. D).
2. Druhý fixačný kotúč [16] posuňte o kúsok na otočný ražeň [15]. Dbajte na to, aby ste zvolili vhodný odstup medzi ražňami. Následne fixačné kotúče zaistíte pomocou závesnej skrutky [19].
3. Na ražne [18] napichajte jedlo na grilovanie.
4. Ostré konce ražňov [18] zavedte do držiakov na ražne [21] na fixačných kotúčoch [16] (obr. F). V prípade potreby uvoľnite závesnú skrutku [19] na jednom fixačnom kotúči ešte raz a nanovo ju vyrovnajte.

5. Následne môžete druhý koniec ražňov **18** zaháknúť pomocou zárezov **17** na fixačnom kotúči **16** (obr. F).
 6. Otáčaním regulátora teploty **9** v smere hodinových ručičiek nastavte požadovanú teplotu (obr. H).
 7. Otáčaním regulátora času **8** v smere hodinových ručičiek nastavte požadovaný čas a produkt sa zapne (obr. I). Produkt začne tikať. Vnútorný časovač je teraz zapnutý a produkt začne s ohrievaním.
 8. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, nastavte vypínač **7** na **7** (obr. G).
- i INFORMÁCIA:** Počas grilovania sa točí iba otočný ražeň **15**. Ražne **18** sa neotáčajú samostatne, ale podľa pohybu otočného ražňa.
9. Po uplynutí časovača sa infračervené ohrievacie prvky **4** automaticky vypnú. Ak chcete predĺžiť čas grilovania, znova otočte regulátor času **8** v smere hodinových ručičiek na požadované trvanie.
 10. Keď je grilované jedlo hotové, vypínač **7** nastavte na **7** a otočný ražeň sa zastaví (obr. G).
 11. Ražne **18** vyberte so špeciálnymi rukavicami odolnými voči teplu.
 12. Po ukončení grilovania vyberte misku na zachytávanie tuku **13** pomocou rukoväte **14**.

● Vypnúť

- i INFORMÁCIA:** Je možné, že zvukový signál po uplynutí časovača nezaznie, ak ste regulátor času **8** nastavili na menej ako 15 minút. Aby ste zaistili, že zvukový signál zaznie, regulátor času **8** natiahnite na viac ako 15 minút a potom znova naspäť na požadovaný čas.
- Regulátor času **8** otočte do polohy **OFF** (vyp.).

- Keď je produkt vypnutý, zaznie zvukový signál a infračervené ohrievacie prvky **4** sa vypnú.

● Časy prípravy

- Uvedené časy prípravy sú len orientačné. Nie je v nich započítaný čas zohrievania produktu.
- Čas a teplota prípravy závisia od potravín (napr. mäso alebo ryby, aktuálna hrúbka, teplota atď.). Orientačné hodnoty sa vzťahujú na chladené, nemrazené potraviny.
- Tento produkt nie je vhodný na grilovanie jedál v trojbale.

Jedlo na grilovanie	Čas grilovania
Bravčové	pribl. 13-16 min
Hovädzie (steak)	pribl. 10-12 min
Hydina (kuracie prsia)	pribl. 15-20 min
Burgre	pribl. 10-15 min
Ryby	pribl. 8-18 min
Krevety	pribl. 12-14 min
Párky a mäsové špízy	pribl. 12-18 min
Zeleninové špízy	pribl. 10 min
Šúľok kukurice	pribl. 15-20 min

● Recepty

● Grilované špízy s hovädzím mäsom a zeleninou

 30 min

 x 4

Čas prípravy: 15 min

Čas varenia: 15 min

Prísady

450 g	Hovädzieho mäsa (nakrájané na 2 cm kúsky)
1 hrnček	Hríbov
1	Zelenej papriky (bez semienok a nakrájaná na 2 cm kúsky)
1	Červenej cibule (nakrájaná na 2 cm kúsky)
2 ČL	Olivového oleja
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia
3 PL	Masla
1 ČL	Cesnaku (nasekaný)
1 PL	Petržlenovej vňate (nasekaná)

Príprava

1. Na ražne **18** napichajte hovädzie mäso, hríby, papriku a červenú cibuľu.
2. Mäso a zeleninu potrite olivovým olejom a riadne osólte a okoreňte.
3. Ražne **18** nasuňte na otočný ražeň **15** s fixačným kotúčom **16**.
4. Otočný ražeň **15** vložte do produktu.
5. Regulátor teploty **9** nastavte do polohy **MAX** a regulátor času **8** nastavte na 15 minút. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač **7** nastavte do polohy **7**.
6. Otočný ražeň zastavíte tak, že vypínač **7** po 7,5 minútach prepnete do polohy **7**.
7. Otočný ražeň **15** vyberte s nasadenými špeciálnymi rukavicami odolnými voči teplu. Ražne **18** otočte, aby sa špízy opiekli rovnomerne z oboch strán.
8. Otočný ražeň **15** vložte do produktu. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač **7** nastavte do polohy **7**.
9. Na malej panvici roztopte maslo pri strednej teplote. Pridajte cesnak a povarte ho 1 minútu.
10. Panvicu dajte dole zo sporáku, vmiešajte petržlenovú vňať a dochuťte soľou a korením.
11. Špízy potrite cesnakovým maslom a servírujte.

● Grilované špízy s krevetami

 50 min

 x 4

Čas prípravy:	5 min
Čas marinovania:	30 min
Čas varenia:	15 min

Prísady

450 g	Veľkých kreviet (ošúpané a vypitvané)
40 ml	Olivového oleja
2 PL	Šťavy z citróna
¾ ČL	Soli
¼ ČL	Čierneho korenia
1 ČL	Talianskeho korenia
2 ČL	Cesnaku (nasekaný)
1 PL	Petržlenovej vňate (nasekaná)
4	Citróna na servírovanie

Príprava

1. Do uzatvárateľného plastového vrečka dajte olivový olej, šťavu z citróna, soľ, čierne korenie, talianske korenie a cesnak. Vrečko zatvorte a zatrasťte ním, aby sa všetko premiešalo.
2. Do vrečka vložte krevety a zatvorte ho. Vrečkom zatrasťte, aby sa krevety rovnomerne zmiešali s marinádou. Nechajte marinovať 30 minút.
3. Krevety napichajte na ražne **18**.
4. Ražne **18** nasuňte na otočný ražeň **15** s fixačným kotúčom **16**.
5. Otočný ražeň **15** vložte do produktu.
6. Regulátor teploty **9** nastavte do polohy **MAX** a regulátor času **8** nastavte na 15 minút. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač **7** nastavte do polohy **7**.
7. Otočný ražeň zastavíte tak, že vypínač **7** po 7,5 minútach prepnete do polohy **7**.
8. Otočný ražeň **15** vyberte s nasadenými špeciálnymi rukavicami odolnými voči teplu. Ražne **18** otočte, aby sa špízy opiekli rovnomerne z oboch strán.

- Otočný ražeň [15] vložte do produktu. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač () () [7] nastavte do polohy ().
- Po uplynutí časovača vyberte ražeň [18] z produktu. Krevety sú hotové, keď majú obe strany ružové a nepriehľadné.
- Posypte petržlenovou vňaťou a servírujte s plátkami citróna.

● Grilované špízy s kuracím mäsom

 95 min

 x 4

Čas prípravy: 20 min

Čas marinovania: 60 min

Čas varenia: 15 min

Prísady

- | | |
|-------------|---|
| 450 g | Kuracích prs bez kostí a kože (nakrájané na 2 cm kúsky) |
| 40 ml | Olivového oleja |
| 1/3 hrnčeka | Sójovej omáčky |
| 1/4 hrnčeka | Medu |
| 1 ČL | Cesnaku (nasekaný) |
| 1 štipka | Soli |
| 1 štipka | Čierneho korenia |
| 1 | Červenej papriky (nakrájaná na 2 cm kúsky) |
| 1 | Žltej papriky (nakrájaná na 2 cm kúsky) |
| 2 | Malej cukety (nakrájaná na 2 cm kúsky) |
| 1 | Červenej cibule (nakrájaná na 1 cm kúsky) |
| 1 PL | Petržlenovej vňate (nasekaná) |

Príprava

- Do veľkej misky dajte olivový olej, sójovú omáčku, med, cesnak, soľ a čierne korenie. Premiešajte metličkou na sneh.
- Do misky pridajte kuracie mäso, papriku, cuketu a červenú cibuľu. Premiešajte, aby sa marináda dostala všade.
- Zakryte a odložte do chladničky na 60 minút.

- Kuracie mäso a zeleninu napichajte na ražeň [18].
- Ražeň [18] nasuňte na otočný ražeň [15] s fixačným kotúčom [16].
- Otočný ražeň [15] vložte do produktu.
- Regulátor teploty () [9] nastavte do polohy **MAX** a regulátor času () [8] nastavte na 15 minút. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač () () [7] nastavte do polohy ().
- Otočný ražeň zastavíte tak, že vypínač () () [7] po 7,5 minútach prepnete do polohy ().
- Otočný ražeň [15] vyberte s nasadenými špeciálnymi rukavicami odolnými voči teplu. Ražeň [18] otočte, aby sa špízy opiekli rovnomerne z oboch strán.
- Otočný ražeň [15] vložte do produktu. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač () () [7] nastavte do polohy ().
- Po uplynutí časovača vyberte ražeň [18] z produktu.
- Posypte petržlenovou vňaťou a servírujte.

● Grilované špízy s ananásom

 25 min

 x 6

Čas prípravy: 10 min

Čas varenia: 15 min

Prísady

- | | |
|-------------|--|
| 1 | Ananásu (ošúpaný, bez jadierok a nakrájaný na 2 cm plátky) |
| 1/4 hrnčeka | Masla (roztopeného) |
| 1/4 hrnčeka | Hnedého cukru |
| 1/4 ČL | Škorice |

Príprava

- V malej miske vyšľahajte hnedý cukor, maslo a škoricu.
- Touto cukrovou zmesou potrite každý kúsok ananásu z oboch strán.
- Ananás napichajte na ražeň [18].
- Ražeň [18] nasuňte na otočný ražeň [15] s fixačným kotúčom [16].
- Otočný ražeň [15] vložte do produktu.

6. Regulátor teploty [9] nastavte do polohy **MAX** a regulátor času [8] nastavte na 15 minút. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač [7] nastavte do polohy .
7. Otočný ražeň zastavíte tak, že vypínač [7] po 7,5 minútach prepnete do polohy .
8. Otočný ražeň [15] vyberte s nasadenými špeciálnymi rukavicami odolnými voči teplu. Ražne [18] otočte, aby sa špízy opiekli rovnomerne z oboch strán.
9. Otočný ražeň [15] vložte do produktu. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač [7] nastavte do polohy .
10. Po uplynutí časovača vyberte ražne [18] z produktu.
11. Plátky ananásu sú zlatohnedé a pripravené na servírovanie.

● Grilované filé z lososa

50 min

x 3

Čas prípravy: 5 min
 Čas marinovania: 30 min
 Čas varenia: 15 min

Prísady

3 Filé z lososa
 2 ČL Soli
 2 ČL Miešaných bylín (nasekané)
 2 ČL Čierneho korenia

Príprava

1. Filé z lososa marinujte so soľou, miešanými bylinkami a čiernym korením. Nechajte odstáť 30 minút.
2. Grilovací rošt [11] položte na produkt.
3. Filé z lososa položte na grilovací rošt [11].
4. Regulátor teploty [9] nastavte do polohy **MAX** a regulátor času [8] nastavte na 15 minút.
5. Filé otočte po 7,5 minútach.
6. Po uplynutí časovača skontrolujte, či je filé dobre urobené. Filé z lososa vyberte z grilovacieho roštu [11] a servírujte.

● Pečené kura

120 min

x 4

Čas prípravy: 15 min
 Čas marinovania: 60 min
 Čas varenia: 45 min

Prísady

1300 g Celého kurčaťa
 20 ml Olivového oleja
 1 PL Kóšer soli
 2 PL Čerstvých tymiánových listov (nasekané)
 1 PL Sušeného tymiánu
 1 PL Čierneho korenia

Príprava

1. Z kurčaťa odstráňte krk a vnútornosti, ak tam sú.
2. Kura dookola potrite olivovým olejom.
3. V malej miske zmiešajte soľ, čierne korenie a tymián. Touto zmesou potrite kura.
4. Na otočný ražeň [15] nasuňte jeden fixačný kotúč [16].
5. Na ražeň napichajte kura.
6. Na otočný ražeň [15] nasuňte ďalší fixačný kotúč [16], čím kura zafixujete v strede.
7. Otočný ražeň [15] vložte do produktu.
8. Regulátor teploty [9] nastavte do polohy **MAX** a regulátor času [8] nastavte na 45 minút. Ak chcete zapnúť otočný ražeň, vypínač [7] nastavte do polohy .
9. Po uplynutí časovača vyberte kura z produktu. Kura je teraz zlatohnedá a môžete ho servírovať.

● Odstraňovanie porúch

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia! Nesprávne zaobchádzanie s produktom môže spôsobiť poškodenia produktu.

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia! Neodborné zaobchádzanie s produktom môže spôsobiť zranenia.

- Na produkte nevykonávajte opravy samostatne. Produkt nechajte opraviť odborníkom.
- Ak sa vyskytnú poruchy, ktoré tu nie sú uvedené, obráťte sa na našu zákaznícku službu (pozri „Servis“).

Chyba	Príčina	Riešenie
Produkt nefunguje.	Zástrčka nie je zapojená.	Zástrčku zapojte do vhodnej zásuvky.
	Produkt bol príliš dlho v prevádzke. Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Vytiahnite zástrčku a produkt nechajte minimálne 30 minút chladnúť.
	Infračervené ohrievacie prvky 4 sú poškodené.	Produkt je poškodený. Obráťte sa na zákaznícky servis (pozri „Servis“).
	Neaktivovali ste regulátor času 8 .	Najprv pomocou regulátora teploty 9 nastavte požadovanú teplotu. Následne nastavte otočením regulátora času 8 v smere hodinových ručičiek požadovaný čas grilovania.
Produkt nedosiahne nastavenú teplotu.	Infračervené ohrievacie prvky 4 sú poškodené.	Produkt je poškodený. Obráťte sa na zákaznícky servis (pozri „Servis“).
	Regulátor teploty 9 je poškodený.	
Nedá sa nastaviť čas.	Regulátor času 8 je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis (pozri „Servis“).
Grilované jedlo z otočného ražňa padá.	Fixačné kotúče 16 k sebe nie sú dostatočne pritlačené.	Fixačné kotúče 16 pritlačte viac k sebe (obr. D).
Otočný ražeň sa točí ťažko.	Otočný ražeň je plne naložený.	Otočný ražeň nepreplňujte.
Otočný ražeň sa netočí.	Otočný ražeň nie je zapnutý.	Vypínač 7 nastavte na 7 (obr. G).
	Otočný ražeň je zablokovaný.	Skontrolujte nakladaciu plochu otočného ražňa a odstráňte prípadné prekážky.

● Čistenie

⚠ VÝSTRAHA! Riziko skratu! Voda alebo iné kvapaliny, ktoré preniknú do telesa, môžu spôsobiť skrat.

- Základnú jednotku **1** produktu neponárajte do vody ani iných kvapalín.
- Do telesa produktu sa nesmie dostať voda ani iné kvapaliny.
- Produkt nechajte pred každým čistením úplne vychladnúť.

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia!

Nesprávne zaobchádzanie s produktom môže spôsobiť poškodenia produktu.

- Produkt a časti príslušenstva čistíte po každom použití, pretože inak by mohli dôjsť k poruchám funkčnosti a/alebo opotrebovaniu.
- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, kefy s kovovými alebo nylonovými štetinami ani ostré a kovové predmety na čistenie ako nože, drôtenky a podobné. Tieto predmety by mohli poškodiť povrchy.
- Základnú jednotku **1** produktu nedávajte do umývačky riadu. Produkt by sa tým nenapraviteľne poškodil.

- Všetky odnímateľné časti príslušenstva vyčistíte bežným domácim čistiacim prostriedkom na riad a opláchnite vodou.
- Po čistení sa musí produkt aj zástrčka úplne vysušiť.

1. Základnú jednotku **1** a grilovaciu plochu vyčistíte vlhkou handrou a jemným čistiacim prostriedkom na riad.
2. Nasledovné časti sa môžu umývať v umývačke riadu alebo čistiacim prostriedkom na riad:
 - Rukoväť grilovacieho roštu **10**
 - Grilovací rošt **11**
 - Zachytávacia mriežka **12**
 - Miska na zachytávanie tuku **13**
 - Rukoväť misky na zachytávanie tuku **14**

- Otočný ražeň **15**
- Fixačné kotúče s 2 ražňami **16**
- Ražeň **18**
- Závesná skrutka **19**
- Nôž na gyros **20**

3. Následne všetky časti dôkladne osušte a odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

● Skladovanie

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia!

Nesprávne zaobchádzanie s produktom môže spôsobiť poškodenia produktu.

- Produkt neskladujte vedľa zdroja tepla.
- Napájací kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- Všetky časti príslušenstva musia byť pre uskladnením úplne suché. Produkt skladujte iba v suchom stave.
- Produkt uchovávať vždy na čistom a suchom mieste, kde bude chránené pred priamym slnečným žiarením a mimo dosahu detí.
- Produkt odložte v originálnom obale.

● Likvidácia

Obal:

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty/20-22: Papier a kartón/80-98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Produkt bol vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte voči predajcovi produktu zákonné práva. Záruka, ktorú uvádzame nižšie, žiadnym spôsobom neobmedzuje vaše zákonné práva.

Záruka na tento produkt platí 3 od roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť od dátumu nákupu. Originálny doklad o nákupe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento dokument je potrebný ako dôkaz nákupu.

Akékoľvek poškodenia alebo nedostatky, ktoré sú na produkte už v čase nákupu, musíte nahlásiť neodkladne po vybalení produktu.

Ak bude mať produkt do 3 rokov od dátumu nákupu nejakú materiállovú alebo výrobnú chybu, bezplatne vám ho, podľa svojho uváženia, opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa po vybavení reklamácie nepredlžuje. Platí to aj pre náhradné a opravené časti.

Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo bola neodborne vykonaná údržba.

Záruka pokrýva materiállové a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na tie časti produktu, ktoré podliehajú normálnemu opotrebovaniu, čiže sú považované za spotrebné diely (napr. batérie, akumulátory, hadice, zásobníky na farby), ani na poškodenie krehkých častí, ako napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Ak chcete zabezpečiť, aby bola vaša žiadosť rýchlo spracovaná, dodržujte nasledovné upozornenia:

Pripravte si originálny doklad o nákupe a číslo výrobku (IAN 439956_2207) ako dôkaz o nákupe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravírovaní na produkte, na titulnej strane návodu na obsluhu (vľavo dole) alebo na nálepke na zadnej alebo spodnej časti produktu.

● Servis

(SK) **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@idl.sk



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página 135
Introducción	Página 136
Uso previsto	Página 136
Volumen de suministro	Página 136
Lista de las partes	Página 136
Datos técnicos	Página 137
Indicaciones generales de seguridad	Página 137
Puesta en marcha	Página 141
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página 141
Colocación del producto	Página 142
Uso	Página 142
Asar con la rejilla de parrilla	Página 143
Asar con el asador	Página 143
Asar con pinchitos	Página 144
Apagado	Página 145
Tiempos de asado	Página 145
Recetas	Página 145
Brochetas con carne de ternera y verduras	Página 145
Brochetas con gambas	Página 146
Brochetas con pollo	Página 147
Brochetas con piña	Página 147
Filete de salmón asado	Página 148
Pollo asado	Página 148
Subsanación de problemas	Página 149
Limpieza	Página 150
Almacenamiento	Página 151
Eliminación	Página 151
Garantía	Página 151
Tramitación de la garantía	Página 152
Asistencia	Página 152

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	<p>¡PELIGRO! - Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)</p>		<p>INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.</p>
	<p>¡ADVERTENCIA! - Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)</p>		<p>¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!</p>
	<p>¡CUIDADO! - Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)</p>		<p>Antes de usar el producto por primera vez, lea detenidamente el manual de instrucciones y consévelo para poder consultarlo como referencia en el futuro.</p>
	<p>¡ATENCIÓN! - Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)</p>		<p>Utilice el producto solo en espacios interiores.</p>
	<p>Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.</p>		<p>Símbolo de puesta a tierra</p>
	<p>Las piezas 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 y 20 son aptas para el lavado en lavavajillas.</p>		<p>El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.</p>
 	<p>Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación</p>		<p>Escanear el código para consultar el manual online.</p>

PARRILLA MULTIFUNCIONAL

● **Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo parrilla multifuncional, denominado en lo sucesivo solo "producto".

Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, manejo y eliminación. Antes de manejar el producto, familiarícese con el producto y con todas las indicaciones de manejo y seguridad. Para ello, lea atentamente las siguientes instrucciones de manejo y las indicaciones de seguridad.

Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde este manual en un lugar seguro. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● **Uso previsto**

El producto está destinado exclusivamente a cocinar alimentos a la parrilla. El producto está destinado únicamente al uso privado y no al uso comercial.

Utilice el producto sólo como se describe en este manual de instrucciones. Cualquier otra utilización se considerará contraria al uso previsto y puede provocar daños materiales e incluso lesiones corporales. Este producto no es ningún juguete.

Ni el fabricante ni el distribuidor asumen ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso contrario al previsto o un uso incorrecto.

● **Volumen de suministro**





- 1 Unidad base
- 1 Rejilla de parrilla
- 1 Rejilla colectora
- 1 Bandeja colectora de grasa
- 1 Asa para la bandeja colectora de grasa

- 1 Barra de asado
- 2 Discos de fijación
- 6 Pinchitos
- 2 Armellas
- 1 Cuchillo para kebab
- 1 Guía rápida

● **Lista de las partes**

Antes de comenzar a leer el manual, vaya a la página con las figuras y familiarícese con todas las funciones del producto.

(Fig. A)

- 1 Unidad base
- 2 Unidad de motor
- 3 Orificio guía (para la barra de asado)
- 4 Elementos calefactores de infrarrojos
- 5 Ranuras de ventilación
- 6 Rail guía para la bandeja colectora de grasa
- 7 Interruptor de encendido/apagado  
- 8 Perilla de ajuste del tiempo 
- 9 Regulador de temperatura 
- 10 Asa de la rejilla de parrilla
- 11 Rejilla de parrilla
- 12 Rejilla colectora
- 13 Bandeja colectora de grasa
- 14 Asa para la bandeja colectora de grasa
- 15 Barra de asado
- 16 Disco de fijación con 2 pinchitos (2x)
- 17 Muesca
- 18 Pinchito (6x)
- 19 Armella (2x)
- 20 Cuchillo para kebab

(Fig. F)

- 21 Espacio de inserción de pinchitos

● Datos técnicos

Modelo:	SMEG 1600 A1
Tensión de entrada:	230 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	1600 W
Peso:	aprox. 3,8 kg
Dimensiones (An. × Pr. × Al.):	aprox. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Rejilla de parrilla (An. × Pr. × Al.):	aprox. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Bandeja colectora de grasa (An. × Pr. × Al.):	aprox. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Rejilla colectora (An. × Pr. × Al.):	aprox. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Cuchillo para kebab (L):	aprox. 205 mm (cuchilla) aprox. 325 mm (longitud total)
Longitud del cable de conexión:	aprox. 120 cm
Temperatura de calentamiento:	90 °C a 240 °C
Clase de protección:	I
Temporizador (mín./máx.):	0 min hasta 90 min
Vueltas por minuto (asador):	3 min ⁻¹
Tono acústico del temporizador:	sí
Bandeja colectora de grasa (bandeja extraíble):	sí
Protección contra sobrecalentamiento:	sí



Indicaciones generales de seguridad

**¡ANTES DE USAR
EL PRODUCTO,
FAMILIARÍCESE CON
TODAS LAS INDICACIONES
DE SEGURIDAD Y
FUNCIONAMIENTO! ¡SI
TRANSFIERE ESTE PRODUCTO,
HÁGALO CON TODA LA
DOCUMENTACIÓN!**

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o se los haya instruido en el uso seguro del producto y estos conozcan los posibles peligros.
 - No permita que los niños jueguen con el producto y sus accesorios.
 - Los niños no deben jugar con el cuchillo para kebab.
 - La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
 - No deje que los niños jueguen con el film del embalaje. Los niños pueden enredarse y asfixiarse con estos materiales al jugar con ellos.
 - Mantenga alejados del producto y del cable de conexión a niños menores de 8 años.
 - Mantenga el producto alejado de mascotas.
 - No deje el producto sin vigilancia durante su funcionamiento y no realice simultáneamente otras actividades en el producto.
 - ¡Advierta de los riesgos a otros usuarios también!
- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!** Una instalación eléctrica defectuosa, una tensión de red demasiado alta o un manejo incorrecto pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el producto exclusivamente en interiores y solo a una toma de corriente instalada reglamentariamente de 230 V~.
 - Conecte el producto únicamente a una toma de corriente accesible para poder desconectarlo de inmediato de la red eléctrica en caso de avería.
 - No utilice el producto si presenta signos visibles de daños o si el cable de conexión o la clavija están defectuosos.

- Si el cable de conexión de este producto está dañado, para evitar riesgos deberá ser sustituido por el fabricante o su representante de servicio al cliente o por una persona con cualificación técnica similar.
- No abra la carcasa.
Encargue siempre cualquier reparación a profesionales especializados. Póngase en contacto con nuestro servicio posventa (véase "Servicio"). Se perderán los derechos derivados de la responsabilidad del fabricante y de la garantía en caso de reparaciones no autorizadas, conversiones, una conexión inadecuada o una manipulación incorrecta.
- Para las reparaciones solo se pueden utilizar piezas que correspondan a las especificaciones técnicas originales del aparato. Este producto contiene piezas mecánicas y eléctricas que son indispensables para la protección frente a fuentes de peligro.
- ¡No se deben realizar modificaciones en el producto!
- El producto no ha sido diseñado para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- No sumerja la unidad base del producto ni el cable de conexión o la clavija en agua u otros líquidos.
- Nunca sujete la clavija con las manos húmedas.
- No desenchufe la clavija de la toma de corriente tirando del cable de conexión. Tire siempre de la propia clavija.
- No utilice el cable de conexión como si fuese un asa de transporte.
- Mantenga el producto, la clavija y el cable de conexión lejos de llamas abiertas y superficies calientes.
- Tienda el cable de conexión, de modo que nadie pueda tropezar con él.
- No doble el cable de conexión ni lo tienda sobre bordes afilados.
- Durante el funcionamiento del producto, no realice en él ninguna otra actividad (como, por ejemplo, limpiarlo).

- No utilice el producto en espacios húmedos.
 - Guarde el producto, de modo que no pueda caer en una bañera o fregadero.
 - Nunca intente sujetar el producto si este ha caído al agua. En tal caso, desenchufe inmediatamente la clavija de la toma de corriente.
 - Asegúrese de que los niños no oculten ningún objeto en el producto.
 - Desconecte siempre el producto del suministro eléctrico si observa que sale humo del producto.
 - Desconecte siempre el producto del suministro eléctrico si lo va a dejar sin vigilancia, si le ocurre alguna avería y antes de limpiarlo.
 - No coloque objetos sobre el producto.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras y lesiones!** El producto se calienta mucho durante el uso. ¡No toque el producto mientras esté en funcionamiento!
- El producto se pone extremadamente caliente en todas sus superficies. El contacto físico puede provocar graves quemaduras.
 - Mantenga siempre el producto fuera del alcance de los niños.
 - No mueva el producto mientras esté funcionando.
 - Mantenga una distancia mínima de 50 cm en cada lado del producto.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA!** Con este producto no se debe utilizar carbón vegetal ni otros combustibles fácilmente inflamables.
- No coloque el producto sobre superficies sensibles al calor o inflamables. Esas superficies podrían deformarse.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de ceguera!** La utilización incorrecta del producto puede provocar daños oculares o una ceguera total.
- ¡No mire directamente ni con instrumentos ópticos el elemento calefactor de infrarrojos!
 - ¡El elemento calefactor de infrarrojos no puede sustituirse!

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de daños! ¡Peligro de incendio! Un uso incorrecto del producto puede dañarlo.

- Coloque el producto sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, nivelada, seca, resistente al calor y suficientemente estable. No coloque el producto en el extremo o en el borde de la superficie de trabajo.
- No coloque el producto cerca de materiales inflamables.
- Proteja el producto de la luz solar directa.
- No coloque el producto sobre superficies calientes ni cerca de ellas (por ejemplo, placas de cocina, aparatos de calefacción, etc.).
- No ponga el cable de conexión en contacto con piezas calientes.
- No utilice el producto si sus componentes de plástico presentan fisuras, roturas o deformaciones.

- No sumerja el producto en agua para limpiarlo ni tampoco utilice un aparato limpiador de vapor para limpiarlo. Si lo hace, el producto puede resultar dañado.

- Utilice el producto únicamente con la bandeja colectora de grasa en su sitio.

● **Puesta en marcha**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños! El producto puede resultar dañado, si abre el embalaje sin cuidado con un cuchillo afilado u otros objetos puntiagudos. Proceda con gran cuidado al abrir el producto.

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes de usarlo por primera vez, limpie todas las partes del producto (véase "Limpieza").
5. Para quemar los residuos de producción, caliente el producto durante 10 minutos con la máxima potencia. Asegúrese de que la sala esté bien ventilada.

● Colocación del producto

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesión!

- El manejo incorrecto del producto puede causar graves lesiones.
- El cuchillo, los pinchitos y las demás piezas metálicas del asador están muy afilados.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

El producto debe colocarse sobre una superficie estable y resistente al calor.

❗ INFORMACIÓN:

- Coloque el producto, de tal modo que disponga de suficiente espacio para extraer fácilmente la bandeja colectora de grasa **13**.
 - Coloque siempre el producto en posición horizontal.
1. Coloque la unidad base **1** de tal manera que disponga de suficiente espacio. No coloque el producto directamente junto a una pared u otros objetos.
 2. Coloque la rejilla colectora **12** en la bandeja colectora de grasa **13**. Alinee los 2 ganchos de la rejilla colectora con las 2 muescas de la bandeja colectora de grasa.
 3. Sujete firmemente la bandeja colectora de grasa **13** por el asa **14** (Fig. B). Deslice la bandeja colectora de grasa insertándola en el raíl guía **6** en el lado inferior derecho de la unidad base **1**.

● Uso

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras y lesiones!

- El producto y sus accesorios se ponen extremadamente calientes en todas sus superficies. El contacto puede provocar quemaduras graves.

- Limpie el producto y los accesorios después de cada uso. Los restos de grasa y de alimentos pueden prenderse fuego y provocar un incendio.
- No coloque cuchillos, tenedores, cucharas ni objetos similares sobre la rejilla de parrilla **11**. Estos objetos pueden calentarse y provocar quemaduras.
- Revise siempre el producto en busca de daños antes de ponerlo en marcha.
- No toque las partes calientes del producto con los dedos desnudos durante su funcionamiento.
- Sujete el producto y sus accesorios durante su funcionamiento únicamente con guantes especiales resistentes al calor. ¡Advierta de los riesgos a otros usuarios también!
- ¡Incluso después de apagarlo el producto puede seguir estando muy caliente!
- Manténgase lejos de los vapores generados por el producto.
- No toque la bandeja colectora de grasa **13** con las manos desnudas una vez que haya terminado el proceso de asado. Póngase siempre guantes especiales resistentes al calor antes de extraer la bandeja colectora de grasa. ¡Preste atención a los derrames de grasa! ¡Riesgo de quemaduras!

- No tape las ranuras de ventilación **5**. Si lo hace, el producto podría sobrecalentarse y sufrir graves daños.

- No sobrecargue la rejilla de parrilla **11** ni el asador.

- Tras cada uso del producto, desconecte siempre la clavija de la toma de corriente.

❗ INFORMACIÓN:

- El interruptor de encendido/apagado **7** controla únicamente el asador. El producto inicia el proceso de calentamiento únicamente después de que se ha ajustado la temperatura y la duración.

- Preste atención para comprobar que dispone de espacio suficiente alrededor del producto para extraer sin problemas la bandeja colectora de grasa [13].
- **¡No sobrecargue la bandeja colectora de grasa [13]!** La bandeja colectora de grasa tiene una capacidad máxima de aprox. 300 ml. Durante el funcionamiento del producto, compruebe regularmente el nivel de llenado de la bandeja colectora de grasa. Si se ha alcanzado el máximo y, sin embargo, el proceso de asado no ha terminado, detenga el funcionamiento del producto y retire la rejilla de parrilla [11], el asador o los pinchitos [18] junto con los alimentos. En ese momento puede vaciar cuidadosamente la bandeja colectora de grasa. Seguidamente, vuelva a insertar esta bandeja en el producto. Utilice siempre el asa [14] al retirar o insertar la bandeja colectora de grasa. Coloque la rejilla de parrilla, el asador o los pinchitos con los alimentos sobre el producto. El proceso de asado podrá continuar en ese momento.

● Asar con la rejilla de parrilla

1. Coloque la rejilla de parrilla [11] sobre el producto (Fig. C).
2. Conecte la clavija a una toma de corriente apropiada.
3. Girando el regulador de temperatura [9] en el sentido de las agujas del reloj, ajuste la temperatura deseada (Fig. H).
4. Para poner en marcha el producto, ajuste el tiempo deseado girando la perilla de ajuste del tiempo [8] en el sentido de las agujas del reloj (Fig. I). El producto empieza a hacer tictac. El temporizador interno está activado en ese momento y el producto comienza el proceso de calentamiento.
5. Coloque ahora los alimentos sobre la rejilla de parrilla [11] (Fig. J).

6. Deles vuelta a los alimentos cada cierto tiempo.
7. Al agotarse el tiempo ajustado en el temporizador, los elementos calefactores de infrarrojos [4] se apagan automáticamente. También puede terminar antes el proceso de asado llevando la perilla de ajuste del tiempo [8] a la posición **OFF** (apagado). Si desea prolongar el tiempo de asado, gire la perilla de ajuste del tiempo [8] nuevamente en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la duración deseada.
8. Una vez terminado el proceso de asado, extraiga la bandeja colectora de grasa [13] sujetándola por el asa [14].





● Asar con el asador

- ¡El cuchillo para kebab [20] está muy afilado!




¡ INFORMACIÓN: Ambos discos de fijación [16] son idénticos. Por ello, no importa en qué orden los utilice.

1. Empuje uno de los discos de fijación [16] hasta el extremo de la barra de asado [15]. Los pinchitos que sobresalen del disco de fijación deben apuntar hacia el centro de la barra de asado (Fig. D).
2. Bloquee el disco de fijación [16] mediante la armella [19] (Fig. D).
3. Empuje los alimentos en la barra de asado [15].
4. Empuje el segundo disco de fijación [16] en la barra de asado [15] hasta el final de los alimentos. Los pinchitos que sobresalen del disco de fijación deben apuntar hacia el centro de la barra de asado. Fije los alimentos en ambos lados mediante los pinchitos salientes del disco de fijación.

¡ INFORMACIÓN: Para garantizar una distribución uniforme del calor, alinee los alimentos en el centro de la barra de asado [15].

5. Bloquee el disco de fijación **16** mediante la armella **19**.
6. Introduzca la barra de asado **15** en el orificio guía **3** (Fig. E).
7. Conecte la clavija a una toma de corriente apropiada.
8. Girando el regulador de temperatura  **9** en el sentido de las agujas del reloj, ajuste la temperatura deseada (Fig. H).
9. Para poner en marcha el producto, ajuste el tiempo deseado girando la perilla de ajuste del tiempo  **8** en el sentido de las agujas del reloj (Fig. I). El producto empieza a hacer tictac. El temporizador interno está activado en ese momento y el producto comienza el proceso de calentamiento.
10. Para poner en marcha el asador, lleve el interruptor de encendido/apagado  **7** a  (Fig. G).


INFORMACIÓN:


- También puede utilizar la barra de asado **15** para asar una brocheta de kebab (Fig. K). Puede cortar directamente la carne asada sin sacarla de la brocheta con el cuchillo para kebab **20**. La carne cortada cae sobre la rejilla colectora **12** y puede retirarse seguidamente.
 - No sobrecargue la rejilla colectora **12**, de modo que pueda retirar la bandeja colectora de grasa **13** sin problema alguno.
11. Al agotarse el tiempo ajustado en el temporizador, los elementos calefactores de infrarrojos **4** se apagan automáticamente. Si desea prolongar el tiempo de asado, gire la perilla de ajuste del tiempo  **8** nuevamente en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la duración deseada.
 12. Cuando haya terminado de asar los alimentos, lleve el interruptor de encendido/apagado  **7** a  para apagar el asador (Fig. G).


13. Una vez terminado el proceso de asado, extraiga la bandeja colectora de grasa **13** sujetándola por el asa **14**.







Asar con pinchitos

(Fig. L)




 **¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesión!** Para evitar lesiones con las piezas metálicas afiladas, no monte los extremos puntiagudos de los pinchitos **18** en el lado del asa.

 **INFORMACIÓN:** Ambos discos de fijación **16** son idénticos. Por ello, no importa en qué orden los utilice.

1. Empuje uno de los discos de fijación **16** hasta el extremo de la barra de asado **15**. Los pinchitos que sobresalen del disco de fijación deben apuntar hacia el centro de la barra de asado. Seguidamente bloquee el disco de fijación mediante la armella **19** (Fig. D).
2. Empuje un poco el segundo disco de fijación **16** sobre la barra de asado **15**. Asegúrese de seleccionar una distancia adecuada para los pinchitos. Seguidamente bloquee el disco de fijación mediante la armella **19**.
3. Inserte los alimentos en los pinchitos **18**.
4. Introduzca los extremos puntiagudos de los pinchitos **18** en los espacios de inserción de pinchitos **21** previstos para ese fin en el disco de fijación **16** (Fig. F). En caso necesario, afloje la armella **19** de un disco de fijación de nuevo y vuelva a alinearlos.
5. Seguidamente, puede sujetar el otro extremo de los pinchitos **18** con las muescas **17** en el disco de fijación **16** (Fig. F).
6. Girando el regulador de temperatura  **9** en el sentido de las agujas del reloj, ajuste la temperatura deseada (Fig. H).

7. Para poner en marcha el producto, ajuste el tiempo deseado girando la perilla de ajuste del tiempo  **8** en el sentido de las agujas del reloj (Fig. I). El producto empieza a hacer tictac. El temporizador interno está activado en ese momento y el producto comienza el proceso de calentamiento.
 8. Para poner en marcha el asador, lleve el interruptor de encendido/apagado  **7** a  (Fig. G).
- ❗ INFORMACIÓN:** Durante el asado, solo gira la barra de asado **15**. Los pinchitos **18** no giran individualmente, sino que siguen el movimiento de la barra de asado.
9. Al agotarse el tiempo ajustado en el temporizador, los elementos calefactores de infrarrojos **4** se apagan automáticamente. Si desea prolongar el tiempo de asado, gire la perilla de ajuste del tiempo  **8** nuevamente en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la duración deseada.
 10. Cuando haya terminado de asar los alimentos, lleve el interruptor de encendido/apagado  **7** a  para apagar el asador (Fig. G).
 11. Retire los pinchitos **18** con guantes especiales resistentes al calor.
 12. Una vez terminado el proceso de asado, extraiga la bandeja colectora de grasa **13** sujetándola por el asa **14**.

● Apagado

- ❗ INFORMACIÓN:** Es posible que la señal acústica que indica el final del tiempo ajustado en el temporizador no suene, si usted ha ajustado la perilla de ajuste del tiempo  **8** a menos de 15 minutos. Para tener la seguridad de que suene la señal acústica, gire la perilla de ajuste del tiempo  para ajustar más de 15 minutos y luego vuelva al tiempo deseado.
- Gire la perilla de ajuste del tiempo  **8** a la posición **OFF** (apagado).

- Si el producto está apagado, suena una señal acústica y los elementos calefactores de infrarrojos **4** se apagan.

● Tiempos de asado

- Los tiempos de asado indicado son únicamente orientativos. No se tiene en cuenta el tiempo de precalentamiento del producto.
- El tiempo y la temperatura de asado dependen de los alimentos (por ejemplo, si se trata de carne o pescado, el respectivo grosor, la temperatura a la que están los alimentos, etc.). Los valores orientativos parten del supuesto de que se trata de alimentos fríos, no congelados.
- Este producto no es adecuado para asar alimentos empanados.

Alimentos	Tiempo de asado
Cerdo	aprox. 13-16 min
Vacuno (bistec)	aprox. 10-12 min
Aves (pechuga de pollo)	aprox. 15-20 min
Hamburguesas	aprox. 10-15 min
Pescado	aprox. 8-18 min
Gambas	aprox. 12-14 min
Pinchitos de salchichas y carne	aprox. 12-18 min
Pinchito de verduras	aprox. 10 min
Mazorcas de maíz	aprox. 15-20 min

● Recetas

● Brochetas con carne de ternera y verduras

 30 min

 x 4

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo de cocción: 15 min

Ingredientes

450 g	Carne de ternera (cortada en trozos de 2 cm)
1 taza	Setas
1	Pimiento verde (sin semillas y cortado en trozos de 2 cm)
1	Cebolla roja (cortada en trozos de 2 cm)
2 cdas.	Aceite de oliva
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta
3 cdas.	Mantequilla
1 cda.	Ajo (picado)
1 cda.	Perejil (picado)

Preparación

1. Insertar la carne, las setas, el pimiento y las cebollas rojas en los pinchitos **18**.
2. Untar la carne y las verduras con aceite de oliva y salpimentar generosamente.
3. Inserte los pinchitos **18** en la barra de asado **15** con disco de fijación **16**.
4. Introduzca la barra de asado **15** en el producto.
5. Gire el regulador de temperatura **9** a la posición **MAX** y coloque la perilla de ajuste del tiempo **8** en 15 minutos. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
6. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** después de 7,5 minutos en la posición **7** para detener el asador.
7. Saque la barra de asado **15** con los guantes especiales resistentes al calor. Dé la vuelta a los pinchitos **18** para que se cocinen uniformemente por ambos lados.
8. Introduzca la barra de asado **15** en el producto. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
9. Derrita la mantequilla en una sartén pequeña a fuego medio. Añada el ajo y cocínelo durante 1 minuto.
10. Retire la sartén del fuego, añada el perejil y salpimente a gusto.

11. Untar los pinchitos con la mantequilla de ajo y, luego, servir.

● Brochetas con gambas

 50 min

 x 4

Tiempo de preparación: 5 min

Tiempo de marinado: 30 min

Tiempo de cocción: 15 min

Ingredientes

450 g	Gambas grandes (peladas y destripadas)
40 ml	Aceite de oliva
2 cdas.	Zumo de limón
¾ cda.	Sal
¼ cda.	Pimienta
1 cda.	Especia italiana
2 cdas.	Ajo (picado)
1 cda.	Perejil (picado)
4	Rodajas de limón para servir

Preparación

1. Ponga el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal, la pimienta, la especia italiana y el ajo en una bolsa de plástico con cierre. Séllela y agítela para mezclarlo todo.
2. Introduzca las gambas en la bolsa y ciérrela. Remover para mezclar uniformemente con el marinado. Marinar durante 30 minutos.
3. Inserte las gambas en los pinchitos **18**.
4. Inserte los pinchitos **18** en la barra de asado **15** con disco de fijación **16**.
5. Introduzca la barra de asado **15** en el producto.
6. Gire el regulador de temperatura **9** a la posición **MAX** y coloque la perilla de ajuste del tiempo **8** en 15 minutos. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
7. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** después de 7,5 minutos en la posición **7** para detener el asador.

8. Saque la barra de asado **15** con los guantes especiales resistentes al calor. Dé la vuelta a los pinchitos **18** para que se cocinen uniformemente por ambos lados.
9. Introduzca la barra de asado **15** en el producto. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
10. Al finalizar el temporizador, retire los pinchitos **18** del producto. Las gambas se terminan de asar cuando ambos lados están rosados y transparentes.
11. Espolvorear con perejil y servir con rodajas de limón.

● Brochetas con pollo

 95 min

 x 4

Tiempo de preparación: 20 min

Tiempo de marinado: 60 min

Tiempo de cocción: 15 min

Ingredientes

- 450 g Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel (cortadas en trozos de 2 cm)
- 40 ml Aceite de oliva
- 1/3 taza Salsa de soja
- 1/4 taza Miel
- 1 cdta. Ajo (picado)
- 1 pizca Sal
- 1 pizca Pimienta
- 1 Pimiento rojo (cortado en trozos de 2 cm)
- 1 Pimiento amarillo (cortado en trozos de 2 cm)
- 2 Calabacín pequeño (cortado en trozos de 2 cm)
- 1 Cebolla roja (cortada en trozos de 1 cm)
- 1 cda. Perejil (picado)

Preparación

1. Ponga el aceite de oliva, la salsa de soja, la miel, el ajo, la sal y la pimienta en un bol grande. Batir para mezclar.

