



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Gyros-, Döner- und Hähnchengrill / Senkrechtgrill

Rotisserie / Vertical Grill

Rôtisserie / Grill Vertical

Gyrosgrill / Verticale Grill

Rostisserie / Parrilla Vertical

Grill pionowy / Rožen / Kebab-grill



I/B Version
181207

TKG DGR 1001
230V~ 50Hz 1500W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/51

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



D

1. Obere Abdeckung
2. Basis
3. Heizelement
4. Türgriff
5. Glastür
6. Zeitschalter
7. Kontrollleuchte
8. Drehspieß
9. Endgabel
10. Kebabhalter (7 Stück)
11. Oberer Halter (für Kebab)
12. Unterer Halter (für Kebab)
13. Fettauffangschale

GB

1. Top housing
2. Base station
3. Heating element
4. Door handle
5. Glass door
6. Timer
7. Pilot light
8. Rotisserie spit
9. End fork
10. Kebab skewers (7 pieces)
11. Upper support (for kebab)
12. Bottom support (for kebab)
13. Grease draining tray

F

1. Partie supérieure
2. Station de base
3. Élément chauffant
4. Poignée de la porte
5. Porte en verre
6. Minuterie
7. Témoin lumineux de contrôle
8. Broche à rôtir
9. Fourchette
10. Brochettes pour kebab (7 pièces)
11. Support supérieur pour kebab
12. Support inférieur pour kebab
13. Plateau collecteur de graisse

NL

1. Bovenkant
2. Basis
3. Verwarmingselement
4. Handgreep van de deur
5. Glazen deur
6. Tijdschakelaar
7. Controlelampje
8. Spit
9. Vork
10. Spiesjes (7 stuks)
11. Bovenste steunplaatje
12. Onderste steunplaatje
13. Vetopvangschaal





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



SP

1. Cubierta superior
2. Base
3. Resistencia
4. Asa de la puerta
5. Puerta de cristal
6. Minutero
7. Testigo luminoso
8. Espetón
9. Horquilla
10. Brochetas de kebab (7 piezas)
11. Soporte superior (para el kebab)
12. Soporte inferior (para el kebab)
13. Bandeja colectora de grasa

PL

1. Górna obudowa
2. Obudowa
3. Element grzewczy
4. Uchwyt
5. Szklana pokrywa
6. Timer
7. Lampka kontrolna
8. Rożen
9. Widelki różna
10. Szaszyki na kebaby (7 sztuk)
11. Podparcie (pod kebab)
12. Podstawa (pod kebab)
13. Pojemnik na skropliny



(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.*

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- ❑ Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ❑ Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.



- ❑ Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- ❑ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- ❑ Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht zufälligerweise irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des



Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät herum und knicken Sie sie nicht.

- Um eventuelle Schäden infolge der normalen Temperaturen des Gerätes während des Gebrauchs zu vermeiden, befolgen Sie bitte die nachfolgenden Installationsvorschriften:
 - Stellen Sie die Rückseite möglichst dicht zur Wand
 - Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum auf beide Seiten und oberhalb des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich in der Regel, dass der Raum, in dem sich das Gerät befindet, während des Gebrauches genügend belüftet wird. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene, hitzebeständige Fläche (keinen lackierten Tisch oder Tischtuch) damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände die nicht vom Lieferanten empfohlen wurden in das Gerät, um Risiken auszuschließen. Legen Sie auch kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es fast in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.



- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- ❑ Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes, wie zum Beispiel die Tür, eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs und bevor das Gerät völlig erkaltet ist, sondern betätigen Sie nur die Regelknöpfe.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- ❑ Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- ❑ Wenn Sie das Gerät unter einer Dunstabzugshaube benutzen, beachten Sie bitte den vom Hersteller empfohlenen Mindestabstand.
- ❑ Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn Sie irgendeine Beschädigung der Tür bemerken, und wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.



- **Achtung:** Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden. Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

(*) Fachmann: Anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an diesen Kundendienst.

BEMERKUNG

Das Gerät hat ein kurzes Kabel damit der Benutzer nicht darüber fallen oder darauf treten kann. Sie können durchaus eine Verlängerungsschnur benutzen. Achten Sie dennoch auf folgendes:

- Die Spannung der Verlängerungsschnur sollte mindestens 16 Ampere sein. Eine Verlängerungsschnur von weniger als 16 Ampere könnte überheizen und beschädigt werden.
- Um Unfälle zu vermeiden, darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht herunterhängt und Sie darüber stolpern.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile aus, waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie diese ab.
- Bei Erstgebrauch kann es vorkommen, dass ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme normal. Benutzen Sie Ihr Gerät daher erst einmal ohne Inhalt. Stellen Sie dazu den Timer auf 15 Minuten und lassen Sie das Gerät aufheizen mit geschlossener Tür. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Tonsignal und das Gerät schaltet automatisch ab.