2. Añada el pollo, los pimientos, los calabacines y la cebolla roja al bol. Remover para distribuir el marinado.
3. Tapar y poner en el frigorífico durante 60 minutos.
4. Inserte el pollo y las verduras en los pinchitos **18**.
5. Inserte los pinchitos **18** en la barra de asado **15** con disco de fijación **16**.
6. Introduzca la barra de asado **15** en el producto.
7. Gire el regulador de temperatura **9** a la posición **MAX** y coloque la perilla de ajuste del tiempo **8** en 15 minutos. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
8. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** después de 7,5 minutos en la posición **7** para detener el asador.
9. Saque la barra de asado **15** con los guantes especiales resistentes al calor. Dé la vuelta a los pinchitos **18** para que se cocinen uniformemente por ambos lados.
10. Introduzca la barra de asado **15** en el producto. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
11. Al finalizar el temporizador, retire los pinchitos **18** del producto.
12. Espolvorear con perejil y servir.

● Brochetas con piña

 25 min

 x 6

Tiempo de preparación: 10 min

Tiempo de cocción: 15 min

Ingredientes

- 1 Piña (pelado, sin semillas y cortado en rodajas de 2 cm de grosor)
- 1/4 taza Mantequilla (fundida)
- 1/4 taza Azúcar moreno
- 1/4 cdta. Canela

Preparación

1. Bata el azúcar moreno, la mantequilla y la canela en un bol pequeño.
2. Cubra cada rodaja de piña por ambos lados con la mezcla de azúcar moreno.
3. Inserte la piña en los pinchitos **18**.
4. Inserte los pinchitos **18** en la barra de asado **15** con disco de fijación **16**.
5. Introduzca la barra de asado **15** en el producto.
6. Gire el regulador de temperatura **9** a la posición **MAX** y coloque la perilla de ajuste del tiempo **8** en 15 minutos. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
7. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** después de 7,5 minutos en la posición **7** para detener el asador.
8. Saque la barra de asado **15** con los guantes especiales resistentes al calor. Dé la vuelta a los pinchitos **18** para que se cocinen uniformemente por ambos lados.
9. Introduzca la barra de asado **15** en el producto. Coloque el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición **7** para iniciar el asador.
10. Al finalizar el temporizador, retire los pinchitos **18** del producto.
11. Las rodajas de piña están doradas y listas para servir.

● Filete de salmón asado

 50 min

 x 3

Tiempo de preparación: 5 min

Tiempo de marinado: 30 min

Tiempo de cocción: 15 min

Ingredientes

- 3 Filete de salmón
- 2 cdtas. Sal
- 2 cdtas. Mezcla de hierbas (picadas)
- 2 cdtas. Pimienta negra

Preparación

1. Marine los filetes de salmón con sal, las hierbas mezcladas y la pimienta negra. Dejar enfriar durante 30 minutos.
2. Coloque la rejilla de parrilla **11** en el producto.
3. Coloque los filetes de salmón en la rejilla de parrilla **11**.
4. Gire el regulador de temperatura **9** a la posición **MAX** y coloque la perilla de ajuste del tiempo **8** en 15 minutos.
5. Dé la vuelta a los filetes de salmón después de 7,5 minutos.
6. Al finalizar el temporizador, compruebe si los filetes de salmón están bien cocinados. Retire los filetes de salmón de la rejilla de parrilla **11** y sírvalos.

● Pollo asado

 120 min

 x 4

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo de marinado: 60 min







Tiempo de cocción: 45 min

Ingredientes



- 1300 g Pollo entero
- 20 ml Aceite de oliva
- 1 cda. Sal gorda
- 2 cdas. Hojas de tomillo fresco (picadas)
- o
- 1 cda. Tomillo seco
- 1 cda. Pimienta negra











Preparación






1. Retire el cuello y los menudillos del pollo, si están incluidos.
2. Unte el pollo por todas partes con aceite de oliva.
3. Mezcle la sal, la pimienta y el tomillo en un bol pequeño. Espolvoree sobre el pollo.
4. Inserte el disco de fijación **16** en la barra de asado **15**.
5. Introduzca el pollo.
6. Introduzca otro disco de fijación **16** en la barra de asado **15** para fijar el pollo en la posición media.

7. Introduzca la barra de asado  en el producto.
8. Gire el regulador de temperatura  a la posición **MAX** y coloque la perilla de ajuste del tiempo  en 45 minutos. Coloque el interruptor de encendido/apagado   en la posición  para iniciar el asador.
9. Al finalizar el temporizador, saque el pollo del producto. El pollo ya está dorado y puede servirse.

● **Subsanación de problemas**


-  **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños!** Un uso incorrecto del producto puede dañarlo.
-  **¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesión!** Un manejo incorrecto del producto puede causar lesiones.
- No realice ninguna reparación por su cuenta en el producto. Encargue la reparación a técnicos especializados.
 - En caso de averías que no estén incluidas en la siguiente lista, póngase en contacto con nuestro servicio posventa (véase “Servicio”).

Error	Causa	Solución
El producto no funciona.	La clavija no está insertada.	Conecte la clavija a una toma de corriente apropiada.
	El producto ha estado en funcionamiento mucho tiempo. Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte la clavija y deje que el producto se enfríe durante 30 minutos como mínimo.
	Los elementos calefactores de infrarrojos  están dañados.	El producto está dañado. Póngase en contacto con el servicio posventa (véase “Servicio”).
	No se accionó la perilla de ajuste del tiempo   .	Ajuste primero la temperatura deseada mediante el regulador de temperatura   . Seguidamente gire la perilla de ajuste del tiempo   en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo de asado deseado.
El producto no alcanza la temperatura ajustada.	Los elementos calefactores de infrarrojos  están dañados.	El producto está dañado. Póngase en contacto con el servicio posventa (véase “Servicio”).
	El regulador de temperatura   está defectuoso.	

Error	Causa	Solución
No se puede ajustar el tiempo.	La perilla de ajuste del tiempo  8 está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio posventa (véase "Servicio").
Los alimentos se caen del asador.	Los discos de fijación  16 no están lo suficientemente juntos.	Empuje los discos de fijación  16 para acercarlos el uno al otro (Fig. D).
El asador gira pesadamente.	El asador está sobrecargado con alimentos.	No sobrecargue el asador.
El asador no gira.	El asador no está encendido.	Lleve el interruptor de encendido/apagado  7 a  (Fig. G).
	El asador está bloqueado.	Revise la superficie de apoyo del asador y elimine cualquier obstrucción.













● Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de cortocircuito! Puede producirse un cortocircuito si el agua u otros líquidos penetran en la carcasa.

- No sumerja la unidad base  1 del producto en agua o en otros líquidos.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en la carcasa del producto.
- Deje enfriar por completo el producto antes de limpiarlo.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños! Un uso incorrecto del producto puede dañarlo.

- Limpie el producto y sus accesorios tras cada uso, puesto que si no lo hace pueden producirse averías de funcionamiento y/o desgaste.
- No utilice agentes limpiadores agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nailon ni utensilios de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, esponjas metálicas y objetos similares. Esos objetos pueden dañar las superficies del producto.

- No introduzca la unidad base  1 del producto en el lavavajillas. Si lo hace, el producto sufriría daños irreparables.
 - Limpie todos los accesorios desmontables con un detergente de uso doméstico y aclare completamente con agua.
 - El producto y la clavija deben quedar completamente secos al terminar la limpieza.
1. Limpie la unidad base  1 y el área de parrilla con un paño húmedo y un detergente suave.
 2. Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas o limpiarse con detergentes:
 - Asa de la rejilla de parrilla  10
 - Rejilla de parrilla  11
 - Rejilla colectora  12
 - Bandeja colectora de grasa  13
 - Asa para la bandeja colectora de grasa  14
 - Barra de asado  15
 - Disco de fijación con 2 pinchitos  16
 - Pinchito  18
 - Armella  19
 - Cuchillo para kebab  20
 3. Luego seque completamente todas las piezas y elimine todos los restos de detergente.

● Almacenamiento

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños! Un uso incorrecto del producto puede dañarlo.

- No guarde el producto cerca de una fuente de calor.
- No doble ni aplaste el cable de conexión.
- Todos los accesorios deben estar totalmente secos antes de guardarlos. Guarde el producto únicamente si está seco.
- Conserve siempre el producto en un lugar limpio y seco, protegido contra la radiación solar directa e inaccesible para los niños.
- Guarde el producto con el embalaje original.

● Eliminación

Embalaje:

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

Producto:



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



FR

El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado cuidadosamente antes de su entrega. En caso de defectos de material o de fabricación del producto, usted dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Sus derechos no son limitados en modo alguno por nuestra garantía, que describimos abajo.

La garantía de este producto es de 3 años a partir de la fecha de la compra. El período de garantía comienza también en la fecha de la compra. Conserve el recibo de compra original en un lugar seguro, puesto que este documento es indispensable como comprobante de la compra del producto.

Inmediatamente después de desembalar el producto, se debe presentar una reclamación por todos los daños o defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra.

Si el producto llegase a tener algún defecto de material o de fabricación dentro del período de 3 años contados a partir de la fecha de la compra, lo repararemos o lo sustituiremos, según lo decidamos, gratuitamente para usted. El período de garantía no se prolongará si se presenta una reclamación y esta se acepta. Se aplicará la misma disposición en el caso de piezas sustituidas o reparadas.

Esta garantía quedará anulada si el producto resulta dañado al ser utilizado de forma inadecuada o al recibir un mantenimiento deficiente.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que se desgasten con el uso normal y que, por lo tanto, son consideradas piezas sujetas a desgaste (por ejemplo, pilas, baterías recargables, mangueras, cartuchos de tinta), ni tampoco cubre los daños en piezas frágiles, por ejemplo, interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su reclamación, tenga en cuenta las indicaciones siguientes:

Tenga a mano el recibo de compra original y el número de artículo (IAN 439956_2207) como comprobante de su compra.

Encontrará el número de artículo en la placa de características o grabado en el propio producto, en la portada del manual de instrucciones (abajo a la izquierda), o en una pegatina en la parte posterior o inferior del producto.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España















Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side 154
Indledning	Side 155
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 155
Leveringsomfang	Side 155
Liste over dele	Side 155
Tekniske data	Side 156
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side 156
Ibrugtagning	Side 160
Udpakning og rengøring af produktet	Side 160
Opstilling af produktet	Side 160
Anvendelse	Side 160
Grilning med grillrist	Side 161
Grill med roterende stang	Side 161
Grill med spyd	Side 162
Slukning	Side 163
Tilberedningstider	Side 163
Opskrifter	Side 163
Grillspyd med oksekød og grøntsager	Side 163
Grillspyd med rejer	Side 164
Grillspyd med kylling	Side 164
Grillspyd med ananas	Side 165
Grillet laksefilet	Side 166
Grillet kylling	Side 166
Fejlafhjælpning	Side 166
Rengøring	Side 167
Opbevaring	Side 168
Bortskaffelse	Side 168
Garanti	Side 169
Afvikling af garantisager	Side 169
Service	Side 169

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	<p>FARE! – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)</p>		<p>INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.</p>
	<p>ADVARSEL! – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)</p>		<p>FORSIGTIG! Varm overflade!</p>
	<p>FORSIGTIG! – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)</p>		<p>Før du bruger produktet første gang, skal du læse brugsanvisningen omhyggeligt og gemme den til fremtidig reference.</p>
	<p>OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)</p>		<p>Anvend kun produktet indendørs.</p>
	<p>Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.</p>		<p>Symbol for beskyttelsesjord</p>
	<p>Delene 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 und 20 kan vaskes i opvaskemaskinen.</p>		<p>CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.</p>
	<p>Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger</p>		<p>Scan for at få online-vejledningen.</p>

MULTIFUNKTIONSGRILL

● Indledning

Vi ønsker dig hjerteligt tillykke med dit køb af din nye multifunktionsgrill, efterfølgende benævnt „produkt“.

Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en fast bestanddel af produktet. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, betjening og bortskaffelse. Gør dig inden betjeningen af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Læs hertil omhyggeligt de følgende anvisninger om betjening og sikkerhedsanvisningerne.

Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er udelukkende beregnet til at grille fødevarer med. Dette produkt er udelukkende beregnet til privat anvendelse og ikke til kommercielle formål.

Anvend kun produktet som beskrevet i denne betjeningsvejledning. Enhver anden brug gælder som ikke-forskriftsmæssig og kan forårsage tingsskader eller endda personskader. Produktet er ikke et legetøj.

Producenten eller forhandleren påtager sig intet ansvar for skader forårsaget af brug, som ikke er forskriftsmæssig, eller forkert brug.

● Leveringsomfang

- 1 Basisenhed
- 1 Grillrist
- 1 Opsamlingsgitter
- 1 Fedtbakke
- 1 Håndtag til fedtbakke
- 1 Roterende stang
- 2 Fikseringsskiver
- 6 Spyd
- 2 Ringskruer

- 1 Kebabkniv
- 1 Lynvejledning

● Liste over dele

Slå før læsningen op på siden med figurerne, og gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

(Fig. A)

- 1 Basisenhed
- 2 Motorenhed
- 3 Styrehul (til roterende stang)
- 4 Infrarøde varmeelementer
- 5 Ventilationsåbninger
- 6 Skinne til fedtbakke
- 7 Afbryder () () (til roterende stang)
- 8 Timer
- 9 Temperaturregulator
- 10 Grillristhåndtag
- 11 Grillrist
- 12 Opsamlingsgitter
- 13 Fedtbakke
- 14 Håndtag til fedtbakke
- 15 Roterende stang
- 16 Fikseringsskive med 2 spyd (2×)
- 17 Indhug
- 18 Spyd (6×)
- 19 Ringskrue (2×)
- 20 Kebabkniv

(Fig. F)

- 21 Spydholder

● Tekniske data

Model:	SMEG 1600 A1
Indgangsspænding:	230 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	1600 W
Vægt:	ca. 3,8 kg
Dimensioner (B × D × H):	ca. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grillrist (B × D × H):	ca. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Fedtbakke (B × D × H):	ca. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Opsamlingsgitter (B × D × H):	ca. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Kebabkniv (L):	ca. 205 mm (klinge) ca. 325 mm (samlet længde)
Længde på tilslutningsledning:	ca. 120 cm
Varmetemperatur:	90 °C til 240 °C
Beskyttelsesklasse:	I
Timer (min./maks.):	0 min til 90 min
Omdrejninger/minut (roterende stang):	3 min ⁻¹
Timer-signallyd:	ja
Aftagelig fedtbakke:	ja
Overophedningsbeskyttelse:	ja



Almindelige sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

- Produktet kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med produktet og tilbehørsdelene.
- Børn må ikke lege med kebabkniven.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn må ikke lege med emballagefolien. Børn kan blive fanget og kvælt i emballagen.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.
- Hold produktet væk fra husdyr.
- Efterlad ikke produktet uden opsyn under drift, og udfør ikke andre aktiviteter.
- Informer også andre brugere om risiciene!
- ⚠ **ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** En defekt elektrisk installation, for høj netspænding eller forkert betjening kan forårsage et elektrisk stød.
- Tilslut kun produktet indendørs til en korrekt installeret 230 V~ tikkontakt.
- Forbind kun produktet til en stikkontakt, der nemt kan nås, så produktet i nødstilfælde kan afbrydes omgående fra strømmettet.
- Brug ikke produktet, hvis det er synligt beskadiget, eller hvis tilslutningskablet eller netstikket er defekt.
- Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en teknisk kvalificeret person, for at undgå farlige situationer.

- Åbn ikke huset, men overlad reparationer til fagfolk. Kontakt vores kundeservice (se "Service"). Ansvars- og garantikrav er udelukket i tilfælde af selvstændigt udførte reparationer, ændringer, ukorrekt tilslutning eller ukorrekt betjening.
- Kun dele, der svarer til de originale apparaters data, må bruges til reparationer. Dette produkt indeholder elektriske og mekaniske dele, der er afgørende for beskyttelse mod farekilder.
- Der må ikke foretages ændringer på produktet!
- Produktet er ikke beregnet til drift sammen med et kontaktur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Nedsæk ikke produktets basisenhed, tilslutningsledningen eller netstikket i vand eller andre væsker.
- Tag aldrig fat i netstikket med fugtige hænder.
- Netstikket må ikke trækkes ud at stikkontakten med tilslutningsledningen. Tag altid fat i netstikket.
- Anvend ikke tilslutningsledningen som et bærehåndtag.
- Hold produktet, netstikket og tilslutningsledningen væk fra åben ild og varme overflader.
- Anbring tilslutningsledningen på en sådan måde, at man ikke kan snuble over den.
- Knæk ikke tilslutningsledningen, og læg den ikke henover skarpe kanter.
- Udfør ikke andre opgaver på produktet under driften (som f.eks. rengøring).
- Anvend ikke produktet i vådrum.
- Opbevar ikke produktet således, at det kan falde ned i et kar eller en håndvask.
- Grib ikke ud efter produktet, hvis det er faldet i vandet. Træk i dette tilfælde straks netstikket ud.
- Sørg for, at børn ikke stikker genstande ind i produktet.

- Afbryd altid produktet fra spændingsforsyningen, hvis der stiger røg op fra produktet.

- Afbryd altid produktet fra spændingsforsyningen, hvis det er uden opsyn, hvis der opstår en fejl, og før du rengør det.

- Anbring ikke genstande på produktet.

⚠ ADVARSEL! Fare for forbrændinger og kvæstelser! Produktet bliver meget varmt under brug. Produktet må ikke berøres når det er i brug!

- Produktet bliver ekstremt varm på alle overflader. Berøringer fører til alvorlige forbrændinger.

- Hold produktet uden for børns rækkevidde.

- Produktet må ikke bevæges under driften.

- Hold en mindstefstand til produktet på 50 cm på hver side.

⚠ ADVARSEL! Trækul eller lignende letantændelige brændstoffer må ikke anvendes med dette produkt.

- Må ikke placeres på varmfølsomme eller brændbare overflader. De kan blive deformeret.

⚠ ADVARSEL! Fare for blindhed! Forkert brug af produktet kan forårsage øjenskade eller total blindhed.

- Se ikke direkte eller med optiske instrumenter ind i det infrarøde varmeelement!

- Det infrarøde varmeelement kan ikke skiftes ud!

⚠ FORSIGTIG! Fare for beskadigelse! Brandfare! Forkert håndtering af dette produkt kan medføre beskadigelse af produktet.

- Stil produktet på en let tilgængelig, jævn, tør, varmeresistent og tilstrækkeligt stabil arbejdsflade. Stil ikke produktet på kanten af arbejdsfladen.

- Anvend ikke produktet i nærheden af brandbart materiale.

- Beskyt produktet mod direkte sol.

- Stil ikke produktet på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. kogeplader, radiator etc.).

- Lad ikke tilslutningsledningen komme i berøring med varme dele.

- Anvend ikke længere produktet, hvis produktets plastkomponenter har ridser eller evner eller er deformeret.

- Nedsenk ikke produktet i vand til rengøring, og brug ikke en damprenser til rengøringen. Produktet kan ellers blive beskadiget.

- Anvend kun produktet med fedtbakken.

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

⚠ OBS! Fare for beskadigelse! Hvis du er uforsigtig med at åbne emballagen med en skarp kniv eller en anden spids genstand, kan produktet blive beskadiget. Vær meget forsigtig, når du åbner.

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").

3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".

4. Rengør alle produktets dele (se "Rengøring") inden første brug.

5. Forvarm produktet i maksimalt 10 minutter for at brænde produktionsrester af. Sørg for, at lokalet er godt ventileret.

● **Opstilling af produktet**

⚠ FORSIGTIG! Fare for kvæstelser!

- Forkert håndtering af produktet kan medføre alvorlige kvæstelser.

- Kniven, spydene og andre metaldele til den roterende stang er meget skarpe.

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Produktet skal placeres på et varmeresistent og stabilt underlag.

❗ INFO:

- Placer produktet, så der er tilstrækkelig med plads til, at fedtbakken **13** er let at tage ud.

- Opstil altid produktet i en vandret position.

1. Placer basisenheden **1**, så der er tilstrækkeligt med plads. Placer ikke produktet direkte foran en væg eller andre genstande.

2. Læg opsamlingsgitteret **12** i fedtbakken **13**. Placer opsamlingsgitterets 2 kroge overfor de 2 indhug i fedtbakken.

3. Hold fast i fedtbakken **13** i håndtaget **14** (fig. B). Skub fedtbakken ind i skinnen **6** på højre underside af basisenheden **1**.

● **Anvendelse**

⚠ FORSIGTIG! Fare for forbrændinger og kvæstelser!

- Produktet og dets tilbehør bliver ekstremt varm på alle overflader. Berøring kan medføre alvorlige forbrændinger.

- Rengør produktet og tilbehøret efter hver brug. Resterende fedt- og madrester kan antændes og forårsage brand.
 - Læg ikke knive, gaffler, skeer og lignende på grillristen [11]. Disse genstande kan varmes op og forårsage forbrændinger.
 - Kontroller produktet for beskadigelser før ibrugtagning.
 - Rør ikke ved de varme dele af produktet med bare fingre under brugen.
 - Når du betjener produktet og dets tilbehør, må du kun røre ved dem med varmebestandige specialhandsker. Informer også andre brugere om risiciene!
 - Produktet kan også fortsat være varmt, efter det er slukket!
 - Hold afstand fra damp, som stiger op.
 - Rør ikke ved fedtbakken [13] med bare hænder, efter du er færdig med at grille. Brug altid varmeresistente specialhandsker, når du tager fedtbakken ud. Vær opmærksom på, at fedtet kan skulpe! Forbrændingsrisiko!
 - Tildæk ikke ventilationsåbningen [5]. Produktet kan ellers overophede og tage skade.
 - Overfyld ikke grillristen [11] eller den roterende stang.
 - Træk altid netstikket ud af stikkontakten efter hver brug.
- i INFO:**
- Afbryderen () [7] styrer kun den roterende stang. Produktet starter først opvarmningsprocessen, når den ønskede temperatur og varighed er indstillet.
 - Sørg for, at produktet er placeret, så der er tilstrækkelig med plads til, at fedtbakken [13] er let at tage ud.

- **Lad ikke fedtbakken [13] blive for fuld!** Fedtbakken har en maks. kapacitet på ca. 300 ml. Under driften skal du jævnligt kontrollere påfyldningsniveauet i fedtbakken. Hvis maksimum er nået, men tilberedningen på grillen ikke er færdig, skal du stoppe driften og fjerne grillristen [11], den roterende stang eller spyd [18] med grillmaden. Nu kan du forsigtigt tømme fedtbakken. Skub den derefter ind i produktet igen. Anvend altid håndtaget [14], når du tager fedtbakken ud, eller sætter den i. Læg grillristen, den roterende stang eller spydene med grillmad på produktet. Grilning kan nu fortsættes.

● Grilning med grillrist

1. Læg grillristen [11] på produktet (fig. C).
2. Tilslut netstikket til en egnet stikkontakt.
3. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje temperaturregulatoren [9] med uret (fig. H).
4. For at starte produktet skal du indstille den ønskede tid ved at dreje timeren [8] med uret (fig. I). Produktet begynder at tikke. Den interne timer er tændt nu og produktet startet.
5. Læg nu grillmaden på grillristen [11] (fig. J).
6. Vend grillmaden regelmæssigt.
7. Når timeren er udløbet, slukker de infrarøde varmeelementer [4] automatisk. Du kan også afslutte tilberedningen på grillen, ved at stille timeren [8] på positionen **OFF** (fra). Hvis du ønsker at forlænge grilltiden, så drej igen timeren [8] med uret, og stil det på den ønskede varighed.
8. Når grilningen er afsluttet, kan du tage fedtbakken [13] ud med håndtaget [14].

● Grill med roterende stang

- Kebabkniven [20] er meget skarp!

i INFO: Begge fikseringsskiver [16] er identiske. Derfor gør det ingen forskel, i hvilken rækkefølge du anvender disse.

1. Skub en af fikseringsskiverne **16** helt til enden af den roterende stang **15**. De udragende spyd på fikseringsskiven skal pege mod midten af den roterende stang (fig. D).
 2. Fastgør fikseringsskiven **16** ved hjælp af ringskruen **19** (fig. D).
 3. Skub grillmaden på den roterende stang **15**.
 4. Skub den anden fikseringsskive **16** helt til enden af grillmaden på den roterende stang **15**. De udragende spyd på fikseringsskiven skal pege mod grillmaden. Fastgør grillmaden på begge sider ved hjælp af fikseringsskivens udragende spyd.
- i** **INFO:** For at sikre en jævn varmefordeling skal grillmaden, centreret på den roterende stang **15**.
5. Fastgør fikseringsskiven **16** ved hjælp af ringskruen **19**.
 6. Før den roterende stang **15** ind i styrehullet **3** (fig. E).
 7. Tilslut netstikket til en egnet stikkontakt.
 8. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje temperaturregulatoren **9** med uret (fig. H).
 9. For at starte produktet skal du indstille den ønskede tid ved at dreje timeren **8** med uret (fig. I). Produktet begynder at tikke. Den interne timer er tændt nu og produktet startet.
 10. Start den roterende stang ved at stille afbryderen på **7** (fig. G).

i **INFO:**

- Ved hjælp af den roterende stang **15** kan du også grille et kebabspyd (fig. K). Det grillede kød kan du skære af med kebabkniven **20** direkte fra spyddet. Kødet, som bliver skåret væk, falder ned på opsamlingsgitteret **12**, og kan derefter tages op.
- Overfyld ikke opsamlingsgitteret **12**, så du let kan tage fedtbakken **13** ud.

11. Når timeren er udløbet, slukker de infrarøde varmeelementer **4** automatisk. Hvis du ønsker at forlænge grilltiden, så drej igen timeren **8** med uret, og stil det på den ønskede varighed.
12. Når grillmaden er færdig, så sæt afbryderen på **7** på **7** for at slukke for den roterende stang (fig. G).
13. Når grilningen er afsluttet, kan du tage fedtbakken **13** ud med håndtaget **14**.









● Grill med spyd

(Fig. L)




⚠ FORSIGTIG! Fare for kvæstelser! For at undgå skader fra de skarpe metaldele må de spidse ender af spyddene **18** ikke monteres på håndtagets side.

i **INFO:** Begge fikseringsskiver **16** er identiske. Derfor gør det ingen forskel, i hvilken rækkefølge du anvender disse.

1. Skub en af fikseringsskiverne **16** helt til enden af den roterende stang **15**. De udragende spyd på fikseringsskiven skal pege mod midten af den roterende stang. Fastgør derefter fikseringsskiven ved hjælp af ringskruen **19** (fig. D).
2. Skub den anden fikseringsskive **16** et stykke ind på den roterende stang **15**. Sørg for at vælge den rigtige afstand til spyddene. Fastgør derefter fikseringsskiven ved hjælp af ringskruen **19**.
3. Sæt grillmaden på spydene **18**.
4. Før de spidse ender af spyddene **18** ind i spydholderne **21** på fikseringsskiven **16** (fig. F). Løsn om nødvendigt ringskruen **19** på en fikseringsskive igen, og juster den.
5. Du kan derefter klemme den anden ende af spyddene **18** på fikseringsskiven **16** med indhuggene **17** (fig. F).
6. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje temperaturregulatoren **9** med uret (fig. H).

7. For at starte produktet skal du indstille den ønskede tid ved at dreje timeren  **8** med uret (fig. I). Produktet begynder at tikke. Den interne timer er tændt nu og produktet startet.
 8. Start den roterende stang ved at stille afbryderen på   **7**  (fig. G).
- i INFO:** Under grillningen drejer den roterende stang **15**. Spydene **18** drejer ikke enkeltvist, men følger den roterende stangs bevægelser.
9. Når timeren er udløbet, slukker de infrarøde varmeelementer **4** automatisk. Hvis du ønsker at forlænge grilltiden, så drej igen timeren  **8** med uret, og stil det på den ønskede varighed.
 10. Når grillmaden er færdig, så sæt afbryderen på   **7** på  for at slukke for den roterende stang (fig. G).
 11. Tag spydene **18** ud med varmeresistente specialhandsker.
 12. Når grilningen er afsluttet, kan du tage fedtbakken **13** ud med håndtaget **14**.

● Slukning

- i INFO:** Den akustiske alarm lyder muligvis ikke, når timeren udløber, hvis du har indstillet timeren  **8** på en tid under 15 minutter. For at sikre, at den akustiske alarm lyder, skal du dreje timeren  til en tid over 15 minutter og derefter tilbage til det ønskede tidspunkt.
- Drej timeren  **8** til positionen **OFF** (fra).
 - Når produktet er slukket, lyder der et lydsignal, og de infrarøde varmeelementer **4** slukkes.

● Tilberedningstider

- De oplyste tilberedningstider er kun vejledende tider. Produktets opvarmningstid tages ikke i betragtning.

- Tilberedningstid og temperatur afhænger af maden (fx kød eller fisk, tykkelse, temperatur osv.). De vejledende tider orienterer sig efter kølige, ikke frosne fødevarer.
- Dette produkt er ikke egnet til at grille paneret mad.

Grillmad	Grilltid
Svinekød	ca. 13-16 min
Oksekød (steak)	ca. 10-12 min
Fjerkræ (kyllingebryst)	ca. 15-20 min
Burgerbøffer	ca. 10-15 min
Fisk	ca. 8-18 min
Rejer	ca. 12-14 min
Pølser og kødspyd	ca. 12-18 min
Grøntsagsspyd	ca. 10 min
Majskolber	ca. 15-20 min

● Opskrifter

● Grillspyd med oksekød og grøntsager

 30 min

 x 4

Forberedelse: 15 min












Tilberedning: 15 min

Ingredienser

- 450 g Oksekød (skåret i 2 cm store stykker)
- 1 kop Svampe
- 1 Grøn peberfrugt (befriet for kerner og skåret i 2 cm store stykker)
- 1 Rødløg (skåret i 2 cm store stykker)
- 2 tsk. Olivenolie
- 1 knivspids Salt
- 1 knivspids Peber
- 3 spsk. Smør
- 1 tsk. Hvidløg (hakket)
- 1 spsk. Persille (hakket)

Tilberedning

1. Sæt oksekød, svampe, peberfrugt og rødløg på spyd **18**.

2. Dryp kød og grøntsager med olivenolie, og krydr med salt og peber.
3. Sæt spyddene **18** på den roterende stang **15** med fikseringsskiven **16**.
4. Sæt den roterende stang **15** i produktet.
5. Drej temperaturregulatoren  **9** på position **MAX**, og indstil timeren  **8** til 15 minutter. Sæt afbryderen   **7** på position  for at starte den roterende stang.
6. Sæt afbryderen   **7** på position  efter 7,5 minutter for at stoppe den roterende stang.
7. Tag den roterende stang **15** ud med varmebestandige specialhandsker. Drej spyddene **18** rundt, så begge sider tilberedes jævnt.
8. Sæt den roterende stang **15** i produktet. Sæt afbryderen   **7** på position  for at starte den roterende stang.
9. Smelt smørret i en lille gryde over middel varme. Tilsæt hvidløg, og lad det simre i 1 minut.
10. Tag gryden af blusset, rør persille i, og smag til med salt og peber.
11. Pensl spyddene med hvidløggsmørret, og servér.

● Grillspyd med rejer

 50 min












 x 4

Forberedelse: 5 min
 Marinering: 30 min
 Tilberedning: 15 min

Ingredienser

450 g Tigerrejer (uden skaller og streng)
 40 ml Olivenolie
 2 spsk. Citronsaft
 ¾ tsk. Salt
 ¼ tsk. Peber
 1 tsk. Italiensk krydderi
 2 tsk. Hvidløg (hakket)
 1 spsk. Persille (hakket)
 4 Citronbåde til servering

Tilberedning

1. Kom olivenolie, citronsaft, salt, peber, italiensk krydderi og hvidløg i en plastpose med genluk. Luk posen, og ryst, indtil alt er blandet godt.
2. Kom rejerne i posen, og luk den. Drej posen og for at fordele marinaden jævnt. Marineres i 30 minutter.
3. Sæt rejerne på spyddene **18**.
4. Sæt spyddene **18** på den roterende stang **15** med fikseringsskiven **16**.
5. Sæt den roterende stang **15** i produktet.
6. Drej temperaturregulatoren  **9** på position **MAX**, og indstil timeren  **8** til 15 minutter. Sæt afbryderen   **7** på position  for at starte den roterende stang.
7. Sæt afbryderen   **7** på position  efter 7,5 minutter for at stoppe den roterende stang.
8. Tag den roterende stang **15** ud med varmebestandige specialhandsker. Drej spyddene **18** rundt, så begge sider tilberedes jævnt.
9. Sæt den roterende stang **15** i produktet. Sæt afbryderen   **7** på position  for at starte den roterende stang.
10. Fjern spyddene **18** fra produktet efter timerens udløb. Rejerne er grillet færdig, så snart begge sider er rosa og uigennemsigtige.
11. Drys med persille, og servér med citronbåde.

● Grillspyd med kylling

 95 min

 x 4

Forberedelse: 20 min
 Marinering: 60 min
 Tilberedning: 15 min

Ingredienser

- 450 g Kyllingebryst uden ben og skind (skåret i 2 cm store stykker)
- 40 ml Olivenolie
- 1/3 kop Sojasovs
- 1/4 kop Honning
- 1 tsk. Hvidløg (hakket)
- 1 knivspids Salt
- 1 knivspids Peber
- 1 Rød peberfrugt (skåret i 2 cm store stykker)
- 1 Gul peberfrugt (skåret i 2 cm store stykker)
- 2 Lille zucchini (skåret i 2 cm store stykker)
- 1 Rødløg (skåret i 1 cm store stykker)
- 1 spsk. Persille (hakket)

Tilberedning

1. Kom olivenolie, sojasauce, honning, hvidløg, salt og peber i en stor skål. Rør det sammen med et piskeris.
2. Kom kylling, peberfrugt, zucchini og rødløg i skålen. Ryst det rundt for at fordele marinaden.
3. Dæk til, og marinér i køleskabet i 60 minutter.
4. Sæt kyllingen og grøntsagerne på spyddene **18**.
5. Sæt spyddene **18** på den roterende stang **15** med fikseringsskiven **16**.
6. Sæt den roterende stang **15** i produktet.
7. Drej temperaturregulatoren **9** på position **MAX**, og indstil timeren **8** til 15 minutter. Sæt afbryderen **7** på position **7** for at starte den roterende stang.
8. Sæt afbryderen **7** på position **7** efter 7,5 minutter for at stoppe den roterende stang.
9. Tag den roterende stang **15** ud med varmebestandige specialhandsker. Drej spyddene **18** rundt, så begge sider tilberedes jævnt.
10. Sæt den roterende stang **15** i produktet. Sæt afbryderen **7** på position **7** for at starte den roterende stang.

11. Fjern spyddene **18** fra produktet efter timerens udløb.
12. Drys med persille, og servér.

● Grillspyd med ananas

 25 min

 x 6

Forberedelse: 10 min

Tilberedning: 15 min

Ingredienser

- 1 Ananas (uden skræl og kerne og skåret i 2 cm tykke skiver)
- 1/4 kop Smør (smeltet)
- 1/4 kop Rørsukker
- 1/4 tsk. Kanel

Tilberedning

1. Bland rørsukker, smør og kanel i en lille skål.
2. Pensl hver ananasskive med rørsukkerblandingen på begge sider.
3. Sæt ananassen på spyddene **18**.
4. Sæt spyddene **18** på den roterende stang **15** med fikseringsskiven **16**.
5. Sæt den roterende stang **15** i produktet.
6. Drej temperaturregulatoren **9** på position **MAX**, og indstil timeren **8** til 15 minutter. Sæt afbryderen **7** på position **7** for at starte den roterende stang.
7. Sæt afbryderen **7** på position **7** efter 7,5 minutter for at stoppe den roterende stang.
8. Tag den roterende stang **15** ud med varmebestandige specialhandsker. Drej spyddene **18** rundt, så begge sider tilberedes jævnt.
9. Sæt den roterende stang **15** i produktet. Sæt afbryderen **7** på position **7** for at starte den roterende stang.
10. Fjern spyddene **18** fra produktet efter timerens udløb.
11. Ananasskiverne er gyldenbrune og klar til servering.

● Grillet laksefilet

 50 min



 x 3

Forberedelse: 5 min
Marinering: 30 min
Tilberedning: 15 min

Ingredienser

3 Laksefilet
2 tsk. Salt
2 tsk. Blandede krydderurter (hakkede)
2 tsk. Sort peber

Tilberedning

1. Marinér laksefileten med salt, de blandede krydderurter og sort peber. Lad den trække i 30 minutter.
2. Læg grillristen **11** på produktet.
3. Læg laksefileten på grillristen **11**.
4. Drej temperaturregulatoren  **9** på position **MAX**, og indstil timeren  **8** til 15 minutter.
5. Vend laksefileten efter 7,5 minutter.
6. Tjek, om laksefileten er færdig, når timeren udløber. Tag laksefileten af grillristen **11**, og servér den.

● Grillet kylling

 120 min

 x 4

Forberedelse: 15 min
Marinering: 60 min
Tilberedning: 45 min

● Fejlafhjælpning

 **OBS! Fare for beskadigelse!** Forkert håndtering af dette produkt kan medføre beskadigelse af produktet.




 **FORSIGTIG! Fare for kvæstelser!** Forkert håndtering af dette produkt kan medføre kvæstelser.









- Produktet må ikke ændres eller repareres af brugeren. Overlad reparationer til fagfolk.
- Hvis der opstår fejl, som ikke er nævnt her, skal du rette henvendelse til vores kundetjeneste (se "Service").

Ingredienser

1300 g Hel kylling
20 ml Olivenolie
1 spsk. Koshersalt
2 spsk. Friske timianblade (hakkede)
eller
1 spsk. Tørret timian
1 spsk. Sort peber

Tilberedning

1. Fjern eventuel hals og indmad fra kyllingen.
2. Gnid kyllingen med olivenolie overalt.
3. Bland salt, peber og timian i en lille skål. Krydr kyllingen med blandingen.
4. Stik fikseringsskiven **16** på den roterende stang **15**.
5. Sæt kyllingen på.
6. Sæt en yderligere fikseringsskive **16** på den roterende stang **15**, så kyllingen fikseres i midten.
7. Sæt den roterende stang **15** i produktet.
8. Drej temperaturregulatoren  **9** på position **MAX**, og indstil timeren  **8** til 45 minutter. Sæt afbryderen   **7** på position  for at starte den roterende stang.
9. Tag kyllingen ud af produktet, når timeren udløber. Kyllingen er nu gyldenbrun og klar til servering.

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Netstikket er ikke sat i.	Tilslut netstikket til en egnet stikkontakt.
	Produkt har været i brug i for lang tid. Overophedningsbeskyttelsen er aktiveret.	Træk netstikket ud, og lad produktet køle af i mindst 30 minutter.
	De infrarøde varmeelementer 4 er beskadiget.	Produktet er beskadiget. Kontakt kundeservice (se "Service").
	Timeren  8 er ikke aktiveret.	Indstil først den ønskede temperatur ved at dreje temperaturregulatoren  9 . Derefter drejer du timeren  8 med uret for at indstille den ønskede grilltid.
Produktet bliver ikke så varmt som indstillet.	De infrarøde varmeelementer 4 er beskadiget.	Produktet er beskadiget. Kontakt kundeservice (se "Service").
	Temperaturregulatoren  9 er defekt.	
Tiden kan ikke indstilles.	Timeren  8 er defekt.	Kontakt kundeservice (se "Service").
Grillmaden falder af den roterende stang.	Fikseringsskiverne 16 skubbes ikke nok sammen.	Skub fikseringsskiverne 16 væk fra hinanden igen (fig. D).
Den roterende stang drejer ikke så godt.	Der er fyldt for meget på den roterende stang.	Overfyld ikke den roterende stang.
Den roterende stang drejer ikke.	Den roterende stang er ikke tændt.	Stil afbryderen   7 på  (fig. G).
	Den roterende stang er blokeret.	Kontroller den roterende stangs opbevaringsflader, og fjern evt. blokader.

● Rengøring

⚠ ADVARSEL! Fare for kortslutning!

Vand eller andre væsker, som trænger ind i huset, kan forårsage en kortslutning.

- Produktets basisenhed **1** må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets hus.

- Produktet skal altid afkøles fuldstændigt før hver rengøring.

⚠ OBS! Fare for beskadigelse! Forkert håndtering af dette produkt kan medføre beskadigelse af produktet.

- Rengør produktet og tilbehøret efter hver brug, ellers kan der opstå funktionsfejl/ eller slid.

- Brug ikke aggressive rengøringsmidler, børster med metal- eller nylonbørster eller skarpe eller metalrensende genstande såsom knive, metalsvampe og lignende. Disse genstande kan beskadige overfladerne.
- Produktets basisenhed **1** må ikke vaskes i opvaskemaskine. Produktet beskadiges uopretteligt herved.
- Rengør alt aftageligt tilbehør med husholdningsopvaskemiddel, og skyl grundigt med vand.
- Efter rengøringen skal produktet og stikket tørre fuldstændigt.

1. Rengør basisenheden **1** og grillområdet med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
2. Nedenstående dele kan vaskes i opvaskemaskinen eller med opvaskemiddel:
 - Grillristhåndtag **10**
 - Grillrist **11**
 - Opsamlingsgitter **12**
 - Fedtbakke **13**
 - Håndtag til fedtbakke **14**
 - Roterende stang **15**
 - Fikseringsskive med 2 spyd **16**
 - Spyd **18**
 - Ringskrue **19**
 - Kebabkniv **20**
3. Tør derefter alle dele fuldstændigt, og fjern alle sæberester.

● **Opbevaring**

⚠ OBS! Fare for beskadigelse! Forkert håndtering af dette produkt kan medføre beskadigelse af produktet.

- Opbevar ikke produktet ved siden af en varmekilde.
- Knæk eller mas ikke tilslutningsledningen.
- Alle tilbehørsdele skal være fuldstændigt tørre før opbevaringen. Opbevar altid produktet i tør tilstand.

- Opbevar altid produktet på et rent og tørt sted, som er beskyttet mod direkte sollys og utilgængeligt for børn.
- Opbevar produktet i originalemballagen.

● **Bortskaffelse**

Emballage:

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer/20-22: papir og pap/80-98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og omhyggeligt kontrolleret inden levering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl har du juridiske rettigheder over for sælgeren af produktet. Dine lovbestemte rettigheder er på ingen måde begrænset af vores garanti angivet nedenfor.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år fra købsdatoen. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kvittering på et sikkert sted, da dette dokument er påkrævet som købsbevis.

Enhver skade eller mangel, der allerede er til stede på købstidspunktet, skal rapporteres umiddelbart efter udpakning af produktet.

Hvis produktet udviser materiale- eller produktionsfejl inden for 3 år fra købsdatoen, vil vi efter vores valg reparere eller erstatte det gratis for dig. Garantifristen forlænges ikke ved et givet garantikrav. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Garantien bortfalder, hvis produktet anvendes beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien omfatter materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, der er udsat for normalt slid og derfor betragtes som sliddele (f.eks. batterier, genopladelige batterier, slanger, blækpatroner), ej heller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.


● **Afvikling af garantisager**

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du være opmærksom på nedenstående:

Hav den originale kvittering og artikelnummer (IAN 439956_2207) klar som købsbevis.

Du kan finde artikelnummeret på typeskiltet, en indgravering på produktet, første side i betjeningsvejledningen (nederst til venstre) eller som et klistermærke på bagsiden eller bunden af produktet.

● **Service**

 **Service Danmark**
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina 171
Introduzione	Pagina 171
Utilizzo secondo la destinazione d'uso	Pagina 172
Contenuto della confezione	Pagina 172
Elenco delle parti	Pagina 172
Dati tecnici	Pagina 172
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina 173
Messa in funzione	Pagina 177
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina 177
Installare il prodotto	Pagina 177
Utilizzo	Pagina 177
Cottura alla griglia	Pagina 178
Cottura al girarrosto	Pagina 178
Cottura con gli spiedi	Pagina 179
Spegnimento	Pagina 180
Tempi di cottura	Pagina 180
Ricette	Pagina 181
Spiedini di manzo e verure	Pagina 181
Spiedini di gamberi	Pagina 181
Spiedini di pollo	Pagina 182
Spiedini di ananas	Pagina 182
Filetto di salmone grigliato	Pagina 183
Pollo fritto	Pagina 183
Risoluzione dei problemi	Pagina 184
Pulizia	Pagina 185
Conservazione	Pagina 185
Smaltimento	Pagina 185
Garanzia	Pagina 186
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 186
Assistenza	Pagina 186

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		INFO: Questo simbolo con il termine “Info” contiene ulteriori utili informazioni.
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)		CAUTELE! Superficie calda!
	CAUTELE! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l’uso e conservarle per future consultazioni.
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Utilizzare il prodotto solo in ambienti chiusi.
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Simbolo della messa a terra protettiva
	Le parti 10 , 11 , 12 , 13 , 14 , 15 , 16 , 18 , 19 e 20 sono lavabili in lavastoviglie.		Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.
 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni		Eseguire la scansione per ottenere le istruzioni online.

PIASTRA ELETTRICA

● Introduzione

Congratulazioni per l’acquisto della vostra nuova piastra elettrica, di seguito denominata “prodotto”.

Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni per l’uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l’uso e lo smaltimento. Prima dell’uso del prodotto, familiarizzare con tutte le istruzioni per l’uso e delle istruzioni di sicurezza. A tal fine, leggere attentamente le seguenti istruzioni per l’uso e le istruzioni di sicurezza.

Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Tenere queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è destinato esclusivamente a cuocere alla griglia gli alimenti. Il prodotto è destinato esclusivamente a un utilizzo privato e non è adatto all'uso commerciale.

Utilizzare il prodotto solo come descritto in queste istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo è inappropriato e può provocare danni al prodotto o anche lesioni alla persona. Il prodotto non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme o errato.

● Contenuto della confezione

- 1 Unità di base
- 1 Griglia
- 1 Griglia di raccolta
- 1 Vaschetta raccogli grasso
- 1 Manico della vaschetta raccogli grasso
- 1 Asta del girarrosto
- 2 Dischi di fissaggio
- 6 Spiedi
- 2 Viti ad anello

● Dati tecnici

Modello:	SMEG 1600 A1
Tensione di ingresso:	230 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1600 W
Peso:	ca. 3,8 kg
Dimensioni (L × P × A):	ca. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Griglia (L × P × A):	ca. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Vaschetta raccogli grasso (L × P × A):	ca. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Griglia di raccolta (L × P × A):	ca. 297 mm × 157 mm × 8 mm

- 1 Coltello da kebab
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

Prima di leggere, aprire la pagina delle figure e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

(Fig. A)

- 1 Unità di base
- 2 Unità motore
- 3 Foro di guida (per l'asta del girarrosto)
- 4 Elementi riscaldanti a infrarossi
- 5 Fessure di ventilazione
- 6 Guida per la vaschetta raccogli grasso
- 7 Interruttore ON/OFF (ON/OFF) (per il girarrosto)
- 8 Regolatore del tempo (ON/OFF)
- 9 Termostato
- 10 Manico della griglia
- 11 Griglia
- 12 Griglia di raccolta
- 13 Vaschetta raccogli grasso
- 14 Manico della vaschetta raccogli grasso
- 15 Asta del girarrosto
- 16 Disco di fissaggio con 2 spiedi (2×)
- 17 Tacca
- 18 Spiedo (6×)
- 19 Vite ad anello (2×)
- 20 Coltello da kebab

(Fig. F)

- 21 Alloggiamento per spiedo

Coltello da kebab (L):	ca. 205 mm (lama) ca. 325 mm (lunghezza complessiva)
Lunghezza del cavo di alimentazione:	ca. 120 cm
Temperatura di riscaldamento:	da 90 °C a 240 °C
Classe di protezione:	I
Timer (min./max.):	da 0 min a 90 min
Giri/minuto (girarrosto):	3 min ⁻¹
Segnale acustico del timer:	sì
Vaschetta raccogli grasso rimovibile:	sì
Protezione da surriscaldamento:	sì



Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto e gli accessori.
- I bambini non devono giocare con il coltello da kebab.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.

- Non lasciare che i bambini giochino con i materiali di confezionamento. I bambini potrebbero aggrovigliarsi e soffocare se dovessero giocarci.
 - I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.
 - Tenere il prodotto lontano dagli animali domestici.
 - Durante il funzionamento non lasciare il prodotto incustodito e non svolgere altre attività.
 - Segnalare i rischi anche agli altri utenti!
- ⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Un'installazione elettrica difettosa, una tensione di rete troppo alta o un funzionamento non corretto possono causare una scossa elettrica.
- Collegare il prodotto esclusivamente in ambienti chiusi e solo a una presa di corrente da 230 V~ correttamente installata.
 - Collegare il prodotto solo a una presa facilmente accessibile, in modo da poterlo scollegare immediatamente il prodotto dall'alimentazione elettrica in caso di malfunzionamento.
 - Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
 - Se il cavo di alimentazione del prodotto è danneggiato deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti, o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
 - Non aprire l'involucro, ma affidare la riparazione a specialisti. Contattare il nostro servizio clienti (vedi "Assistenza"). La responsabilità e i diritti di garanzia sono esclusi in caso di riparazioni eseguite autonomamente, di conversioni, di collegamento improprio o di funzionamento non corretto.

- Per le riparazioni possono essere utilizzate solo parti che corrispondono ai dati originali dell'apparecchio. Questo prodotto contiene parti elettriche e meccaniche essenziali per la protezione da fonti di pericolo.
- Non possono essere effettuate modifiche al prodotto!
- Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non immergere l'unità di base del prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non toccare la spina con le mani umide.
- Non estrarre la spina dalla presa tirandola dal cavo di alimentazione, ma afferrare sempre la spina.
- Non utilizzare il cavo di alimentazione come maniglia per il trasporto.
- Tenere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
- Posare il cavo di alimentazione in modo che non crei un pericolo di inciampo.
- Non piegare il cavo di alimentazione né appoggiarlo su bordi taglienti.
- Non eseguire altre attività sul prodotto durante il funzionamento (come la pulizia).
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi.
- Non riporre mai il prodotto dove può cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non afferrare il prodotto se è caduto in acqua. In tal caso staccare subito la spina.
- Assicurarsi che i bambini non inseriscano oggetti all'interno del prodotto.
- Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica se dal prodotto fuoriesce fumo.
- Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica se lo si lascia incustodito, se si verifica un malfunzionamento e prima di pulirlo.
- Non posizionare oggetti sul prodotto.

⚠️ AVVERTENZA! Rischio di ustioni e lesioni! Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Non toccare il prodotto durante l'uso!

- Il prodotto diventa estremamente caldo su tutte le superfici. Il contatto può provocare gravi ustioni.
- Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Il prodotto non deve essere spostato durante l'uso.
- Mantenere una distanza minima dal prodotto di 50 cm su ogni lato.

⚠️ AVVERTENZA! Il carbone di legna o altri combustibili altamente infiammabili non devono essere utilizzati con questo prodotto.

- Non collocare su superfici sensibili al calore o infiammabili. Potrebbero deformarsi.

⚠️ AVVERTENZA! Rischio di cecità! L'uso improprio del prodotto può causare danni agli occhi o cecità totale.

- Non guardare direttamente o con strumenti ottici l'elemento riscaldante a infrarossi!

- L'elemento riscaldante a infrarossi non può essere sostituito!

⚠️ CAUTELA! Rischio di danni! Rischio di incendio! L'uso improprio del prodotto può arrecare danni allo stesso.

- Posizionare il prodotto solo su una superficie di lavoro facilmente accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non posizionare il prodotto sul bordo o sullo spigolo della superficie di lavoro.
- Non installare il prodotto in prossimità di fonti di materiale infiammabile.
- Proteggere il prodotto dalla luce solare diretta.
- Non collocare il prodotto su o vicino a superfici calde (ad es. piastre, riscaldamenti, ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti calde.
- Interrompere l'utilizzo del prodotto se le parti in plastica del prodotto presentano crepe, incrinature o deformazioni.

- Per la pulizia, non immergere il prodotto in acqua e non utilizzare un pulitore a vapore. In caso contrario, il prodotto può subire danni.

- Utilizzare il prodotto solo con la vaschetta raccogli grasso.

● Messa in funzione

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni! Se si apre incautamente la confezione con un coltello affilato o un altro oggetto appuntito, il prodotto può danneggiarsi. Fare molta attenzione quando si apre.

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto (vedi "Pulizia").
5. Per bruciare i residui di produzione, preriscaldare il prodotto per 10 minuti al massimo livello. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato.

● Installare il prodotto

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni!

- L'uso improprio del prodotto può causare lesioni gravi.

- Il coltello, gli spiedi e le altre parti metalliche del girarrosto sono molto affilati.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Il prodotto deve essere collocato su una superficie stabile e resistente al calore.

ⓘ INFO:

- Sistemare il prodotto in modo che vi sia spazio sufficiente per rimuovere facilmente la vaschetta raccogli grasso **13**.
 - Posizionare il prodotto sempre in orizzontale.
1. Posizionare l'unità di base **1** in modo che vi sia spazio sufficiente. Non collocare il prodotto direttamente davanti a una parete o ad altri oggetti.
 2. Collocare la griglia di raccolta **12** nella vaschetta raccogli grasso **13**. Allineare i 2 ganci della griglia di raccolta alle 2 tacche della vaschetta raccogli grasso.
 3. Tenere la vaschetta raccogli grasso **13** dal manico **14** (Fig. B). Spingere la vaschetta raccogli grasso nella guida **6** sul lato destro inferiore dell'unità di base **1**.


● Utilizzo

⚠ CAUTELA! Rischio di ustioni e lesioni!

- Il prodotto e i relativi accessori diventano estremamente caldi su tutte le superfici. Il contatto può provocare gravi ustioni.
- Pulire il prodotto e gli accessori dopo ogni utilizzo. I residui di grasso e di cibo possono prendere fuoco e provocare un incendio.
- Non collocare coltelli, forchette, cucchiaini o simili sulla griglia **11**. Possono riscaldarsi e causare ustioni.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il prodotto non sia danneggiato.
- Non toccare le parti calde del prodotto con le dita nude durante il funzionamento.





- Per maneggiare il prodotto e i suoi accessori durante il funzionamento, utilizzare esclusivamente guanti speciali resistenti al calore. Segnalare i rischi anche agli altri utenti!
- Il prodotto potrebbe essere ancora caldo anche dopo essere stato spento!
- Tenersi lontano dal vapore che fuoriesce.
- Non toccare la vaschetta raccogli grasso **13** a mani nude dopo aver terminato la cottura. Per rimuovere la vaschetta raccogli grasso, utilizzare sempre guanti speciali resistenti al calore. Attenzione alla fuoriuscita di grasso! Pericolo di ustioni!
- Non coprire le fessure di ventilazione **5**. Il prodotto potrebbe altrimenti surriscaldarsi e distruggersi.
- Non riempire eccessivamente la griglia **11** o il girarrosto.
- Dopo ogni utilizzo scollegare la spina dalla presa.

i INFO:

- L'interruttore ON/OFF  **7** controlla solo il girarrosto. Il prodotto inizia il riscaldamento solo dopo aver impostato la temperatura e la durata desiderate.
- Assicurarsi che intorno al prodotto vi sia spazio sufficiente per estrarre facilmente la vaschetta raccogli grasso **13**.
- **Non riempire eccessivamente la vaschetta raccogli grasso **13**!** La vaschetta raccogli grasso ha una capacità massima di ca. 300 ml. Controllare regolarmente il livello di riempimento della vaschetta raccogli grasso durante il funzionamento. Se si dovesse raggiungere il livello massimo ma la cottura non si è completata, interrompere l'operazione e rimuovere la griglia **11**, il girarrosto o gli spiedi **18** con il cibo. Ora è possibile svuotare con cura la vaschetta raccogli grasso. Dopodiché spingerla di nuovo

nel prodotto. Per rimuovere o inserire la vaschetta raccogli grasso, utilizzare sempre il manico **14**. Posizionare la griglia, il girarrosto o gli spiedi con il cibo sul prodotto. A questo punto si può continuare a grigliare.

● Cottura alla griglia

1. Posizionare la griglia **11** sul prodotto (Fig. C).
2. Collegare la spina a una presa adatta.
3. Impostare la temperatura desiderata ruotando il termostato  **9** in senso orario (Fig. H).
4. Per avviare il prodotto, impostare il tempo desiderato ruotando il regolatore del tempo  **8** in senso orario (Fig. I). Il prodotto inizia a ticchettare. Il timer interno si accende e il prodotto inizia il processo di riscaldamento.
5. Collocare ora i cibi sulla griglia **11** (Fig. J).
6. Girare regolarmente i cibi.
7. Allo scadere del timer, gli elementi riscaldanti a infrarossi **4** si spengono automaticamente. È inoltre possibile terminare la cottura prima del tempo impostando il regolatore del tempo  **8** in posizione **OFF** (spento). Se si desidera prolungare il tempo di cottura, ruotare nuovamente il regolatore del tempo  in senso orario fino alla durata desiderata.
8. Al termine della cottura, rimuovere la vaschetta raccogli grasso **13** con il manico **14**.

● Cottura al girarrosto

- Il coltello da kebab **20** è molto affilato!

i INFO: Entrambi i dischi di fissaggio **16** sono identici. Pertanto, non fa alcuna differenza l'ordine in cui vengono utilizzati.

1. Spingere uno dei dischi di fissaggio **16** all'estremità dell'asta del girarrosto **15**. Le punte sporgenti del disco di fissaggio devono essere rivolte verso il centro dell'asta del girarrosto (Fig. D).
2. Serrare il disco di fissaggio **16** con l'aiuto della vite ad anello **19** (Fig. D).
3. Spingere il cibo sull'asta del girarrosto **15**.
4. Spingere il secondo disco di fissaggio **16** sull'asta del girarrosto **15** fino all'estremità dell'alimento. Le punte sporgenti del disco di fissaggio devono essere rivolte verso l'alimento. Fissare il cibo su entrambi i lati con l'aiuto delle punte sporgenti del disco di fissaggio.

- i** **INFO:** Per garantire una distribuzione uniforme del calore, allineare il cibo al centro dell'asta del girarrosto **15**.
5. Serrare il disco di fissaggio **16** con l'aiuto della vite ad anello **19**.
 6. Inserire l'asta del girarrosto **15** nel foro di guida **3** (Fig. E).
 7. Collegare la spina a una presa adatta.
 8. Impostare la temperatura desiderata ruotando il termostato **9** in senso orario (Fig. H).
 9. Per avviare il prodotto, impostare il tempo desiderato ruotando il regolatore del tempo **8** in senso orario (Fig. I). Il prodotto inizia a ticchettare. Il timer interno si accende e il prodotto inizia il processo di riscaldamento.
 10. Per avviare il girarrosto, portare l'interruttore ON/OFF **7** in posizione **7** (Fig. G).

i **INFO:**

- È possibile grigliare uno spiedino da kebab anche mediante l'asta del girarrosto **15** (Fig. K). È possibile tagliare la carne grigliata direttamente dallo spiedo con il coltello da kebab **20**. La carne tagliata cade sulla griglia di raccolta **12** e può essere rimossa.

- Non sovraccaricare la griglia di raccolta **12** in modo da poter rimuovere facilmente la vaschetta raccogli grasso **13**.

1. Allo scadere del timer, gli elementi riscaldanti a infrarossi **4** si spengono automaticamente. Se si desidera prolungare il tempo di cottura, ruotare nuovamente il regolatore del tempo **8** in senso orario fino alla durata desiderata.
2. Quando il cibo è pronto, portare l'interruttore ON/OFF **7** in posizione **7**, per spegnere il girarrosto (Fig. G).
3. Al termine della cottura, rimuovere la vaschetta raccogli grasso **13** con il manico **14**.

● Cottura con gli spiedi

(Fig. L)

- ⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni!** Per evitare di ferirsi a causa delle parti metalliche taglienti, non montare le estremità appuntite degli spiedi **18** sul lato del manico.

- i** **INFO:** Entrambi i dischi di fissaggio **16** sono identici. Pertanto, non fa alcuna differenza l'ordine in cui vengono utilizzati.

1. Spingere uno dei dischi di fissaggio **16** all'estremità dell'asta del girarrosto **15**. Le punte sporgenti del disco di fissaggio devono essere rivolte verso il centro dell'asta del girarrosto. Serrare poi il disco di fissaggio con l'aiuto della vite ad anello **19** (Fig. D).
2. Spingere un po' il secondo disco di fissaggio **16** sull'asta del girarrosto **15**. Assicurarsi di scegliere la distanza giusta per gli spiedi. Serrare poi il disco di fissaggio con l'aiuto della vite ad anello **19**.
3. Caricare gli spiedi **18** con i cibi.

4. Inserire le estremità appuntite degli spiedi **18** negli appositi alloggiamenti per spiedi **21** presenti sul disco di fissaggio **16** (Fig. F). Se necessario, allentare nuovamente la vite ad anello **19** di un disco di fissaggio e riallinearlo.
 5. Quindi è possibile bloccare l'altra estremità degli spiedi **18** con le tacche **17** sul disco di fissaggio **16** (Fig. F).
 6. Impostare la temperatura desiderata ruotando il termostato **9** in senso orario (Fig. H).
 7. Per avviare il prodotto, impostare il tempo desiderato ruotando il regolatore del tempo **8** in senso orario (Fig. I). Il prodotto inizia a ticchettare. Il timer interno si accende e il prodotto inizia il processo di riscaldamento.
 8. Per avviare il girarrosto, portare l'interruttore ON/OFF **7** in posizione **7** (Fig. G).
- INFO:** Durante la cottura, ruota solo l'asta del girarrosto **15**. Gli spiedi **18** non ruotano singolarmente, ma seguono il movimento dell'asta del girarrosto.
9. Allo scadere del timer, gli elementi riscaldanti a infrarossi **4** si spengono automaticamente. Se si desidera prolungare il tempo di cottura, ruotare nuovamente il regolatore del tempo **8** in senso orario fino alla durata desiderata.
 10. Quando il cibo è pronto, portare l'interruttore ON/OFF **7** in posizione **7**, per spegnere il girarrosto (Fig. G).
 11. Rimuovere gli spiedi **18** con dei guanti speciali resistenti al calore.
 12. Al termine della cottura, rimuovere la vaschetta raccogli grasso **13** con il manico **14**.

● Spegnimento

- INFO:** Il segnale acustico di scadenza del timer potrebbe non essere emesso se si è impostato il regolatore del tempo **8** su un tempo inferiore a 15 minuti. Per assicurarsi che il segnale acustico venga emesso, ruotare il regolatore del tempo **8** su un tempo superiore a 15 minuti e poi tornare al tempo desiderato.
- Ruotare il regolatore del tempo **8** in posizione **OFF** (spento).
 - Quando il prodotto è spento, viene emesso un segnale acustico e gli elementi riscaldanti a infrarossi **4** si spengono.

● Tempi di cottura

- I tempi di cottura indicati sono solo dei valori guida. Il tempo di riscaldamento del prodotto non viene preso in considerazione.
- Il tempo e la temperatura di cottura dipendono dall'alimento (ad esempio, carne o pesce, dal rispettivo spessore, dalla temperatura, ecc.). I valori guida si basano su alimenti refrigerati e non surgelati.
- Questo prodotto non è adatto per grigliare cibi impanati.

Cibo	Tempo di cottura
Maiale	ca. 13-16 min
Manzo (bistecca)	ca. 10-12 min
Pollame (petto di pollo)	ca. 15-20 min
Polpette per hamburger	ca. 10-15 min
Pesce	ca. 8-18 min
Gamberi	ca. 12-14 min
Würstel e spiedini di carne	ca. 12-18 min
Spiedini di verdure	ca. 10 min
Pannocchie di mais	ca. 15-20 min

● Ricette

● Spiedini di manzo e verdure

 30 min

 x 4












Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 15 min

Ingredienti

450 g	Manzo (tagliato a pezzi di 2 cm)
1 tazza	Funghi
1	Peperone verde (svuotato e tagliato a pezzi di 2 cm)
1	Cipolla rossa (tagliata a pezzi di 2 cm)
2 cucchiaini	Olio d'oliva
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe
3 cucchiaini	Burro
1 cucchiaino	Aglio (tritato)
1 cucchiaino	Prezzemolo (tritato)

Preparazione

1. Mettere il manzo, la paprica e le cipolle rosse sugli spiedi **18**.
2. Cospargere la carne e le verdure di olio d'oliva e condire generosamente con sale e pepe.
3. Mettere gli spiedi **18** sull'asta del girarrosto **15** con disco di fissaggio **16**.
4. Inserire l'asta del girarrosto **15** nel prodotto.
5. Ruotare il termostato  **9** sulla posizione **MAX** e il regolatore del tempo  **8** su 15 minuti. Portare l'interruttore ON/OFF   **7** in posizione  per avviare il girarrosto.
6. Portare l'interruttore ON/OFF   **7** dopo 7,5 minuti in posizione  per fermare il girarrosto.
7. Estrarre l'asta del girarrosto **15** con guanti speciali resistenti al calore. Girare gli spiedi **18** in modo che da cuocere uniformemente su entrambi i lati.
8. Inserire l'asta del girarrosto **15** nel prodotto. Portare l'interruttore ON/OFF   **7** in posizione  per avviare il girarrosto.

9. Sciogliere il burro in una piccola padella a fuoco medio. Aggiungere l'aglio e cuocere per 1 minuto.
10. Togliere la padella dal fuoco, aggiungere il prezzemolo, sale e pepare a piacere.
11. Spennellare gli spiedini con il burro all'aglio e servire.

● Spiedini di gamberi

 50 min

 x 4

Tempo di preparazione: 5 min






Tempo di marinatura: 30 min













Tempo di cottura: 15 min

Ingredienti

450 g	Gamberoni (sgusciati ed eviscerati)
40 ml	Olio d'oliva
2 cucchiaini	Succo di limone
¾ di cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe
1 cucchiaino	Condimento italiano
2 cucchiaini	Aglio (tritato)
1 cucchiaino	Prezzemolo (tritato)
4	Spicchi di limone per servire

Preparazione

1. Mettere l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale, il pepe, il condimento italiano e l'aglio in un sacchetto di plastica richiudibile. Sigillare e agitare per amalgamare il tutto.
2. Mettere i gamberi nel sacchetto e chiuderlo. Amalgamare la marinata agitando uniformemente. Marinare per 30 minuti.
3. Mettere i gamberi sugli spiedi **18**.
4. Mettere gli spiedi **18** sull'asta del girarrosto **15** con disco di fissaggio **16**.
5. Inserire l'asta del girarrosto **15** nel prodotto.
6. Ruotare il termostato  **9** sulla posizione **MAX** e il regolatore del tempo  **8** su 15 minuti. Portare l'interruttore ON/OFF   **7** in posizione  per avviare il girarrosto.

7. Portare l'interruttore ON/OFF    dopo 7,5 minuti in posizione  per fermare il girarrosto.
8. Estrarre l'asta del girarrosto  con guanti speciali resistenti al calore. Girare gli spiedi  in modo che da cuocere uniformemente su entrambi i lati.
9. Inserire l'asta del girarrosto  nel prodotto. Portare l'interruttore ON/OFF    in posizione  per avviare il girarrosto.
10. Rimuovere gli spiedi  dal prodotto allo scadere del timer. I gamberi sono pronti appena entrambi i lati sono rosa e opachi.
11. Cospargere di prezzemolo e servire con spicchi di limone.

● Spiedini di pollo

 95 min

 x 4

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di marinatura: 60 min
























Tempo di cottura: 15 min

Ingredienti

- | | |
|--------------|---|
| 450 g | Petti di pollo disossati e senza pelle (tagliati a pezzi di 2 cm) |
| 40 ml | Olio d'oliva |
| 1/3 di tazza | Salsa di soia |
| 1/4 di tazza | Miele |
| 1 cucchiaino | Aglione (tritato) |
| 1 pizzico | Sale |
| 1 pizzico | Pepe |
| 1 | Peperone rosso (tagliato a pezzi di 2 cm) |
| 1 | Peperone giallo (tagliato a pezzi di 2 cm) |
| 2 | Zucchine piccole (tagliate a pezzi di 2 cm) |
| 1 | Cipolla rossa (tagliata a pezzi di 1 cm) |
| 1 cucchiaino | Prezzemolo (tritato) |

Preparazione

1. In una ciotola capiente mettere olio d'oliva, salsa di soia, miele, aglio, sale e pepe. Mescolare con la frusta.

2. Aggiungere il pollo, la paprica, le zucchine e le cipolle rosse nella ciotola. Agitare per distribuire la marinata.
3. Coprire e mettere in frigorifero per 60 minuti.
4. Mettere il pollo e le verdure sugli spiedi .
5. Mettere gli spiedi  sull'asta del girarrosto  con disco di fissaggio .
6. Inserire l'asta del girarrosto  nel prodotto.
7. Ruotare il termostato  sulla posizione **MAX** e il regolatore del tempo  su 15 minuti. Portare l'interruttore ON/OFF    in posizione  per avviare il girarrosto.
8. Portare l'interruttore ON/OFF    dopo 7,5 minuti in posizione  per fermare il girarrosto.
9. Estrarre l'asta del girarrosto  con guanti speciali resistenti al calore. Girare gli spiedi  in modo che da cuocere uniformemente su entrambi i lati.
10. Inserire l'asta del girarrosto  nel prodotto. Portare l'interruttore ON/OFF    in posizione  per avviare il girarrosto.
11. Rimuovere gli spiedi  dal prodotto allo scadere del timer.
12. Cospargere di prezzemolo e servire.

● Spiedini di ananas

 25 min

 x 6

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 15 min

Ingredienti

- | | |
|-------------------|--|
| 1 | Ananas (sbucciato, privato del torsolo e tagliato a fette spesse 2 cm) |
| 1/4 di tazza | Burro (fuso) |
| 1/4 di tazza | Zucchero di canna |
| 1/4 di cucchiaino | Cannella |

Preparazione

1. In una piccola ciotola sbattere insieme zucchero di canna, burro e cannella.
2. Spennellare ogni fetta di ananas su entrambi i lati con il composto di zucchero di canna.

3. Mettere l'ananas sugli spiedi **18**.
4. Mettere gli spiedi **18** sull'asta del girarrosto **15** con disco di fissaggio **16**.
5. Inserire l'asta del girarrosto **15** nel prodotto.
6. Ruotare il termostato **9** sulla posizione **MAX** e il regolatore del tempo **8** su 15 minuti. Portare l'interruttore ON/OFF **7** in posizione **7** per avviare il girarrosto.
7. Portare l'interruttore ON/OFF **7** dopo 7,5 minuti in posizione **7** per fermare il girarrosto.
8. Estrarre l'asta del girarrosto **15** con guanti speciali resistenti al calore. Girare gli spiedi **18** in modo che da cuocere uniformemente su entrambi i lati.
9. Inserire l'asta del girarrosto **15** nel prodotto. Portare l'interruttore ON/OFF **7** in posizione **7** per avviare il girarrosto.
10. Rimuovere gli spiedi **18** dal prodotto allo scadere del timer.
11. Le fette di ananas sono dorate e pronte per essere servite.

● Filetto di salmone grigliato

 50 min

 x 3

Tempo di preparazione: 5 min
 Tempo di marinatura: 30 min
 Tempo di cottura: 15 min

Ingredienti

3 Filetto di salmone
 2 cucchiaini Sale
 2 cucchiaini Erbe miste (tritate)
 2 cucchiaini Pepe nero

Preparazione

1. Marinare i filetti di salmone con sale, erbe miste e pepe nero. Lasciar marinare per 30 minuti.
2. Posizionare la griglia **11** sul prodotto.
3. Mettere i filetti di salmone sulla griglia **11**.
4. Ruotare il termostato **9** sulla posizione **MAX** e il regolatore del tempo **8** su 15 minuti.
5. Girare i filetti di salmone dopo 7,5 minuti.

6. Allo scadere del timer, controllare che i filetti di salmone siano ben cotti. Togliere i filetti di salmone dalla griglia **11** e servirli.

● Pollo fritto

 120 min

 x 4

Tempo di preparazione: 15 min
 Tempo di marinatura: 60 min
 Tempo di cottura: 45 min

Ingredienti

1300 g Pollo intero
 20 ml Olio d'oliva
 1 cucchiaino Sale kosher
 2 cucchiaini Foglie di timo fresche (tritate)
 o
 1 cucchiaino Timo secco
 1 cucchiaino Pepe nero

Preparazione

1. Rimuovere il collo e le interiora del pollo, se presenti.
2. Strofinare il pollo su tutta la superficie con olio d'oliva.
3. Mescolare sale, pepe e timo in una piccola ciotola. Cospargere il pollo.
4. Mettere un disco di fissaggio **16** sull'asta del girarrosto **15**.
5. Inserire il pollo.
6. Inserire un altro disco di fissaggio **16** nell'asta del girarrosto **15** per fissare il pollo in posizione centrale.
7. Introdurre l'asta del girarrosto **15** nel prodotto.
8. Ruotare il termostato **9** sulla posizione **MAX** e il regolatore del tempo **8** su 45 minuti. Portare l'interruttore ON/OFF **7** in posizione **7** per avviare il girarrosto.
9. Rimuovere il pollo dal prodotto allo scadere del timer. Il pollo è ora dorato e può essere servito.

● Risoluzione dei problemi

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni! L'uso improprio del prodotto può arrecare danni allo stesso.

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni! L'uso improprio del prodotto può comportare lesioni.

- Non eseguire modifiche autonome al prodotto. Lasciare che la riparazione venga affidata a dei professionisti.
- Per i guasti non elencati qui, contattare il nostro servizio clienti (vedi "Assistenza").

Guasto	Causa	Soluzione
Il prodotto non funziona.	La spina non è inserita.	Collegare la spina a una presa adatta.
	Il prodotto è in uso da troppo tempo. È stata attivata la protezione da surriscaldamento.	Estrarre la spina e lasciare raffreddare il prodotto per almeno 30 minuti.
	Gli elementi riscaldanti a infrarossi 4 sono danneggiati.	Il prodotto è danneggiato. Contattare il servizio clienti (vedi "Assistenza").
	Il regolatore del tempo 8 non è stato azionato.	Impostare innanzitutto la temperatura desiderata utilizzando il termostato 9 . Ruotare quindi il regolatore del tempo 8 in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato.
Il prodotto non raggiunge la temperatura impostata.	Gli elementi riscaldanti a infrarossi 4 sono danneggiati.	Il prodotto è danneggiato. Contattare il servizio clienti (vedi "Assistenza").
	Il termostato 9 è difettoso.	
Il tempo non può essere impostato.	Il regolatore del tempo 8 è difettoso.	Contattare il servizio clienti (vedi "Assistenza").
Il cibo cade dal girarrosto.	I dischi di fissaggio 16 non sono spinti sufficientemente tra loro.	Spingere i dischi di fissaggio 16 l'uno verso l'altro (Fig. D).
Il girarrosto gira lentamente.	Il girarrosto è troppo carico.	Non sovraccaricare il girarrosto.
Il girarrosto non gira.	Il girarrosto non è acceso.	Portare l'interruttore ON/OFF 7 in posizione 7 (Fig. G).
	Il girarrosto è inceppato.	Controllare la superficie di appoggio del girarrosto e rimuovere eventuali ostruzioni.

● Pulizia

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di**

cortocircuito! La penetrazione di acqua o altri liquidi all'interno dell'alloggiamento può provocare un cortocircuito.

- Non immergere l'unità di base **1** del prodotto in acqua o altri liquidi.
- Non far penetrare acqua o altri liquidi nell'alloggiamento.
- Lasciar raffreddare completamente il prodotto prima di ogni pulizia.

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni!** L'uso improprio del prodotto può arrecare danni allo stesso.

- Pulire il prodotto e gli accessori dopo ogni utilizzo, altrimenti potrebbero verificarsi malfunzionamenti e/o usura.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo o nylon o oggetti affilati o metallici per la pulizia come coltelli, spugne di metallo e simili. Questi oggetti possono danneggiare le superfici.
- Non mettere l'unità di base **1** del prodotto in lavastoviglie. Il prodotto verrà danneggiato irrimediabilmente.
- Pulire tutti gli accessori rimovibili con un detergente per la casa e risciacquare completamente con acqua.
- Dopo la pulizia, il prodotto e la spina devono essere completamente asciutti.

1. Pulire l'unità di base **1** e la zona di cottura con un panno umido e un detergente delicato.
2. Le seguenti parti possono essere lavate in lavastoviglie o con detersivo per piatti:
 - Manico della griglia **10**
 - Griglia **11**
 - Griglia di raccolta **12**
 - Vaschetta raccogli grasso **13**
 - Manico della vaschetta raccogli grasso **14**

- Asta del girarrosto **15**
- Disco di fissaggio con 2 spiedi **16**
- Spiedo **18**
- Vite ad anello **19**
- Coltello da kebab **20**

3. Asciugare poi completamente tutte le parti e rimuovere tutti i residui di detergente.

● Conservazione

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni!** L'uso improprio del prodotto può arrecare danni allo stesso.

- Non conservare il prodotto vicino a una fonte di calore.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Tutti gli accessori devono essere completamente asciutti prima di essere riposti. Riporre il prodotto solo quando è asciutto.
- Conservare sempre il prodotto in un luogo pulito e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta e inaccessibile ai bambini.
- Conservare il prodotto nella confezione originale.

● Smaltimento

Imballaggio:

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali composti.

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



È possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato secondo rigorose direttive di qualità e controllato attentamente prima della consegna. In caso di difetto nei materiali o nella lavorazione, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. I vostri diritti legali non sono in alcun modo limitati dalla nostra garanzia indicata di seguito.

La garanzia per questo prodotto è di 3 anni dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia inizia dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di vendita originale in un luogo sicuro poiché questo documento è richiesto come prova d'acquisto.

Eventuali danni o difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo aver disimballato il prodotto.

Se il prodotto si rivela difettoso nei materiali o nella lavorazione entro 3 anni dalla data di acquisto, lo ripareremo o lo sostituiremo, a nostra discrezione, gratuitamente. Il periodo di garanzia non è esteso da una richiesta di garanzia concessa. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione impropri.

La garanzia copre i difetti relativi al materiale e alla lavorazione. La presente garanzia non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e quindi considerate parti soggette ad usura (ad es. batterie, batterie ricaricabili, tubi flessibili, cartucce d'inchiostro), né al danneggiamento di parti fragili, ad es. interruttori o parti in vetro.

● Gestione dei casi in garanzia

Al fine di garantire una rapida elaborazione della propria richiesta, seguire le istruzioni riportate di seguito:

Tenere a portata di mano la ricevuta di acquisto originale e il numero dell'articolo (IAN 439956_2207) come prova di acquisto.

È possibile trovare il numero dell'articolo sulla targhetta, su un'incisione sul prodotto, sulla pagina iniziale delle istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul retro o sul fondo del prodotto.

● Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@idl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal 188
Bevezető	Oldal 188
Rendeltetésszerű használat	Oldal 189
A csomagolás tartalma	Oldal 189
Alkatrészlista	Oldal 189
Műszaki adatok	Oldal 189
Általános biztonsági utasítások	Oldal 190
Üzembe helyezés	Oldal 194
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal 194
A termék felállítása	Oldal 194
Használat	Oldal 194
Grillezés grillráccsal	Oldal 195
Grillezés forgósütővel	Oldal 195
Grillezés nyársakkal	Oldal 196
Kikapcsolás	Oldal 197
Sütési idők	Oldal 197
Receptek	Oldal 197
Grillnyársak marhahússal és zöldségekkel	Oldal 197
Garnélás grillnyársak	Oldal 198
Csirkehúsos grillnyársak	Oldal 199
Grillnyársak ananással	Oldal 199
Grillezett lazacfilé	Oldal 200
Sült csirke	Oldal 200
Hibaelhárítás	Oldal 201
Tisztítás	Oldal 202
Tárolás	Oldal 202
Mentesítés	Oldal 203
Garancia	Oldal 203
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 204
Szerviz	Oldal 204

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)		VIGYÁZAT! Forró felületek!
	VIGYÁZATI! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A termék első használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és őrizze meg a későbbi használatra.
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károokra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		A terméket kizárólag beltérben használja.
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		A földelés szimbóluma
	A 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 és 20 alkatrészek mosogatógépben moshatók.		A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.
 Biztonsági utasítások  Kezelési utasítások			Olvassa be az online útmutató behívásához.

MULTIFUNKCIÓS GRILL

● Bevezető

Gratulálunk új multifunkciós grilljének vásárlása alkalmából, a továbbiakban „termék” néven hivatkozunk rá.

Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati útmutató a termék szerves részét képezi. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonsággal, a használattal és a kiselejtezéssel kapcsolatban. A termék használata előtt ismerkedjen meg a termékkel, valamint minden használati és biztonsági utasítással. Ezért olvassa el figyelmesen az alábbi használati és biztonsági utasításokat.

A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrítse meg ezt az útmutatót egy biztonságos helyen. Ha a terméket egy harmadik személynek továbbadja, mindenképp adja mellé annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

A termék kizárólag élelmiszerek grillezésére használható. A termék kizárólag magáncélú használatra való: üzleti célú használatra nem alkalmas.

A terméket kizárólag az ebben a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően használja. Minden más használat nem rendeltetészerűnek minősül, és anyagi károkat vagy akár személyi sérülést is okozhat. A termék nem gyermekjáték.

A gyártó vagy a kereskedő nem vállal felelősséget a nem rendeltetészerű vagy helytelen használatból eredő károkért.

● A csomagolás tartalma

- 1 Alapegység
- 1 Grillrács
- 1 Felfogórács
- 1 Zsiradékgyűjtő tálca
- 1 Fogantyú a zsiradékgyűjtő tálcahoz
- 1 Forgó sütőrúd
- 2 Rögzítőtárcsák
- 6 Nyárs
- 2 Szemescsavarok

● Műszaki adatok

Modell:	SMEG 1600 A1
Bemenő feszültség:	230 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	1600 W
Súly:	kb. 3,8 kg
Méreték (szé × mé × ma):	kb. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grillrács (szé × mé × ma):	kb. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Zsírgyűjtő tálca (szé × mé × ma):	kb. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Felfogórács (szé × mé × ma):	kb. 297 mm × 157 mm × 8 mm

- 1 Kebabkés
- 1 Rövid útmutató

● Alkatrészlista

Eloolvasás előtt hajtogassa ki az ábrákat tartalmazó oldalt és ismerkedjen meg a termék funkcióival.

(A ábra)

- 1 Alapegység
- 2 Motoregység
- 3 Vezetőfurat (a forgó sütőrúddhoz)
- 4 Infravörös fűtőelemek
- 5 Szellőzőnyílások
- 6 Sín a zsiradékgyűjtő tálcahoz
- 7 Be-/kikapcsológomb   (a forgósütéshez)
- 8 Időszabályozó 
- 9 Hőmérséklet-szabályozó 
- 10 Grillrács fogantyúja
- 11 Grillrács
- 12 Felfogórács
- 13 Zsiradékgyűjtő tálca
- 14 Fogantyú a zsiradékgyűjtő tálcahoz
- 15 Forgó sütőrúd
- 16 Rögzítőtárcsa 2 nyárral (2×)
- 17 Bevágás
- 18 Nyárs (6×)
- 19 Szemescsavar (2×)
- 20 Kebabkés

(F ábra)

- 21 Nyársrögzítő

Kebabkés (L):	kb. 205 mm (pengehossz) kb. 325 mm (teljes hossz)
Az elektromos vezeték hossza:	kb. 120 cm
Fűtési hőmérséklet:	90 °C és 240 °C között
Védelmi osztály:	I
Időzítő (min./max.):	0 és 90 perc között
Percenkénti fordulat (forgósütésnél):	3 min ⁻¹
Időzítő hangjelzés:	igen
Kivehető zsiradékgyűjtő tálca:	igen
Túlmelegedés elleni védelem:	igen



Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel vagy annak tartozékaival.
- Gyermekek nem játszhatnak a kebabkéssel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.

- Ne hagyja, hogy a gyermekek a csomagolófóliával játszanak. A gyerekek játék közben beleakadhatnak és megfulladhatnak.
 - Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.
 - A terméket tartsa háziállatoktól távol.
 - Ne hagyja felügyelet nélkül a működő terméket, és ne végezzen a működtetése közben más tevékenységet.
 - Figyelmeztesse a többi felhasználót is a kockázatokra!
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS!**
Sérülésveszély! A hibás elektromos csatlakoztatás, a túl nagy hálózati feszültség vagy a helytelen kezelés áramütést okozhat.
- A terméket csak beltéren és csak megfelelően beszerelt 230 V~ konnektorhoz csatlakoztassa.
 - A terméket egy könnyen hozzáférhető konnektorhoz csatlakoztassa, hogy vészhelyzet esetén gyorsan le tudja választani az elektromos hálózatról.
 - Ne működtesse a terméket, ha látható sérülések vannak rajta, vagy ha az elektromos vezeték vagy az elektromos csatlakozó hibás.
 - Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
 - Ne nyissa fel a készülékházat, hanem bízza a javítást szakemberekre. Forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Szerviz” c. részt). Önállóan elvégzett javítások vagy átalakítások, helytelen csatlakoztatás vagy helytelen kezelés esetén a felelősség és a garanciális igények kizárásra kerülnek.
 - A javításhoz csak olyan alkatrészek használhatók, amelyek megfelelnek az eredeti készülékadatoknak. A termékben olyan elektromos és mechanikus alkatrészek találhatók, amelyek a veszélyforrások elleni védelemhez elengedhetetlenek.

- A terméken semmilyen módosítás nem végezhető!
 - A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló távszabályzó rendszerrel.
 - Ne merítse a termék alapegységét, az elektromos vezetékét vagy az elektromos csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
 - Soha ne érjen az elektromos csatlakozóhoz nedves kézzel.
 - Az elektromos csatlakozót ne az elektromos vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból, hanem mindig az elektromos csatlakozót fogja meg.
 - Ne használja az elektromos vezetékét fogantyúként.
 - Tartsa a terméket, az elektromos csatlakozót és az elektromos vezetékét nyílt lángtól és forró felületektől távol.
 - Az elektromos vezetékét úgy vezesse, hogy abban senki ne tudjon elbotlani.
 - Ne törje meg és ne vezesse át éles szélek felett az elektromos vezetékét.
 - Működés közben ne végezzen semmilyen más tevékenységet a terméken (például tisztítást).
 - Ne használja a terméket vizes helyiségekben.
 - Úgy tárolja a terméket, hogy az ne tudjon kádba vagy mosogatóba esni.
 - Ne nyúljon a termékért, ha az a vízbe esett. Ilyen esetben azonnal húzza ki az elektromos csatlakozót.
 - Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne helyezzenek tárgyakat a termékbe.
 - Húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból, ha füst távozik a termékből.
 - Ha felügyelet nélkül hagyja, illetve mielőtt a tisztításához látna, mindig válassza le a terméket az áramellátásról.
 - Ne tegyen a termékre semmilyen tárgyat.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS!**
Égési és más sérülések veszélye! Használat közben a termék rendkívül forró. Működés közben ne érintse meg a terméket!

- A termék összes felülete rendkívül forró. Megérintése súlyos égési sérüléseket eredményez.
- A gyermekeket tartsa a terméktől távol.
- Működés közben nem szabad a terméket mozgatni.
- Tartson minden oldalon legalább 50 cm minimális távolságot a terméktől.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Faszenet vagy hasonló könnyen gyulladó tüzelőanyagokat nem szabad ebben a készülékben használni.

- Ne helyezze a terméket hőre érzékeny vagy éghető felületekre. Mert azok eldeformálódhatnak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Megvakulás kockázata!

A termék helytelen használata szemkárosodást vagy teljes vakságot okozhat.

- Ne nézzen közvetlenül vagy optikai eszközökkel az infravörös fűtőelembe!
- Az Infravörös fűtőelem nem cserélhető!

⚠ VIGYÁZAT! Károsodás kockázata! Tüzeset kockázata! A termék nem megfelelő kezelése a termék károsodását eredményezheti.

- Helyezze a terméket egy könnyen hozzáférhető, vízszintes, száraz, hőálló és kellően stabil munkafelületre. Ne helyezze a terméket a munkafelület peremére vagy szélére.
- Ne tegye a terméket éghető anyagok közelébe.
- Óvja a terméket a közvetlen napfénytől.
- Ne tegye a terméket forró felületekre vagy forró felületek (pl. főzőlapok, fűtés stb.) közelébe.
- Ne érintse az elektromos vezetékét forró felületekhez.
- Ne használja tovább a terméket, ha a műanyag alkatrészei megrepedtek, eltörték vagy eldeformálódtak.
- Ne merítse a terméket vízbe a tisztításhoz, és ne használjon gőztisztítót a tisztításához. Ellenkező esetben a termék károsodhat.

- A terméket mindig a zsiradékgyűjtő tálccával együtt használja.

● **Üzembe helyezés**

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

⚠ FIGYELEM! Károsodás kockázata!

Ha a csomagolást óvatlanul, éles késsel vagy más hegyes tárggyal nyitja fel, a termék megsérülhet. Legyen nagyon óvatos a felnyitáskor.

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Első használat előtt tisztítsa meg a termék minden alkatrészét (lásd a „Tisztítás” c. részt).
5. A gyártási maradékok elégetéséhez melegítse elő a terméket 10 percig maximális fokozaton. Gondoskodjon a helyiség jó szellőzéséről.

● **A termék felállítása**

⚠ VIGYÁZAT! Sérülésveszély!

- A termék szakszerűtlen használata súlyos sérüléseket eredményezhet.
- A kés, a nyársak és a forgósütés egyéb eszközei rendkívül élesek.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tűzeset

kockázata! A terméket hőálló és stabil felületre kell helyezni.

① TUDNIVALÓ:

- Helyezze el a terméket úgy, hogy elegendő hely maradjon a zsiradékgyűjtő tálca **13** könnyű eltávolításához.
 - A terméket mindig vízszintesen helyezze el.
1. Állítsa fel úgy az alapegységet **1**, hogy elegendő hely álljon rendelkezésre. Ne helyezze a terméket közvetlenül fal vagy más tárgy elé.
 2. Tegye a felfogórácst **12** a zsiradékgyűjtő tálcába **13**. Igazítsa a felfogórács 2 akasztóját a zsiradékgyűjtő tálca 2 bevágásához.
 3. Fogja meg a zsiradékgyűjtő tálcat **13** a fogantyújánál **14** (B ábra). Csúsztassa a zsiradékgyűjtő tálcat az alapegység **1** jobb alsó részén található sínbe **6**.