Gyros

Gyros ist ein Schichtfleischgericht, das unter ständigem Drehen gegart wird. Der besondere Gareffekt wird durch wechselndes Erhitzen bei ca. 120°C und Abkühlen erreicht. Dies bewirkt einen ständigen inneren Fleischsaftfluss, der dem Begießen beim Braten vergleichbar ist. Die Fleischfasern verhärten nicht, und der Fleischsaft aromatisiert mit den Gewürzen. Das Fleisch wird also schonend gegart und ist besonders bekömmlich. Der Spieß dreht sich vor einem offenen Rohrheizkörper mit energieoptimiertem Halbrund-Edelstahlreflektor. Da sich durch längeren Gebrauch Fettrückstände in den Reflektor einbrennen können, empfehlen wir den Reflektor mit handelsüblicher Aluminiumfolie abzudecken. Achten Sie aber darauf, dass diese nicht die Heizstäbe berührt. Die Alufolie können Sie nach jedem Gebrauch wechseln und Ihr Reflektor bleibt weitgehend sauber. Der Senkrechtgrill ermöglicht mit wenigen Zubehörteilen das Garen von Schichtfleisch und Fleischschaschlik, von Brat- und Partywürstchen, von Geflügel und Fisch. Die Speisen sind einfach vorzubereiten, werden nur aufgesteckt und in Stücken oder komplett entnommen. Für den Einsatz des Gerätes sind nur wenige, meist selbstverständliche Hinweise zu beachten.

Auch für gefrostenes Grillgut geeignet!

BENUTZUNG

- Vor dem ersten Gebrauch die Fettauffangschale, den Drehspieß, die Gabeln und das Kebabzubehör säubern und trocknen (siehe Abschnitt "Reinigung").
- Setzen Sie die Fettauffangschale auf.
- Befestigen Sie nun das Gargut mittels Achsstab, und setzen dann den bestückten Achsstab in die vorgesehene Aufnahme.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
- Schließen Sie die Tür. Das Gerät wird nicht funktionieren, falls die Tür nicht richtig geschlossen ist und die Innenbeleuchtung nicht aus ist.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Grillzeit ein. Die Kontrolllampe leuchtet und zeigt den Heizbetrieb an. Ein akustisches Signal ertönt nach Ablauf der Garzeit. Das Gerät schaltet automatisch ab. Die Kontrolllampe erlischt.
- Sie können den Grillvorgang auch jederzeit vorzeitig beenden, indem Sie den Timer in die Aus-Stellung (OFF) stellen.
- Öffnen Sie vorsichtig die Glastür, indem Sie dazu Ofenhandschuhe benutzen.
- Nehmen Sie vorsichtig und mit geeigneten Werkzeugen das Gargut aus dem Gerät.
- Nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen.

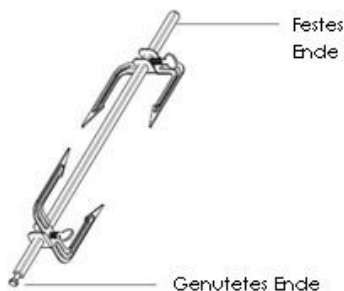
HINWEIS: DAS GERÄT HEIZT ERST DANN, WENN SIE EINE GRILLZEIT EINGESTELLT HABEN.

Den Grill als Bräter verwenden

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



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



- Schließen Sie die Glastür und das Innenlicht schaltet sich automatisch ab.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
- Ist das Grillgut fertig, drehen Sie den Timer auf "Off" und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

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

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

Kebab mit dem Grill zubereiten

- Bauen Sie den Kebabhalter wie auf den Bildern zu sehen zusammen:



- Stellen Sie die runde Tropfschale zum Auffangen der Tropfen unten in das Gerät.
- Stecken Sie das feste Ende des Drehspeies in die Antriebsöffnung in der Mitte der Tropfschale.



- Stecken Sie das genutete Ende in den Halter oben im Inneren des Grills.
- Schließen Sie die Glastür und das Innenlicht schaltet sich automatisch ab.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
- Ist das Grillgut fertig, drehen Sie den Timer auf "Off" und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

ZEITSCHALTUHR

Sie können die Zeit bis zu 60 Minuten frei einstellen. Um eine Zeit unter 5 Minuten einzustellen, drehen Sie den Timer zuerst über 5 Minuten und setzen ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.