● **Használat**

⚠ VIGYÁZAT! Égési és más sérülések veszélye!

- A termék és tartozékainak összes felülete rendkívül forró. Megérintésük súlyos sérüléseket eredményezhet.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket és a tartozékait. A visszamaradt zsír- és ételmaradékok meggyulladhatnak és tüzet okozhatnak.
- Ne tegyen kést, villát, kanalat vagy hasonló eszközt a grillrácsra **11**. Ezek felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.
- Minden üzembe helyezés előtt ellenőrizze a termék sértetlenségét.
- Üzem közben ne érintse meg pusztá kézzel a termén forró alkatrészeit.

- Üzem közben csakis speciális hőálló kesztyűvel érjen a termékhez és a tartozékaihoz. Figyelmeztesse a többi felhasználót is a kockázatokra!
- A termék kikapcsolás után is forró lehet!
- Tartsa magát távol a kiáramló gőztől.
- Ne fogja meg pusztá kézzel a zsiradékgyűjtő tálcat **13** a grillezés befejezése után. A zsiradékgyűjtő tálca kivételéhez mindig használjon speciális hőálló kesztyűt. Ügyeljen a kifolyó zsírra! Égési sérülés kockázata!
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat **5**. Ellenkező esetben a termék túlmelegedhet és tönkremehet.
- Ne töltsen túl a grillrácsot **11** vagy a forgósütőt.
- Minden használat után húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

i TUDNIVALÓ:

- A be-/kikapcsológomb **7** csupán a forgósütőt vezérli. A termék csak azután kezd felfűteni, hogy a kívánt hőmérsékletet és időtartamot beállította.
- Ügyeljen arra, hogy a termék körül elegendő hely legyen a zsiradékgyűjtő tálca **13** akadálytalan kihúzásához.
- **Ne töltsen túl a zsiradékgyűjtő tálcat **13**!** A zsiradékgyűjtő tálca maximális térfogata kb. 300 ml. Üzem közben rendszeresen ellenőrizze a zsiradékgyűjtő tálca töltöttségi szintjét. Ha a maximális értéket elérte, de a grillezés még nem fejeződött be, állítsa le a működést, és vegye ki a grillrácsot **11**, a forgósütőt vagy a nyársakat **18** az étellel együtt. Ezután óvatosan ürítse ki a zsiradékgyűjtő tálcat. Majd tolja vissza a termékbe. A zsiradékgyűjtő tálca kivételéhez és behelyezéséhez mindig használja a fogantyút **14**. Helyezze a grillrácsot, a forgósütőt vagy a nyársakat a grillezni kívánt étellel a termékre. A grillezés most már folytatható.

● Grillezés grillráccsal

1. Tegye a grillrácsot **11** a termékre (C ábra).
2. Dugja az elektromos csatlakozót egy megfelelő konnektorba.
3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozón **9**, az óramutató járásával egyező irányban (H ábra).
4. A termék elindításához állítsa be a kívánt időtartamot az időszabályozón **8**, az óramutató járásával egyező irányban (I ábra). A termék elkezd ketyegni. A belső időzítő bekapcsol, a termék megkezd a fűtési folyamatot.
5. Helyezze a grillezni kívánt ételt a grillrácsra **11** (J ábra).
6. Rendszeresen fordítsa meg a grillezni kívánt ételt.
7. Amikor az időzítő lejár, az infravörös fűtőelemek **4** automatikusan kikapcsolnak. A grillezést az időzítő lejárta előtt is befejezheti. Ehhez állítsa az időszabályozót **8** **OFF** (ki) állásba. Ha meg kívánja hosszabbítani a grillezési időt, fordítsa el az időszabályozót **8** ismét az óramutató járásával egyező irányban a kívánt időtartamra.
8. A grillezés befejezése után vegye ki a zsiradékgyűjtő tálcat **13** a fogantyúval **14**.

● Grillezés forgósütővel

- A kebabkés **20** rendkívül éles!

i TUDNIVALÓ: A két rögzítőtárcsa **16**

egyforma. Emiatt nem fontos, milyen sorrendben használja őket.

1. Tolja fel az egyik rögzítőtárcsát **16** a forgó sütőrúd **15** végéig. A rögzítőtárcsa kiálló tüskéinek a forgó sütőrúd közepe felé kell mutatnia (D ábra).
2. Fixálja a rögzítőtárcsát **16** a szemescsavarral **19** segítségével (D ábra).

3. Húzza a grillezni kívánt ételt a forgó sütőrúdra **15**.
 4. Tolja a második rögzítőtárcsát **16** a grillezni kívánt étel végéig a forgó sütőrúdra **15**. A rögzítőtárcsa kiálló tűskéinek a grillezni kívánt étel felé kell nézniük. Rögzítse a grillezni kívánt ételt mindkét oldalon a rögzítőtárcsa kiálló tűskéivel.
- i TUDNIVALÓ:** Az egyenletes hőeloszlás érdekében a grillezni kívánt ételt középen helyezze el a forgó sütőrúdon **15**.
5. Fixálja a rögzítőtárcsát **16** a szemescsavar **19** segítségével.
 6. Vezesse a forgó sütőrúdat **15** a vezetőfuratba **3** (E ábra).
 7. Dugja az elektromos csatlakozót egy megfelelő konnektorba.
 8. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozón **9**, az óramutató járásával egyező irányban (H ábra).
 9. A termék elindításához állítsa be a kívánt időtartamot az időszabályozón **8**, az óramutató járásával egyező irányban (I ábra). A termék elkezd ketyegni. A belső időzítő bekapcsol, a termék megkezd a fűtési folyamatot.
 10. A forgósütés elindításához kapcsolja a be-/kikapcsológombot **7** állásba (G ábra).

i TUDNIVALÓ:

- A forgó sütőrúd **15** segítségével kebabnyársat is grillezhet (K ábra). A grillezett húst a kebabkés **20** segítségével közvetlenül levághatja a nyársról. A levágott hús a felfogórácsra **12** hullik, ahonnan azután elvehető.
- Ne töltse túl a felfogórácsot **12**, hogy a zsiradékgyűjtő tálcát **13** probléma nélkül el tudja távolítani.

11. Amikor az időzítő lejár, az infravörös fűtőelemek **4** automatikusan kikapcsolnak. Ha meg kívánja hosszabbítani a grillezési időt, fordítsa el az időszabályozót **8** ismét az óramutató járásával egyező irányban a kívánt időtartamra.
12. Ha a grillezni kívánt étel elkészült, kapcsolja a be-/kikapcsológombot **7** helyzetbe a forgósütés kikapcsolásához (G ábra).
13. A grillezés befejezése után vegye ki a zsiradékgyűjtő tálcát **13** a fogantyúval **14**.










● Grillezés nyársakkal

(L ábra)



⚠ VIGYÁZAT! Sérülésveszély! Az éles fémrészek okozta sérülések elkerülése érdekében ne szerelje a nyársak **18** hegyes végeit a fogantyú felőli oldalra.


i TUDNIVALÓ: A két rögzítőtárcsa **16** egyforma. Emiatt nem fontos, milyen sorrendben használja őket.

1. Tolja fel az egyik rögzítőtárcsát **16** a forgó sütőrúd **15** végéig. A rögzítőtárcsa kiálló tűskéinek a forgó sütőrúd közepe felé kell mutatnia. Ezután fixálja a rögzítőtárcsát a szemescsavar **19** segítségével (D ábra).
2. Tolja a második rögzítőtárcsát **16** egy darabon a forgó sütőrúdra **15**. Ügyeljen arra, hogy megfelelő távolságot válasszon a nyársaknak. Ezután fixálja a rögzítőtárcsát a szemescsavar **19** segítségével.
3. Húzza a nyársakra **18** a grillezni kívánt ételeket.
4. Helyezze a nyársak **18** hegyes végét a rögzítőtárcsa **16** erre a célra szolgáló nyársrögzítőbe **21** (F ábra). Szükség esetén oldja ki ismét az egyik rögzítőtárcsa szemescsavarját **19** és igazítsa azt a helyére.
5. Ezután a nyársak **18** másik vége a bevágásokkal **17** a rögzítőtárcsába **16** akasztható (F ábra).

6. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozón  [9], az óramutató járásával egyező irányban (H ábra).
 7. A termék elindításához állítsa be a kívánt időtartamot az időszabályozón  [8], az óramutató járásával egyező irányban (I ábra). A termék elkezd ketyegni. A első időzítő bekapcsol, a termék megkezdí a fűtési folyamatot.
 8. A forgósűtés elindításához kapcsolja a be-/kikapcsológombot   [7]  állásba (G ábra).
- i TUDNIVALÓ:** Grillezés közben csak a forgó sütőrúd [15] forog. A nyársak [18] nem forognak külön-külön, hanem a forgó sütőrúd mozgását követik.
9. Amikor az időzítő lejár, az infravörös fűtőelemek [4] automatikusan kikapcsolnak. Ha meg kívánja hosszabbítani a grillezési időt, fordítsa el az időszabályozót  [8] ismét az óramutató járásával egyező irányban a kívánt időtartamra.
 10. Ha a grillezni kívánt étel elkészült, kapcsolja a be-/kikapcsológombot   [7]  helyzetbe a forgósűtés kikapcsolásához (G ábra).
 11. Vegye ki a nyársakat [18] speciális hőálló kesztyűvel.
 12. A grillezés befejezése után vegye ki a zsiradékgyűjtő tálcát [13] a fogantyúval [14].

● Kikapcsolás

- i TUDNIVALÓ:** Előfordulhat, hogy az időzítő lejártaor nem szólal meg a hangjelzés, ha az időszabályozót  [8] 15 percnél rövidebb időre állította be. Annak érdekében, hogy a hangjelzés mindenképp megszólaljon, fordítsa az időszabályozót  15 percnél nagyobb értékre, majd vissza a kívánt időre.

- Fordítsa az időszabályozót  [8] **OFF** (ki) állásba.
- A termék kikapcsolásakor hangjelzés hallatszik és kikapcsolnak az infravörös fűtőelemek [4].

● Sütési idők

- A megadott sütési idők csupán irányadó értékek. A termék felfűtési idejét nem vesszük figyelembe.
- A sütési idő és hőmérséklet az élelmiszertől függ (pl. hús vagy hal, vastagság, hőmérséklet stb.). Az irányadó értékek hűtött, de nem fagyasztott élelmiszerekre vonatkoznak.
- A termék panírozott ételek grillezésére nem alkalmas.

Grillezni kívánt étel	Grillezési idő
Sertés	kb. 13–16 perc
Marhahús (steak)	kb. 10–12 perc
Szárnyas (csirke mell)	kb. 15–20 perc
Hamburger húspogácsa	kb. 10–15 perc
Hal	kb. 8–18 perc
Garnéla	kb. 12–14 perc
Kolbász és húsnýárs	kb. 12–18 perc
Zöldségnyárs	kb. 10 perc
Csöves kukorica	kb. 15–20 perc

● Receptek

● Grillnyársak marhahússal és zöldségekkel

 30 perc

 x 4

Előkészítési idő: 15 perc
Sütési idő: 15 perc

Hozzávalók

450 g	Marhahús (2 cm-es darabokra vágva)
1 csésze	Gomba
1	Zöld kaliforniai paprika (kimagozva, 2 cm-es darabokra vágva)
1	Vöröshagyma (2 cm-es darabokra vágva)
2 TK	Olívaolaj
1 csipet	Só
1 csipet	Bors
3 EK	Vaj
1 TK	Fokhagyma (felaprítva)
1 EK	Petrezselyem (felaprítva)

Elkészítés

- Húzza rá a marhahúst, a gombát, a paprikát és a vöröshagymát a nyársakra **18**.
- Kenje be a húst és a zöldségeket olívaolajjal, majd fűszerezze bőségesen sóval és borssal.
- Illessze rá a nyársakat **18** a forgó sütőrúdra **15** a rögzítőtárcsával **16** együtt.
- Helyezze be a forgó sütőrudat **15** a termékbe.
- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **9** a **MAX** állásba, az időszabályozót **8** pedig állítsa 15 percre. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** állásba.
- A forgósütés leállításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** 7,5 perc elteltével állásba.
- A forgó sütőrudat **15** különleges hőálló kesztyűvel vegye ki. Fordítsa meg a nyársakat **18**, hogy azoknak mindkét oldala egyenletesen meg tudjon sülni.
- Helyezze be a forgó sütőrudat **15** a termékbe. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** állásba.
- Olvassza fel a vajot egy kis méretű serpenyőben közepes hőfokon. Tegye bele a fokhagymát, és süssé 1 percre.
- Vegye le a serpenyőt a tűzről, keverje bele a petrezselymet, majd izesítse sóval és borssal.

- Kenje át a nyársakat ezzel a fokhagymás vajjal, majd tálalja.

Garnélás grillnyársak

 50 perc

 x 4

Előkészítési idő: 5 perc
Pácolási idő: 30 perc
Sütési idő: 15 perc

Hozzávalók

450 g	Nagy garnéla (héjazott és pucolt)
40 ml	Olívaolaj
2 EK	Citromlé
¾ TK	Só
¼ TK	Bors
1 TK	Olasz fűszerkeverék
2 TK	Fokhagyma (felaprítva)
1 EK	Petrezselyem (felaprítva)
4	Citromszelet a díszítéshez

Elkészítés

- Tegye bele az olívaolajat, a citrom levét, a sót, a borsot, az olasz fűszerkeveréket és a fokhagymát egy visszazárható műanyag zacskóba. Zárja le, és rázza át, hogy jól átkeveredjen.
- Tegye bele a garnélákat a zacskóba, majd zárja vissza. Jól átfogatva keverje össze a páclével. Pácolja 30 percre.
- Húzza rá a garnélákat a nyársakra **18**.
- Illessze rá a nyársakat **18** a forgó sütőrúdra **15** a rögzítőtárcsával **16** együtt.
- Helyezze be a forgó sütőrudat **15** a termékbe.
- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **9** a **MAX** állásba, az időszabályozót **8** pedig állítsa 15 percre. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** állásba.
- A forgósütés leállításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** 7,5 perc elteltével állásba.

- A forgó sütőrudat [15] különleges hőálló kesztyűvel vegye ki. Fordítsa meg a nyársakat [18], hogy azoknak mindkét oldala egyenletesen meg tudjon sülni.
- Helyezze be a forgó sütőrudat [15] a termékbe. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot () () [7] () állásba.
- Amint az időzítő lejárt, vegye ki a nyársakat [18] a termékből. A garnélák akkor vannak átsülve, ha az oldalaik rózsaszínesek lesznek, és nem lehet rajtuk átlátni.
- Szórja meg őket petrezselyemmel, majd tálalja citromkarikákkal.

● Csirkehúsos grillnyársak

 95 perc

 x 4




Előkészítési idő: 20 perc
Pácolási idő: 60 perc
Sütési idő: 15 perc

Hozzávalók

450 g	Csirkemell csont és bőr nélkül (2 cm-es darabokra vágva)
40 ml	Olívaolaj
1/3 csésze	Szójaszószt
1/4 csésze	Méz
1 TK	Fokhagyma (felaprítva)
1 csipet	Só
1 csipet	Bors
1	Piros kaliforniai paprika (2 cm-es darabokra vágva)
1	Sárga kaliforniai paprika (2 cm-es darabokra vágva)
2	Kis méretű cukkini (2 cm-es darabokra vágva)
1	Vöröshagyma (1 cm-es darabokra vágva)
1 EK	Petrezselyem (felaprítva)

Elkészítés

- Tegye bele az olívaolajat, a szójaszószt, a mézet, a fokhagymát, a sót és a borsot egy nagyobb tálba. Keverje össze egy habverő segítségével.

- Tegye bele a tálba a csirkehúst, a paprikákat, a cukkinit és a vöröshagymát is. Rázogassa át, hogy a páclé jól átjárja.
- Fedje le, majd tegye a hűtőszekrénybe 60 percre.
- Húzza rá a csirkehúsokat és a zöldségeket a nyársakra [18].
- Illessze rá a nyársakat [18] a forgó sütőrudra [15] a rögzítőtárcsával [16] együtt.
- Helyezze be a forgó sütőrudat [15] a termékbe.
- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót  [9] a **MAX** állásba, az időszabályozót  [8] pedig állítsa 15 percre. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot () () [7] () állásba.
- A forgósütés leállításához fordítsa a be-/kikapcsológombot () () [7] 7,5 perc elteltével  állásba.
- A forgó sütőrudat [15] különleges hőálló kesztyűvel vegye ki. Fordítsa meg a nyársakat [18], hogy azoknak mindkét oldala egyenletesen meg tudjon sülni.
- Helyezze be a forgó sütőrudat [15] a termékbe. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot () () [7] () állásba.
- Amint az időzítő lejárt, vegye ki a nyársakat [18] a termékből.
- Szórja meg őket petrezselyemmel, majd tálalja.

● Grillnyársak ananással

 25 perc

 x 6

Előkészítési idő: 10 perc
Sütési idő: 15 perc

Hozzávalók

1	Ananász (meghámozva, kimagozva és 2 cm vastag szeletekre vágva)
1/4 csésze	Vaj (olvasztott)
1/4 csésze	Barnacukor
1/4 TK	Fahéj

Elkészítés

1. Keverje össze a barnacukrot, a vaját és a fahéjat egy kisebb tálban.
2. Kenje be az ananászszeletek mindkét oldalát a barnacukros keverékkel.
3. Húzza rá az ananászokat a nyársakra **18**.
4. Illessze rá a nyársakat **18** a forgó sütőrúdra **15** a rögzítőtárcsával **16** együtt.
5. Helyezze be a forgó sütőrudat **15** a termékbe.
6. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **9** a **MAX** állásba, az időszabályozót **8** pedig állítsa 15 percre. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** állásba.
7. A forgósütés leállításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** 7,5 perc elteltével állásba.
8. A forgó sütőrudat **15** különleges hőálló kesztyűvel vegye ki. Fordítsa meg a nyársakat **18**, hogy azoknak mindkét oldala egyenletesen meg tudjon sülni.
9. Helyezze be a forgó sütőrudat **15** a termékbe. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot **7** állásba.
10. Amint az időzítő lejárt, vegye ki a nyársakat **18** a termékből.
11. Az ananászszeletek aranybarnára sülték, és tálalásra készen állnak.

● Grillezett lazacfilé

 50 perc

 x 3

Előkészítési idő: 5 perc
Pácolási idő: 30 perc
Sütési idő: 15 perc

Hozzávalók

3 Lazacfilé
2 TK Só
2 TK Vegyes zöldfűszer (felaprítva)
2 TK Feketebors

Elkészítés

1. Pácolja be a lazacfilét sóval, zöldfűszerekkel és feketeborssal. Hagyja 30 percig pácolódni.
2. Tegye rá a grillrácsot **11** a termékre.
3. Helyezze rá a lazacfilét a grillrácsra **11**.
4. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **9** a **MAX** állásba, az időszabályozót **8** pedig állítsa 15 percre.
5. Fordítsa meg a lazacfilét 7,5 perc után.
6. Az időzítő lejártá után ellenőrizze, hogy a lazacfilék megsültek-e. Vegye le a lazacfilét a grillrácsról **11**, majd tálalja.

● Sült csirke

 120 perc

 x 4





Előkészítési idő: 15 perc
Pácolási idő: 60 perc
Sütési idő: 45 perc

Hozzávalók

1300 g Egész csirke
20 ml Olívaolaj
1 EK Kóser só
2 EK Friss kakukkfű (felaprítva)
vagy
1 EK Száritott kakukkfű
1 EK Feketebors

Elkészítés

1. Adott esetben távolítsa el a csirke nyakát és a belsősegeket.
2. Kenje át a csirkét mindenhol olívaolajjal.
3. A sót, a borsot és a kakukkfűvet keverje össze egy kisebb tálban. Kenje be vele a csirkét.
4. Illesszen rá egy rögzítőtárcsát **16** a forgó sütőrúdra **15**.
5. Helyezze be a csirkét.
6. Helyezzen még egy rögzítőtárcsát **16** a forgó sütőrúdba **15**, hogy a csirkét középen rögzítse.
7. Helyezze be a forgó sütőrudat **15** a termékbe.

8. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót  **9** a **MAX** állásba, az időszabályozót  **8** pedig állítsa 45 percre. A forgósütés elindításához fordítsa a be-/kikapcsológombot  **7**  állásba.






9. Amint az időzítő lejárt, vegye ki a csirkét a termékből. A csirke ekkor aranybarna, és tálalhatja is.




● Hibaelhárítás

⚠ FIGYELEM! Károsodás kockázata! A termék nem megfelelő kezelése a termék károsodását eredményezheti.

⚠ VIGYÁZAT! Sérülésveszély! A termék szakszerűtlen használata sérülésekhez vezethet.

- Ne végezzen önálló javításokat a terméken. Bízva a javítást szakemberekre.
- A felsorolásban nem szereplő hibák esetén forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Szerviz” c. részt).

Hiba	Ok	Megoldás
A termék nem működik.	Nincs bedugva az elektromos csatlakozó.	Dugja az elektromos csatlakozót egy megfelelő konnektorba.
	A termék túl régóta üzemel. Aktiválódott a túlmelegedés elleni védelem.	Húzza ki az elektromos csatlakozót és hagyja a terméket legalább 30 percig lehűlni.
	Megsérültek az infravörös fűtőelemek 4 .	A termék sérült. Forduljon a ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Szerviz” c. részt).
	Nem működtette az időszabályozót  8 .	Először állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozón  9 . Ezután forgassa el az időszabályozót  8 az óramutató járásával egyező irányba, a kívánt grillezési idő beállításához.
A termék nem éri el a beállított hőmérsékletet.	Megsérültek az infravörös fűtőelemek 4 .	A termék sérült. Forduljon a ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Szerviz” c. részt).
	A hőmérséklet-szabályozó  9 meghibásodott.	
Nem lehet beállítani az időt.	Az időszabályozó  8 meghibásodott.	Forduljon a ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Szerviz” c. részt).
A grillezni kívánt étel leesik a forgósütőről.	A rögzítőtárcsák 16 nincsenek eléggé összetolva.	Tolja összebb, egymás felé a rögzítőtárcsákat 16 (D ábra).

Hiba	Ok	Megoldás
A forgósütő nehezen forog.	A forgósütő túlságosan tele van töltve.	Ne töltsen túl a forgósütőt.
A forgósütő nem forog.	A forgósütő nincs bekapcsolva.	Kapcsolja a be-/kikapcsológombot   [7]  állásba (G ábra).
	A forgósütő mozgása akadályozott.	Ellenőrizze a forgósütő felfekvő felületét és adott esetben távolítsa el az akadályokat.

● Tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Rövidzárlat**

kockázata! A házba jutó víz vagy más folyadék rövidzárlatot okozhat.

- Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a termék alapegységét [1].
- Ne hagyja, hogy víz vagy más folyadékok jussanak a termék házába.
- Tisztítás előtt hagyja a terméket teljesen lehűlni.

⚠ **FIGYELEM! Károsodás kockázata!**

A termék nem megfelelő kezelése a termék károsodását eredményezheti.

- Minden használat után tisztítsa meg a terméket és a tartozékokat, különben üzemzavarok fordulhatnak elő és/vagy kopás léphet fel.
- Ne használjon agresszív tisztítószeret, fém- vagy nejlonsörtéjű keféket, illetve éles vagy fémből készült tisztítóeszközöket, például késeket, fémszivacsokat és hasonlókát. Ezek a tárgyak károsíthatják a felületeket.
- Ne merítse mosogatógépbe a termék alapegységét [1]. Különben a termék helyrehozhatatlanul károsodik.
- Tisztítsa meg minden levehető tartozékot háztartási mosogatószerrel, és öblítse le teljesen vízzel.
- Tisztítás után a terméket és az elektromos csatlakozót teljesen meg kell szárítani.

1. Tisztítsa meg az alapegységet [1] és a grillezés területét nedves ruhával és kímélő mosogatószerrel.
2. A következő alkatrészek mosogatógépben vagy mosogatószerrel tisztíthatók:
 - Grillrács fogantyúja [10]
 - Grillrács [11]
 - Felfogórács [12]
 - Zsiradékgyűjtő tálca [13]
 - Fogantyú a zsiradékgyűjtő tálcahoz [14]
 - Forgó sütőrúd [15]
 - Rögztítőtárcsa 2 nyárrsal [16]
 - Nyárs [18]
 - Szemescsavar [19]
 - Kebabkés [20]
3. Ezután szárítsa meg az összes alkatrészt és távolítsa el maradéktalanul a mosogatószerrel.

● Tárolás

⚠ **FIGYELEM! Károsodás kockázata!**

A termék nem megfelelő kezelése a termék károsodását eredményezheti.

- Ne tárolja a terméket hőforrás mellett.
- Ne törje meg és ne nyomja össze az elektromos vezetéket.
- Minden tartozéknak teljesen száraznak kell lennie a tárolás előtt. A terméket csak száraz állapotban tegye el.
- A terméket mindig tiszta és száraz helyen tárolja, ahol közvetlen napfénytől védve van, és gyermekek számára nem hozzáférhető.

- A terméket az eredeti csomagolásban tárolja.

● Mentesítés

Csomagolás:

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok/20-22: papír és karton/80-98: kötőanyagok.

Termék:



Points de collecte sur www.qualifraisdemarchés.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és szállítás előtt alaposan ellenőrzésnek vetettük alá. Anyaghibák és gyártási hibák esetén Önt a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az alábbiakban ismertetett garanciánk semmilyen módon nem korlátozza.

A termékre a vásárlás dátumától számítva 3 év garancia vonatkozik. A garanciaidő a vásárlás dátumával kezdődik. Őrizze meg az eredeti vásárlási nyugtát egy biztonságos helyen, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás tényének igazolására.

A vásárláskor már meglévő sérüléseket vagy hibákat a termék kicsomagolása után azonnal jelenteni kell.

Ha a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyaghibát vagy gyártási hibát talál, akkor azt saját döntésünk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garanciaidő a jótállási igény érvényesítésével nem hosszabbodik meg. Ez a kicserélt és megjavított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az agyaghibákra és a gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki a termék azon alkatrészeire, amelyek normál elhasználódásnak vannak kitéve, és ezért kopóalkatrészeknek számítanak (pl. elemek, akkumulátorok, tömlők, tintapatronok), valamint nem terjed ki a törékeny alkatrészek, pl. kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek sérüléseire.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Az igénye gyors feldolgozásának biztosítása érdekében vegye figyelembe az alábbiakat:

Készítse elő az eredeti vásárlási nyugtát a cikkszámmal együtt (IAN 439956_2207) a vásárlás igazolása érdekében.

A cikkszámot megtalálja az adattáblán, a terméken gravírozott formában, a használati útmutató címoldalán (lent balra), illetve egy matricán a termék hátoldalán vagy alján.

● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov	Stran 206
Uvod	Stran 206
Predvidena uporaba	Stran 207
Obseg dobave	Stran 207
Seznam delov	Stran 207
Tehnični podatki	Stran 207
Splošna varnostna navodila	Stran 208
Namestititev	Stran 211
Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka	Stran 211
Postavitev izdelka	Stran 212
Uporaba	Stran 212
Peka na žaru z rešetko za žar	Stran 213
Peka na žaru z ražnjem	Stran 213
Peka na žaru z nabolali	Stran 214
Izklop	Stran 215
Čas priprave	Stran 215
Recepti	Stran 215
Nabodala na žaru z govedino in zelenjavo	Stran 215
Nabodala na žaru s škampi	Stran 216
Nabodala na žaru s piščancem	Stran 216
Nabodala na žaru z ananasom	Stran 217
File lososa na žaru	Stran 217
Pečen piščanec	Stran 218
Odpravljanje napak	Stran 218
Čiščenje	Stran 219
Shranjevanje	Stran 220
Odstranjevanje	Stran 220
Garancijski list	Stran 221
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran 222
Servis	Stran 222

Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov

	<p>NEVARNOST! - Označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost zadušitve)</p>		<p>INFORMACIJE: Ta simbol s signalno besedo »Informacije« nudi nadaljnje koristne informacije.</p>
	<p>OPOZORILO! - Označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost električnega udara)</p>		<p>PREVIDNO! Vroča površina!</p>
	<p>PREVIDNO! - Označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči lažje do srednje hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost opeklin)</p>		<p>Pred prvo uporabo izdelka natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.</p>
	<p>POZOR! - Opozarja pred morebitno materialno škodo (npr. nevarnost kratkega stika)</p>		<p>Izdelek uporabljajte le v notranjih prostorih.</p>
	<p>Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.</p>		<p>Simbol za zaščitno ozemljitev</p>
	<p>Deli 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 in 20 so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.</p>		<p>Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.</p>
			<p>Odčitajte za odpiranje spletnih navodil.</p>

MULTIFUNKCIJSKI ŽAR

● Uvod

Čestitamo vam ob nakupu novega multifunkcijskega žara, v nadaljevanju krajše »izdelek«.

Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del tega izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi navodili. V ta namen natančno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke.

Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ta navodila hranite na varnem. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Predvidena uporaba

Izdelek je namenjen izključno za peko živil na žaru. Izdelek je namenjen izključno za zasebno uporabo in ni primeren za komercialne namene.

Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Vsakršna drugačna uporaba se šteje za nenamensko in lahko povzroči materialno škodo ali celo telesne poškodbe. Izdelek ni igrača.

Proizvajalec ali prodajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki bi nastala zaradi nenamenske ali nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

- 1 Osnovna enota
- 1 Rešetka za žar
- 1 Prestrezna rešetka
- 1 Pladenj za prestrezanje maščobe
- 1 Ročaj za pladenj za prestrezanje maščobe
- 1 Palica za raženj
- 2 Pritrdilni plošči
- 6 Nabodal
- 2 Očesna vijaka
- 1 Nož za kebab
- 1 Kratka navodila

● Tehnični podatki

Model:	SMEG 1600 A1
Vhodna napetost:	230 V~, 50 Hz
Priključna moč:	1600 W
Masa:	pribl. 3,8 kg
Mere (Š × G × V):	pribl. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Rešetka za žar (Š × G × V):	pribl. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Pladenj za prestrezanje maščobe (Š × G × V):	pribl. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Prestrezna rešetka (Š × G × V):	pribl. 297 mm × 157 mm × 8 mm

● Seznam delov

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami izdelka.

(Sl. A)

- 1 Osnovna enota
- 2 Enota motorja
- 3 Vodilna odprtina (za palico za raženj)
- 4 Infrardeči grelni elementi
- 5 Prezračevalne reže
- 6 Vodilo za pladenj za prestrezanje maščobe
- 7 Stikalo za vklop/izklop () () (za raženj)
- 8 Gumb za uravnavanje časa ()
- 9 Gumb za uravnavanje temperature ()
- 10 Ročaj rešetke za žar
- 11 Rešetka za žar
- 12 Prestrezna rešetka
- 13 Pladenj za prestrezanje maščobe
- 14 Ročaj za pladenj za prestrezanje maščobe
- 15 Palica za raženj
- 16 Pritrdilna plošča z 2 nabodaloma (2×)
- 17 Utor
- 18 Nabodalo (6×)
- 19 Očesni vijak (2×)
- 20 Nož za kebab

(Sl. F)

- 21 Držalo za nabodala

Nož za kebab (L):	pribl. 205 mm (rezilo) pribl. 325 mm (celotna dolžina)
Dolžina priključnega kabla:	pribl. 120 cm
Temperatura gretja:	od 90 °C do 240 °C
Zaščitni razred:	I
Časovnik (najm./najv.):	od 0 min do 90 min
Vrtljaji/minuto (raženj):	3 min ⁻¹
Zvočni signal časovnika:	da
Odstranljiv pladenj za prestrezanje maščobe:	da
Zaščita pred pregrevanjem:	da



Splošna varnostna navodila

PRED PRVO UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI NAPOTKI ZA VARNOST IN UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov!

- Izdelek smejo otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati samo, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom in z deli pribora.
- Otroci se ne smejo igrati z nožem za kebab.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, mlajši od 8 let, in če niso nadzorovani.
- Ne dovolite, da bi se otroci igrali z embalažno folijo. Otroci se lahko med igranjem vanjo ujamejo in zadušijo.

- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop do izdelka in priključnega kabla.
- Izdelek hranite izven dosega hišnih ljubljencev.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte brez nadzora in ne izvajajte drugih dejavnosti.
- Poskrbite, da bodo tudi drugi uporabniki seznanjeni z nevarnostmi!

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

Okvarjena električna napeljava, previsoka omrežna napetost ali nepravilna uporaba lahko povzročijo električni udar.

- Izdelek priključujte samo v notranjih prostorih in v električno vtičnico 230 V~, ki je instalirana po predpisih.
- Izdelek priključujte samo v vtičnico na lahko dostopnem mestu, da lahko izdelek v primeru okvare takoj odklopite iz električnega omrežja.
- Izdelka ne uporabljajte, če so na njem vidne poškodbe ali je okvarjen priključni kabel ali električni vtič.
- Če se priključni kabel izdelka poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da preprečite nevarnosti.
- Ne odpirajte ohišja, temveč popravilo prepustite strokovnjakom. Obrnite se na našo servisno službo (glejte razdelek »Servis«). Zahtevki iz naslova jamstva in garancije so izključeni v primeru popravil, predelav, nepravilne priključitve ali nepravilne uporabe s strani uporabnika.
- Za popravila uporabljajte samo dele, ki ustrezajo originalnim podatkom naprave. Ta izdelek vsebuje električne in mehanske dele, ki so nujno potrebni za zaščito pred viri nevarnosti.
- Izdelka ne smete spreminjati!
- Izdelek ni predviden za delovanje z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

- Osnovne enote izdelka, priključnega kabla ali električnega vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
 - Električnega vtiča ne prijemajte z mokrimi rokami.
 - Električnega vtiča iz vtičnice ne vlecite za priključni kabel, temveč ga vedno primite za električni vtič.
 - Priključnega kabla ne uporabljajte kot ročaj za prenašanje.
 - Izdelek, električni vtič in priključni kabel ne približujte odprtemu ognju in vročim površinam.
 - Priključni kabel položite tako, da ne predstavlja nevarnosti spotikanja.
 - Priključnega kabla ne zvijajte in ga ne polagajte čez ostre robove.
 - Med uporabo izdelka ne izvajajte drugih dejavnosti na izdelku (na primer čiščenja).
 - Izdelka ne uporabljajte v vlažnih prostorih.
 - Izdelek shranjujte tako, da ne bo mogel pasti v kad ali umivalnik.
 - Če izdelek pade v vodo, ne segajte po njem. V tem primeru takoj izvlecite električni vtič iz vtičnice.
 - Poskrbite, da otroci v izdelek ne bodo vstavljali predmetov.
 - Če se iz izdelka kadi, vedno odklopite napajanje izdelka.
 - Napajanje izdelka vedno odklopite, ko izdelek puščate brez nadzora, če pride do okvare in pred čiščenjem.
 - Na izdelek ne polagajte nikakršnih predmetov.
- ⚠ OPOZORILO! Nevarnost opeklin in telesnih poškodb!** Izdelek se med uporabo zelo segreje. Med delovanjem se izdelka ne dotikajte!
- Izdelek se na vseh površinah zelo močno segreje. Dotikanje bi povzročilo hude opekline.
 - Otrokom ne pustite v bližino izdelka.
 - Izdelka med delovanjem ne premikajte.

- Na vsaki strani izdelka mora biti najmanj 50 cm.
- ⚠ **OPOZORILO!** S tem izdelkom ne smete uporabljati oglja ali podobnih lahko vnetljivih goriv.
- Ne postavljajte površine, občutljive na toploto ali vnetljive površine. Lahko se deformirajo.
- ⚠ **OPOZORILO! Nevarnost slepote!** Nepravilna uporaba izdelka lahko povzroči poškodbe oči ali popolno slepoto.
- V infrardeči grelni element ne glejte neposredno ali z optičnimi instrumenti!
- Infrardečega grelnega elementa ni mogoče zamenjati!
- ⚠ **PREVIDNO! Nevarnost poškodb! Nevarnost požara!** Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči poškodbe izdelka.
- Izdelek postavite na lahko dostopno, ravno, suho, toplotno obstojno in dovolj stabilno delovno površino. Izdelka ne postavljajte na rob ali na rob delovne površine.
- Izdelka ne postavljajte v bližini vnetljivih materialov.
- Izdelek zaščitite pred neposrednim sončnim sevanjem.
- Izdelka ne postavljajte na vroče površine ali v njihovo bližino (npr. kuhalne plošče, grelnike itn.).
- Priključni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli.
- Izdelka ne uporabljajte, če so plastični deli izdelka razpokani, razpokani ali deformirani.
- Za čiščenje izdelka ne potaplajte v vodo in ga ne čistite s parnim čistilnikom. V nasprotnem primeru se lahko izdelek poškoduje.
- Izdelek uporabljajte samo s pladnjem za prestrezanje maščobe.
- **Namestitev**
- **Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka**
- ⚠ **POZOR! Nevarnost poškodb!** Če embalažo neprevidno odprete z ostrim nožem ali drugimi ostrimi predmeti, se lahko izdelek poškoduje. Pri odpiranju bodite zelo previdni.

1. Odstranite izdelek iz embalaže. Z izdelka odstranite ves material embalaže in zaščitne folije.
2. Preverite, ali so priloženi vsi opisani deli (glejte razdelek »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če opazite poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, ampak ravnajte, kot je opisano v poglavju »Garancija«.
4. Pred prvo uporabo očistite vse dele izdelka (glejte razdelek »Čiščenje«).
5. Za zažiganje ostankov iz proizvodnje izdelek 10 minut segrevajte na najvišji stopnji. Poskrbite za dobro prezračevanje prostora.

● Postavitev izdelka

⚠️ PREVIDNO! Nevarnost telesnih poškodb!

- Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči hude telesne poškodbe.
- Nož, nabodala in drugi kovinski deli različna so zelo ostri.

⚠️ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Izdelek je treba postaviti na toplotno odporno in stabilno površino.

📄 INFORMACIJE:

- Izdelek postavite tako, da bo dovolj prostora za enostavno odstranitev pladnja za prestrezanje maščobe **13**.
 - Izdelek vedno postavite v vodoravni položaj.
1. Osnovno enoto **1** postavite tako, da bo na voljo dovolj prostora. Izdelka ne postavljajte neposredno pred steno ali druge predmete.
 2. Prestrezno rešetko **12** položite v pladenj za prestrezanje maščobe **13**. Poravnajte 2 kavlja na prestrezni rešetki z 2 utoroma na pladnju za prestrezanje maščobe.



3. Pladenj za prestrezanje maščobe **13** trdno držite za ročaj **14** (sl. B). Pladenj za prestrezanje maščobe potisnite v vodilo **6** na desni spodnji strani osnovne enote **1**.

● Uporaba



⚠️ PREVIDNO! Nevarnost opeklin in telesnih poškodb!



- Izdelek in njegov pribor se na vseh površinah močno segrejejo. Dotik lahko povzroči hude opekline.
- Izdelek in pribor očistite po vsaki uporabi. Ostanki maščob in živil se lahko vnamejo in povzročijo požar.
- Na rešetko za žar **11** ne postavljajte nožev, vilic, žlic ipd. Ti se lahko segrejejo in povzročijo opekline.
- Pred vsako uporabo preglejte, ali izdelek ni poškodovan.
- Med delovanjem se z golimi prsti ne dotikajte vročih delov izdelka.
- Med uporabo izdelek in njegov pribor prijemajte samo s posebnimi toplotno odpornimi rokavicami. Poskrbite, da bodo tudi drugi uporabniki seznanjeni z nevarnostmi!
- Izdelek je lahko po izklopu še vedno vroč!
- Ne približujte se izstopajoči pari.
- Ko končate s peko, se pladnja za prestrezanje maščobe **13** ne dotikajte z golimi rokami. Za odstranjevanje pladnja za prestrezanje maščobe vedno uporabljajte posebne toplotno odporne rokavice. Bodite pozorni na prelivanje maščobe! Nevarnost opeklin!
- Ne prekrivajte prezračevalnih rež **5**. V nasprotnem primeru se lahko izdelek pregreje in uniči.
- Rešetke za žar **11** ali različna ne prenapolnite.
- Po vsaki uporabi izvlecite električni vtič iz vtičnice.

i INFORMACIJE:

- Stikalo za vklop/izklop   **7** krmili samo raženj. Segrevanje izdelka se ne zažene, dokler ne nastavite zelene temperature in trajanja.
- Bodite pozorni, da bo okrog izdelka dovolj prostora za enostavno odstranjevanje pladnja za prestrezanje maščobe **13**.
- **Pladnja za prestrezanje maščobe **13** ne prenapolnite!** Prostornina pladnja za prestrezanje maščobe je največ pribl. 300 ml. Med uporabo redno preverjajte raven napolnjenosti pladnja za prestrezanje maščobe. Če je dosežena najvišja raven, preden zaključite s peko na žaru, prekinite delovanje in odstranite rešetko za žar **11**, raženj ali nabodala **18** s hrano za žar. Zdaj lahko pladenj za prestrezanje maščobe previdno izpraznite. Nato jih potisnite nazaj v izdelek. Pri odstranjevanju ali vstavljanju pladnja za prestrezanje maščobe vedno uporabljajte ročaj **14**. Na izdelek položite rešetko za žar, raženj ali nabodala s hrano za žar. Zdaj lahko peko na žaru nadaljujete.

● Peka na žaru z rešetko za žar

1. Na izdelek položite rešetko za žar **11** (sl. C).
2. Električni vtič priključite v primerno vtičnico.
3. Želena temperaturo nastavite tako, da vrtite gumb za uravnavanje temperature  **9** v smeri urnega kazalca (sl. H).
4. Za zagon izdelka z gumbom za uravnavanje časa  **8** nastavite zeleni čas v smeri urnega kazalca (sl. I). Izdelek začne odšteti čas. Notranji časovnik je zdaj vklopljen in izdelek se začne segrevati.
5. Hrano za žar položite na rešetko za žar **11** (sl. J).
6. Hrano za žar redno obračajte.

7. Po poteku časovnika se infrardeči grelni elementi **4** samodejno izklopijo. Peko na žaru lahko predčasno prekinete tudi tako, da gumb za uravnavanje časa  **8** nastavite v položaj **OFF** (izklop). Če želite podaljšati čas peke, gumb za uravnavanje časa  spet zavrtite v smeri urnega kazalca do zelenega trajanja.
8. Po končani peki z ročajem **14** odstranite pladenj za prestrezanje maščobe **13**.

● Peka na žaru z raženjem





- Nož za kebab **20** je zelo oster!

i **INFORMACIJE:** Obe pritrdilni plošči **16** sta enaki. Zato je vseeno, v katerem vrstnem redu ju uporabite.

1. Eno od pritrdilnih plošč **16** potisnite do konca palice za raženj **15**. Izstopajoče konice pritrdilne plošče morajo biti usmerjene proti sredini palice za raženja (sl. D).
2. Pritrdite pritrdilno ploščo **16** z očesnim vijakom **19** (sl. D).
3. Potisnite hrano za žar na palico za raženj **15**.
4. Drugo pritrdilno ploščo **16** potisnite na palico za raženj **15**, dokler ne doseže konca hrane za žar. Izstopajoče konice pritrdilne plošče morajo biti usmerjene proti hrani za žar. Hrano za žar pritrdite na obeh straneh z izstopajočimi konicami pritrdilne plošče.

i **INFORMACIJE:** Da zagotovite enakomerno porazdelitev toplote, hrano za žar poravnajte na sredino palice za raženj **15**.


5. Pritrdite pritrdilno ploščo **16** z očesnim vijakom **19**.
6. Palico za raženj **15** vstavite v vodilno odprtino **3** (sl. E).
7. Električni vtič priključite v primerno vtičnico.



8. Želena temperaturo nastavite tako, da vrtite gumb za uravnavanje temperature  [9] v smeri urnega kazalca (sl. H).
9. Za zagon izdelka z gumbom za uravnavanje časa  [8] nastavite zeleni čas v smeri urnega kazalca (sl. I). Izdelek začne odšteti čas. Notranji časovnik je zdaj vklopljen in izdelek se začne segrevati.
10. Za zagon različna stikalo za vklop/izklop  [7] zavrtite na  (sl. G).

INFORMACIJE:

- S palico za raženj [15] lahko pečete tudi nabodalo kebab (sl. K). Na žaru spečeno meso lahko režete neposredno z nabodala z nožem za kebab [20]. Odrezano meso pade na prestrezno rešetko [12] in ga je nato mogoče odstraniti.

- Prestrezne rešetke [12] ne preobremenjujte, zato da lahko enostavno odstranite pladenj za prestrezanje maščobe [13].


11. Po poteku časovnika se infrardeči grelni elementi [4] samodejno izklopijo. Če želite podaljšati čas peke, gumb za uravnavanje časa  [8] znova zavrtite v smeri urnega kazalca do zelenega trajanja.


12. Ko je hrana za žar pečena, stikalo za vklop/izklop  [7] zavrtite v položaj , da izklopite raženj (sl. G).

13. Po končani peki z ročajem [14] odstranite pladenj za prestrezanje maščobe [13].

Peka na žaru z nabodali

(Sl. L)

-  **PREVIDNO! Nevarnost telesnih poškodb!** Da se izognete poškodbam z ostrimi kovinskimi deli, koničastih koncev nabodal [18] ne nameščajte na strani ročaja.