Hinweise für die Benutzung

Die im Rezeptheft genannten Angaben sind Richtwerte, individuelle Abweichungen ergeben sich je nach Gargut und persönlichem Geschmack. Die Garzeiten beziehen sich auf vollständig aufgetautes Gargut, einschließlich der vorgeschlagenen Mengen.

Ratschläge zur Behandlung des Gargutes

- Fleisch, Würstchen und Fisch vor dem Garen leicht einölen.
- Hähnchen an den Keulen anstechen, um ein Spritzen des Fettes zu vermeiden.
- Schaschlikspieße möglichst dick bestücken. Um ein gleichmäßiges Garen der bestückten Schaschlikspieße zu erreichen, ist es erforderlich, die Spieße ab und zu mit der Hand zu drehen.
- Der abtropfende Fleischsaft bzw. das Fett kann mit einem Löffel über das Fleisch geschöpft werden.

REINIGUNG

Ziehen Sie vor jeder Reinigung auf jeden Fall den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigung innen

- Die Fettauffangschale, der Drehspieß, die Endgabeln und das Kebabzubehör können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Spülen und trocknen Sie die danach gründlich. Diese Teile können mit Ausnahme der Schrauben der Endgabeln auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Schrauben sind mit der Hand in warmem Seifenwasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen.
- Spritzer und Essensrückstände an den Innenwänden des Grills lassen sich leicht abwischen. Entfernen Sie größere Spritzer mit einem nassen Kunststoffopfreiniger, Schaumstoffschwamm oder feuchten Tuch mit warmem Wasser. Reiben Sie die Flächen mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in das Gerät sickert.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser auf die Tür kommt, wenn letztere noch heiß ist.
- Der Türgriff ist abnehmbar, so können Sie die Innenseite leichter reinigen. Bringen Sie den Griff vor der Benutzung wie auf dem Bild gezeigt an.
- Reinigen Sie die Glastür mit einem Tuch oder Schwamm befeuchtet mit warmem Seifenwasser und trocknen diese anschließend gründlich ab.



Reinigung außen

- Zur äußeren Reinigung des Gerätes ein feuchtes Tuch benutzen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Benutzen Sie keinen Metallschwamm oder Scheuermittel.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

ErP Deklaration – VO 1275/2008/EG

Wir, die Team Kalorik GmbH bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt über keinen Bereitschaftszustand, da das Gerät direkt nach Beendigung des Vorganges komplett abschaltet und somit keine Energie verbraucht!

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).



(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent



qualified electrician(*) in order to avoid all danger.

- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.
- ❑ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- ❑ Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- ❑ In order to avoid any possible damage due to the normal temperatures of the appliance in use, please respect the following installation instructions:
 - place the back side as close to the wall as possible
 - leave at least 10 cm of free space on each side and above the appliance.
- ❑ As a general rule, make sure there is enough ventilation in the room around this appliance



during operation. Stand the appliance on a stable heat-resistant surface (not a varnished table or a table cloth).

- ❑ Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- ❑ Only cook consumable food. Do not place large pieces of food or metallic utensils other than the ones recommended by the manufacturer in the appliance in order to avoid all risk of fire or electrocution. Also never place the following materials in the appliance: paper, cardboard or plastic...
- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- ❑ Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- ❑ The temperature of the accessible surfaces, such as the door, may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use nor before the appliance has totally cooled down, and only handle the knobs.
- ❑ Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Also make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.



- ❑ Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- ❑ If you use the appliance under a cooking hob, make sure to respect the minimum distance advised by the manufacturer.
- ❑ Unplug the appliance immediately if you notice a crack in the door and have it repaired by a competent qualified electrician(*).
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to



perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least 16 ampere. An extension cord of less than 16 ampere could overheat and get damaged.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and accessories, then wash and wipe these accessories.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. Therefore, we advise you to use your appliance empty once before the first use. Set the timer to 15 minutes and let the appliance heat up with the door closed. When the timer stops, you will hear a ding and the appliance will stop automatically.

Gyros

Gyros is a pile of meat layers that is broiled by continuous rotation.

The particular broiling result is obtained by alternating heating of approximately 120°C and cooling down. This brings a constant inner flow of gravy, comparable to the gravy obtained when roasting meat. The meat fibres do not harden, and the gravy is flavoured by the spices. This cooking mode results in very healthy meat.