-  **INFORMACIJE:** Obe pritrilni plošči [16] sta enaki. Zato je vseeno, v katerem vrstnem redu ju uporabite.


1. Eno od pritrilnih plošč [16] potisnite do konca palice za raženj [15]. Izstopajoče konice pritrilne plošče morajo biti usmerjene proti sredini palice za raženj. Nato pritrдите pritrilno ploščo z očesnim vijakom [19] (sl. D).


2. Drugo pritrilno ploščo [16] nekoliko potisnite na palico za raženj [15]. Poskrbite za primerno razdaljo za nabodala. Nato pritrдите pritrilno ploščo z očesnim vijakom [19].



3. Nabodala [18] obložite s hrano za žar.


4. Vstavite koničaste konce nabodal [18] v za to predvidena držala za nabodala [21] na pritrilni plošči [16] (sl. F). Po potrebi znova odvijte očesni vijak [19] pritrilne plošče in to spet poravnajte.


5. Drugi konec nabodala [18] lahko nato pritrдите z utori [17] na pritrilni plošči [16] (sl. F).



6. Želena temperaturo nastavite tako, da vrtite gumb za uravnavanje temperature  [9] v smeri urnega kazalca (sl. H).

7. Za zagon izdelka z gumbom za uravnavanje časa  [8] nastavite zeleni čas v smeri urnega kazalca (sl. I). Izdelek začne odšteti čas. Notranji časovnik je zdaj vklopljen in izdelek se začne segrevati.

8. Za zagon različna stikalo za vklop/izklop  [7] zavrtite na  (sl. G).

-  **INFORMACIJE:** Med peko se vrtil samo palica za raženj [15]. Nabodala [18] se ne vrtijo posamično, ampak sledijo gibanju palice za raženj.

9. Po poteku časovnika se infrardeči grelni elementi [4] samodejno izklopijo. Če želite podaljšati čas peke, gumb za uravnavanje časa  [8] znova zavrtite v smeri urnega kazalca do zelenega trajanja.

10. Ko je hrana za žar pečena, stikalo za vklop/izklop  [7] zavrtite v položaj , da izklopite raženj (sl. G).

11. Nabdala [18] odstranite s posebnimi toplotno odpornimi rokavicami.
12. Po končani peki z ročajem [14] odstranite pladenj za prestrzanje maščobe [13].

● Izklop

- ❗ INFORMACIJE:** Zvočni signal se ob izteku časovnika morda ne bo oglasil, če ste gumb za uravnavanje časa ⌚ [8] nastavili na čas, krajši od 15 minut. Če želite zagotoviti, da se bo oglasil zvočni signal, zavrtite gumb za uravnavanje časa ⌚ na čas, daljši od 15 minut, in nato nazaj na zeleni čas.
- ❑ Zavrtite gumb za uravnavanje časa ⌚ [8] v položaj **OFF** (izklop).
 - ❑ Ko se izdelek izklopi, se oglasi zvočni signal in infrardeči grelni elementi [4] se izklopijo.

● Čas priprave

- ❑ Navedeni časi kuhanja so samo okvirni. Čas segrevanja izdelka ni upoštevan.
- ❑ Čas in temperatura kuhanja sta odvisna od živil (npr. meso ali ribe, debelina, temperatura itn.). Okvirne vrednosti temeljijo na ohlajenih, nezamrznjenih živilih.
- ❑ Ta izdelek ni primeren za peko panirane hrane.

Hrana za žar	Čas peke
Svinjina	pribl. 13–16 min
Govedina (zrezek)	pribl. 10–12 min
Perutnina (piščančje prsi)	pribl. 15–20 min
Burger	pribl. 10–15 min
Riba	pribl. 8–18 min
Škamp	pribl. 12–14 min
Klobasice in mesna nabdala	pribl. 12–18 min
Zelenjavno nabdalo	pribl. 10 min
Koruzni storži	pribl. 15–20 min

● Recepti

● Nabodala na žaru z govedino in zelenjavo

🕒 30 min

👤 x 4

Čas priprave: 15 min
Čas kuhanja: 15 min

Sestavine

450 g	Govedina (narezana na 2 cm velike kose)
1 skodelica	Gobe
1	Zelena paprika (brez semen in narezana na 2 cm velike kose)
1	Rdeča čebula (narezana na 2 cm velike kose)
2 žlički	Olivnega olja
1 ščepec	Sol
1 ščepec	Poper
3 jedilne žlice	Maslo
1 žlička	Česen (nasekljan)
1 jedilna žlica	Peteršilj (nasekljan)

Priprava

1. Na nabdala [18] natakните govedino, gobe, papriko in rdečo čebulo.
2. Meso in zelenjavo namažite z oljčnim oljem in obilno začinite s soljo in poprom.
3. Natakните nabdala [18] na palico za raženj [15] s pritrdilno ploščo [16].
4. Vstavite palico za raženj [15] v izdelek.
5. Zavrtite gumb za uravnavanje temperature ⌚ [9] v položaj **MAX** in nastavite gumb za uravnavanje časa ⌚ [8] na 15 minut. Stikalo za vklop/izklop ⏻ ⏷ [7] premaknite v položaj ⏻, da zaženete raženj.
6. Po 7,5 minutah nastavite stikalo za vklop/izklop ⏻ ⏷ [7] v položaj ⏷, da ustavite raženj.
7. S posebnimi toplotno odpornimi rokavicami odstranite palico za raženj [15]. Nabdala [18] obrnite, da se enakomerno zapečejo na obeh straneh.

- Vstavite palico za raženj **15** v izdelek. Stikalo za vklop/izklop **7** premaknite v položaj **7**, da zaženete raženj.
- V majhni ponvi na srednji temperaturi stopite maslo. Dodajte česen in kuhajte 1 minuto.
- Odstavite ponev z ognja, vmešajte peteršilj ter po okusu začinite s soljo in poprom.
- Nabodala namažite s česnovim maslom in postrezite.

● Nabodala na žaru s škampi

 50 min

 x 4

Čas priprave: 5 min
 Čas mariniranja: 30 min
 Čas kuhanja: 15 min

Sestavine

450 g	Veliki škampi (olupljeni in očiščeni)
40 ml	Olivnega olja
2 jedilni žlici	Limonin sok
¾ žličke	Sol
¼ žličke	Poper
1 žlička	Italijanske začimbe
2 žlički	Česen (nasekljan)
1 jedilna žlica	Peteršilj (nasekljan)
4	Limonine rezine za postrežbo

Priprava

- V plastično vrečko, ki jo je mogoče zatesniti, dodajte oljčno olje, limonin sok, sol, poper, italijanske začimbe in česen. Zatesnite in pretresite, da se vse skupaj premeša.
- V vrečko dodajte škampe in jo zaprite. Z vrtenjem enakomerno premešajte z marinado. Marinirajte 30 minut.
- Natakните škampe na nabodala **18**.
- Natakните nabodala **18** na palico za raženj **15** s pritrilno ploščo **16**.
- Vstavite palico za raženj **15** v izdelek.
- Zavrtite gumb za uravnavanje temperature **9** v položaj **MAX** in nastavite gumb za uravnavanje časa **8** na 15 minut. Stikalo za vklop/izklop **7** premaknite v položaj **7**, da zaženete raženj.

- Po 7,5 minutah nastavite stikalo za vklop/izklop **7** v položaj **7**, da ustavite raženj.
- S posebnimi toplotno odpornimi rokavicami odstranite palico za raženj **15**. Nabodala **18** obrnite, da se enakomerno zapečejo na obeh straneh.
- Vstavite palico za raženj **15** v izdelek. Stikalo za vklop/izklop **7** premaknite v položaj **7**, da zaženete raženj.
- Po izteku časovnika odstranite nabodala **18** z izdelka. Škampi so na žaru pečeni, ko sta obe strani rožnati in neprozorni.
- Potresite s peteršiljem in postrezite z limoninimi rezinami.

● Nabodala na žaru s piščancem

 95 min









 x 4

Čas priprave: 20 min
 Čas mariniranja: 60 min
 Čas kuhanja: 15 min

Sestavine

450 g	Piščančje prsi brez kosti in kože (narezane na 2 cm velike kose)
40 ml	Olivnega olja
½ skodelice	Sojina omaka
¼ skodelice	Med
1 žlička	Česen (nasekljan)
1 ščepec	Sol
1 ščepec	Poper
1	Rdeča paprika (narezana na 2 cm velike kose)
1	Rumena paprika (narezana na 2 cm velike kose)
2	Majhne bučke (narezane 2 cm velike kose)
1	Rdeča čebula (narezana na 1 cm velike kose)
1 jedilna žlica	Peteršilj (nasekljan)

Priprava

1. V veliko skledo dodajte oljčno olje, sojino omako, med, česen, sol in poper. Zmešajte z metlico.
2. V skledo dodajte piščanca, papriko, bučke in rdečo čebulo. Premešajte, da se marinada razporedi.
3. Pokrijte in odložite v hladilnik za 60 minut.
4. Natakните piščanca in zelenjavo na nabodala **18**.
5. Natakните nabodala **18** na palico za raženj **15** s pritrdilno ploščo **16**.
6. Vstavite palico za raženj **15** v izdelek.
7. Zavrtite gumb za uravnavanje temperature  **9** v položaj **MAX** in nastavite gumb za uravnavanje časa  **8** na 15 minut. Stikalo za vklop/izklop  **7** premaknite v položaj , da zaženete raženj.
8. Po 7,5 minutah nastavite stikalo za vklop/izklop  **7** v položaj , da ustavite raženj.
9. S posebnimi toplotno odpornimi rokavicami odstranite palico za raženj **15**. Nabodala **18** obrnite, da se enakomerno zapečejo na obeh straneh.
10. Vstavite palico za raženj **15** v izdelek. Stikalo za vklop/izklop  **7** premaknite v položaj , da zaženete raženj.
11. Po izteku časovnika odstranite nabodala **18** z izdelka.
12. Potresite s peteršiljem in postrezite.

● Nabodala na žaru z ananasom

 25 min

 x 6









Čas priprave: 10 min

Čas kuhanja: 15 min

Sestavine

- 1 Ananas (olupljen, brez semen in narezan na 2 cm debele rezine)
- ¼ skodelice Maslo (stopljeno)
- ¼ skodelice Svetlo rjavi sladkor
- ¼ žličke Cimet

Priprava

1. V manjši skledi zmešajte rjavi sladkor, maslo in cimet.
2. Vsako rezino ananasa na obeh straneh premažite z mešanico rjavega sladkorja.
3. Natakните ananas na nabodala **18**.
4. Natakните nabodala **18** na palico za raženj **15** s pritrdilno ploščo **16**.
5. Vstavite palico za raženj **15** v izdelek.
6. Zavrtite gumb za uravnavanje temperature  **9** v položaj **MAX** in nastavite gumb za uravnavanje časa  **8** na 15 minut. Stikalo za vklop/izklop  **7** premaknite v položaj , da zaženete raženj.
7. Po 7,5 minutah nastavite stikalo za vklop/izklop  **7** v položaj , da ustavite raženj.
8. S posebnimi toplotno odpornimi rokavicami odstranite palico za raženj **15**. Nabodala **18** obrnite, da se enakomerno zapečejo na obeh straneh.
9. Vstavite palico za raženj **15** v izdelek. Stikalo za vklop/izklop  **7** premaknite v položaj , da zaženete raženj.
10. Po izteku časovnika odstranite nabodala **18** z izdelka.
11. Rezine ananasa so zlato rjave barve in pripravljene za postrežbo.

● File lososa na žaru

 50 min

 x 3

Čas priprave: 5 min

Čas mariniranja: 30 min

Čas kuhanja: 15 min

Sestavine

- 3 File lososa
- 2 žlički Sol
- 2 žlički Mešanica zelišč (sesekljana)
- 2 žlički Črni poper

Priprava

1. Fileje lososa marinirajte s soljo, z mešanico zelišč in črnim poprom. Pustite, da se ohlaja 30 minut.
2. Na izdelek položite rešetko za žar **11**.

- Fileje lososa položite na rešetko za žar [11].
- Zavrtnite gumb za uravnavanje temperature [9] v položaj **MAX** in nastavite gumb za uravnavanje časa [8] na 15 minut.
- Po 7,5 minutah obrnite fileje lososa.
- Po izteku časovnika preverite, ali so fileji lososa dobro pečeni. Fileje lososa odstranite z rešetke za žar [11] in jih postrezite.

● Pečen piščanec

 120 min

 x 4

Čas priprave: 15 min


Čas mariniranja: 60 min

Čas kuhanja: 45 min

Sestavine

- | | |
|-----------------|-------------------------------------|
| 1300 g | Cel piščanec |
| 20 ml | Olivnega olja |
| 1 jedilna žlica | Groba sol |
| 2 jedilni žlici | Sveži timijanovi listi (sesekljeni) |
| ali | |
| 1 jedilna žlica | Posušen timijan |
| 1 jedilna žlica | Črni poper |

● Odpravljanje napak

 **POZOR! Nevarnost poškodb!** Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči poškodbe izdelka.









 **PREVIDNO! Nevarnost telesnih poškodb!** Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči telesne poškodbe.

- Izdelka ne spreminjajte ali popravljajte sami. Popravila prepustite strokovnjakom.
- V primeru napak, ki tu niso navedene, se obrnite na našo servisno službo (glejte razdelek »Servis«).

Priprava

- Piščancu odstranite vrat in drobovino, če sta vključena.
- Piščanca namažite z oljčnim oljem.
- V majhni skledi zmešajte sol, poper in timijan. Potesite piščanca.
- Pritrdilno ploščo [16] nataknite na palico za raženj [15].
- Vstavite piščanca.
- Na palico za raženj [15] namestite drugo pritrdilno ploščo [16], da piščanca pritrdite na sredino.
- Vstavite palico za raženj [15] v izdelek.
- Zavrtnite gumb za uravnavanje temperature [9] v položaj **MAX** in nastavite gumb za uravnavanje časa [8] na 45 minut. Stikalo za vklop/izklop [7] premaknite v položaj [7], da zaženete raženj.
- Po izteku časovnika odstranite piščanca z izdelka. Piščanec je zdaj zlato rjave barve in ga je mogoče postreči.

Napaka	Vzrok	Rešitev
Izdelek ne deluje.	Električni vtič ni priključen.	Električni vtič priključite v primerno vtičnico.
	Izdelek je deloval predolgo. Aktivirala se je zaščita pred pregrevanjem.	Izvlcite električni vtič in pustite, da se izdelek ohlaja najmanj 30 minut.
	Infrardeči grelni elementi [4] so poškodovani.	Izdelek je poškodovan. Obrnite se na servisno službo (glejte razdelek »Servis«).

Napaka	Vzrok	Rešitev
Izdelek ne deluje.	Gumb za uravnavanje časa  8 ni aktiviran.	Najprej z gumbom za uravnavanje temperature  9 nastavite želeno temperaturo. Nato zavrtite gumb za uravnavanje časa  8 v smeri urnega kazalca, da nastavite želeni čas peke.
Izdelek ne doseže nastavljenе temperature.	Infrardeči grelni elementi 4 so poškodovani. Gumb za uravnavanje temperature  9 je okvarjen.	Izdelek je poškodovan. Obrnite se na servisno službo (glejte razdelek »Servis«).
Časa ni mogoče nastaviti.	Gumb za uravnavanje časa  8 je okvarjen.	Obrnite se na servisno službo (glejte razdelek »Servis«).
Hrana za žar pada z ražnja.	Pritrdilni plošči 16 nista dovolj stisnjeni skupaj.	Pritrdilni plošči 16 odmaknite še bolj narazen (sl. D).
Raženj se okorno vrti.	Raženj je preobremenjen.	Ražnja ne preobremenjujte.
Raženj se ne vrti.	Raženj ni vklopljen.	Nastavite stikalo za vklop/ Izklop   7 v položaj  (sl. G).
	Raženj je blokiran.	Preverite dotikalno površino ražnja in odstranite morebitne ovire.

● Čiščenje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost kratkega stika! Voda ali druge tekočine, ki vdrejo v ohišje, lahko povzročijo kratek stik.

- Osnovne enote 1 izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Ne dopustite, da bi v ohišje vdrla voda ali druge tekočine.
- Pred vsakim čiščenjem vedno počakajte, da se izdelek povsem ohladi.

⚠ POZOR! Nevarnost poškodb! Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči poškodbe izdelka.

- Izdelek in dele pribora očistite po vsaki uporabi, saj lahko v nasprotnem primeru pride do nepravilnega delovanja in/ali obrabe.

- Ne uporabljajte agresivnih čistil, ščetk s kovinskimi ali najlonskimi ščetinami ter ostrih ali kovinskih predmetov za čiščenje, kot so noži, kovinske gobice in podobno. Ti predmeti lahko poškodujejo površine.
- Osnovne enote 1 izdelka ne pomivajte v pomivalnem stroju. To bo povzročilo nepopravljivo škodo na izdelku.
- Vse snemljive dele pribora očistite z običajnim detergentom za pomivanje posode in jih temeljito sperite pod vodo.
- Po čiščenju morata biti izdelek in električni vtič popolnoma suha.

- Osnovno enoto **1** in predel za žar očistite z vlažno krpo in blagim detergentom.
- Naslednje dele lahko pomivate v pomivalnem stroju ali z detergentom:
 - Ročaj rešetke za žar **10**
 - Rešetka za žar **11**
 - Prestrezna rešetka **12**
 - Pladenj za prestrezanje maščobe **13**
 - Ročaj za pladenj za prestrezanje maščobe **14**
 - Palica za raženj **15**
 - Pritrdilna plošča z 2 nabodaloma **16**
 - Nabodalo **18**
 - Očesni vijak **19**
 - Nož za kebab **20**
- Nato vse dele popolnoma osušite in odstranite vse ostanke detergenta.

● Shranjevanje

⚠ POZOR! Nevarnost poškodb!

Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči poškodbe izdelka.

- Izdelka ne shranjujte poleg vira toplote.
- Priključnega kabla ne pregibajte ni ne vozajte.
- Vsi deli pribora morajo biti pred shranjevanjem popolnoma suhi. Izdelka shranjujte samo, ko je suh.
- Izdelek vedno shranjujte na čistem in suhem mestu, zaščitene pred neposredno sončno svetlobo in izven dosega otrok.
- Izdelek hranite v originalni embalaži.

● Odstranjevanje

Embalaža:

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas/20–22: papir in karton/80–98: vezni materiali.

Izdelek:



Izdelek z dodatki in embalažni materiali so primerni za recikliranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti. Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju.

Logotip Triman velja samo za Francijo.



○ možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. ○ zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

● Postopek pri uveljavljanju garancije

Da bi zagotovili hitro obdelavo vaše prošnje, upoštevajte spodnja navodila:

Imejte pripravljena originalni račun in številko artikla (IAN 439956_2207) kot dokazilo o nakupu.

Številka artikla je na tipski ploščici, gravuri na izdelku, začetni strani navodil za uporabo (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani izdelka.

● Servis



Servis Slovenija




Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: owim@lidl.si



Značenje korištenih piktograma/simbola	Stranica	224
Uvod	Stranica	224
Uvjeti korištenja	Stranica	225
Sadržaj isporuke	Stranica	225
Popis dijelova	Stranica	225
Tehnički podaci	Stranica	225
Opće sigurnosne napomene	Stranica	226
Početak rada	Stranica	229
Raspakirajte i temeljito očistite proizvod	Stranica	229
Postavljanje proizvoda	Stranica	230
Uporaba	Stranica	230
Pečenje s rešetkom roštilja	Stranica	231
Roštiljanje na roštilju	Stranica	231
Roštiljanje s ražnjevima	Stranica	232
Isključivanje	Stranica	233
Vrijeme pečenja	Stranica	233
Recepti	Stranica	233
Ražnjići na žaru s junetinom i povrćem	Stranica	233
Ražnjići sa škampima na žaru	Stranica	234
Roštilj ražnjići s piletinom	Stranica	234
Ražnjići s ananasom na žaru	Stranica	235
Filet lososa na žaru	Stranica	235
Pečena piletina	Stranica	236
Otklanjanje poteškoća	Stranica	236
Čišćenje	Stranica	237
Skladištenje	Stranica	238
Zbrinjavanje	Stranica	238
Jamstvo	Stranica	239
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	239
Servis	Stranica	239

Značenje korištenih piktograma/simbola

	OPASNOST! – Označava opasnost s visokom razinom rizika koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili ozbiljnom ozljedom (npr. gušenjem)		INFORMACIJE: Ovaj simbol s izrazom „Info“ pruža dodatne korisne informacije.
	UPOZORENJE! – Označava opasnost sa srednjom razinom rizika koja bi, ako se ne izbjegne, mogla dovesti do smrti ili ozbiljne ozljede (npr. opasnost od strujnog udara)		OPREZ! Vruća površina!
	OPREZ! – Označava opasnost s niskom razinom rizika koja bi, ako se ne izbjegne, mogla dovesti do manjih do umjerenih ozljeda (npr. opasnost od opekline)		Prije prve uporabe proizvoda pažljivo pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ih za budući osvrt.
	PAŽNJA! – Upozorava na moguću štetu na imovini (npr. opasnost od kratkog spoja)		Proizvod upotrebljavajte samo u zatvorenom prostoru.
	Prikladno za namirnice Ovaj proizvod nema negativnog utjecaja na okus ili miris.		Simbol za uzemljenje
	Dijelovi 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 i 20 se mogu prati u perilici posuđa.		Oznaka CE potvrđuje sukladnost sa smjericama EU-a koje se primjenjuju na proizvod.
	Sigurnosne napomene Upute za rukovanje		Skenirajte da biste otvorili mrežne upute.

MULTIFUNKCIJSKI ROŠTILJ

● Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog multifunkcijskog roštilja, u daljnjem tekstu „proizvod“.

Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda se upoznajte sa svim njegovim uputama za uporabu i sigurnosnim uputama. U tu svrhu pažljivo pročitajte sljedeće upute za rad i sigurnosne upute.

Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ove upute pohranite na sigurnom mjestu. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

● Uvjeti korištenja

Ovaj proizvod je namijenjen isključivo za pečenje hrane na roštilju. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu i nije prikladan za komercijalnu upotrebu.

Upotrijebite proizvod samo na način opisan u ovim uputama za uporabu. Svaka druga upotreba smatra se neprikladnom i može dovesti do materijalne štete ili čak osobnih ozljeda. Ovaj proizvod nije igračka za djecu.

Proizvođač ili trgovac ne preuzima nikakvu odgovornost za štetu uzrokovanu nepravilnom ili nepravilnom upotrebom.

● Sadržaj isporuke

- 1 Bazna jedinica
- 1 Rešetka roštilja
- 1 Sabirna rešetka
- 1 Posuda za skupljanje masnoće
- 1 Ručka posude za skupljanje masnoće
- 1 Štapić za roštilj
- 2 Ploče za pričvršćivanje
- 6 Ražanj
- 2 Očni vijci
- 1 Nož za kebab
- 1 Kratke upute

● Tehnički podatci

Model:	SMEG 1600 A1
Ulazni napon:	230 V~, 50 Hz
Snaga:	1600 W
Težina:	oko 3,8 kg
Dimenzije (Š × D × V):	oko 420 mm × 320 mm × 130 mm
Rešetka roštilja (Š × D × V):	oko 506 mm × 220 mm × 25 mm
Posuda za skupljanje masnoće (Š × D × V):	oko 345 mm × 190 mm × 9 mm

● Popis dijelova

Prije čitanja otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se sa svim funkcijama proizvoda.

(Sl. A)

- 1 Bazna jedinica
- 2 Jedinica s motorom
- 3 Ulazni otvor (za štapić za roštilj)
- 4 Infracrveni grijač
- 5 Ventilacijski otvori
- 6 Vodilica posude za skupljanje masnoće
- 7 Prekidač za uključivanje/isključivanje () () (za roštilj)
- 8 Regulator vremena ⏰
- 9 Regulator temperature 🔒
- 10 Ručka rešetke roštilja
- 11 Rešetka roštilja
- 12 Sabirna rešetka
- 13 Posuda za skupljanje masnoće
- 14 Ručka posude za skupljanje masnoće
- 15 Štapić za roštilj
- 16 Ploča za pričvršćivanje s 2 ražnja (2×)
- 17 Utor
- 18 Ražanj (6×)
- 19 Očni vijak (2×)
- 20 Nož za kebab

(Sl. F)

- 21 Ulazni otvori za ražnjeve

Sabirna rešetka (Š × D × V):	oko 297 mm × 157 mm × 8 mm
Nož za kebab (D):	oko 205 mm (oštrica) oko 325 mm (ukupna duljina)
Duljina priključnog kabela:	oko 120 cm
Temperatura zagrijavanja:	90 °C do 240 °C
Razred zaštite:	I
Regulator vremena (min./maks.):	0 min do 90 min
Okretaji/minuta (roštiljanje):	3 min ⁻¹
Zvučni signal regulatora vremena:	da
Odvojiva posuda za skupljanje masnoće:	da
Zaštita od pregrijavanja:	da



Opće sigurnosne napomene

PRIJE UPORABE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM SA SVIM UPUTAMA ZA UPORABU I SIGURNOSNIM NAPOMENAMA! AKO OVAJ PROIZVOD DAJETE NOVOM VLASNIKU, URUČITE MU I DOKUMENTACIJU!

U slučaju oštećenja zbog nepridržavanja ovih uputa za uporabu bit će poništeno pravo na primjenu jamstva! Ne preuzimamo odgovornost za posljedične štete! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljeda zbog nepravilne uporabe ili nepridržavanja sigurnosnih napomena!

- Proizvod smiju koristiti djeca od 8 godina te osobe s ograničenim psihičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja kada su pod nadzorom ili ako su upoznati s uputama o sigurnom korištenju proizvoda kao i s potencijalnim opasnostima.
- Djeca se ne smiju igrati s proizvodom i priborom.
- Djeca se ne smiju igrati s nožem za kebab.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

- Ne dopuštajte djeci da se igraju s folijom za pakiranje. Djeca se mogu zaplesti u nju i ugušiti se dok se igraju.
 - Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda i priključnog kabela.
 - Proizvod držite podalje od kućnih ljubimaca.
 - Ne ostavljajte proizvod bez nadzora tijekom rada i ne obavljajte nikakve druge poslove.
 - Također obavijestite ostale korisnike o rizicima!
- ⚠ UPOZORENJE! Opasnost od nezgode!** Neispravna električna instalacija, previsok mrežni napon ili nepravilan rad mogu uzrokovati strujni udar.
- Proizvod priključite samo u zatvorenom prostoru i samo na pravilno postavljenu utičnicu od 230 V~.
 - Proizvod priključite samo na lako dostupnu utičnicu kako biste ga u slučaju kvara mogli odmah odspojiti od napajanja.
 - Nemojte koristiti proizvod ako je vidljivo oštećen ili ako su priključni kabel ili utikač neispravni.
 - Ukoliko je priključni kabel proizvoda oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova korisnička služba ili tehnički kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
 - Nemojte otvarati kućište, popravke prepustite stručnjacima. Obratite se našoj službi za korisnike (pogledajte „Servis“). Odgovornost i jamstveni zahtjevi su isključeni u slučaju popravaka, preinaka, nestručnog spajanja ili neispravnog rukovanja kojeg korisnik izvodi samostalno.
 - Za popravke se smiju koristiti samo dijelovi koji odgovaraju izvornim podacima uređaja. Ovaj proizvod sadrži električne i mehaničke dijelove koji su bitni za zaštitu od izvora opasnosti.
 - Na proizvodu se ne smiju vršiti nikakve preinake!
 - Uređaj nije predviđen za rad putem vanjskog prekidača s regulatorom vremena ili odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
 - Baznu jedinicu, priključni kabel ili utikač nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine.

- Utikač nemojte dirati mokrim rukama.
 - Nemojte izvlačiti utikač iz utičnice držeći ga za priključni kabel, uvijek hvatajte za utikač.
 - Priključni kabel nemojte koristiti kao ručku za nošenje.
 - Proizvod, utikač i priključni kabel držite podalje od otvorenog plamena i vrućih površina.
 - Priključni kabel položite tako da ne predstavlja opasnost od spoticanja.
 - Priključni kabel nemojte savijati niti ga polagati preko oštih rubova.
 - Tijekom rada nemojte provoditi nikakve druge radnje na proizvodu (npr. čišćenje).
 - Nemojte koristiti proizvod u vlažnom okruženju.
 - Čuvajte proizvod tako da ne može pasti u kadu ili sudoper.
 - Ne posežite za proizvodom ako je pao u vodu. U tom slučaju odmah odspojite utikač.
 - Pazite da djeca ne stavljaju predmete u proizvod.
 - Ako iz proizvoda izlazi dim uvijek odspojite proizvod od napajanja.
 - Kada ga ostavljate bez nadzora, u slučaju kvara i prije čišćenja, uvijek odspojite proizvod od napajanja.
 - Nikada ne stavljajte predmete na proizvod.
- ⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekline i ozljeda!**
Proizvod tijekom upotrebe postaje jako vruć. Proizvod ne dirajte tijekom rada!
- Proizvod postaje iznimno vruć na svim površinama. Kontakt će dovesti do teških opekline.
 - Djecu držite podalje od proizvoda.
 - Proizvod se ne smije pomicati dok radi.
 - Održavajte minimalnu udaljenost od proizvoda od 50 cm sa svake strane.
- ⚠ UPOZORENJE!** S ovim proizvodom se ne smiju koristiti drveni ugljen ili slična zapaljiva goriva.
- Ne stavljajte proizvod na toplinski osjetljive ili zapaljive površine. Mogle bi se deformirati.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od sljepoće! Nepravilna upotreba proizvoda može uzrokovati oštećenje oka ili potpunu sljepoću.

- Ne gledajte izravno u infracrveni grijač i ne koristite optičke instrumente!
- Infracrveni grijač se ne može zamijeniti!

⚠ OPREZ! Opasnost od oštećenja! Opasnost od požara! Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja proizvoda.

- Postavite proizvod na lako dostupnu, ravnu, suhu i dovoljno stabilnu radnu površinu koja je otporna na toplinu. Nemojte stavljati proizvod na rub ili ivicu radne površine.
- Proizvod nemojte postavljati blizu zapaljivih materijala.
- Štitite proizvod od izravnog sunčevog svjetla.
- Proizvod nemojte postavljati na vruće površine ili blizu njih (npr. ploče za kuhanje, grijalice itd.).

- Ne dovodite priključni kabel u dodir s vrućim dijelovima.
- Prestanite koristiti proizvod ako su plastični dijelovi proizvoda puknuti, imaju pukotine ili su deformirani.
- Proizvod prilikom pranja nemojte uranjati u vodu niti za čišćenje koristiti parni čistač. U suprotnom se proizvod može oštetiti.
- Proizvod koristite samo s posudom za skupljanje masnoće.

● **Početak rada**

● **Raspakirajte i temeljito očistite proizvod**

⚠ PAŽNJA! Opasnost od oštećenja!

Ako nemarno otvorite pakiranje oštrim nožem ili drugim oštrim predmetom, proizvod se može oštetiti. Budite vrlo oprezni prilikom otvaranja.

1. Izvadite proizvod iz ambalažnog pakiranja. S proizvoda uklonite sav ambalažni materijal i zaštitne folije.
2. Provjerite postoje li svi dijelovi i je li opisan opseg isporuke potpun (pogledajte „Sadržaj isporuke“).
3. Provjerite jesu li proizvod i svi njegovi dijelovi u dobrom stanju. Ako primijetite bilo kakvo oštećenje ili nedostatak, nemojte koristiti proizvod, već postupite kako je opisano u poglavlju „Jamstvo“.
4. Prije prve upotrebe očistite sve dijelove proizvoda (pogledajte „Čišćenje“).

5. Zagrijavajte proizvod maksimalno 10 minuta kako biste sagorjeli ostatke proizvodnje. Provjerite je li prostorija dobro prozračena.

● Postavljanje proizvoda

⚠ OPREZ! Opasnost od nezgode!

- Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do ozbiljnih ozljeda.
- Nož, ražanj i ostali metalni dijelovi roštilja vrlo su oštri.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Proizvod mora biti postavljen na stabilnu površinu koja je otporna na toplinu.

❗ INFORMACIJE:

- Postavite proizvod tako da ima dovoljno prostora za lako uklanjanje posude za skupljanje masnoće [13].
 - Proizvod uvijek postavite vodoravno.
1. Postavite baznu jedinicu [1] tako da ima dovoljno prostora. Nemojte postavljati proizvod izravno ispred zida ili drugih predmeta.
 2. Sabirnu rešetku [12] umetnite u posudu za skupljanje masnoće [13]. Poravnajte 2 kuke sabirne rešetke s 2 utora na posudi za skupljanje masnoće.
 3. Držite posudu za skupljanje masnoće [13] za ručku [14] (sl. B). Gurnite vodilicu posude za skupljanje masnoće [6] na donjoj desnoj strani bazne jedinice [1].

● Uporaba

⚠ OPREZ! Opasnost od opekline i ozljeda!

- Proizvod i njegov pribor postaju iznimno vrući na svim površinama. Kontakt može uzrokovati ozbiljne opekline.
- Operite proizvod i pribor nakon svake upotrebe. Preostala masnoća i ostaci hrane mogu se zapaliti i izazvati požar.

- Ne stavljajte noževe, vilice, žlice itd. na rešetku roštilja [11]. Oni se mogu zagrijati i uzrokovati opekline.

- Prije svakog korištenja proizvoda, provjerite ima li oštećenja.

- Tijekom rada ne dodirujte vruće dijelove proizvoda golim prstima.

- Proizvodom i njegov pribor prilikom rada dodirujte samo s posebnim rukavicama otpornim na toplinu. Također obavijestite ostale korisnike o rizicima!

- Proizvod može biti vruć čak i nakon što se isključi!

- Držite se podalje od izlaza pare.

- Nakon što ste završili s pečenjem posudu za skupljanje masnoće [13] ne dodirujte golim rukama. Za uklanjanje posude za skupljanje masnoće uvijek koristite posebne rukavice otporne na toplinu. Pazite na istjecanje masnoće! Opasnost od opekline!

- Nemojte prekrivati ventilacijske otvore [5]. U suprotnom se proizvod može pregrijati i uništiti.

- Nemojte prepuniti rešetku roštilja [11] ili roštilj.

- Nakon svake uporabe odspojite utikač od utičnice.





❗ INFORMACIJE:

- Prekidač za uključivanje/isključivanje (C) [7] upravlja samo roštiljem. Proizvod započinje postupak zagrijavanja tek nakon što se postave željena temperatura i trajanje.

- Uvjerite se da oko proizvoda ima dovoljno prostora da se može lako izvući posude za skupljanje masnoće [13].

- ❑ **Pazite da se posuda za skupljanje masnoće 13 ne prepuni!** Posuda za skupljanje masnoće ima maksimalni kapacitet od oko 300 ml. Tijekom rada redovito provjeravajte razinu punjenja u posudi za skupljanje masnoće. Ako je dostignut maksimum, ali pečenje nije dovršeno, zaustavite rad i uklonite rešetku roštilja 11, roštilj ili ražanj 18 zajedno s namirnicama za roštiljanje. Sada možete pažljivo isprazniti posudu za skupljanje masnoće. Zatim je umetnite natrag u proizvod. Kada uklanjate ili umećete posudu za skupljanje masnoće uvijek koristite ručku 14. Postavite rešetku roštilja, roštilj ili ražanj s namirnicama na vrh proizvoda. Sada možete nastaviti s roštiljanjem.

● Pečenje s rešetkom roštilja

1. Stavite rešetku roštilja 11 na proizvod (sl. C).
2. Priključite utikač u odgovarajuću utičnicu.
3. Postavite željenu temperaturu pomoću regulatora temperature  9 okrećući ga u smjeru kazaljke na satu (sl. H).
4. Za pokretanje proizvoda podesite željeno vrijeme pomoću regulatora vremena  8 okrećući ga u smjeru kazaljke na satu (sl. I). Proizvod počinje otkucavati. Unutarnji regulator vremena je sada uključen i proizvod započinje postupak zagrijavanja.
5. Sada postavite namirnice koju želite peći na rešetku roštilja 11 (sl. J).
6. Redovito okrećite namirnice koje roštiljate.
7. Nakon što regulator vremena istekne, infracrveni grijači 4 automatski se isključuju. Možete također i ranije završiti postupak roštiljanja postavljanjem regulatora vremena  8 na položaj **OFF** (isključeno). Ako želite produžiti vrijeme roštiljanja, ponovno okrećite regulator vremena  u smjeru kazaljke na satu na željeno trajanje.
8. Nakon roštiljanja, uklonite posudu za skupljanje masnoće 13 pomoću ručke 14.



● Roštiljanje na roštilju




- Nož za kebab 20 je vrlo oštar!

i INFORMACIJE: Obje ploče za pričvršćivanje 16 su identične. Stoga nema razlike u tome kojim ćete ih redoslijedom koristiti.










1. Gurnite jednu od ploča za pričvršćivanje 16 na kraj štapića za roštilj 15. Istureni ražnjevi ploče za pričvršćivanje moraju biti usmjereni prema središtu štapića za roštilj (sl. D).
2. Učvrstite ploču za pričvršćivanje 16 pomoću očnog vijka 19 (sl. D).
3. Stavite namirnice za roštiljanje na štapiće za roštilj 15.
4. Gurnite drugu ploču za pričvršćivanje 16 na štapić za roštilj 15 do kraja namirnica koje želite roštiljati. Istureni ražnjevi ploče za pričvršćivanje moraju biti usmjereni u smjeru hrane koja se roštilja. Pričvrstite hranu koju želite peći s obje strane pomoću isturenih ražnjeva ploče za pričvršćivanje.




i INFORMACIJE: Kako biste osigurali ravnomjernu raspodjelu topline, centrirajte hranu koju želite peći na štapićima za roštilj 15.



5. Učvrstite ploču za pričvršćivanje 16 pomoću očnog vijka 19.
6. Umetnite štapić za roštilj 15 u ulazni otvor 3 (sl. E).
7. Priključite utikač u odgovarajuću utičnicu.
8. Postavite željenu temperaturu pomoću regulatora temperature  9 okrećući ga u smjeru kazaljke na satu (sl. H).
9. Za pokretanje proizvoda podesite željeno vrijeme pomoću regulatora vremena  8 okrećući ga u smjeru kazaljke na satu (sl. I). Proizvod počinje otkucavati. Unutarnji regulator vremena je sada uključen i proizvod započinje postupak zagrijavanja.

10. Da biste započeli roštiljanje, okrenite prekidač za uključivanje/isključivanje   na položaj  (sl. G).

INFORMACIJE:

-  Štapić za roštilj  možete koristiti također i za pečenje ražnjica za kebab (sl. K). Nožem za kebab  možete rezati pečeno meso izravno s ražnja. Isječeno meso pada na sabirnu rešetku  i tada se može izvaditi.
 -  Nemojte preopteretiti sabirnu rešetku  tako da možete lako ukloniti posudu za skupljanje masnoće .
11. Nakon što regulator vremena istekne, infracrveni grijači  automatski se isključuju. Ako želite produžiti vrijeme roštiljanja, ponovno okrećite regulator vremena  u smjeru kazaljke na satu na željeno trajanje.


12. Kada su namirnice pečene, prebacite prekidač za uključivanje/isključivanje   na položaj  kako biste isključili roštilj (sl. G).



13. Nakon roštiljanja, uklonite posudu za skupljanje masnoće  pomoću ručke .




Roštiljanje s ražnjevima




(sl. L)











OPREZ! Opasnost od nezgode!




Nemojte montirati šiljate krajeve ražnjeva  na stranu ručke kako biste izbjegli ozljede oštrim metalnim dijelovima.




-  **INFORMACIJE:** Obje ploče za pričvršćivanje  su identične. Stoga nema razlike u tome kojim ćete ih redoslijedom koristiti.







1. Gurnite jednu od ploča za pričvršćivanje  na kraj štapića za roštilj . Istureni ražnjevi ploče za pričvršćivanje moraju biti usmjereni prema središtu štapića za roštilj. Zatim učvrstite ploču za pričvršćivanje pomoću očnog vijka  (sl. D).

2. Gurnite drugu ploču za pričvršćivanje  jednim dijelom na štapić za roštilj . Pazite da odaberete odgovarajući razmak za ražnjice. Zatim učvrstite ploču za pričvršćivanje pomoću očnog vijka .

3. Napunite ražnjeve  namirnicama za roštiljanje.
4. Umetnite šiljate krajeve ražnjeva  u ulazne otvore za ražnjeve  koji se nalaze na ploči za pričvršćivanje  (sl. F). Ako je potrebno, ponovno otpustite očni vijak  ploče za pričvršćivanje i poravnajte ga.
5. Zatim možete stegnuti drugi kraj ražnja  s utorima  na ploči za pričvršćivanje  (sl. F).
6. Postavite željenu temperaturu pomoću regulatora temperature  okrećući ga u smjeru kazaljke na satu (sl. H).
7. Za pokretanje proizvoda podesite željeno vrijeme pomoću regulatora vremena  okrećući ga u smjeru kazaljke na satu (sl. I). Proizvod počinje otkucavati. Unutarnji regulator vremena je sada uključen i proizvod započinje postupak zagrijavanja.

8. Da biste započeli roštiljanje, okrenite prekidač za uključivanje/isključivanje   na položaj  (sl. G).

-  **INFORMACIJE:** Tijekom roštiljanja okreće se samo štapić za roštilj . Ražnjevi  se ne okreću pojedinačno, već prate okretanje štapića za roštilj.

9. Nakon što regulator vremena istekne, infracrveni grijači  automatski se isključuju. Ako želite produžiti vrijeme roštiljanja, ponovno okrećite regulator vremena  u smjeru kazaljke na satu na željeno trajanje.
10. Kada su namirnice pečene, prebacite prekidač za uključivanje/isključivanje   na položaj  kako biste isključili roštilj (sl. G).
11. Uklonite ražnjeve  posebnim rukavicama otpornim na toplinu.

12. Nakon roštiljanja, uklonite posudu za skupljanje masnoće **13** pomoću ručke **14**.

● Isključivanje

i **INFORMACIJE:** Ako ste regulator vremena

8 postavili na manje od 15 minuta, zvučni signal se možda neće oglasiti kada regulator vremena istekne. Kako biste osigurali da se oglasi zvučni alarm, okrenite kotačić regulator vremena **6** na vrijeme preko 15 minuta a zatim ga vratite natrag na željeno vrijeme.

- Okrenite gumb regulatora vremena **6** na položaj **OFF** (isključeno).
- Kada se proizvod isključi, oglasit će se zvučni signal i infracrveni grijač **4** će se isključiti.

● Vrijeme pečenja

- Navedena vremena pečenja predstavljaju samo smjernice. Nije uzeto u obzir vrijeme zagrijavanja proizvoda.
- Vrijeme pečenja i temperatura ovise o vrsti namirnica (npr. meso ili riba, debljina, temperatura itd.). Smjernice se temelje na ohlađenoj, nesmrznutoj hrani.
- Ovaj proizvod nije prikladan za pečenje pohanih namirnica.

Namirnice za roštiljanje	Vrijeme roštiljanja
Svinjetina	oko 13–16 min
Govedina (odrezak)	oko 10–12 min
Perad (pileća prsa)	oko 15–20 min
Pljeskavice	oko 10–15 min
Riba	oko 8–18 min
Kozice	oko 12–14 min
Kobasice i mesni ražnjići	oko 12–18 min
Ražnjići od povrća	oko 10 min
Klip kukuruza	oko 15–20 min

● Recepti

● Ražnjići na žaru s junetinom i povrćem

 30 min

 x 4

Vrijeme pripreme: 15 min




Vrijeme pečenja: 15 min

Sastojci

450 g	Govedina (narezana na komade od 2 cm)
1 šalica	Gljive
1	Zelena paprika (očišćena od sjemenki i izrezana na komade od 2 cm)
1	Crveni luk (narezan na komade od 2 cm)
2 čajne žličice	Maslinovo ulje
1 prstohvat	Sol
1 prstohvat	Papar
3 jušne žlice	Maslac
1 čajna žličica	Češnjak (sjeckani)
1 jušna žlica	Peršin (nasjeckan)

Priprema

- Na ražnjiće **18** nanizati junetinu, gljive, papriku i crveni luk.
- Premažite meso i povrće maslinovim uljem i obilno začinite solju i paprom.
- Stavite ražnjiće **18** na štapiće za roštilj **15** s pločom za pričvršćivanje **16**.
- Umetnite štapiće za roštilj **15** u proizvod.
- Okrenite regulator temperature **8** **9** na položaj **MAX** i podesite regulator vremena **6** na 15 minuta. Prekidač za uključivanje/isključivanje **7** postavite u položaj **7** kako biste pokrenuli roštilj.
- Nakon 7,5 minuta, postavite prekidač za uključivanje/isključivanje **7** u položaj za zaustavljanje roštilja **7**.
- Izvadite štapić za roštilj **15** s posebnim rukavicama otpornima na toplinu. Okrenite ražnjiće **18** tako da se ravnomjerno ispeku s obje strane.