The spit rotates in front of an open structure of heating elements with half round stainless steel reflectors for an optimal use of energy. As after frequent use grease residues might burn on the reflector, we advise you to cover the latter with tinfoil. However, make sure that the foil does not come into contact with the heating elements. The tinfoil can be changed according to the use frequency, which allows you to keep the reflector clean.

The vertical grill allows broiling gyros meat layers, shashlik, party sausages, poultry and fish with few attachments. The meals are easy to prepare, must simply be put on the main spit, and removed by cutting the meat into pieces, or by removing the whole in once. To operate the appliance, only few and often very obvious instructions need to be followed.

This appliance is also suitable for frozen foods!

USE

- Before the first use, clean the grease draining tray, rotisserie spit, forks and kebab accessories (cf. "Maintenance and Cleaning").
- Position the grease draining tray.
- Attach the food on the main spit and insert the main spit in the appropriate openings.
- Plug the unit into the power supply socket.
- Close the door. The unit will never start before you close the door well and the inner light is off.
- Put the timer knob on the desired cooking time. The pilot light will illuminate to show that the appliance is heating. You'll hear a signal when the cooking time has elapsed. The appliance will switch off automatically and the pilot light will go out.

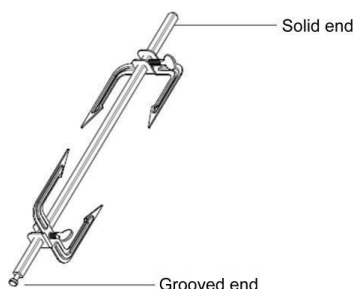


- If you want to stop before the selected time is over, place the timer in the off-position (OFF).
- Carefully open the door, preferably using an oven glove.
- Remove the food using appropriate utensils.
- After use, remove the plug from the wall socket.

PLEASE NOTE: THE APPLIANCE WILL ONLY START HEATING AFTER YOU HAVE SET THE TIMER

Using your grill for rotisserie

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



- Close the glass door and the inner light will be off automatically.
- Set the timer control to the desired cooking time.
- When the roast is done, turn the timer control to "Off" and unplug the appliance.
CAUTION: The grill sides and top are hot, use oven mitts or temperature resistant gloves when removing the chicken. You can also use a carving fork and set of tongs to remove the roast.
- Remove the rotisserie from the top by lifting up and out towards you. Pull the bottom part of the spit out of the drip pan receptacle and place onto a carving station.
- Place the roast on a cutting board or platter and allow standing for 10-15 minutes, this allows the juices to redistribute throughout the roast making for a moister, flavourful roast.
- Using a pot holder, loosen the screws on the rotisserie forks and remove the rotisserie spit from the roast. Carefully remove the rotisserie forks and carve the roast.



Using your grill for kabob/kebab

- Assemble the kebab accessories by following the below steps:



- Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the grill to catch the drippings.
- Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket located in the center of the drip pan.
- Place the grooved end on the spit support located on the top interior of the grill.
- Close the glass door well and the inner light will be off automatically.
- Set the timer control to the desired cooking time.
- When the roast is done, turn the timer control to "Off" and unplug the grill.

TIMER

You can choose the desired cooking time up to 60 minutes. If you wish to set the timer to less than 5 minutes, turn it to a position higher than 5 minutes first and then set it back to the desired time.

Hints for use

The figures given in the recipe booklet are guide figures, but some variations might occur according to the food and your personal taste. The broiling time is based upon fully defrosted food and the recommended quantity.

Hints for food preparation

- Oil the meat, sausage and fish before broiling them.
- Stab the chicken at the level of the drumsticks in order to avoid grease splashing.
- When making shashlik, put the maximum amount of meat possible on the spits. To obtain a uniform grilling of the shashlik sticks, it is necessary to turn these sticks manually from time to time.
- With a spoon you can collect the dripping gravy or grease and pour it on the meat.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow to cool.

Inside cleaning

- The grease draining tray, rotisserie spit, forks and kebab accessories can be cleaned in a solution of warm water and mild liquid soap. Rinse with clear water and dry thoroughly before putting them back in place. These parts can also be washed in the dishwasher except for the screws of the forks which have to be washed by hand.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- The walls on the inside of the grill allow food particles or spatters during use to be easily wiped clean. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge or cloth dampened with warm water. Blot dry with a paper towel or soft, dry cloth.
- Never use abrasive products. Never immerse the appliance in water and make sure no water or damp penetrates into the appliance.
- Make sure no water comes on the door when the latter is still hot.
- The door handle is removable, in order to let you take it out and clean the inside of unit. Before you use the grill, please assemble the handle yourself according to the following assembly instruction picture.
- Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water and dry thoroughly.