8. Umetnite štapiće za roštilj **15** u proizvod. Prekidač za uključivanje/isključivanje   **7** postavite u položaj  kako biste pokrenuli roštilj.
9. Otopite maslac u maloj tavi na srednje jakoj vatri. Dodajte češnjak i kuhajte 1 minutu.
10. Maknite tavu s vatre, umiješajte peršin i začinite solju i paprom.
11. Ražnjiće premažite maslacem od češnjaka i poslužite.

● Ražnjići sa škampima na žaru

 50 min






 x 4







Vrijeme pripreme: 5 min
 Vrijeme mariniranja: 30 min
 Vrijeme pečenja: 15 min

Sastojci

450 g Velike kozice (oguljene i bez žilica)
 40 ml Maslinovo ulje
 2 jušne žlice Sok od limuna
 ¾ čajne žličice Sol
 ¼ čajne žličice Papar
 1 čajna žličica Talijanski začini
 2 čajne žličice Češnjak (sjeckani)
 1 jušna žlica Peršin (nasjeckan)
 4 Kriške limuna za posluživanje

Priprema

1. Stavite maslinovo ulje, limunov sok, sol, papar, talijanske začine i češnjak u plastičnu vrećicu koja se može zatvoriti. Zatvorite i protresite da se sve pomiješa.
2. Stavite škampe u vrećicu i zatvorite. Pomiješajte ravnomjerno s marinadom. Marinirajte 30 minuta.
3. Nabodite škampe na ražnjiće **18**.
4. Stavite ražnjiće **18** na štapiće za roštilj **15** s pločom za pričvršćivanje **16**.
5. Umetnite štapiće za roštilj **15** u proizvod.
6. Okrenite regulator temperature  **9** na položaj **MAX** i podesite regulator vremena  **8** na 15 minuta. Prekidač za uključivanje/isključivanje   **7** postavite u položaj  kako biste pokrenuli roštilj.

7. Nakon 7,5 minuta, postavite prekidač za uključivanje/isključivanje   **7** u položaj za zaustavljanje roštilja .
8. Izvadite štapić za roštilj **15** s posebnim rukavicama otpornima na toplinu. Okrenite ražnjiće **18** tako da se ravnomjerno ispeku s obje strane.
9. Umetnite štapiće za roštilj **15** u proizvod. Prekidač za uključivanje/isključivanje   **7** postavite u položaj  kako biste pokrenuli roštilj.
10. Nakon što se zvučni signal oglasi, uklonite ražnjiće **18** iz proizvoda. Škampi su pečeni kada su obje strane ružičaste i neprozirne.
11. Pospite peršinom i poslužite s kriškama limuna.

● Roštilj ražnjići s piletinom

 95 min

 x 4

Vrijeme pripreme: 20 min
 Vrijeme mariniranja: 60 min
 Vrijeme pečenja: 15 min

Sastojci

450 g Pileća prsa bez kostiju i kože (narezana na komade od 2 cm)
 40 ml Maslinovo ulje
 ⅓ šalice Umak od soje
 ¼ šalice Med
 1 čajna žličica Češnjak (sjeckani)
 1 prstohvat Sol
 1 prstohvat Papar
 1 Crvena paprika (narezana na komade od 2 cm)
 1 Žuta paprika (narezana na komade od 2 cm)
 2 Male tikvice (narezane na komade od 2 cm)
 1 Crveni luk (narezan na komade od 1 cm)
 1 jušna žlica Peršin (nasjeckan)

Priprema

1. U velikoj zdjeli pomiješajte maslinovo ulje, soja umak, med, češnjak, sol i papar. Izmiješajte pjenjačom.
2. Dodajte piletinu, papriku, tikvice i crveni luk u zdjelu. Zavrte da se marinada rasporedi.
3. Pokrijte i stavite u hladnjak na 60 minuta.
4. Nabodite piletinu i povrće na ražnjice 18.
5. Stavite ražnjice 18 na štapiće za roštilj 15 s pločom za pričvršćivanje 16.
6. Umetnite štapiće za roštilj 15 u proizvod.
7. Okrenite regulator temperature 9 na položaj **MAX** i podesite regulator vremena 8 na 15 minuta. Prekidač za uključivanje/isključivanje 7 postavite u položaj 7 kako biste pokrenuli roštilj.
8. Nakon 7,5 minuta, postavite prekidač za uključivanje/isključivanje 7 u položaj 7 za zaustavljanje roštilja 7.
9. Izvadite štapić za roštilj 15 s posebnim rukavicama otpornima na toplinu. Okrenite ražnjice 18 tako da se ravnomjerno ispeku s obje strane.
10. Umetnite štapiće za roštilj 15 u proizvod. Prekidač za uključivanje/isključivanje 7 postavite u položaj 7 kako biste pokrenuli roštilj.
11. Nakon što se zvučni signal oglasi, uklonite ražnjice 18 iz proizvoda.
12. Pospite peršinom i poslužite.

● Ražnjici s ananasom na žaru

🕒 25 min

👤 x 6

Vrijeme pripreme: 10 min

Vrijeme pečenja: 15 min

Sastojci

- | | |
|-----------------|--|
| 1 | Ananas (oguljen, izvadidene koštice i narezan na kriške od 2 cm) |
| ¼ šalice | Maslac (rastopljen) |
| ¼ šalice | Svijetlo smeđi šećer |
| ¼ čajne žličice | Cimet |

Priprema

1. U maloj zdjeli izmiješajte smeđi šećer, maslac i cimet.
2. Premažite svaku krišku ananasa s obje strane smjesom smeđeg šećera.
3. Nabodite ananas na ražnjice 18.
4. Stavite ražnjice 18 na štapiće za roštilj 15 s pločom za pričvršćivanje 16.
5. Umetnite štapiće za roštilj 15 u proizvod.
6. Okrenite regulator temperature 9 na položaj **MAX** i podesite regulator vremena 8 na 15 minuta. Prekidač za uključivanje/isključivanje 7 postavite u položaj 7 kako biste pokrenuli roštilj.
7. Nakon 7,5 minuta, postavite prekidač za uključivanje/isključivanje 7 u položaj 7 za zaustavljanje roštilja 7.
8. Izvadite štapić za roštilj 15 s posebnim rukavicama otpornima na toplinu. Okrenite ražnjice 18 tako da se ravnomjerno ispeku s obje strane.
9. Umetnite štapiće za roštilj 15 u proizvod. Prekidač za uključivanje/isključivanje 7 postavite u položaj 7 kako biste pokrenuli roštilj.
10. Nakon što se zvučni signal oglasi, uklonite ražnjice 18 iz proizvoda.
11. Kriške ananasa su zlatno smeđe i spremne za posluživanje.

● Filet lososa na žaru

🕒 50 min

👤 x 3

Vrijeme pripreme: 5 min

Vrijeme mariniranja: 30 min






Vrijeme pečenja: 15 min

Sastojci

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 3 | File od lososa |
| 2 čajne žličice | Sol |
| 2 čajne žličice | Mješavina bilja (sjeckana) |
| 2 čajne žličice | Crni papar |

Priprema

1. Marinirajte filete lososa sa soli, mješavinom začinskog bilja i crnim paprom. Ostavite 30 minuta.

2. Stavite rešetku roštilja  na proizvod.
3. Stavite filete lososa na rešetku roštilja .
4. Okrenite regulator temperature  na položaj **MAX** i podesite regulator vremena  na 15 minuta.
5. Okrenite filete lososa nakon 7,5 minuta.
6. Nakon što se zvučni signal oglasi, provjerite jesu li fileti lososa dobro pečeni. Izvadite filete lososa s rešetke roštilja  i poslužite.

● Pečena piletina

 120 min

 x 4

Vrijeme pripreme: 15 min

Vrijeme mariniranja: 60 min

Vrijeme pečenja: 45 min

Sastojci

1300 g	Cijelo pile
20 ml	Maslinovo ulje
1 jušna žlica	Košer soli
2 jušne žlice ili	Svježe lišće majčine dušice (nasjeckano)
1 jušna žlica	Osušeni timijan
1 jušna žlica	Crni papar










● Otklanjanje poteškoća









 **PAŽNJA! Opasnost od oštećenja!** Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja proizvoda.

 **OPREZ! Opasnost od nezgode!** Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do ozljeda.

- Nemojte sami pokušavati popravljati proizvod. Popravke prepustite stručnjacima.
- U slučaju kvarova koji nisu ovdje navedeni, obratite se našoj korisničkoj službi (pogledajte „Servis“).

Priprema

1. Uklonite vrat i iznutrice s pileta, ako ih ima.
2. Natrljajte piletinu maslinovim uljem.
3. Pomiješajte sol, papar i majčinu dušicu u maloj posudi. Pospite njime piletinu.
4. Stavite ploču za pričvršćivanje  na štapić za roštilj .
5. Stavite piletinu.
6. Umetnite još jednu ploču za pričvršćivanje  na štapić za roštilj  kako biste piletinu učvrstili u srednjem položaju.
7. Umetnite štapić za roštilj  u proizvod.
8. Okrenite regulator temperature  na položaj **MAX** i podesite regulator vremena  na 45 minuta. Prekidač za uključivanje/isključivanje  postavite u položaj  kako biste pokrenuli roštilj.
9. Nakon što se zvučni signal oglasi, izvadite piletinu iz proizvoda. Piletina je sada zlatno smeđa i spremna je za posluživanje.

Smetnja	Uzrok	Rješenje
Proizvod ne funkcionira.	Utikač nije priključen.	Priključite utikač u odgovarajuću utičnicu.
	Proizvod je predugo radio. Aktivirana je zaštita od pregrijavanja.	Odspojite utikač i ostavite proizvod da se ohladi najmanje 30 minuta.
	Infracrveni grijači 4 su oštećeni.	Proizvod je oštećen. Obratite se službi za korisnike (pogledajte „Servis“).
	Regulator vremena  8 nije bio postavljen.	Najprije postavite željenu temperaturu pomoću regulatora temperature  9 . Zatim okrećite regulator vremena  8 u smjeru kazaljke na satu kako biste podesili željeno vrijeme pečenja.
Proizvod ne postiže zadanu temperaturu.	Infracrveni grijači 4 su oštećeni.	Proizvod je oštećen. Obratite se službi za korisnike (pogledajte „Servis“).
	Regulator temperature  9 je neispravan.	
Vrijeme nije moguće postaviti.	Regulator vremena  8 je neispravan.	Obratite se službi za korisnike (pogledajte „Servis“).
Namirnice padaju s roštilja.	Ploče za pričvršćivanje 16 nisu dovoljno međusobno gurnute.	Gurnite ploče za pričvršćivanje 16 još više jednu prema drugoj (sl. D).
Roštilj se teško okreće.	Roštilj je prepunjen.	Nemojte prepunjavati roštilj.
Roštilj se ne okreće.	Roštilj nije uključen.	Prekidač za uključivanje/isključivanje   7 postavite u položaj  (sl. G).
	Roštilj je blokiran.	Provjerite nosivu površinu roštilja i uklonite sve blokade.

● Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od kratkog spoja! Voda ili druge tekućine koje prodru u kućište mogu uzrokovati kratki spoj.

- Baznu jedinicu **1** proizvoda ne uranjajte pod vodu niti druge tekućine.
- Spriječite da voda ili druge tekućine prodru unutar kućišta.

- Prije čišćenja uvijek ostavite da se proizvod potpuno ohladi.

⚠ PAŽNJA! Opasnost od oštećenja! Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja proizvoda.

- Operite proizvod i pribor nakon svake uporabe jer u protivnom može doći do kvarova i/li istrošenosti.

- Za pranje nemojte koristiti nikakva agresivna sredstva za čišćenje, četke s metalnim ili najlonskim vlaknima ili oštre ili metalne predmete kao što su noževi, metalne spužve i slično. Takvi predmeti mogu oštetiti površine.
- Baznu jedinicu **1** proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa. To će nepopravljivo oštetiti proizvod.
- Operite sav odvojni pribor tekućinom za pranje posuđa i potpuno isperite vodom.
- Nakon čišćenja, proizvod i utikač treba u potpunosti osušiti.

1. Baznu jedinicu **1** i područje roštilja obrišite vlažnom krpom i blagim deterdžentom.

2. Sljedeći dijelovi se mogu prati u perilici posuđa ili tekućinom za pranje posuđa:

- Ručka rešetke roštilja **10**
- Rešetka roštilja **11**
- Sabirna rešetka **12**
- Posuda za skupljanje masnoće **13**
- Ručka posude za skupljanje masnoće **14**
- Štapići za roštilj **15**
- Ploča za pričvršćivanje s 2 ražnja **16**
- Ražanj **18**
- Očni vijak **19**
- Nož za kebab **20**

3. Zatim potpuno osušite sve dijelove i uklonite sve ostatke deterdženta.

● **Skladištenje**

⚠ PAŽNJA! Opasnost od oštećenja!

Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja proizvoda.

- Proizvod nemojte spremati u blizini izvora topline.
- Nemojte savijati ni praviti čvorove na priključnom kabelu.
- Sav pribor mora biti potpuno suh prije pohrane. Proizvod pohranjite samo kada je suh.

- Proizvod uvijek čuvajte na čistom i suhom mjestu, izvan izravnog sunčevog svjetla i van dohvata djece.
- Čuvajte proizvod u originalnoj ambalaži.

● **Zbrinjavanje**

Ambalaža:

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem:
1-7: plastika/20-22: papir i karton/80-98: miješani materijali.

Proizvod:



Proizvod uklj. pribor i materijali za pakiranje mogu se reciklirati i podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača.

Odložite ih odvojeno, slijedeći ilustrirani Info-tri (informacije o razvrstavanju), za bolji tretman otpada.

Triman-Logo važi samo za Francusku.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● **Jamstvo**

Jamstvo je proizveden u skladu sa strogim smjernicama kvalitete i pažljivo provjeren prije isporuke. U slučaju greške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našim jamstvom navedenim u nastavku.

Jamstvo za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Svako oštećenje ili nedostatak koji je već prisutan u trenutku kupnje mora se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u pogledu materijala ili izrade, mi ćemo ga, prema vlastitom nahođenju, besplatno popraviti ili zamijeniti. Odobrenim jamstvenim zahtjevom se ne produljuje jamstveni rok. Ovo se također odnosi na zamijenjene i popravljene dijelove.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepravilno korišten ili održavan.

Jamstvo obuhvaća greške u materijalu i proizvodnji. Ovo se jamstvo ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni normalnom trošenju i habanju te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidači ili dijelovi od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● **Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom**

Kako bismo osigurali brzu obradu vašeg zahtjeva, imajte na umu sljedeće:

Pripremite originalni račun i broj artikla (IAN 439956_2207) kao dokaz kupnje.

Broj artikla možete pronaći na natpisnoj pločici, gravuri na proizvodu, početnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili kao naljepnicu na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

● **Servis**



Servis Hrvatska
















Tel.: 0800806355

E-Mail: owim@lidl.hr



Lista pictogramelor/simbolurilor utilizate	Pagina 241
Introducere	Pagina 241
Utilizarea conform destinației	Pagina 242
Volumul livrării	Pagina 242
Lista pieselor	Pagina 242
Date tehnice	Pagina 242
Indicații generale de siguranță	Pagina 243
Punerea în funcțiune	Pagina 247
Despachetați și curățați temeinic produsul	Pagina 247
Amplasarea produsului	Pagina 247
Utilizare	Pagina 247
Prăjirea cu grătar	Pagina 248
Prăjirea cu rotisorul	Pagina 248
Prăjirea cu frigăruile	Pagina 249
Oprirea	Pagina 250
Timpii de preparare	Pagina 250
Rețete	Pagina 250
Frigărui cu carne de vită și legume	Pagina 250
Frigărui cu creveți	Pagina 251
Frigărui cu pui	Pagina 251
Frigărui cu ananas	Pagina 252
File de somon prăjit	Pagina 253
Pui prăjit	Pagina 253
Remediarea defecțiunilor	Pagina 253
Curățarea	Pagina 254
Depozitarea	Pagina 255
Înlăturare	Pagina 255
Garanție	Pagina 256
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 256
Service	Pagina 256

Lista pictogramelor/simbolurilor utilizate

	PERICOLI! - Indică un pericol cu grad ridicat de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare moartea sau o rănire gravă (de ex. pericol de sufocare)		INFORMAȚII: Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Info” oferă mai multe informații utile.
	AVERTISMENT! - Indică un pericol cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare moartea sau o rănire gravă (de ex. pericol de electrocutare)		PRECAUȚIE! Suprafață fierbinte!
	PRECAUȚIE! - Indică un pericol cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire ușoară până la medie (de ex. pericol de opărire)		Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați-le pentru consultare ulterioară.
	ATENȚIE! - Avertizează cu privire la posibilele daune materiale (de ex., pericol de scurtcircuitare)		Utilizați produsul doar în spații interioare.
	Potrivit pentru alimente Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului.		Simbol pentru împământare de protecție
	Piesele 10 , 11 , 12 , 13 , 14 , 15 , 16 , 18 , 19 și 20 pot fi spălate în mașina de spălat vase.		Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.
 	Indicații de siguranță Instrucțiuni de manevrare		Scanați pentru a primi instrucțiunile online.

GRĂȚAR MULTIFUNCȚIONAL

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră grătar multifuncțional, denumit în continuare numai „produs”.

Ați ales un produs de înaltă calitate. Instrucțiunile de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Ele conțin informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu produsul și cu toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță. În acest scop, citiți cu atenție următoarele instrucțiuni referitoare la utilizare și instrucțiunile de siguranță.

Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur. Predați neapărat toate documentele în cazul în care transferați produsul unei terțe persoane.

● Utilizarea conform destinației

Acest produs este destinat exclusiv pentru prăjirea de alimente. Produsul este destinat exclusiv utilizării private și nu este adecvat pentru utilizarea industrială.

Utilizați produsul doar așa cum este descris în aceste instrucțiuni de utilizare. Orice altă utilizare este considerată ca nefiind conformă scopului și poate duce la deteriorări ale obiectelor sau chiar la vătămări ale persoanelor. Acest produs nu este o jucărie.

Producătorul sau comerciantul nu preia nicio responsabilitate pentru deteriorările care iau naștere din utilizarea greșită sau neconformă scopului.

● Volumul livrării

- 1 Unitate de bază
- 1 Grătar
- 1 Grătar de colectare
- 1 Tavă de colectare a grăsimii
- 1 Mâner pentru tava de colectare a grăsimii
- 1 Tijă a rotisorului
- 2 Discuri de fixare
- 6 Frigăruți

● Date tehnice

Model:	SMEG 1600 A1
Tensiune de intrare:	230 V~, 50 Hz
Consum de putere:	1600 W
Greutate:	cca. 3,8 kg
Dimensiuni (l × L × Î):	cca. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grătar (l × L × Î):	cca. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Tavă de colectare a grăsimii (l × L × Î):	cca. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Grătar de colectare (l × L × Î):	cca. 297 mm × 157 mm × 8 mm

- 2 Șuruburi inelare
- 1 Cuțit pentru kebab
- 1 Instrucțiuni scurte

● Lista pieselor

Înainte de citire desfaceți pagina cu figuri și familiarizați-vă cu toate funcțiile produsului.

(Fig. A)

- 1 Unitate de bază
- 2 Unitate motor
- 3 Orificiu de ghidaj (pentru tija rotisorului)
- 4 Elemente de încălzire cu infraroșu
- 5 Fantă de ventilație
- 6 Șină pentru tava de colectare a grăsimii
- 7 Întrerupător Pornit/Oprit () () (pentru rotisor)
- 8 Regulator de timp ()
- 9 Regulator de temperatură ()
- 10 Mâner al grătarului
- 11 Grătar
- 12 Grătar de colectare
- 13 Tavă de colectare a grăsimii
- 14 Mâner pentru tava de colectare a grăsimii
- 15 Tijă a rotisorului
- 16 Disc de fixare cu 2 frigăruți (2 buc.)
- 17 Crestătură
- 18 Frigăruie (6 buc.)
- 19 Șuruburi inelare (2 buc.)
- 20 Cuțit pentru kebab

(Fig. F)

- 21 Suport pentru frigăruți

Cuțit pentru kebab (L):	cca. 205 mm (lama) cca. 325 mm (lungime totală)
Lungimea cablului de alimentare:	cca. 120 cm
Temperatură de încălzire:	90 °C până la 240 °C
Clasă de protecție:	I
Cronometru (min./max.):	0 min până la 90 min
rotații/minut (rotisor):	3 min ⁻¹
Sunet de semnalizare temporizator:	da
Tavă de colectare a grăsimii detașabilă:	da
Protecție la supraîncălzire:	da



Indicații generale de siguranță

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A PRODUSULUI, FAMILIARIZAȚI-VĂ CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ȘI DE SIGURANȚĂ! DACĂ DAȚI PRODUSUL ALTEI PERSOANE, ATAȘAȚI TOATE DOCUMENTELE!

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestor instrucțiuni de utilizare, pretenția de garanție dispare! Nu se preia nicio responsabilitate pentru urmări! În cazul deteriorărilor materiale sau a lezării persoanelor datorate unei utilizări necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

- Produsul poate fi folosit de copiii începând cu 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse și/sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
- Copiii nu au voie să se joace cu produsul și cu accesoriile.
- Copiii nu au voie să se joace cu cuțitul pentru kebab.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcută de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.

- Nu lăsați copiii să se joace cu folia de ambalare. Când se joacă, copiii se pot încurca în folie și se pot sufoca.
 - Nu lăsați produsul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
 - Nu lăsați produsul la îndemâna animalelor de casă.
 - Nu lăsați produsul nesupravegheat în timpul funcționării și nu efectuați alte activități.
 - Semnalați riscurile și celorlalți utilizatori!
- ⚠️ AVERTISMENT! Risc de rănire!** Instalarea electrică defectuoasă, tensiunea de rețea excesivă sau operarea incorectă pot provoca electrocutare.
- Conectați produsul doar în spații interioare numai la o priză de 230 V~ instalată corect.
 - Conectați produsul la o priză ușor accesibilă pentru a-l putea deconecta rapid de la rețea în caz de urgență.
- Nu utilizați produsul dacă prezintă deteriorări vizibile sau dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt defecte.
 - Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare al acestui produs, el trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o altă persoană calificată tehnic, pentru a evita pericolele.
 - Nu deschideți carcasa, ci lăsați reparația pe seama profesioniștilor. Adresați-vă serviciului nostru pentru clienți (vezi „Service”). Răspunderea și pretențiile de garanție sunt excluse pentru reparații, conversii, conectare necorespunzătoare sau operare incorectă efectuate independent.
 - Numai piesele care corespund datelor originale ale dispozitivului pot fi utilizate pentru reparații. Acest produs conține componente electrice și mecanice care sunt esențiale pentru protecția împotriva surselor de pericol.
 - Nu se pot efectua modificări la produs!

- Produsul nu este potrivit pentru funcționarea cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem de telecomandă separat.
 - Nu scufundați unitatea de bază a produsului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
 - Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile umede.
 - Când scoateți ștecherul din priză, trageți de acesta și nu de cablul de alimentare.
 - Nu folosiți cablul de alimentare drept mâner de transport.
 - Țineți produsul, ștecherul și cablul de alimentare la distanță de foc deschis și de suprafețele fierbinți.
 - Pozați cablul de alimentare în așa fel încât să nu devină un pericol de împiedicare.
 - Nu îndoțiți cablul de alimentare și nu îl așezați peste muchii ascuțite.
 - Nu efectuați alte activități asupra produsului (cum ar fi curățarea) în timpul funcționării.
 - Nu utilizați produsul în încăperi umede.
 - Depozitați produsul astfel încât să nu poată cădea într-o cadă sau într-o chiuvetă.
 - Nu întindeți mâna după produs, dacă a căzut în apă. Într-un asemenea caz, scoateți imediat ștecherul din priză.
 - Asigurați-vă că copiii nu introduc obiecte în produs.
 - Deconectați întotdeauna produsul de la sursa de alimentare dacă iese fum din produs.
 - Deconectați întotdeauna produsul de la sursa de alimentare când îl lăsați nesupravegheat, când apare o defecțiune și înainte de curățare.
 - Nu așezați obiecte pe produs.
- ⚠️ AVERTISMENT! Risc de arsuri și vătămări corporale!** Produsul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării. Nu atingeți produsul în timpul funcționării!
- Produsul se înfierbântă foarte tare pe toate suprafețele. Atingerile duc la arsuri grave.

- Țineți copiii departe de produs.
 - Produsul nu trebuie deplasat în timpul funcționării.
 - Păstrați o distanță minimă față de produs de 50 cm pe fiecare parte.
- ⚠️ AVERTISMENT!** Cărbunii sau alți combustibili inflamabili nu trebuie folosiți cu acest produs.
- Nu îi așezați pe suprafețe sensibile la căldură sau inflamabile. Ele se pot deforma.
- ⚠️ AVERTISMENT! Risc de orbire!** Utilizarea necorespunzătoare a produsului poate provoca leziuni oculare sau orbire totală.
- Nu priviți direct sau cu instrumente optice în elementul de încălzire cu infraroșu!
 - Elementul de încălzire cu infraroșu nu poate fi înlocuit!
- ⚠️ PRECAUȚIE! Risc de deteriorare! Risc de incendiu!** Lucrul necorespunzător cu produsul poate duce la deteriorări ale produsului.
- Amplasați produsul pe o suprafață de lucru ușor accesibilă, plată, uscată, rezistentă la căldură și suficient de stabilă. Nu așezați produsul pe marginea sau pe muchia suprafeței de lucru.
 - Nu amplasați produsul în apropierea materialelor inflamabile.
 - Protejați produsul de razele solare directe.
 - Nu așezați produsul pe sau lângă suprafețe fierbinți (cum ar fi plite, încălzire etc.).
 - Nu aduceți cablul de alimentare în contact cu piesele fierbinți.
 - Opriiți utilizarea produsului dacă componentele din plastic ale produsului prezintă fisuri sau crăpături sau s-au deformat.
 - Nu scufundați produsul în apă pentru curățare și nu utilizați un aparat de curățat cu abur pentru curățare. Produsul se poate deteriora astfel.
 - Utilizați produsul numai cu tava de colectare a grăsimii.

● Punerea în funcțiune

● Despachetați și curățați temeinic produsul

⚠ ATENȚIE! Risc de deteriorare! Dacă deschideți ambalajul neatent cu un cuțit ascuțit sau alte obiecte ascuțite, produsul poate fi deteriorat. Procedați cu mare atenție la deschidere.

1. Scoateți produsul din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de ambalare și folia de protecție.
2. Verificați dacă toate componentele sunt prezente și dacă volumul livrării descris este complet (vezi „Volumul livrării”).
3. Verificați dacă produsul și toate componentele sunt în stare bună. Dacă constatați o deteriorare sau un defect, nu utilizați produsul, ci procedați așa cum este descris în capitolul „Garanție”.
4. Curățați toate piesele produsului înainte de prima utilizare, (vezi „Curățarea”).
5. Pentru a arde reziduurile de producție, preîncălziți produsul timp de 10 minute la trecuta maximă. Aveți grijă ca spațiul să fie bine aerisit.

● Amplasarea produsului

⚠ PRECAUȚIE! Risc de rănire!

- Lucrul necorespunzător cu produsul poate duce la vătămări grave.
- Cuțitul, frigărurile și alte părți metalice ale rotisorului sunt foarte ascuțite.

⚠ AVERTISMENT! Risc de incendiu!
Acest produs trebuie amplasat pe o bază rezistentă la căldură și stabilă.

📌 INFORMAȚII:

- Amplasați produsul astfel încât să existe suficient spațiu pentru îndepărtarea ușoară a tăvii de colectare a grăsimii **13**.

□ Așezați întotdeauna produsul orizontal.

1. Amplasați unitatea de bază **1** astfel încât să existe suficient spațiu. Nu așezați produsul direct în fața unui perete sau a altor obiecte.
2. Așezați grătarul de colectare **12** în tava de colectare a grăsimii **13**. Aliniați cele 2 cârlige ale grătarului de colectare la cele 2 creștături ale tăvii de colectare a grăsimii.
3. Țineți tava de colectare a grăsimii **13** de mâner **14** (fig. B). Glisați tava de colectare a grăsimii în șină **6** din partea dreaptă jos a unității de bază **1**.



● Utilizare

⚠ PRECAUȚIE! Risc de arsuri și vătămări corporale!


- Produsul și accesoriile acestuia înfierbântă foarte tare pe toate suprafețele. Atingerea poate duce la arsuri grave.
- Curățați produsul și accesoriile după fiecare utilizare. Grăsimea și reziduurile alimentare rămase se pot aprinde și pot provoca un incendiu.
- Nu așezați cuțite, furculițe, linguri sau altele asemănătoare pe grătar **11**. Acestea s-ar putea încălzi și provoca arsuri.
- Controlați produsul să nu prezinte deteriorări înainte de fiecare punere în funcțiune.
- Nu atingeți componentele fierbinți ale produsului cu degetele goale în timpul funcționării.
- Manipulați produsul și accesoriile acestuia în timpul funcționării numai cu mănuși speciale rezistente la căldură. Semnalați riscurile și celorlalți utilizatori!
- Produsul poate fi încă fierbinte chiar și după oprire!
- Stați la distanță de aburul care iese.




- Nu apucați tava de colectare a grăsimii **13** cu mâinile goale după finalizarea procesului de frigere. Utilizați întotdeauna mănuși speciale rezistente la căldură pentru a scoate tava de colectare a grăsimii. Atenție la vărsarea grăsimii! Risc de arsuri!
- Nu acoperiți fantele de ventilație **5**. Altfel, produsul s-ar putea supraîncălzi și distruge.
- Nu umpleți excesiv grătarul **11** sau rotisorul.
- Scoateți ștecherul din priză după fiecare utilizare.

i INFORMAȚII:

- Întrerupătorul Pornit/Oprit   **7** controlează numai rotisorul. Produsul nu pornește procesul de încălzire până când nu au fost setate temperatura și durata dorite.
- Asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul produsului pentru a scoate cu ușurință tava de colectare a grăsimii **13**.
- **Nu umpleți excesiv tava de colectare a grăsimii **13**!** Tava de colectare a grăsimii are o capacitate maximă de cca. 300 ml. Verificați regulat nivelul tăvii de colectare a grăsimii în timpul funcționării. Dacă se atinge maximul, dar procesul de frigere nu este finalizat, opriți funcționarea și scoateți grătarul **11**, rotisorul sau frigărurile **18** împreună cu alimentele. Acum puteți goli cu atenție tava de colectare a grăsimii. Apoi împingeți-o înapoi în produs. Utilizați întotdeauna mânerul **14** atunci când scoateți sau introduceți tava de colectare a grăsimii. Așezați grătarul, rotisorul sau frigărurile cu alimente pe produs. Procesul de frigere poate fi acum continuat.

● Prăjirea cu grătar

1. Așezați grătarul **11** pe produs (fig. C).
2. Introduceți ștecherul într-o priză potrivită.
3. Reglați temperatura dorită cu ajutorul regulatorului de temperatură  **9** în sens orar (fig. H).

4. Pentru a porni produsul, setați ora dorită în sens orar utilizând regulatorul de timp  **8** (fig. I). Produsul începe să ticăie. Temporizatorul intern este acum pornit și produsul începe procesul de încălzire.
5. Acum, așezați alimentele pe grătar **11** (fig. J).
6. Întoarceți alimentele în mod regulat.
7. Când temporizatorul expiră, elementele de încălzire cu infraroșu **4** se opresc automat. De asemenea, puteți încheia anticipat procesul de frigere prin setarea regulatorului de timp  **8** în poziția **OFF** (oprit). Dacă doriți să extindeți timpul de frigere, rotiți din nou regulatorul de timp  în sens orar la durata dorită.
8. După finalizarea procesului de frigere, scoateți tava de colectare a grăsimii **13** cu mânerul **14**.

● Prăjirea cu rotisorul

- Cuțitul de kebab **20** este foarte ascuțit!
- i** **INFORMAȚII:** Ambele discuri de fixare **16** sunt identice. Prin urmare, nu contează în ce ordine le utilizați.
1. Împingeți unul dintre discurile de fixare **16** până la capătul tijei rotisorului **15**. Frigărurile distanțate ale discului de fixare trebuie să fie îndreptate spre centrul tijei rotisorului (fig. D).
 2. Fixați discuri de fixare **16** cu ajutorul șurubului inelar **19** (fig. D).
 3. Împingeți alimentele pe tija rotisorului **15**.
 4. Împingeți al doilea disc de fixare **16** până la capătul alimentelor pe tija rotisorului **15**. Frigărurile distanțate ale discului de fixare trebuie să fie îndreptate spre alimente. Fixați alimentele pe ambele părți cu ajutorul frigărurilor distanțate ale discului de fixare.
- i** **INFORMAȚII:** Pentru a asigura o distribuție uniformă a căldurii, aliniați alimentele în centru pe tija rotisorului **15**.

5. Fixați discurile de fixare **16** cu ajutorul șurubului inelar **19**.
6. Introduceți tija rotisorului **15** în orificiul de ghidare **3** (fig. E).
7. Introduceți ștecherul într-o priză potrivită.
8. Reglați temperatura dorită cu ajutorul regulatorului de temperatură **9** în sens orar (fig. H).
9. Pentru a porni produsul, setați ora dorită în sens orar utilizând regulatorul de timp **8** (fig. I). Produsul începe să ticăie. Temporizatorul intern este acum pornit și produsul începe procesul de încălzire.
10. Pentru a porni rotisorul, comutați întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe **7** (fig. G).

INFORMAȚII:

- Cu ajutorul tijei rotisorului **15**, puteți prăji și o frigăruie de kebab (fig. K). Puteți tăia carnea prăjită direct de pe frigăruie cu cuțitul de kebab **20**. Carnea tăiată cade pe grătarul de colectare **12** și poate fi apoi luată fără probleme.
 - Nu supraîncărcați grătarul de colectare **12**, pentru a putea scoate fără probleme tava de colectare a grăsimii **13**.
11. Când temporizatorul expiră, elementele de încălzire cu infraroșu **4** se opresc automat. Dacă doriți să prelungiți timpul de frigere, rotiți din nou regulatorul de timp **8** în sens orar la durata dorită.
 12. Când alimentele sunt gata, puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe **7**, pentru a opri rotisorul (fig. G).
 13. După finalizarea procesului de frigere, scoateți tava de colectare a grăsimii **13** cu mânerul **14**.

Prăjirea cu frigăruile

(Fig. L)

⚠ PRECAUȚIE! Risc de rănire! Pentru a evita rănirea de la piesele metalice ascuțite, nu montați capetele ascuțite ale frigăruii **18** pe partea laterală a mânerului.

i INFORMAȚII: Ambele discuri de fixare **16** sunt identice. Prin urmare, nu contează în ce ordine le utilizați.

1. Împingeți unul dintre discurile de fixare **16** până la capătul tijei rotisorului **15**. Frigăruile distanțate ale discului de fixare trebuie să fie îndreptate spre centrul tijei rotisorului. Fixați apoi discul de fixare cu ajutorul șurubului inelar **19** (fig. D).
2. Împingeți al doilea disc de fixare **16** un pic pe tija rotisorului **15**. Asigurați-vă că alegeți spațiul adecvat pentru frigăruie. Fixați apoi discul de fixare cu ajutorul șurubului inelar **19**.
3. Puneți alimentele pe frigăruie **18**.
4. Introduceți capetele ascuțite ale frigăruii **18** în suporturile prevăzute pentru frigărui **21** ale discului de fixare **16** (fig. F). Dacă este necesar, slăbiți încă o dată șurubul inelar **19** al unui disc de fixare și realiniați-l.
5. Apoi puteți fixa celălalt capăt al frigăruii **18** cu creștăturile **17** de pe discul de fixare **16** (fig. F).
6. Reglați temperatura dorită cu ajutorul regulatorului de temperatură **9** în sens orar (fig. H).
7. Pentru a porni produsul, setați ora dorită în sens orar utilizând regulatorul de timp **8** (fig. I). Produsul începe să ticăie. Temporizatorul intern este acum pornit și produsul începe procesul de încălzire.
8. Pentru a porni rotisorul, comutați întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe **7** (fig. G).

INFORMAȚII: În timpul frigerii, numai tija rotisorului [15] se rotește. Frigăruile [18] nu se rotesc individual, ci urmează mișcarea tijei rotisorului.

9. Când temporizatorul expiră, elementele de încălzire cu infraroșu [4] se opresc automat. Dacă doriți să prelungiți timpul de frigere, rotiți din nou regulatorul de timp [8] în sens orar la durata dorită.

10. Când alimentele sunt gata, puneți întrerupătorul Pornit/Oprit [7] pe [7], pentru a opri rotisorul (fig. G).

11. Scoateți frigăruile [18] cu mănuși speciale rezistente la căldură.

12. După finalizarea procesului de frigere, scoateți tava de colectare a grăsimii [13] cu mânerul [14].

● Oprirea

INFORMAȚII: Este posibil ca semnalul sonor de la expirarea temporizatorului să nu sune dacă ați setat regulatorul de timp [8] la un timp mai mic de 15 minute. Pentru a vă asigura că semnalul acustic sună, rotiți regulatorul de timp [8] la o durată mai mare de 15 minute și apoi înapoi la timpul dorit.

- Rotiți regulatorul de timp [8] în poziția **OFF** (oprit).
- Când produsul este oprit, se aude un semnal acustic și elementele de încălzire cu infraroșu [4] se opresc.

● Timpii de preparare

- Timpii de preparare indicați sunt doar valori orientative. Timpul de încălzire al produsului nu este luat în considerare.
- Timpul și temperatura de preparare depind de alimente (cum ar fi carnea sau peștele, grosimea respectivă, temperatura, etc.). Valorile orientative se bazează pe alimente refrigerate, nu congelate.

- Acest produs nu este potrivit pentru prepararea alimentelor cu pâine.

Aliment	Durata pentru prăjire
Porc	cca. 13-16 min
Vită (Steak)	cca. 10-12 min
Pasăre (piept de pui)	cca. 15-20 min
Chiftele de burger	cca. 10-15 min
Pește	cca. 8-18 min
Crevete	cca. 12-14 min
Cărnăciori și frigăruți cu carne	cca. 12-18 min
Frigăruți cu legume	cca. 10 min
Știuleți de porumb	cca. 15-20 min

● Rețete

● Frigăruți cu carne de vită și legume

 30 min

 x 4

Durată de preparare: 15 min

Durată de gătit: 15 min

Ingrediente

- 450 g Carne de vită (tăiată în bucăți de 2 cm)
- 1 ceașcă Ciuperci
- 1 Ardei iute verde (fără semințe și tăiat în bucăți de 2 cm)
- 1 Ceapă roșie (tăiată în bucăți de 2 cm)
- 2 lingurițe Ulei de măsline
- 1 pic de Sare
- 1 pic de Piper
- 3 linguri Unt
- 1 linguriță Usturoi (tocat)
- 1 lingură Pătrunjel (tocat)

Prepararea

1. Puneți carnea de vită, ciupercile, ardeii iuți și ceapa roșie pe frigărui **18**.
2. Ungeți carnea și legumele cu ulei de măsline și condimentați-le din plin cu sare și piper.
3. Introduceți frigăruiile **18** pe tija rotisorului **15** cu discul de fixare **16**.
4. Introduceți tija rotisorului **15** în produs.
5. Rotiți regulatorul de temperatură **9** pe poziția **MAX** și puneți regulatorul de timp **8** pe 15 minute. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.
6. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** după 7,5 minute pe poziția **7**, pentru a opri rotisorul.
7. Scoateți tija rotisorului **15** cu mănuși speciale rezistente la căldură. Întoarceți frigăruiile **18**, astfel încât să gătească uniform pe ambele părți.
8. Introduceți tija rotisorului **15** în produs. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.
9. Topiți untul într-o tigaie mica la foc mediu. Adăugați usturoiul și fierbeți 1 minut.
10. Luați tigaia de pe foc, amestecați pătrunjelul și condimentați cu sare și piper.
11. Ungeți frigăruiile cu untul de usturoi și apoi serviți-le.

● Frigărui cu creveți

 50 min

 x 4

Durată de preparare: 5 min

Durată de marinare: 30 min

Durată de gătire: 15 min

Ingrediente

450 g Creveți mari (decorticați și eviscerați)

40 ml Ulei de măsline

2 linguri Zeamă de lămâie

¾ linguriță Sare

¼ linguriță Piper

1 linguriță Condimente italiene

2 lingurițe Usturoi (tocat)

1 lingură Pătrunjel (tocat)

4 Felii de lămâie pentru servire

Prepararea

1. Puneți uleiul de măsline, sucul de lămâie, sarea, piperul, condimentele italiene și usturoiul într-o pungă de plastic resigilabilă. Închideți și scuturați pentru ca totul să se amestece.
2. Puneți creveții în pungă și închideți-i. Se amestecă uniform cu marinata prin rotire. Lăsați la marinat 30 de minute.
3. Puneți creveții pe frigărui **18**.
4. Introduceți frigăruiile **18** pe tija rotisorului **15** cu discul de fixare **16**.
5. Introduceți tija rotisorului **15** în produs.
6. Rotiți regulatorul de temperatură **9** pe poziția **MAX** și puneți regulatorul de timp **8** pe 15 minute. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.
7. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** după 7,5 minute pe poziția **7**, pentru a opri rotisorul.
8. Scoateți tija rotisorului **15** cu mănuși speciale rezistente la căldură. Întoarceți frigăruiile **18**, astfel încât să gătească uniform pe ambele părți.
9. Introduceți tija rotisorului **15** în produs. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.
10. După expirarea cronometrului, scoateți frigăruiile **18** din produs. Creveții sunt gata pentru a fi gătiți imediat ce ambele părți sunt roz și opace.
11. Se presară cu pătrunjel și se servește cu felii de lămâie.

● Frigărui cu pui

 95 min

 x 4

Durată de preparare: 20 min

Durată de marinare: 60 min

Durată de gătire: 15 min

Ingrediente

- 450 g Piept de pui dezosat și fără piele (tăiat în bucăți de 2 cm)
- 40 ml Ulei de măsline
- 1/3 ceașcă Sos de soia
- 1/4 ceașcă Miere
- 1 linguriță Usturoi (tocat)
- 1 pic de Sare
- 1 pic de Piper
- 1 Ardei iute roșu (tăiat în bucăți de 2 cm)
- 1 Ardei iute galben (tăiat în bucăți de 2 cm)
- 2 Zucchini mici (tăiați în bucăți de 2 cm)
- 1 Ceapă roșie (tăiată în bucăți de 1 cm)
- 1 lingură Pătrunjel (tocat)

Prepararea

- Într-un castron mare puneți uleiul de măsline, sosul de soia, mierea, usturoiul, sarea și piperul. Amestecați cu telul.
- Adăugați carnea de pui, ardeii iuți, zucchini și ceapa roșie în castron. Învârțiți, pentru a distribui marinata.
- Acoperiți și lăsați-l la frigider 60 de minute.
- Introduceți puil și legumele pe frigărui **18**.
- Introduceți frigăruiile **18** pe tija rotisorului **15** cu discul de fixare **16**.
- Introduceți tija rotisorului **15** în produs.
- Rotiți regulatorul de temperatură **9** pe poziția **MAX** și puneți regulatorul de timp **8** pe 15 minute. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.
- Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** după 7,5 minute pe poziția **9**, pentru a opri rotisorul.
- Scoateți tija rotisorului **15** cu mânuși speciale rezistente la căldură. Întoarceți frigăruiile **18**, astfel încât să gătească uniform pe ambele părți.
- Introduceți tija rotisorului **15** în produs. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.

- După expirarea cronometrului, scoateți frigăruiile **18** din produs.
- Presărați pătrunjel și serviți.

● Frigărui cu ananas

 25 min

 x 6

Durată de preparare: 10 min

Durată de gătire: 15 min

Ingrediente

- 1 Ananas (curățat, fără sămburi și tăiat în felii groase de 2 cm)
- 1/4 ceașcă Unt (topit)
- 1/4 ceașcă Zahăr brun
- 1/4 linguriță Scorțișoară

Prepararea

- Într-un castron amestecați zaharul brun, untul și scorțișoara.
- Ungeți fiecare felie de ananas pe ambele părți cu amestecul de zahăr brun.
- Introduceți ananasul pe frigărui **18**.
- Introduceți frigăruiile **18** pe tija rotisorului **15** cu discul de fixare **16**.
- Introduceți tija rotisorului **15** în produs.
- Rotiți regulatorul de temperatură **9** pe poziția **MAX** și puneți regulatorul de timp **8** pe 15 minute. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.
- Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** după 7,5 minute pe poziția **9**, pentru a opri rotisorul.
- Scoateți tija rotisorului **15** cu mânuși speciale rezistente la căldură. Întoarceți frigăruiile **18**, astfel încât să gătească uniform pe ambele părți.
- Introduceți tija rotisorului **15** în produs. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit **7** pe poziția **7**, pentru a porni rotisorul.
- După expirarea cronometrului, scoateți frigăruiile **18** din produs.
- Feliile de ananas sunt maro-aurii și gata de servit.

● File de somon prăjit

 50 min

 x 3

Durată de preparare: 5 min







Durată de marinare: 30 min

Durată de gătit: 15 min

Ingrediente

- 3 File de somon
- 2 lingurițe Sare
- 2 lingurițe Ierburi amestecate (tocate)
- 2 lingurițe Piper negru

Prepararea

1. Marinați fileurile de somon cu sare, ierburi amestecate și piper negru. Lăsați-l să se liniștească 30 de minute.
2. Așezați grătarul  pe produs.
3. Puneți fileul de somon pe grătar .
4. Rotiți regulatorul de temperatură   pe poziția **MAX** și puneți regulatorul de timp  pe 15 minute.
5. Întoarceți fileul de somon după 7,5 minute.
6. După ce cronometrul a expirat, verificați dacă fileurile de somon sunt gătite bine. Scoateți fileurile de somon de pe grătar  și serviți-le.

● Pui prăjit

 120 min


 x 4

Durată de
preparare: 15 min

Durată de marinare: 60 min

Durată de gătit: 45 min

● Remedierea defecțiunilor

 **ATENȚIE! Risc de deteriorare!** Lucrul necorespunzător cu produsul poate duce la deteriorări ale produsului.











 **PRECAUȚIE! Risc de rănire!** Lucrul necorespunzător cu produsul poate duce la vătămări.



















- Nu faceți reparații independente la produs. Lăsați reparația pe seama specialiștilor.
- În cazul deficiențelor neenumerată aici, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți (vezi „Service”).

Ingrediente

- 1300 g Pui întreg
- 20 ml Ulei de măsline
- 1 lingură Sare fără iod
- 2 linguri Frunze proaspete de cimbru sau (tocate)
- 1 lingură Cimbru uscat
- 1 lingură Piper negru


Prepararea

1. Scoateți gâtul și organele din pui, dacă sunt incluse.
2. Frecați puilul peste tot cu ulei de măsline.
3. Amestecați sarea, piperul și cimbrul într-un castron. Presărați-le peste pui.
4. Introduceți discul de fixare  pe tija rotorului .
5. Introduceți puilul.
6. Introduceți un alt disc de fixare  în tija rotorului  pentru a fixa puilul în poziția de mijloc.
7. Introduceți tija rotorului  în produs.
8. Rotiți regulatorul de temperatură   pe poziția **MAX** și puneți regulatorul de timp  pe 45 minute. Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit  pe poziția , pentru a porni rotorul.
9. După expirarea cronometrului, scoateți puilul din produs. Puilul este acum maro-auriu și poate fi servit.

Defecțiune	Cauză	Remediere
Produsul nu funcționează.	Ștecherul nu este introdus în priză.	Introduceți ștecherul într-o priză potrivită.
	Produsul a fost în funcțiune prea mult timp. A fost activată protecția la supraîncălzire.	Scoateți ștecherul din priză și lăsați produsul să se răcească cel puțin 30 de minute.
	Elementele de încălzire cu infraroșu  sunt deteriorate.	Produsul este deteriorat. Adresați-vă serviciului pentru clienți (vezi „Service”).
	Regulatorul de timp   nu a fost acționat.	Mai întâi setați temperatura dorită prin regulatorul de temperatură   . Apoi rotiți regulatorul de timp   în sens orar, pentru a seta durata de prăjire dorită.
Produsul nu atinge temperatura setată.	Elementele de încălzire cu infraroșu  sunt deteriorate.	Produsul este deteriorat. Adresați-vă serviciului pentru clienți (vezi „Service”).
	Regulatorul de temperatură   este defect.	
Timpul nu poate fi setat.	Regulatorul de timp   este defect.	Adresați-vă serviciului pentru clienți (vezi „Service”).
Alimentul cade de pe rotisor.	Discurile de fixare  nu sunt suficient de alăturate.	Împingeți discurile de fixare  mai mult împreună (fig. D).
Rotisorul se rotește greu.	Rotisorul este încărcat prea mult.	Nu supraîncărcați rotisorul.
Rotisorul nu se rotește.	Rotisorul nu este pornit.	Puneți întrerupătorul Pornit/Oprit    pe  (fig. G).
	Rotisorul este blocat.	Verificați suprafața de amplasare a rotisorului și îndepărtați eventualele blocaje.

● **Curățarea**

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de scurtcircuit! Apa sau alte lichide care intră în carcasă pot cauza un scurtcircuit.

- Nu scufundați unitatea de bază  a produsului în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați să ajungă apă sau alte lichide în carcasă.

- Lăsați produsul să se răcească complet înainte de fiecare curățare.

⚠️ ATENȚIE! Risc de deteriorare! Lucrul necorespunzător cu produsul poate duce la deteriorări ale produsului.

- Curățați produsul și accesoriile după fiecare utilizare, în caz contrar se poate ajunge la defecțiuni de funcționare și/sau uzură.

- Nu utilizați detergenți agresivi, perii cu perii din metal sau nailon, precum și articole de curățare ascuțite sau metalice, cum ar fi cuțite, bureți metalici și altele de acest fel. Aceste obiecte pot deteriora suprafețele.
- Nu puneți niciodată unitatea de bază **1** a produsului în mașina de spălat vase. Prin aceasta produsul este deteriorat iremediabil.
- Curățați toate accesoriile detașabile cu detergent de uz casnic și clătiți-le complet cu apă.
- După curățare, produsul și ștecherul trebuie să fie uscate complet.

1. Curățați unitatea de bază **1** și zona de grătar cu o cârpă umedă și detergent delicat.
2. Următoarele componente pot fi curățate în mașina de spălat vase sau cu detergent:
 - Mânerul grătarului **10**
 - Grătarul **11**
 - Grătarul de colectare **12**
 - Tava de colectare a grăsimii **13**
 - Mânerul pentru tăvii de colectare a grăsimii **14**
 - Tija rotisorului **15**
 - Discul de fixare cu 2 frigărui **16**
 - Frigăruia **18**
 - Șurubul inelar **19**
 - Cuțitul de kebab **20**
3. Apoi uscați complet toate componentele și îndepărtați toate reziduurile de detergent.

● **Depozitarea**

⚠ ATENȚIE! Risc de deteriorare! Lucrul necorespunzător cu produsul poate duce la deteriorări ale produsului.

- Nu depozitați produsul lângă o sursă de căldură.
- Nu îndoiiți și nu striviți cablul de alimentare.
- Toate accesoriile trebuie să fie complet uscate înainte de depozitare. Depozitați produsul doar în stare uscată.

- Păstrați întotdeauna produsul într-un loc curat și uscat, unde este protejat de lumina directă a soarelui și este inaccesibil copiilor.
- Păstrați produsul în ambalajul original.

● **Înlăturare**

Ambalaje:

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice/20-22: hârtie și carton/80-98: substanțe de conexiune.

Produsul:



Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produsul, incl. accesoriile, și materialele de ambalare sunt reciclabile și fac obiectul responsabilității extinse a producătorului. Eliminați-le separat, urmând informațiile ilustrate (informații de sortare), pentru o mai bună tratare a deșeurilor.

Logo Triman este valabil doar pentru Franța.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoierul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrații competente.

● **Garanție**

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor de material sau de fabricație la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția noastră stabilită mai jos.

Garanția pentru acest produs este de 3 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța de achiziție originală într-un loc sigur, deoarece este nevoie de acest document ca dovadă a achiziției.

Orice daune sau defecte deja prezente în momentul achiziției trebuie raportate imediat după despachetarea produsului.

În cazul în care produsul prezintă un defect de material sau de fabricație în termen de 3 ani de la data achiziției, îl vom repara sau înlocui gratuit, la alegerea noastră. Perioada de garanție nu se prelungește prin acordarea unei cereri de garanție. Acest lucru e valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat sau este utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele produsului care sunt supuse uzurii normale și, prin urmare, sunt considerate piese de uzură (de ex. baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de cerneală) și nici nu acoperă deteriorarea pieselor fragile, cum ar fi întrerupătoarele sau piesele din sticlă.

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care încuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.


● **Modul de desfășurare în caz de garanție**

Pentru a asigura o prelucrare rapidă a cererii dvs., respectați următoarele indicații:

Păstrați la îndemână chitanța de cumpărare originală și numărul articolului (IAN 439956_2207) ca dovadă a achiziției.

Numărul articolului îl găsiți pe plăcuța de identificare, pe o gravură de pe produs, pe prima pagină a instrucțiunilor de utilizare (în stânga jos) sau ca autocolant pe partea din spate sau de jos a produsului.

● **Service**

 **Service România**
Tel.: 0800890239
E-Mail: owim@lidl.ro



Списък на използваните пиктограми/символи	Страница 258
Увод	Страница 259
Употреба по предназначение	Страница 259
Обем на доставката	Страница 259
Списък на частите	Страница 259
Технически данни	Страница 260
Общи указания за безопасност	Страница 260
Пускане в експлоатация	Страница 264
Разопаковане и основно почистване на продукта	Страница 264
Поставяне на продукта	Страница 265
Употреба	Страница 265
Печене с решетка за печене	Страница 266
Печене с въртящ се шиш	Страница 266
Печене с шишчета	Страница 267
Изключване	Страница 268
Времена за готвене	Страница 268
Рецепти	Страница 269
Шишчета с телешко и зеленчуци	Страница 269
Шишчета със скариди	Страница 269
Шишчета с пиле	Страница 270
Шишчета с ананас	Страница 271
Печено филе от сьомга на скара	Страница 271
Печено пиле	Страница 272
Отстраняване на неизправности	Страница 272
Почистване	Страница 274
Съхранение	Страница 274
Изхвърляне	Страница 274
Гаранция	Страница 275
Процедиране в случай на рекламация	Страница 277
Сервиз	Страница 277

Списък на използваните пиктограми/символи

	<p>ОПАСНОСТ! – Указва опасност с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване (напр. опасност от задушаване)</p>		<p>ИНФОРМАЦИЯ: Този символ със сигналната дума „Информация“ предлага допълнителна полезна информация.</p>
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! – Указва опасност със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване (напр. риск от токов удар)</p>		<p>ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Гореща повърхност!</p>
	<p>ПРЕДПАЗЛИВОСТ! – Указва опасност с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да причини леко до средно нараняване (напр. опасност от изгаряне)</p>		<p>Преди първата употреба на продукта прочетете внимателно ръководството за експлоатация и го запазете за бъдещи справки.</p>
	<p>ВНИМАНИЕ! – Предупреждава за възможни материални щети (напр. риск от късо съединение)</p>		<p>Използвайте продукта само в закрити помещения.</p>
	<p>Безвреден за хранителни продукти Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.</p>		<p>Символ за защитно заземяване</p>
	<p>Частите 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 и 20 са подходящи за съдомиялна машина.</p>		<p>Знакът CE потвърждава съответствието с отнасящите се до продукта директиви на ЕС.</p>
 	<p>Указания за безопасност Инструкции за работа</p>		<p>Сканирайте, за да вземете онлайн ръководството.</p>

МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН ГРИЛ

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов многофункционален грил, наричан по-долу само „продукт“.

С това Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, експлоатация и изхвърляне. Преди експлоатацията на продукта се запознайте с продукта и с всички указания за експлоатация и безопасност. За целта прочетете внимателно следните инструкции относно експлоатацията и указанията за безопасност.

Използвайте продукта само според описанието и за посочените области на приложение. Съхранявайте това ръководство на сигурно място. Непременно предавайте всички документи при предаване на продукта на трети лица.

● Употреба по предназначение

Продуктът е предназначен единствено за печене на хранителни продукти. Продуктът е предназначен единствено за лична употреба и не е подходящ за професионалната област.

Използвайте продукта само според описанието в това ръководство за експлоатация. Всяка различна употреба се счита за употреба не по предназначение и може да доведе до материални щети или дори до наранявания на хора. Продуктът не е детска играчка.

Производителят или търговецът не поема отговорност за щети, възникнали поради употреба не по предназначение или поради неправилна употреба.

● Обем на доставката

- 1 Основен блок
- 1 Решетка за печене
- 1 Събирателна решетка
- 1 Тавичка за събиране на мазнина
- 1 Дръжка за тавичка за събиране на мазнина
- 1 Прът на въртящия се шиш
- 2 Фиксиращи дискове
- 6 Шишчета
- 2 Винта с халка
- 1 Нож за шиш-кебап
- 1 Кратко ръководство

● Списък на частите

Преди четене разгънете страницата с фигурите и се запознайте с всички функции на продукта.

(Фиг. А)

- 1 Основен блок
- 2 Двигателен блок
- 3 Направляващ отвор (за прът на въртящия се шиш)
- 4 Инфрочервени нагревателни елементи
- 5 Вентилационни отвори
- 6 Релса за тавичка за събиране на мазнина
- 7 Превключвател за включване/изключване () () (за въртящ се шиш)
- 8 Регулатор на времето ()
- 9 Терморегулатор ()
- 10 Дръжка на решетка за печене
- 11 Решетка за печене
- 12 Събирателна решетка
- 13 Тавичка за събиране на мазнина
- 14 Дръжка за тавичка за събиране на мазнина
- 15 Прът на въртящия се шиш
- 16 Фиксиращ диск с 2 шишчета (2×)
- 17 Прорез
- 18 Шишче (6×)
- 19 Винт с халка (2×)
- 20 Нож за шиш-кебап

(Фиг. F)

- 21 Гнездо за шишче

● Технически данни

Модел:	SMEG 1600 A1
Входно напрежение:	230 V~, 50 Hz
Консумирана енергия:	1600 W
Тегло:	ок. 3,8 kg
Размери (Ш × Д × В):	ок. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Решетка за печене (Ш × Д × В):	ок. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Тавичка за събиране на мазнина (Ш × Д × В):	ок. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Събирателна решетка (Ш × Д × В):	ок. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Нож за шиш-кебап (Д):	ок. 205 mm (острие) ок. 325 mm (обща дължина)
Дължина на свързващия проводник:	ок. 120 cm
Температура на нагряване:	90 °C до 240 °C
Клас на защита:	I
Таймер (мин./макс.):	0 min до 90 min
Обороти в минута (въртящ се шиш):	3 min ⁻¹
Звуков сигнал на таймера:	да
Сваляща се тавичка за събиране на мазнина:	да
Защита от прегряване:	да



Общи указания за безопасност

ПРЕДИ УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА СЕ ЗАПОЗНАЙТЕ С ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И РАБОТА! АКО ПРЕДАВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАВАЙТЕ СЪЩО И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции! За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

- Продуктът може да бъде използван от деца на 8 или повече години, както и от лица с намалени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на опит и познания, ако те се наблюдават или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и разбират възникващите от това опасности.
 - Деца не бива да играят с продукта и принадлежностите.
 - Деца не бива да играят с ножа за шиш-кебап.
 - Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се извършват от деца, освен ако те не са на повече от 8 години и под наблюдение.
 - Не оставяйте деца да играят с опаковъчното фолио. Децата могат да се заплетат в него и да се задушат.
 - Деца под 8 години трябва да се държат далеч от продукта и свързващия проводник.
 - Дръжте продукта далеч от домашни любимци.
 - Не оставяйте продукта без надзор по време на експлоатация и не извършвайте никакви други дейности.
 - Инструктирайте също и другите потребители за рисковете!
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване!** Дефектна електроинсталация, твърде високо мрежово напрежение или неправилно обслужване могат да причинят токов удар.
- Включвайте продукта единствено в закрити помещения и само към правилно инсталиран контакт 230 V~.
 - Свързвайте продукта само към достъпен контакт, за да можете в случай на неизправност бързо да отделите продукта от електрическата мрежа.
 - Не експлоатирайте продукта, ако той има видими повреди или свързващият проводник, съотв. мрежовият щепсел са дефектни.

- Ако свързващият проводник на продукта е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговата сервисна служба или технически квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- Не отваряйте корпуса, а оставете ремонта на специалистите. Обърнете се към нашата сервисна служба (вижте „Сервиз“). При самостоятелно извършени ремонти, преустройства, неправилно свързване или грешно обслужване всякакви гаранционни претенции са изключени.
- При ремонти могат да бъдат използвани само части, които отговарят на първоначалните данни на уреда. В този продукт има електрически и механични части, които са задължително необходими за защита срещу източници на опасност.
- По продукта не трябва да се извършват никакви изменения!
- Продуктът не е предвиден за работа с външно реле за време или отделна система за дистанционно управление.
- Не потапяйте нито основния блок на продукта, нито свързващия проводник или мрежовия щепсел във вода или други течности.
- Не хващайте мрежовия щепсел с влажни ръце.
- Не дърпайте за свързващия проводник при изваждане на мрежовия щепсел от контакта, а винаги хващайте мрежовия щепсел.
- Не използвайте свързващия проводник като дръжка за носене.
- Дръжте продукта, мрежовия щепсел и свързващия проводник далеч от открит пламък и горещи повърхности.
- Прокарайте свързващия проводник така, че той да не създаде опасност от препъване.
- Не прегъвайте свързващия проводник и не го прокаравайте над остри ръбове.

- По време на експлоатацията не извършвайте никакви други дейности по продукта (като напр. почистване).
- Не използвайте продукта във влажни помещения.
- Съхранявайте продукта така, че той да не може да падне във вана или умивалник.
- Не посягайте към продукта, ако той е паднал във вода. В такъв случай изтеглете незабавно мрежовия щепсел.
- Погрижете се децата да не вкарват никакви предмети в продукта.
- Винаги разединявайте продукта от електрозахранването, ако от продукта излиза дим.
- Винаги разединявайте продукта от електрозахранването, ако го оставяте без наблюдение, ако възникне неизправност и преди да го почиствате.
- Не поставяйте никакви предмети върху продукта.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от изгаряне и

нараняване! Продуктът се нагорещява много по време на употребата. Не докосвайте продукта по време на експлоатацията!

- Всички повърхности на продукта стават изключително горещи. Докосванията водят до тежки изгаряния.
- Дръжте децата далеч от продукта.
- Продуктът не бива да се мести по време на експлоатацията.

- Спазвайте минимално разстояние до продукта от 50 cm от всички страни.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дървени въглища или подобни лесно възпламеними горивни материали не бива да се използват с този продукт.

- Не поставяйте върху чувствителни към топлина или запалими повърхности. Те биха могли да се деформират.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от ослепяване!

Грешното използване на продукта може да доведе до увреждания на очите или до пълно ослепяване.

- Не гледайте пряко или с оптични инструменти в инфрачервения нагревателен елемент!

- Инфрачервеният нагревателен елемент не може да бъде сменен!

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ!

Риск от повреди! Риск

от пожар! Неправилно боравене с продукта може да доведе до повреди по продукта.

- Поставете продукта върху достъпна, равна, суха, топлоустойчива и достатъчно стабилна работна повърхност. Не поставяйте продукта в края или до ръба на работната повърхност.

- Не поставяйте продукта в близост до запалим материали.

- Пазете продукта от пряка слънчева светлина.

- Не поставяйте продукта върху или в близост до горещи повърхности (напр. котлони, отопление и т.н.).
- Не допирайте свързващия проводник с горещи части.
- Прекратете употребата на продукта, ако пластмасовите компоненти на продукта имат пукнатини или цепнатини или са се деформирали.
- За почистване не потапяйте продукта във вода и не използвайте уред за почистване с пара. Иначе продуктът може да се повреди.
- Използвайте продукта само с тавичката за събиране на мазнина.

● Пускане в експлоатация

● Разопаковане и основно почистване на продукта

- ⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от повреди!** Ако отваряте опаковката невнимателно с остър нож или други остри предмети, продуктът може да бъде повреден. При отварянето процедирайте много предпазливо.

1. Извадете продукта от опаковката. Отстранете всички опаковъчни материали и защитни фолия.

2. Проверете дали всички части са налични и дали описаният обем на доставката е пълен (вижте „Обем на доставката“).
 3. Проверете дали продуктът и всички части са в добро състояние. Ако установите повреда или дефект, не използвайте продукта, а процедирайте по начина, описан в главата „Гаранция“.
 4. Преди първата употреба почистете всички части на продукта (вижте „Почистване“).
 5. За да изгорят производствените остатъци, загрейте предварително продукта за 10 минути на максимална степен. Обърнете внимание на това, помещението да се проветрява добре.
3. Хванете тавичката за събиране на мазнина [13] здраво за дръжката [14] (фиг. В). Вкарайте тавичката за събиране на мазнина в релсата [6] от дясната долна страна на основния блок [1].

● **Употреба**

⚠ **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от изгаряне и нараняване!**

● **Поставяне на продукта**

⚠ **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от нараняване!**

- Неправилното боравене с продукта може да доведе до тежки наранявания.
- Ножът, шисчетата и други метални части на въртящия се шиш са много остри.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!**

Продуктът трябва да бъде поставен върху топлоустойчива и стабилна основа.

ⓘ **ИНФОРМАЦИЯ:**

- Поставете продукта така, че да има достатъчно място за лесно изваждане на тавичката за събиране на мазнина [13].
 - Винаги поставяйте продукта хоризонтално.
1. Поставете основния блок [1] така, че да има достатъчно място. Не поставяйте продукта непосредствено пред стена или други предмети.
 2. Поставете събирателната решетка [12] в тавичката за събиране на мазнина [13]. Изравнете 2-те куки на събирателната решетка с 2-та прореза на тавичката за събиране на мазнина.
- Всички повърхности на продукта и неговите принадлежности стават изключително горещи. Контактът с тях може да доведе до тежки изгаряния.
 - Почиствайте продукта и неговите принадлежности след всяка употреба. Останалата мазнина и остатъци от хранителни продукти могат да се възпламенят и да причинят пожар.
 - Не поставяйте ножове, вилници, лъжици или подобни върху решетката за печене [11]. Те могат да се нагорещат и да доведат до изгаряния.
 - Преди всяко пускане в експлоатация проверявайте продукта за повреди.
 - По време на експлоатацията не докосвайте горещите части на продукта с голи пръсти.
 - При експлоатацията хващайте продукта и неговите принадлежности единствено със специални топлоустойчиви ръкавици. Инструктирайте също и другите потребители за рисковете!
 - Продуктът може все още да е горещ и след изключването!
 - Стойте далек от излизаща пара.
 - Не хващайте тавичката за събиране на мазнина [13] с голи ръце, след като сте приключили процеса на печене. За изваждане на тавичката за събиране на мазнина винаги използвайте специални топлоустойчиви ръкавици. Внимавайте за разливаща се мазнина! Риск от изгаряне!

- Не покривайте вентилационните отвори **5**. В противен случай продуктът може да прегрее и да бъде унищожен.
- Не препълвайте решетката за печене **11** или въртящия се шиш.
- След всяка употреба изваждайте мрежовия щепсел от контакта.

i ИНФОРМАЦИЯ:

- Превключвателят за включване/изключване **7** управлява само въртящия се шиш. Продуктът стартира процеса на нагряване едва тогава, когато желаните температура и продължителност са били настроени.
- Внимавайте да има достатъчно място около продукта за безпроблемното изтегляне на тавичката за събиране на мазнина **13**.
- **Не препълвайте тавичката за събиране на мазнина **13**!** Тавичката за събиране на мазнина има макс. вместимост от ок. 300 ml. По време на експлоатацията проверявайте редовно нивото на запълване на тавичката за събиране на мазнина. Ако максимумът е достигнат, но процесът на печене все още не е завършен, спрете експлоатацията и отстранете решетката за печене **11**, въртящия се шиш или шишчетата **18** с продукта за печене. Сега можете предпазливо да изпразните тавичката за събиране на мазнина. След това отново я вкарайте в продукта. Винаги използвайте дръжката **14**, когато изваждате или поставяте тавичката за събиране на мазнина. Поставете решетката за печене, въртящия се шиш или шишчетата с продукт за печене върху продукта. Сега процесът на печене може да бъде продължен.

● Печене с решетка за печене

1. Поставете решетката за печене **11** върху продукта (фиг. С).

2. Свържете мрежовия щепсел към подходящ контакт.
3. Настройте желаната температура чрез терморегулатора **9** по посока на часовниковата стрелка (фиг. H).
4. За да стартирате продукта, чрез регулатора на времето **8** нагласете започва да цъка. Сега вътрешният таймер е включен и продуктът започва процеса на нагряване.
5. Сега поставете продукта за печене върху решетката за печене **11** (фиг. J).
6. Обръщайте продукта за печене редовно.
7. След изтичане на таймера инфрачервените нагревателни елементи **4** се изключват автоматично. Можете да завършите процеса на печене също и преждевременно, като поставите регулатора на времето **8** в позицията **OFF** (изкл.). Ако желаете да удължите времето за печене, завъртете регулатора на времето **8** отново по часовниковата стрелка до желаната продължителност.
8. След приключване на процеса на печене извадете тавичката за събиране на мазнина **13** с дръжката **14**.

● Печене с въртящ се шиш

- Ножът за шиш-кебап **20** е много остър!

i **ИНФОРМАЦИЯ:** Двата фиксиращи диска **16** са идентични. Затова няма значение в каква последователност ги използвате.

1. Вкарайте единия от фиксиращите дискове **16** до края на пръта на въртящия се шиш **15**. Стърчащите шишчета на фиксиращия диск трябва да сочат по посока средата на пръта на въртящия се шиш (фиг. D).
2. Закрепете фиксиращия диск **16** с помощта на винта с халка **19** (фиг. D).

3. Вкарайте продукта за печене върху пръта на въртящия се шиш **15**.
4. Вкарайте втория фиксиращ диск **16** до края на продукта за печене върху пръта на въртящия се шиш **15**. Стърчащите шишчета на фиксиращия диск трябва да сочат по посока на продукта за печене. Фиксирайте продукта за печене от двете страни с помощта на стърчащите шишчета на фиксиращия диск.

И **ИНФОРМАЦИЯ:** За да осигурите равномерно разпределяне на топлината, изравнете продукта за печене в средата върху пръта на въртящия се шиш **15**.

5. Закрепете фиксиращия диск **16** с помощта на винта с халка **19**.
6. Вкарайте пръта на въртящия се шиш **15** в направляващия отвор **3** (фиг. E).
7. Свържете мрежовия щепсел към подходящ контакт.
8. Настройте желаната температура чрез терморегулатора **9** по посока на часовниковата стрелка (фиг. H).
9. За да стартирате продукта, чрез регулатора на времето **8** нагласете желаното време (фиг. I). Продуктът започва да цъка. Сега вътрешният таймер е включен и продуктът започва процеса на нагряване.
10. За да стартирате въртящия се шиш, поставете превключвателя за включване/изключване **7** на **7** (фиг. G).

И **ИНФОРМАЦИЯ:**

- С помощта на пръта на въртящия се шиш **15** можете да печете също и шишче с кебап (фиг. K). С ножа за шиш-кебап **20** можете да отрежете изпеченото месо директно от шишчето. Отрязаното месо пада върху събирателната решетка **12** и след това то може да извадено.

- Не претоварвайте събирателната решетка **12**, за да можете безпроблемно да извадите тавичката за събиране на мазнина **13**.

1. След изтичане на таймера инфрачервените нагревателни елементи **4** се изключват автоматично. Ако желаете да удължите времето за печене, завъртете регулатора на времето **8** отново по часовниковата стрелка до желаната продължителност.
2. Когато продуктът за печене е готов, поставете превключвателя за включване/изключване **7** на **7**, за да изключите въртящия се шиш (фиг. G).
3. След приключване на процеса на печене извадете тавичката за събиране на мазнина **13** с дръжката **14**.

● Печене с шишчето

(Фиг. L)

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от нараняване! За да избегнете наранявания от остри метални части, не монтирайте остри краища на шишчетата **18** от страната на дръжката.

И **ИНФОРМАЦИЯ:** Двата фиксиращи диска **16** са идентични. Затова няма значение в каква последователност ги използвате.

1. Вкарайте единия от фиксиращите дискове **16** до края на пръта на въртящия се шиш **15**. Стърчащите шишчета на фиксиращия диск трябва да сочат по посока средата на пръта на въртящия се шиш. След това закрепете фиксиращия диск с помощта на винта с халка **19** (фиг. D).
2. Вкарайте втория фиксиращ диск **16** малко върху пръта на въртящия се шиш **15**. Уверете се, че сте избрали подходящо разстояние за шишчетата. След това закрепете фиксиращия диск с помощта на винта с халка **19**.

3. Заредете шишчетата **18** с продукта за печене.
 4. Вкарайте остриите върхове на шишчетата **18** в предвидените за това гнезда за шишчета **21** на фиксиращия диск **16** (фиг. F). При нужда разхлабете винта с халка **19** на единия фиксиращ диск и го нагласете отново.
 5. После можете да затегнете другия край на шишчетата **18** с прорезите **17** на фиксиращия диск **16** (фиг. F).
 6. Настройте желаната температура чрез терморегулатора **9** по посока на часовниковата стрелка (фиг. H).
 7. За да стартирате продукта, чрез регулатора на времето **8** нагласете желаното време (фиг. I). Продуктът започва да цъка. Сега вътрешният таймер е включен и продуктът започва процеса на нагриване.
 8. За да стартирате въртящия се шиш, поставете превключвателя за включване/изключване **7** на **7** (фиг. G).
- И ИНФОРМАЦИЯ:** По време на печенето се върти само прътът на въртящия се шиш **15**. Шишчетата **18** не се въртят отделно, а следват движението на пръта на въртящия се шиш.
9. След изтичане на таймера инфрачервените нагревателни елементи **4** се изключват автоматично. Ако желаете да удължите времето за печене, завъртете регулатора на времето **8** отново по часовниковата стрелка до желаната продължителност.
 10. Когато продуктът за печене е готов, поставете превключвателя за включване/изключване **7** на **7**, за да изключите въртящия се шиш (фиг. G).
 11. Извадете шишчетата **18** със специални топлоустойчиви ръкавици.

12. След приключване на процеса на печене извадете тавичката за събиране на мазнина **13** с дръжката **14**.

● Изключване

- И ИНФОРМАЦИЯ:** При изтичане на таймера звуковият сигнал може да не прозвучи, ако сте настроили регулатора на времето **8** на време, по-кратко от 15 минути. За да гарантирате, че звуковият сигнал ще прозвучи, завъртете регулатора на времето **8** за време над 15 минути и след това обратно до желаното време.
- Завъртете регулатора на времето **8** в позицията **OFF** (изкл.).
 - Когато продуктът е изключен, прозвучава звукова сигнал и инфрачервените нагревателни елементи **4** се изключват.

● Времена за готвене

- Посочените времена за готвене представляват само ориентировъчни стойности. Времето за загревяне на продукта не е взето под внимание.
- Времето за печене и температурата зависят от хранителните продукти (напр. месо или риба, съответна дебелина, температура и т.н.). Ориентировъчните стойности се отнасят до продукти, които са охладени, а не замразени.
- Този продукт не е подходящ за печене на грил на панирани шишчета.

Продукт за печене	Време за печене
Свинско	ок. 13–16 min
Телешко (стек)	ок. 10–12 min
Пилешко (пилешки гърди)	ок. 15–20 min
Бургери	ок. 10–15 min
Риба	ок. 8–18 min

Продукт за печене	Време за печене
Скариди	ок. 12-14 min
Наденички и месни шишчета	ок. 12-18 min
Зеленчукови шишчета	ок. 10 min
Кочани царевича	ок. 15-20 min

● Рецепти

● Шишчета с телешко и зеленчуци

 30 min

 x 4

Време за подготовка: 15 min









Време за готвене: 15 min

Съставки

- 450 g Телешко (нарязано на парчета с големина 2 cm)
- 1 чаша Гъби
- 1 Зелени чушки (почистени от семки и нарязани на парчета с големина 2 cm)
- 1 Червен лук (нарязан на парчета с големина 2 cm)
- 2 чл. Зехтин
- 1 щипка Сол
- 1 щипка Пипер
- 3 с.л. Масло
- 1 ч.л. Чесън (накълцан)
- 1 с.л. Магданоз (ситно нарязан)

Приготвяне

1. Нанижете телешкото месо, гъбите, чушките и червения лук върху шишчетата **18**.
2. Намажете месото и зеленчуците със зехтин и подправете щедро със сол и пипер.
3. Вкарайте шишчетата **18** върху пръта на въртящия се шиш **15** с фиксиращ диск **16**.
4. Поставете пръта на въртящия се шиш **15** в продукта.

5. Завъртете терморегулатора  **9** на позиция **MAX** и настройте копчето на регулатора на времето  **8** на 15 минути. Поставете превключвателя за включване/изключване  **7** на позицията , за да стартирате въртящия се шиш.
6. След 7,5 минути поставете превключвателя за включване/изключване  **7** на позицията , за да спрете въртящия се шиш.
7. Извадете пръта на въртящия се шиш **15** със специални топлоустойчиви ръкавици. Обърнете шишчетата **18**, за да се приготвят равномерно и от двете страни.
8. Поставете пръта на въртящия се шиш **15** в продукта. Поставете превключвателя за включване/изключване  **7** на позицията , за да стартирате въртящия се шиш.
9. Разтопете маслото в малък тиган на средна температура. Добавете чесъна и го гответе в продължение на 1 минута.
10. Сваляте тигана от печката, добавете магданоза и подправете със сол и пипер.
11. Намажете шишчетата с чесновото масло и сервирайте.

● Шишчета със скариди

 50 min

 x 4

Време за подготовка: 5 min

Време за маринование: 30 min

Време за готвене: 15 min

Съставки

- 450 g Големи скариди (обелени и почистени)
- 40 ml Зехтин
- 2 с.л. Лимонов сок
- ¾ ч.л. Сол
- ¼ ч.л. Пипер
- 1 ч.л. Италианска подправка
- 2 ч.л. Чесън (накълцан)
- 1 с.л. Магданоз (ситно нарязан)
- 4 Резени лимон за сервиране

Приготвяне

1. Сложете зехтина, лимоновия сок, солта, пипера, италианската подправка и чесъна в повторно затваряща се пластмасова торбичка. Затворете и разтръскайте, за да размесите всичко.
2. Добавете скаридите в торбичката и я затворете. Чрез обръщане разбъркайте равномерно с маринатата. Мариновайте в продължение на 30 минути.
3. Нанижете скаридите върху шишчетата **18**.
4. Вкарайте шишчетата **18** върху пръта на въртящия се шиш **15** с фиксиращ диск **16**.
5. Поставете пръта на въртящия се шиш **15** в продукта.
6. Завъртете терморегулатора **9** на позиция **MAX** и настройте копчето на регулатора на времето **8** на 15 минути. Поставете превключвателя за включване/изключване **7** на позицията **7**, за да стартирате въртящия се шиш.
7. След 7,5 минути поставете превключвателя за включване/изключване **7** на позицията **7**, за да спрете въртящия се шиш.
8. Извадете пръта на въртящия се шиш **15** със специални топлоустойчиви ръкавици. Обърнете шишчетата **18**, за да се приготвят равномерно и от двете страни.
9. Поставете пръта на въртящия се шиш **15** в продукта. Поставете превключвателя за включване/изключване **7** на позицията **7**, за да стартирате въртящия се шиш.
10. След изтичане на таймера отстранете шишчетата **18** от продукта. Скаридите са изпечени, когато и двете страни станат розови и непрозрачни.
11. Поръсете с магданоз и сервирайте с резени лимон.

● Шишчета с пиле

🕒 95 min

👤 x 4

Време за подготовка: 20 min

Време за мариноване: 60 min














Време за готвене: 15 min

Съставки

450 g	Пилешки гърди без кост и кожа (нарязани на парчета с големина 2 cm)
40 ml	Зехтин
1/3 чаша	Соев сос
1/4 чаша	Мед
1 ч.л.	Чесън (накълцан)
1 щипка	Сол
1 щипка	Пипер
1	Червена чушка (нарязана на парчета с големина 2 cm)
1	Жълта чушка (нарязана на парчета с големина 2 cm)
2	Малки тиквички Цукини (нарязани на парчета с големина 2 cm)
1	Червен лук (нарязан на парчета с големина 1 cm)
1 с.л.	Магданоз (ситно нарязан)

Приготвяне

1. Сложете зехтина, соевия сос, меда, чесъна, солта и пипера в голяма купа. Разбъркайте с бъркалка за яйца.
2. Добавете пилето, чушките, тиквичките Цукини и червения лук в купата. Разбъркайте, за да разпределите маринатата.
3. Покрийте и оставете за 60 минути в хладилника.
4. Нанижете пилето и зеленчуците върху шишчетата **18**.
5. Вкарайте шишчетата **18** върху пръта на въртящия се шиш **15** с фиксиращ диск **16**.
6. Поставете пръта на въртящия се шиш **15** в продукта.

- Завъртете терморегулатора  9 на позиция **MAX** и настройте копчето на регулатора на времето  8 на 15 минути. Поставете превключвателя за включване/изключване   7 на позицията , за да стартирате въртящия се шиш.
- След 7,5 минути поставете превключвателя за включване/изключване   7 на позицията , за да спрете въртящия се шиш.
- Извадете пръта на въртящия се шиш  15 със специални топлоустойчиви ръкавици. Обърнете шишчетата  18, за да се приготвят равномерно и от двете страни.
- Поставете пръта на въртящия се шиш  15 в продукта. Поставете превключвателя за включване/изключване   7 на позицията , за да стартирате въртящия се шиш.
- След изтичане на таймера отстранете шишчетата  18 от продукта.
- Поръсете с магданоз и сервирайте.

● Шишчета с ананас

 25 min

 x 6





Време за подготовка: 10 min

















Време за готвене: 15 min

Съставки

- | | |
|--------|--|
| 1 | Ананас (обелен, почистен и нарязан на шайби с дебелина 2 cm) |
| ¼ чаша | Масло (разтопено) |
| ¼ чаша | Светлокафява захар |
| ¼ ч.л. | Канела |

Приготвяне

- Разбъркайте кафявата захар, маслото и канелата в малка купа.
- Намажете всяка шайба ананас от двете страни със сместа от кафява захар.
- Нанижете ананаса върху шишчетата  18.
- Вкарайте шишчетата  18 върху пръта на въртящия се шиш  15 с фиксиращ диск  16.

- Поставете пръта на въртящия се шиш  15 в продукта.
- Завъртете терморегулатора  9 на позиция **MAX** и настройте копчето на регулатора на времето  8 на 15 минути. Поставете превключвателя за включване/изключване   7 на позицията , за да стартирате въртящия се шиш.
- След 7,5 минути поставете превключвателя за включване/изключване   7 на позицията , за да спрете въртящия се шиш.
- Извадете пръта на въртящия се шиш  15 със специални топлоустойчиви ръкавици. Обърнете шишчетата  18, за да се приготвят равномерно и от двете страни.
- Поставете пръта на въртящия се шиш  15 в продукта. Поставете превключвателя за включване/изключване   7 на позицията , за да стартирате въртящия се шиш.
- След изтичане на таймера отстранете шишчетата  18 от продукта.
- Шайбите ананас са златистокафяви и готови за сервиране.

● Печено филе от съомга на скара

 50 min

 x 3

Време за подготовка: 5 min


Време за маринование: 30 min



Време за готвене: 15 min

Съставки

- | | |
|--------|--------------------------------|
| 3 | Филе от съомга |
| 2 ч.л. | Сол |
| 2 ч.л. | Смес от билки (ситно нарязани) |
| 2 ч.л. | Черен пипер |

Приготвяне

- Мариновайте филето от съомга със солта, сместа от билки и черния пипер. Оставете 30 минути да поеме.
- Поставете решетката за печене  11 върху продукта.

3. Поставете филетата от съомга върху решетката за печене **11**.
4. Завъртете терморегулатора  **9** на позиция **MAX** и настройте копчето на регулатора на времето  **8** на 15 минути.
5. Обърнете филетата от съомга след 7,5 минути.
6. След изтичане на таймера проверете дали филетата от съомга са готови. Свалете филетата от съомга от решетката за печене **11** и ги сервирайте.

● Печено пиле

 120 min

 x 4

Време за подготовка: 15 min

Време за маринование: 60 min

Време за готвене: 45 min

Съставки

1300 g	Цяло пиле
20 ml	Зехтин
1 сл.	Трапезна сол
2 сл.	Листа от прясна мащерка (ситно нарязани)
1 сл.	Суша мащерка
1 сл.	Черен пипер






● Отстраняване на неизправности












 **ВНИМАНИЕ! Риск от повреди!** Неправилно боравене с продукта може да доведе до повреди по продукта.

 **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от нараняване!** Неправилно боравене с продукта може да доведе до наранявания.

- Не извършвайте никакви самостоятелни ремонти по продукта. Оставете ремонта на специалисти.
- При неизправности, които не са посочени тук, се обърнете се към нашата сервизна служба (вижте „Сервиз“).

Приготвяне

1. Отстранете шийката и вътрешностите от пилето, ако има такива.
2. Намажете пилето отвсякъде със зехтин.
3. Смесете солта, пипера и мащерката в малка купа. Поръсете пилето със сместа.
4. Поставете единия фиксиращ диск **16** върху пръта на въртящия се шиш **15**.
5. Поставете пилето.
6. Поставете другия фиксиращ диск **16** на пръта на въртящия се шиш **15**, за да фиксирате пилето в средната позиция.
7. Вкарайте пръта на въртящия се шиш **15** в продукта.
8. Завъртете терморегулатора  **9** на позиция **MAX** и настройте копчето на регулатора на времето  **8** на 45 минути. Поставете превключвателя за включване/изключване   **7** на позицията , за да стартирате въртящия се шиш.
9. След изтичане на таймера свалете пилето от продукта. Сега пилето е златистокафяво и може да бъде сервирано.

Неизправност	Причина	Решение
Продуктът не функционира.	Мрежовият щепсел не е вкаран.	Свържете мрежовия щепсел към подходящ контакт.
	Продуктът е бил твърде дълго в експлоатация. Защитата срещу преграване се е активирала.	Изтеглете мрежовия щепсел и оставете продукта да се охлади в продължение на най-малко 30 минути.
	Инфрочервените нагревателни елементи  са повредени.	Продуктът е повреден. Обърнете се към сервизната служба (вижте „Сервиз“).
	Регулаторът на времето  не е бил задействан.	Първо нагласете желаната температура чрез терморегулатора  . След това завъртете регулатора на времето  по часовниковата стрелка, за да настроите желаното време на печене.
Продуктът не достига настроената температура.	Инфрочервените нагревателни елементи  са повредени.	Продуктът е повреден. Обърнете се към сервизната служба (вижте „Сервиз“).
	Терморегулаторът  е дефектен.	
Времето не може да бъде настроено.	Регулаторът на времето  е дефектен.	Обърнете се към сервизната служба (вижте „Сервиз“).
Продуктът за печене пада от въртящия се шиш.	Фиксиращите дискове  не са достатъчно избутани един към друг.	Вкарайте фиксиращите дискове  още един към друг (фиг. D).
Въртящият се шиш се върти трудно.	Въртящият се шиш е твърде натоварен.	Не претоварвайте въртящия се шип.
Въртящият се шиш не се върти.	Въртящият се шиш не е включен.	Поставете превключвателя за включване/изключване  на  (фиг. G).
	Въртящият се шиш е блокиран.	Проверете опорната повърхност на въртящия се шиш и отстранете евентуалното блокиране.

● Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от късо съединение! Проникнала в корпуса вода или други течности могат да причинят късо съединение.

■ Не потапяйте основния блок **1** на продукта във вода или други течности.

■ Не допускайте попадане на вода или други течности в корпуса.

■ Преди всяко почистване оставайте продукта да се охлади напълно.

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от повреди!

Неправилно боравене с продукта може да доведе до повреди по продукта.

■ Почиствайте продукта и принадлежностите след всяка употреба, иначе може да се стигне до функционални неизправности и/или износване.

■ Не използвайте агресивни почистващи средства, телени или пластмасови четки, както и остри или метални предмети за почистване като ножове, метални гъби и други подобни. Тези предмети могат да повредят повърхностите.

■ Не поставяйте основния блок **1** на продукта в съдомиялна машина. От това продуктът ще се повреди непоправимо.

■ Почиствайте всички свалящи се принадлежности с обикновен домакински препарат за съдове и ги изплаквайте напълно с вода.

■ След почистването продуктът и мрежовият щепсел трябва да са напълно подсушени.

1. Почиствайте основния блок **1** и зоната за печене с влажна кърпа и мек препарат за съдове.

2. Следните части могат да бъдат почиствани в съдомиялна машина или с препарат за съдове:

- Дръжка на решетка за печене **10**
- Решетка за печене **11**

- Събирателна решетка **12**
- Тавичка за събиране на мазнина **13**
- Дръжка за тавичка за събиране на мазнина **14**
- Прът на въртящия се шиш **15**
- Фиксиращ диск с 2 шишчета **16**
- Шишче **18**
- Винт с халка **19**
- Нож за шиш-кебап **20**

3. След това изсушете напълно всички части и отстранете всички остатъци от препарат за съдове.

● Съхранение

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от повреди!

Неправилно боравене с продукта може да доведе до повреди по продукта.

■ Не съхранявайте продукта до източник на топлина.

■ Не прегъвайте или притискайте свързващия проводник.

Преди съхранението всички принадлежности трябва да са напълно сухи. Прибирайте продукта само в сухо състояние.

Винаги съхранявайте продукта на чисто и сухо място, на което той е защитен от пряка слънчева светлина и е недостъпен за деца.

Съхранявайте продукта в оригиналната опаковка.

● Изхвърляне

Опаковка:

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1-7: пластмаси/20-22: хартия и картон/80-98: композитни материали.

Продукт:



Продуктът вкл. аксесоарите и опаковката могат да се рециклират и са предмет на разширената отговорност на производителя. Изхвърляйте ги отделно като следвате илюстрираната информация (за сортиране) за по-добро третиране на отпадъците.

Triman-логото важи само за Франция.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането.

Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждаат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 439956_2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.

- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001184975

Е-мейл: owim@lidl.bg

IAN 439956_2207

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1
74167 Некарсулм
Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на рекламация

За да се осигури бърза обработка на Вашия иск, обърнете внимание на следните указания:

Пригответе оригиналния документ за покупка и номера на артикул (IAN 439956_2207) като доказателство за покупката.

Можете да намерите номера на артикул върху табелката за тип, гравирани върху продукта, на началната страница на ръководството за експлоатация (долу вляво) или като стикер на задната или долната страна на продукта.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001184975

Е-мейл: owim@lidl.bg



Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων . . .	Σελίδα 279
Εισαγωγή	Σελίδα 280
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 280
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα 280
Λίστα εξαρτημάτων	Σελίδα 280
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα 281
Γενικές υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα 281
Θέση σε λειτουργία	Σελίδα 285
Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν	Σελίδα 285
Τοποθέτηση του προϊόντος	Σελίδα 286
Χρήση	Σελίδα 286
Ψήσιμο στη σχάρα ψησίματος	Σελίδα 287
Ψήσιμο στη σούβλα	Σελίδα 287
Ψήσιμο στις πιρουνες	Σελίδα 288
Απενεργοποίηση	Σελίδα 289
Χρόνοι ψησίματος	Σελίδα 289
Συνταγές	Σελίδα 290
Σουβλάκια με μοσχάρι και λαχανικά	Σελίδα 290
Σουβλάκια με γαρίδες	Σελίδα 290
Σουβλάκια κοτόπουλου	Σελίδα 291
Σουβλάκια ανανά	Σελίδα 292
Ψητό φιλέτο σολομού	Σελίδα 292
Ψητό κοτόπουλο	Σελίδα 293
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα 293
Καθαρισμός	Σελίδα 295
Αποθήκευση	Σελίδα 295
Απόσυρση	Σελίδα 295
Εγγύηση	Σελίδα 296
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 297
Σέρβις	Σελίδα 297

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων

	<p>ΚΙΝΔΥΝΟΣ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο υψηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος πνιγμού)</p>		<p>ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Πληροφορίες» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.</p>
	<p>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο μέτριου βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος ηλεκτροπληξίας)</p>		<p>ΠΡΟΣΟΧΗ! Πολύ θερμή επιφάνεια!</p>
	<p>ΠΡΟΣΟΧΗ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο χαμηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος εγκαύματος)</p>		<p>Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν την πρώτη χρήση του προϊόντος και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.</p>
	<p>ΠΡΟΣΟΧΗ! – Προειδοποιεί για πιθανές υλικές ζημιές (π.χ. κίνδυνος βραχυκυκλώματος)</p>		<p>Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους.</p>
	<p>Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.</p>		<p>Σύμβολο γείωσης</p>
	<p>Τα μέρη 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 και 20 είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.</p>		<p>Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.</p>
	<p>Υποδείξεις ασφαλείας Οδηγίες χειρισμού</p>		<p>Σαρώστε για λήψη των online οδηγιών.</p>

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

● **Εισαγωγή**

Σας συχαίρουμε για την αγορά της νέας σας ψηστήρας, εφεξής το «προϊόν».

Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χρήσης και ασφαλείας. Για τον συγκεκριμένο σκοπό διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες αναφορικά με τη χρήση και τις υποδείξεις ασφαλείας.

Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

● **Προβλεπόμενη χρήση**

Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο τροφίμων. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για εμπορικούς σκοπούς.

Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή τραυματισμούς. Το προϊόν δεν είναι παιχνίδι.

Ο κατασκευαστής ή ο διανομέας δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες οι οποίες οφείλονται σε ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση της συσκευής.





● **Περιεχόμενο συσκευασίας**

- 1 Μονάδα βάσης
- 1 Σχάρα ψησίματος
- 1 Σχάρα συλλογής
- 1 Δίσκος συλλογής λίπους
- 1 Λαβή δίσκου συλλογής λίπους
- 1 Σούβλα
- 2 Δίσκοι στερέωσης
- 6 Πιρούνες
- 2 Βίδες με κρίκο
- 1 Μαχαιρί για κεμπάτ
- 1 Σύντομες οδηγίες

● **Λίστα εξαρτημάτων**

Πριν διαβάσετε τις οδηγίες, ξεδιπλώστε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με τις λειτουργίες του προϊόντος.

(Εικ. Α)

- 1 Μονάδα βάσης
- 2 Μονάδα μοτέρ
- 3 Οπή οδήγησης (για σούβλα)
- 4 Υπέρυθρα θερμαντικά στοιχεία
- 5 Άνοιγμα αερισμού
- 6 Ράγα για το δίσκο συλλογής λίπους
- 7 Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
  (για σούβλα)
- 8 Διακόπτης ρύθμισης χρόνου 
- 9 Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας 
- 10 Λαβή σχάρας ψησίματος
- 11 Σχάρα ψησίματος
- 12 Σχάρα συλλογής
- 13 Δίσκος συλλογής λίπους
- 14 Λαβή δίσκου συλλογής λίπους
- 15 Σούβλα
- 16 Δίσκος στερέωσης με 2 πιρούνες (2x)
- 17 Εσοχή
- 18 Πιρούνες (6x)
- 19 Βίδα με κρίκο (2x)
- 20 Μαχαιρί για κεμπάτ

(Εικ. F)

- 21 Υποδοχή πιρούνας

● Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SMEG 1600 A1
Τάση εισόδου:	230 V~, 50 Hz
Ισχύς εισόδου:	1600 W
Βάρος:	περ. 3,8 kg
Διαστάσεις (Π × Β × Υ):	περ. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Σχάρα ψησίματος (Π × Β × Υ):	περ. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Δίσκος συλλογής λίπους (Π × Β × Υ):	περ. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Σχάρα συλλογής (Π × Β × Υ):	περ. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Μαχαίρι για κερπάκι (L):	περ. 205 mm (λεπίδα) περ. 325 mm (συνολικό μήκος)
Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας:	περ. 120 cm
Θερμοκρασία θέρμανσης:	90 °C έως 240 °C
Κατηγορία προστασίας:	I
Χρονοδιακόπτης (ελάχ./μέγ.):	0 λεπτά έως 90 λεπτά
Στροφές/λεπτό (σούβλα):	3 λεπτά ⁻¹
Ηχητικό σήμα χρονοδιακόπτη:	ναι
Αφαιρούμενος δίσκος συλλογής λίπους:	ναι
Προστασία από υπερθέρμανση:	ναι



Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

- Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τον κίνδυνο που ενέχεται.
 - Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με το προϊόν και τα εξαρτήματά του.
 - Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με το μαχαίρι για κερπάπ.
 - Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
 - Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη μεμβράνη συσκευασίας. Τα παιδιά μπορεί να παγιδευτούν σε αυτήν και να πνιγούν κατά τη διάρκεια του παιχνιδιού.
 - Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.
 - Φυλάξτε το προϊόν μακριά από κατοικίδια.
 - Μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μην εκτελείτε άλλες ενέργειες.
 - Υποδείξτε τους κινδύνους και στους άλλους χρήστες!
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
- Κίνδυνος τραυματισμού!**
- Σε περίπτωση εσφαλμένης ηλεκτρολογικής εγκατάστασης, πολύ υψηλής ηλεκτρικής τάσης ή λανθασμένης χρήσης μπορεί να προκύψει ηλεκτροπληξία.
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους και μόνο σε μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα 230 V~.
 - Συνδέετε το προϊόν μόνο σε πρίζα με εύκολη πρόσβαση, ώστε να μπορείτε να το αποσυνδέσετε αμέσως από το ηλεκτρικό δίκτυο σε περίπτωση βλάβης.
 - Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν διαπιστώσετε εμφανείς βλάβες ή το καλώδιο τροφοδοσίας ή/και το φισ είναι ελαττωματικά.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας του προϊόντος παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή ατυχήματος.
- Μην ανοίγετε το περίβλημα, αλλά απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για επισκευή. Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών (βλ. «Εξυπηρέτηση»). Σε περίπτωση αυθαίρετης επισκευής, μετατροπής, ακατάλληλης σύνδεσης ή λανθασμένης χρήσης ακυρώνεται κάθε αξίωση ευθύνης και εγγύησης.
- Σε περίπτωση επισκευής πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο μέρη τα οποία αντιστοιχούν στις αρχικές προδιαγραφές της συσκευής. Σε αυτό το προϊόν υπάρχουν ηλεκτρικά και μηχανικά μέρη, τα οποία είναι απαραίτητα για την προστασία από πηγές κινδύνου.
- Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση στο προϊόν!
- Το προϊόν δεν ενδείκνυται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
- Μην βυθίζετε τη μονάδα βάσης του προϊόντος και το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην αγγίζετε το φισ με υγρά χέρια.
- Μην τραβάτε τα καλώδια τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το φισ από την πρίζα. Πιάνετε πάντα το φισ.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο τροφοδοσίας ως λαβή μεταφοράς.
- Φυλάξτε το προϊόν, το φισ και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από ελεύθερες φλόγες και καυτές επιφάνειες.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να σκοντάψει κάποιος πάνω του.
- Μην λυγίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην το περνάτε πάνω από αιχμηρές ακμές.

- Μην εκτελείτε άλλες ενέργειες στο προϊόν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας (π.χ. καθαρισμός).
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε υγρούς χώρους.
- Αποθηκεύστε το προϊόν κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να πέσει σε μπιανέρα ή νιπτήρα.
- Μην αγγίζετε το προϊόν αν πέσει σε νερό. Σε αυτήν την περίπτωση αποσυνδέστε αμέσως το φιν από την πρίζα.
- Διασφαλίστε ότι τα παιδιά δεν τοποθετούν αντικείμενα στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο αν εξέρχεται καπνός από το προϊόν.
- Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο αν το αφήσετε χωρίς επίτηρηση, σε περίπτωση βλάβης και πριν τον καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! **Κίνδυνος εγκαύματος και τραυματισμού!**

- Το προϊόν θερμαίνεται υπερβολικά κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Όλες οι επιφάνειες του προϊόντος αναπτύσσουν υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία. Σε περίπτωση αγγίγματος προκύπτουν σοβαρά εγκαύματα.
 - Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν το προϊόν.
 - Μην μετακινείτε το προϊόν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
 - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 50 cm από όλες τις πλευρές του προϊόντος.
- ### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
- Μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα ή άλλα εύφλεκτα καύσιμα σε αυτό το προϊόν.
- Μην τον αφήνετε σε ευαίσθητες στη θερμότητα ή εύφλεκτες επιφάνειες. Μπορεί να παραμορφωθούν.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τύφλωσης!

Σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης του προϊόντος μπορεί να προκύψουν βλάβες στα μάτια ή ολική τύφλωση.

- Μην κοιτάζετε απευθείας ή μέσω οπτικών οργάνων το υπέρυθρο θερμαντικό στοιχείο!
- Το υπέρυθρο θερμαντικό στοιχείο δεν αντικαθίσταται!

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλάβης! Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Σε περίπτωση ακατάλληλου χειρισμού του προϊόντος μπορεί να προκύψουν βλάβες στο προϊόν.

- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια επίπεδη, στεγνή, ανθεκτική στη θερμότητα και επαρκώς σταθερή επιφάνεια εργασίας με εύκολη πρόσβαση. Μην τοποθετείτε το προϊόν στην άκρη ή τη γωνία της επιφάνειας εργασίας.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Προστατεύστε το προϊόν από άμεση ηλιακή ακτινοβολία.

- Μην τοποθετείτε το προϊόν πάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες (π.χ. μαγειρικές εστίες, καλοριφέρ κτλ.).
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη.
- Διακόψτε τη χρήση του προϊόντος αν τα πλαστικά μέρη του προϊόντος παρουσιάσουν ρωγμές ή σχισμές, ή αν παραμορφωθούν.
- Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό για να το καθαρίσετε και μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό. Το προϊόν μπορεί να υποστεί βλάβη.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με το δίσκο συλλογής λίπους τοποθετημένο.

● Θέση σε λειτουργία

● Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλάβης! Μην ανοίγετε απρόσεκτα τη συσκευασία με αιχμηρό μαχαίρι ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα, επειδή μπορεί να προκληθεί βλάβη στο προϊόν. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το άνοιγμα.

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις προστατευτικές μεμβράνες.

2. Ελέγξτε αν διατίθενται όλα τα μέρη και αν το περιγραφόμενο περιεχόμενο συσκευασίας είναι πλήρες (βλ. «Περιεχόμενο συσκευασίας»).
3. Ελέγξτε αν το προϊόν και όλα τα μέρη βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Αν διαπιστώσετε ζημιές ή ελαττώματα, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Εγγύηση».
4. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος (βλ. «Καθαρισμός»).
5. Για την καύση των υπολειμμάτων παραγωγής θερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία. Διασφαλίστε ότι ο χώρος αερίζεται καλά.

● Τοποθέτηση του προϊόντος

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!

- Ο ακατάλληλος χειρισμός του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.
- Το μαχαίρι, οι πιρούνες και άλλα μεταλλικά μέρη της σούβλας είναι πολύ αιχμηρά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Το προϊόν πρέπει να τοποθετείται σε ανθεκτικές στη θερμότητα και σταθερές επιφάνειες.

📄 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Τοποθετήστε το προϊόν κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται επαρκής χώρος για την εύκολη αφαίρεση του δίσκου συλλογής λίπους [13].
 - Τοποθετείτε πάντα το προϊόν σε οριζόντια θέση.
1. Τοποθετήστε τη μονάδα βάσης [1] κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται επαρκής χώρος. Μην τοποθετείτε το προϊόν ακριβώς μπροστά από τοίχο ή άλλα αντικείμενα.

2. Τοποθετήστε τη σχάρα συλλογής [12] στο δίσκο συλλογής λίπους [13]. Ευθυγραμμίστε τα 2 άγκιστρα της σχάρα συλλογής με τις 2 εσοχές του δίσκου συλλογής λίπους.
3. Κρατήστε σταθερά το δίσκο συλλογής λίπους [13] από τη λαβή [14] (εικ. Β). Ωθήστε το δίσκο συλλογής λίπους στη ράγα [6] στη δεξιά κάτω πλευρά της μονάδας βάσης [1].

● Χρήση

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος και τραυματισμού!

- Όλες οι επιφάνειες του προϊόντος και των εξαρτημάτων του αναπτύσσουν υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία. Σε περίπτωση επαφής μπορεί να προκύψουν σοβαρά εγκαύματα.
- Καθαρίζετε το προϊόν και τα εξαρτήματά του μετά από κάθε χρήση. Τα υπολείμματα λίπους και τροφίμων μπορεί να ανάψουν και να προκληθεί πυρκαγιά.
- Μην τοποθετείτε μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια κ.ο.κ. στη σχάρα ψησίματος [11]. Αυτά μπορεί να θερμανθούν και να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Ελέγχετε το προϊόν για βλάβες πριν από κάθε θέση σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη του προϊόντος με γυμνά δάχτυλα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Αγγίζετε το προϊόν και τα εξαρτήματά του μόνο με ανθεκτικά στη θερμότητα ειδικά γάντια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υποδείξτε τους κινδύνους και στους άλλους χρήστες!
- Το προϊόν μπορεί να καίει ακόμη και μετά την απενεργοποίηση!
- Μην πλησιάζετε τον εξερχόμενο ατμό.

- Μην αγγίζετε το δίσκο συλλογής λίπους **13** με γυμνά χέρια μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος. Φοράτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα ειδικά γάντια για να αφαιρέσετε το δίσκο συλλογής λίπους. Δώστε προσοχή στο λίπος που μπορεί να τρέξει! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Μην καλύπτετε το άνοιγμα αερισμού **5**. Διαφορετικά μπορεί το προϊόν να υπερθερμανθεί και να υποστεί ζημιά.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά τη σχάρα ψησίματος **11** ή τη σουβλα.
- Βγάξτε το φιν από τη πρίζα μετά από κάθε χρήση.

i ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:






- Ο διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης C) **7** ελέγχει μόνο τη σουβλα. Η θέρμανση του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά τη ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας και διάρκειας.
- Διασφαλίστε ότι διατίθεται επαρκής χώρος γύρω από το προϊόν για την εύκολη αφαίρεση του δίσκου συλλογής λίπους **13**.
- **Μην γεμίζετε υπερβολικά το δίσκο συλλογής λίπους **13**!** Ο δίσκος συλλογής λίπους έχει μέγ. χωρητικότητα περ. 300 ml. Ελέγχετε τακτικά τη στάθμη πλήρωσης του δίσκου συλλογής λίπους κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αν υπερβεί το μέγιστο, χωρίς να έχει ολοκληρωθεί το ψήσιμο, διακόψτε τη λειτουργία και αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος **11**, τη σουβλα ή τις πιρουνές **18** με τα τρόφιμα. Τώρα μπορείτε να αδειάσετε προσεκτικά το δίσκο συλλογής λίπους. Στη συνέχεια ωθήστε τον ξανά στο προϊόν. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή **14** για την αφαίρεση ή τοποθέτηση του δίσκου συλλογής λίπους. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος, τη σουβλα ή τις πιρουνές με τα τρόφιμα στο προϊόν. Έπειτα μπορείτε να συνεχίσετε το ψήσιμο.

● **Ψήσιμο στη σχάρα ψησίματος**





1. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος **11** στο προϊόν (εικ. C).
2. Συνδέστε το φιν σε κατάλληλη πρίζα.
3. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας **8** **9** προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. H).
4. Για να ξεκινήσει η λειτουργία του προϊόντος, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου **8** **8** προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο (εικ. I). Το προϊόν αρχίζει να χτυπά. Ο εσωτερικός χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται και ξεκινά η θέρμανση του προϊόντος.
5. Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στη σχάρα ψησίματος **11** (εικ. J).
6. Γυρίζετε τακτικά τα τρόφιμα.
7. Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου του χρονοδιακόπτη τα υπέρυθρα θερμαντικά στοιχεία **4** απενεργοποιούνται αυτόματα. Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο πριν την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου γυρίζοντας το διακόπτη ρύθμισης χρόνου **8** **8** στη θέση **OFF** (απενεργοποίηση). Αν θέλετε να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος, γυρίστε ξανά το διακόπτη ρύθμισης χρόνου **8** **8** προς τα δεξιά και επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια.
8. Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος αφαιρέστε το δίσκο συλλογής λίπους **13** με τη λαβή **14**.

● **Ψήσιμο στη σουβλα**

- Το μαχαίρι για κερπάπ **20** είναι πολύ αιχμηρό!
- i ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Οι δύο δίσκοι στερέωσης **16** είναι ίδιοι. Επομένως δεν έχει σημασία με ποια σειρά θα χρησιμοποιηθούν.

1. Ωθήστε έναν δίσκο στερέωσης [16] στη σούβλα [15] μέχρι τέρμα. Οι πιρουνές του δίσκου στερέωσης που εξέχουν πρέπει να κοιτάζουν προς το μέσον της σούβλας (εικ. D).
 2. Στερεώστε το δίσκο στερέωσης [16] χρησιμοποιώντας τη βίδα με κρίκο [19] (εικ. D).
 3. Περάστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στη σούβλα [15].
 4. Ωθήστε τον δεύτερο δίσκο στερέωσης [16] μέχρι τέρμα, ώστε να ακουμπά στα τρόφιμα πάνω στη σούβλα [15]. Οι πιρουνές του δίσκου στερέωσης που εξέχουν πρέπει να κοιτάζουν προς τα τρόφιμα. Στερεώστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στις δύο πλευρές με τις πιρουνές του δίσκου στερέωσης που εξέχουν.
- ❶ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε κεντραρισμένα στη σούβλα [15].
5. Στερεώστε το δίσκο στερέωσης [16] χρησιμοποιώντας τη βίδα με κρίκο [19].
 6. Περάστε τη σούβλα [15] στην οπή οδήγησης [3] (εικ. E).
 7. Συνδέστε το φιν σε κατάλληλη πρίζα.
 8. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας  [9] προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. H).
 9. Για να ξεκινήσει η λειτουργία του προϊόντος, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου  [8] προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο (εικ. I). Το προϊόν αρχίζει να χτυπά. Ο εσωτερικός χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται και ξεκινά η θέρμανση του προϊόντος.
 10. Για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης   [7] στη θέση  (εικ. G).

❶ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Στη σούβλα [15] μπορείτε να ψήσετε και κεμπάπ (εικ. K). Μπορείτε να κόψετε το ψημένο κρέας απευθείας από την πιρούνα χρησιμοποιώντας το μαχαίρι για κεμπάπ [20]. Το κομμένο κρέας πέφτει στη σχάρα συλλογής [12], από όπου μπορείτε στη συνέχεια να το πάρετε.
 - Μην γεμίζετε υπερβολικά τη σχάρα συλλογής [12], ώστε να μπορείτε να αφαιρέσετε χωρίς πρόβλημα το δίσκο συλλογής λίπους [13].
11. Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου του χρονοδιακόπτη τα υπέρυθρα θερμαντικά στοιχεία [4] απενεργοποιούνται αυτόματα. Αν θέλετε να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος, γυρίστε ξανά το διακόπτη ρύθμισης χρόνου  [8] προς τα δεξιά και επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια.
 12. Αν τα τρόφιμα είναι έτοιμα, γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης   [7] στη θέση  για να απενεργοποιήσετε τη σούβλα (εικ. G).
 13. Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος αφαιρέστε το δίσκο συλλογής λίπους [13] με τη λαβή [14].
- Ψήσιμο στις πιρουνές**
(Εικ. L)
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!**
Για την αποφυγή τραυματισμών από τα αιχμηρά μεταλλικά μέρη μην συναρμολογείτε τα αιχμηρά άκρα της πιρούνας [18] στην πλευρά της λαβής.
- ❶ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Οι δύο δίσκοι στερέωσης [16] είναι ίδιοι. Επομένως δεν έχει σημασία με ποια σειρά θα χρησιμοποιηθούν.

- Ωθήστε έναν δίσκο στερέωσης [16] στη σούβλα [15] μέχρι τέρμα. Οι πιρουνές του δίσκου στερέωσης που εξέχουν πρέπει να κοιτάζουν προς το μέσον της σούβλας. Στη συνέχεια στερεώστε το δίσκο στερέωσης χρησιμοποιώντας τη βίδα με κρίκο [19] (εικ. D).
- Ωθήστε ελαφρώς τον δεύτερο δίσκο στερέωσης [16] πάνω στη σούβλα [15]. Επιλέξτε κατάλληλη απόσταση για τις πιρουνές. Στη συνέχεια στερεώστε το δίσκο στερέωσης χρησιμοποιώντας τη βίδα με κρίκο [19].
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στις πιρουνές [18].
- Περάστε τα αιχμηρά άκρα της πιρουνάς [18] στις σχετικές υποδοχές πιρουνάς [21] του δίσκου στερέωσης [16] (εικ. F). Αν χρειάζεται, λύστε τη βίδα με κρίκο [19] σε έναν από τους δίσκους στερέωσης και επαναλάβετε την ευθυγράμμιση.
- Έπειτα μπορείτε να στερεώσετε το άλλο άκρο της πιρουνάς [18] με την εσοχή [17] στο δίσκο στερέωσης [16] (εικ. F).
- Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας [9] προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. H).
- Για να ξεκινήσει η λειτουργία του προϊόντος, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου [8] προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο (εικ. I). Το προϊόν αρχίζει να χτυπά. Ο εσωτερικός χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται και ξεκινά η θέρμανση του προϊόντος.
- Για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας, γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης [7] στη θέση [7] (εικ. G).

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Κατά τη διάρκεια του ψησίματος περιστρέφεται μόνο η σούβλα [15]. Οι πιρουνές [18] δεν περιστρέφονται μεμονωμένα, αλλά ακολουθούν την κίνηση της σούβλας.

- Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου του χρονοδιακόπτη τα υπέρυθρα θερμαντικά στοιχεία [4] απενεργοποιούνται αυτόματα. Αν θέλετε να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος, γυρίστε ξανά το διακόπτη ρύθμισης χρόνου [8] προς τα δεξιά και επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια.
- Αν τα τρόφιμα είναι έτοιμα, γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης [7] στη θέση [7] για να απενεργοποιήσετε τη σούβλα (εικ. G).
- Αφαιρέστε τις πιρουνές [18] φορώντας ανθεκτικά στη θερμότητα ειδικά γάντια.
- Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος αφαιρέστε το δίσκο συλλογής λίπους [13] με τη λαβή [14].

● Απενεργοποίηση

- ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Αν ρυθμίσετε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου [8] σε χρόνο κάτω των 15 λεπτών, ενδέχεται να μην ακουστεί το ηχητικό σήμα μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου. Για να διασφαλίσετε ότι θα ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου [8] σε χρόνο άνω των 15 λεπτών και, στη συνέχεια, γυρίστε τον πίσω στον επιθυμητό χρόνο.
- Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου [8] στη θέση **OFF** (απενεργοποίηση).
 - Μόλις το προϊόν απενεργοποιηθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και τα υπέρυθρα θερμαντικά στοιχεία [4] σβήνουν.

● Χρόνοι ψησίματος

- Οι υποδεικνυόμενοι χρόνοι ψησίματος είναι απλώς ενδεικτικοί. Δεν λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος θέρμανσης του προϊόντος.
- Ο χρόνος και η θερμοκρασία ψησίματος εξαρτώνται από το είδος των τροφίμων (π.χ. κρέας ή ψάρι, πάχος, θερμοκρασία κτλ.). Οι ενδεικτικές τιμές αφορούν κρύα τρόφιμα από το ψυγείο, όχι κατεψυγμένα.

- Αυτό το προϊόν δεν ενδείκνυται για το ψήσιμο παναρισμένων τροφίμων.

Τρόφιμα	Χρόνος ψησίματος
Χοιρινό	περ. 13-16 λεπτά
Μοσχάρι (μπριζόλα)	περ. 10-12 λεπτά
Πουλερικά (στήθος κοτόπουλου)	περ. 15-20 λεπτά
Μπιφτέκια	περ. 10-15 λεπτά
Ψάρι	περ. 8-18 λεπτά
Γαρίδες	περ. 12-14 λεπτά
Λουκάνικα και σουβλάκια	περ. 12-18 λεπτά
Σουβλάκια λαχανικών	περ. 10 λεπτά
Καλαμπόκι	περ. 15-20 λεπτά

● Συνταγές

● Σουβλάκια με μοσχάρι και λαχανικά

 30 λεπτά

 x 4

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

Υλικά

- 450 g Μοσχάρι (κομμένο σε κομμάτια των 2 cm)
- 1 κούπα Μανιτάρια
- 1 Πιπεριά (χωρίς τα σπόρια, κομμένη σε κομμάτια των 2 cm)
- 1 Κρεμμύδι (κομμένο σε κομμάτια των 2 cm)
- 2 κουταλάκια Ελαιόλαδο
- 1 πρέζα Αλάτι
- 1 πρέζα Πιπέρι
- 3 κουταλιές Βούτυρο
- 1 κουταλάκι Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
- 1 κουταλιά Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)

Διαδικασία

1. Περάστε το μοσχάρι, τα μανιτάρια, την πιπεριά και το κόκκινο κρεμμύδι στις πιρούνες **18**.
2. Αλείψτε το κρέας και τα λαχανικά με ελαιόλαδο και αλατοπιπερώστε τα.
3. Τοποθετήστε τις πιρούνες **18** στη σούβλα **15** χρησιμοποιώντας τους δίσκους στερέωσης **16**.
4. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν.
5. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας **9** στη θέση **MAX** και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου **8** στα 15 λεπτά. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
6. Μετά από 7,5 λεπτά γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ακινητοποιηθεί η σούβλα.
7. Αφαιρέστε τη σούβλα **15** φορώντας ανθεκτικά στη θερμότητα ειδικά γάντια. Γυρίστε τις πιρούνες **18** από την άλλη, ώστε τα σουβλάκια να ψηθούν ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.
8. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
9. Λιώστε το βούτυρο σε ένα μικρό τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέστε το σκόρδο και σωτάρете για 1 λεπτό.
10. Αφαιρέστε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέστε το μαϊντανό, αλάτι και πιπέρι.
11. Αλείψτε τα σουβλάκια με το σκορδοβούτυρο και σερβίρετε.

● Σουβλάκια με γαρίδες

 50 λεπτά

 x 4

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος μαριναρίσματος: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

Υλικά


450 g	Μεγάλες γαρίδες (καθαρισμένες, χωρίς το έντερο)
40 ml	Ελαιόλαδο
2 κουταλιές	Χυμός λεμονιού
¾ κουταλάκι	Αλάτι
¼ κουταλάκι	Πιπέρι
1 κουταλάκι	Ιταλικό μείγμα μπαχαρικών
2 κουταλάκια	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
1 κουταλιά	Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)
4	Λεμονιού για το σερβίρισμα

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, το αλάτι, το πιπέρι, το ιταλικό μείγμα μπαχαρικών και το σκόρδο σε μια πλαστική σακούλα που κλείνει. Κλείστε τη σακούλα και ανακινήστε την να ανακατευτούν καλά όλα τα υλικά.
2. Προσθέστε τις γαρίδες στη σακούλα και κλείστε την. Ανακατέψτε τις για να μαρινarisτούν ομοιόμορφα. Μαρινάρετε για 30 λεπτά.
3. Τοποθετήστε τις γαρίδες στις πιρούνες **18**.
4. Τοποθετήστε τις πιρούνες **18** στη σούβλα **15** χρησιμοποιώντας τους δίσκους στερέωσης **16**.
5. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν.
6. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας **9** στη θέση **MAX** και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου **8** στα 15 λεπτά. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
7. Μετά από 7,5 λεπτά γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **9** για να ακινητοποιηθεί η σούβλα.
8. Αφαιρέστε τη σούβλα **15** φορώντας ανθεκτικά στη θερμότητα ειδικά γάντια. Γυρίστε τις πιρούνες **18** από την άλλη, ώστε τα σουβλάκια να ψηθούν ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.
9. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.

10. Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη αφαιρέστε τις πιρούνες **18** από το προϊόν. Οι γαρίδες είναι έτοιμες μόλις ροδίσουν και από τις δύο πλευρές και δεν είναι πλέον διάφανες.
11. Πασπαλίστε με μαϊντανό και σερβίρετε με τις φέτες λεμονιού.

● Σουβλάκια κοτόπουλου

 95 λεπτά

 x 4

Χρόνος προετοιμασίας:	20 λεπτά
Χρόνος μαρινarίσματος:	60 λεπτά
Χρόνος ψησίματος:	15 λεπτά

Υλικά


450 g	Στήθος κοτόπουλου χωρίς τα κόκαλα και το δέρμα (κομμένο σε κομμάτια των 2 cm)
40 ml	Ελαιόλαδο
½ κούπας	Σάλτσα σόγιας
¼ κούπας	Μέλι
1 κουταλάκι	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
1 πρέζα	Αλάτι
1 πρέζα	Πιπέρι
1	Πιπεριά (κομμένη σε κομμάτια των 2 cm)
1	Πιπεριά (κομμένη σε κομμάτια των 2 cm)
2	Κολοκύθια (κομμένα σε κομμάτια των 2 cm)
1	Κρεμμύδι (κομμένο σε κομμάτια των 1 cm)
1 κουταλιά	Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο, τη σάλτσα σόγιας, το μέλι, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μεγάλο μπλ. Ανακατέψτε με σύρμα.
2. Προσθέστε το κοτόπουλο, τις πιπεριές, τα κολοκύθια και το κόκκινο κρεμμύδι στο μπλ. Ανακατέψτε για να μαρινarisτούν.
3. Σκεπάστε και αφήστε το ψυγείο για 60 λεπτά.

4. Τοποθετήστε το κοτόπουλο και τα λαχανικά στις πιρουνές **18**.
5. Τοποθετήστε τις πιρουνές **18** στη σούβλα **15** χρησιμοποιώντας τους δίσκους στερέωσης **16**.
6. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν.
7. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας **9** στη θέση **MAX** και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου **8** στα 15 λεπτά. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
8. Μετά από 7,5 λεπτά γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ακινητοποιηθεί η σούβλα.
9. Αφαιρέστε τη σούβλα **15** φορώντας ανθεκτικά στη θερμότητα ειδικά γάντια. Γυρίστε τις πιρουνές **18** από την άλλη, ώστε τα σουβλάκια να ψηθούν ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.
10. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
11. Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη αφαιρέστε τις πιρουνές **18** από το προϊόν.
12. Πασπαλίστε με μαϊντανό και σερβίρετε.
2. Αλείψτε τις φέτες ανανά και από τις δύο πλευρές με το μείγμα καστανής ζάχαρης.
3. Τοποθετήστε τον ανανά στις πιρουνές **18**.
4. Τοποθετήστε τις πιρουνές **18** στη σούβλα **15** χρησιμοποιώντας τους δίσκους στερέωσης **16**.
5. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν.
6. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας **9** στη θέση **MAX** και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου **8** στα 15 λεπτά. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
7. Μετά από 7,5 λεπτά γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ακινητοποιηθεί η σούβλα.
8. Αφαιρέστε τη σούβλα **15** φορώντας ανθεκτικά στη θερμότητα ειδικά γάντια. Γυρίστε τις πιρουνές **18** από την άλλη, ώστε τα σουβλάκια να ψηθούν ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.
9. Τοποθετήστε τη σούβλα **15** στο προϊόν. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **7** στη θέση **7** για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
10. Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη αφαιρέστε τις πιρουνές **18** από το προϊόν.
11. Οι φέτες ανανά πρέπει να είναι ροδοκόκκινες και έτοιμες για σερβίρισμα.

● Σουβλάκια ανανά

 25 λεπτά

 x 6

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

Υλικά

- | | |
|-------------|--|
| 1 | Ανανάς (ξεφλουδισμένος, χωρίς τον πυρήνα, κομμένος σε φέτες πάχους 2 cm) |
| ¼ κούπας | Βούτυρο (λιωμένο) |
| ¼ κούπας | Καστανή ζάχαρη |
| ¼ κουταλάκι | Κανέλα |

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε την καστανή ζάχαρη, το βούτυρο και την κανέλα σε ένα μικρό μπολ.

● Ψητό φιλέτο σολομού

 50 λεπτά

 x 3

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά



Χρόνος μαρινάρισματος: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

Υλικά

- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 3 | Φιλέτο σολομού |
| 2 κουταλάκια | Αλάτι |
| 2 κουταλάκια | Ανάμεικτα μυρωδικά (ψιλοκομμένα) |
| 2 κουταλάκια | Μαύρο πιπέρι |

Διαδικασία

1. Μαρινάρετε τα φιλέτα σολομού με αλάτι, τα ανάμεικτα μυρωδικά και μαύρο πιπέρι. Αφήστε τα να μαριναριστούν για 30 λεπτά.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος [11] στο προϊόν.
3. Τοποθετήστε τα φιλέτα σολομού στη σχάρα ψησίματος [11].
4. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας  [9] στη θέση **MAX** και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου  [8] στα 15 λεπτά.
5. Γυρίστε τα φιλέτα σολομού μετά από 7,5 λεπτά.
6. Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη ελέγξτε αν τα φιλέτα σολομού έχουν ψηθεί. Αφαιρέστε τα φιλέτα σολομού από τη σχάρα ψησίματος [11] και σερβίρετε.

● Ψητό κοτόπουλο

 120 λεπτά



 x 4

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά
Χρόνος μαρινάρισματος: 60 λεπτά
Χρόνος ψησίματος: 45 λεπτά






Υλικά









1300 g Ολόκληρο κοτόπουλο
20 ml Ελαιόλαδο
1 κουταλιά Αλάτι κοσέρ
2 κουταλιές Φρέσκο θυμάρι (ψιλοκομμένο)
ή
1 κουταλιά Ξερό θυμάρι
1 κουταλιά Μαύρο πιπέρι

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλάβης!** Σε περίπτωση ακατάλληλου χειρισμού του προϊόντος μπορεί να προκύψουν βλάβες στο προϊόν.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!** Ο ακατάλληλος χειρισμός του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.
- Μην επισκευάζετε αυθαίρετα το προϊόν. Απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για την επισκευή.
- Για βλάβες οι οποίες δεν παρατίθενται σε αυτές τις οδηγίες απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας (βλ. «Εξυπηρέτηση»).

Διαδικασία

1. Αφαιρέστε το λαϊμό και τα εντόσθια από το κοτόπουλο, αν υπάρχουν.
2. Αλείψτε ολόκληρο το κοτόπουλο με ελαιόλαδο.
3. Ανακατέψτε το αλάτι, το πιπέρι και το θυμάρι σε ένα μικρό μπλ. Πασπαλίστε με το μείγμα το κοτόπουλο.
4. Τοποθετήστε έναν δίσκο στερέωσης [16] στη σούβλα [15].
5. Τοποθετήστε το κοτόπουλο.
6. Τοποθετήστε τον άλλο δίσκο στερέωσης [16] στη σούβλα [15] για να στερεώσετε το κοτόπουλο στη μεσαία θέση.
7. Τοποθετήστε τη σούβλα [15] στο προϊόν.
8. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας  [9] στη θέση **MAX** και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου  [8] στα 45 λεπτά. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης   [7] στη θέση  για να ξεκινήσει η λειτουργία της σούβλας.
9. Μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη αφαιρέστε το κοτόπουλο από το προϊόν. Το κοτόπουλο θα πρέπει να έχει ροδίσει και είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το προϊόν δεν λειτουργεί.	Το φινιρ δεν είναι συνδεδεμένο.	Συνδέστε το φινιρ σε κατάλληλη πρίζα.
	Το προϊόν παρέμεινε για πολλή ώρα σε λειτουργία. Ενεργοποιήθηκε η προστασία από υπερθέρμανση.	Αποσυνδέστε το φινιρ και αφήστε το προϊόν να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά.
	Τα υπέρυθρα θερμαντικά στοιχεία 4 έχουν υποστεί βλάβη.	Το προϊόν έχει υποστεί βλάβη. Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών (βλ. «Εξυπηρέτηση»).
	Δεν ενεργοποιήθηκε ο διακόπτης ρύθμισης χρόνου  8 .	Ρυθμίστε αρχικά την επιθυμητή θερμοκρασία από το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας  9 . Στη συνέχεια γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου  8 προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.
Το προϊόν δεν επιτυγχάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.	Τα υπέρυθρα θερμαντικά στοιχεία 4 έχουν υποστεί βλάβη.	Το προϊόν έχει υποστεί βλάβη. Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών (βλ. «Εξυπηρέτηση»).
	Ο διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας  9 είναι ελαττωματικός.	
Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του χρόνου.	Ο διακόπτης ρύθμισης χρόνου  8 είναι ελαττωματικός.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών (βλ. «Εξυπηρέτηση»).
Τα τρόφιμα πέφτουν από τη σούβλα.	Οι δίσκοι στερέωσης 16 δεν έχουν πιεστεί επαρκώς.	Πιέστε περισσότερο τους δίσκους στερέωσης 16 μεταξύ τους (εικ. D).
Η σούβλα δεν κινείται ομαλά.	Η σούβλα είναι υπερβολικά γεμάτη.	Μην γεμίζετε υπερβολικά τη σούβλα.
Η σούβλα δεν περιστρέφεται.	Η σούβλα δεν ενεργοποιήθηκε.	Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης   7 στη θέση  (εικ. G).
	Η σούβλα μπλόκαρε.	Ελέγξτε την επιφάνεια τοποθέτησης της σούβλας και απομακρύνετε ενδεχομένως τα εμπόδια.

● Καθαρισμός

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Σε περίπτωση εισχώρησης νερού ή άλλων υγρών στο περιβλημα μπορεί να προκληθεί βραχυκύκλωμα.

- Μην βυθίζετε τη μονάδα βάσης [1] του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό ή άλλα υγρά στο περιβλημα.
- Αφήστε το προϊόν να κρυσώσει καλά πριν από κάθε καθαρισμό.

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλάβης! Σε περίπτωση ακατάλληλου χειρισμού του προϊόντος μπορεί να προκύψουν βλάβες στο προϊόν.

- Καθαρίστε το προϊόν και τα εξαρτήματά του μετά από κάθε χρήση, επειδή διαφορετικά μπορεί να προκύψουν δυσλειτουργίες ή/και φθορά.
 - Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, μεταλλικές ή νάιλον βούρτσες, και αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα καθαρισμού, όπως μαχαίρια, μεταλλικά σφουγγάρια κτλ. Αυτά τα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στις επιφάνειες.
 - Μην τοποθετείτε τη μονάδα βάσης [1] του προϊόντος στο πλυντήριο πιάτων. Σε αυτήν την περίπτωση το προϊόν θα υποστεί ανεπανόρθωτη βλάβη.
 - Καθαρίστε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα με απλό απορρυπαντικό πιάτων του εμπορίου και νερό.
 - Μετά τον καθαρισμό αφήστε το προϊόν και το φιν να στεγνώσουν καλά.
1. Καθαρίστε τη μονάδα βάσης [1] και την περιοχή ψησίματος με ένα υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων.

2. Τα παρακάτω μέρη είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι:
- Λαβή σχάρας ψησίματος [10]
 - Σχάρα ψησίματος [11]
 - Σχάρα συλλογής [12]
 - Δίσκος συλλογής λίπους [13]
 - Λαβή δίσκου συλλογής λίπους [14]
 - Σούβλα [15]
 - Δίσκος στερέωσης με 2 πιρούνες [16]
 - Πιρούνα [18]
 - Βίδα με κρίκο [19]
 - Μαχαίρι για κερπάπ [20]
3. Στη συνέχεια αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν καλά και απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

● Αποθήκευση

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλάβης! Σε περίπτωση ακατάλληλου χειρισμού του προϊόντος μπορεί να προκύψουν βλάβες στο προϊόν.

- Μην αποθηκεύετε το προϊόν δίπλα σε πηγές θερμότητας.
- Μην λυγίζετε και μην συνθλίβετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να είναι τελείως στεγνά πριν την αποθήκευση. Αποθηκεύετε το προϊόν μόνο σε στεγνή κατάσταση.
- Φυλάσσετε πάντα το προϊόν σε καθαρό και ξηρό χώρο, προστατευμένο από άμεση ηλιακή ακτινοβολία, στον οποίο δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.
- Φυλάσσετε το προϊόν στην αρχική συσκευασία.

● Απόσυρση

Συσκευασία:

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμεισεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά/20-22: χαρτί και χαρτόνι/80-98: σύνθετο υλικό.

Προϊόν:



Το προϊόν, συμπεριλ. των αξεσουάρ και των υλικών συσκευασίας, είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή.

Απορρίπτετε τα ξεχωριστά τμηρώντας τις απεικονιζόμενες πληροφορίες ταξινόμησης για καλύτερη επεξεργασία των αποβλήτων.

Το λογότυπο Trimap ισχύει μόνο για τη Γαλλία.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση σφαλμάτων υλικού ή κατασκευής μπορείτε ασκήσετε τα νόμιμα δικαιώματά σας κατά του πωλητή του προϊόντος. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν περιορίζονται με κανέναν τρόπο από την εγγύησή μας που παρατίθεται παρακάτω.

Η εγγύηση για αυτό το προϊόν είναι 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε την αρχική απόδειξη αγοράς σε ασφαλές μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη αγοράς.

Οποιαδήποτε ζημιά ή ελάττωμα που υπάρχει ήδη κατά τη στιγμή της αγοράς πρέπει να αναφέρεται αμέσως μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Εάν το προϊόν παρουσιάσει κάποιο υλικό ή κατασκευαστικό σφάλμα εντός 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς, θα το επισκευάσουμε – κατά την κρίση μας – ή θα το αντικαταστήσουμε για εσάς δωρεάν. Η περίοδος εγγύησης δεν παρατείνεται από μια χορηγηθείσα αξίωση εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για ανταλλακτικά και επισκευασμένα ανταλλακτικά.

Η παρούσα εγγύηση παύει να ισχύει, εάν το προϊόν έχει υποστεί φθορά, δεν χρησιμοποιήθηκε ή δεν συντηρήθηκε κατά τον προβλεπόμενο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει υλικά και κατασκευαστικά σφάλματα. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ. μπαταρίες, συσσωρευτές, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα μέρη, όπως π.χ. σε διακόπτες ή μέρη από γυαλί.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για τη γρήγορη επεξεργασία της αξίωσής σας, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Φροντίστε να έχετε μαζί σας την αρχική απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 439956_2207) ως αποδεικτικό της αγοράς.

Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο επάνω στο προϊόν, στην αρχική σελίδα των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή με τη μορφή αυτοκόλλητου στην πίσω ή την κάτω πλευρά του προϊόντος.

● Σέρβις

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491800674

Email: owim@lidl.gr

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4211

Email: owim@lidl.com.cy



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09920

Version: 02/2023

IAN 439956_2207