Outside cleaning

- Wipe clean with a slightly damp cloth or paper towelling.
- Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners.

Do not immerse in water or any other liquid.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

ErP Declaration – Regulation 1275/2008/EC

We, Team Kalorik SA/NV, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Our product does not dispose of a standby mode as this product switches off completely immediately after the operation is finished and as a consequence does not consume electricity!

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).



(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.



- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ L'appareil doit obligatoirement être débranché lors des opérations de nettoyage et de maintenance.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez



d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.

- Afin d'éviter tous dommages liés aux températures normales de l'appareil en utilisation, veuillez respecter les consignes d'installation suivantes:
 - placez la surface arrière au plus près du mur
 - laissez au moins 10 cm de chaque côté et au-dessus de l'appareil.
- En règle générale, durant l'utilisation, veuillez à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (pas une table vernie ou une nappe) et suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Ne placez pas de grandes quantités de nourriture ou d'ustensiles métalliques autres que ceux qui sont recommandés par le fabricant dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Ne placez pas non plus les matières suivantes dans votre grill: papier, carton ou plastique...
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact semi-direct avec la nourriture.



- ❑ Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ❑ La température des surfaces accessibles et notamment celle de la porte peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement et avant leur refroidissement complet, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons.
- ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer. Prenez également garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
- ❑ Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
- ❑ Lors de l'utilisation en dessous d'une hotte, veillez à respecter la distance minimale conseillée par le fabricant de celle-ci.
- ❑ Déconnectez immédiatement l'appareil si une fêlure devait apparaître sur la porte et faites-le vérifier par un service qualifié compétent(*).
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.



- **Note:** Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: **ATTENTION**, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) **Service qualifié compétent:** service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est de minimum 16 ampères. Une rallonge de moins de 16 ampères risquerait de surchauffer et d'être endommagée.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballer l'appareil et les accessoires, puis lavez les accessoires et essuyez-les.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Il est normal que quelques fumées ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois. C'est pourquoi il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide pendant quelques minutes avant la première utilisation. Mettez la minuterie sur 15 minutes et laissez l'appareil chauffer avec la porte fermée. Lorsque la minuterie s'arrête, une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.

Gyros

Le gyros est une préparation composée de tranches de viande, cuites à la broche tournante. L'effet spécial de cuisson est généré par l'alternance de cuisson à environ 120°C et de refroidissement. Ceci crée un écoulement de jus de viande continu qu'on peut comparer au fait d'arroser la viande qu'on rôtit. Les fibres de la viande ne durcissent pas et le jus de viande s'aromatise grâce aux épices et aux herbes. Cette méthode de cuisson est très saine. La broche tourne devant un ensemble d'éléments chauffants avec un réflecteur en forme de demi-lune en acier inoxydable pour une utilisation optimale de l'énergie. Comme suite à un usage fréquent des dépôts de graisse peuvent brûler sur le réflecteur, nous vous conseillons de couvrir le réflecteur de papier aluminium. Cependant, assurez-vous que le papier aluminium n'entre pas en contact avec les résistances. Vous pouvez changer le papier aluminium en fonction de la fréquence d'utilisation, ce qui vous permet de maintenir votre réflecteur propre. Le grill vertical vous permet de cuire un ensemble de tranches de viande, des brochettes, des saucisses, de la volaille et du poisson avec peu d'accessoires. Les plats sont faciles à préparer, et doivent juste être embrochés puis retirés par morceaux ou complètement. Pour l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de respecter quelques consignes, bien souvent évidentes.

L'appareil peut aussi être utilisé pour des aliments congelés!

FONCTIONNEMENT

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, vous devez nettoyer le plateau collecteur de graisse, la broche à rôtir, les fourchettes et les accessoires à kebabs (cf. "Nettoyage et entretien").
- Placez le plateau collecteur de graisse.
- Attachez les aliments à l'aide de la broche principale et insérez la broche dans l'ouverture prévue à cet effet.
- Branchez l'appareil.
- Fermez la porte. L'appareil ne peut se mettre en marche si la porte n'est pas fermée et si le témoin lumineux n'est pas éteint.
- Mettez la minuterie sur le temps nécessaire à la cuisson. Le témoin lumineux s'allume, vous indiquant que l'appareil chauffe. Lorsque la minuterie s'arrête, une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le témoin lumineux s'éteint.
- Si vous voulez arrêter la cuisson avant le temps choisi, mettez la minuterie sur OFF.
- Ouvrez doucement la porte en utilisant un gant de cuisine de préférence.
- Enlevez les aliments en utilisant des ustensiles adéquats.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

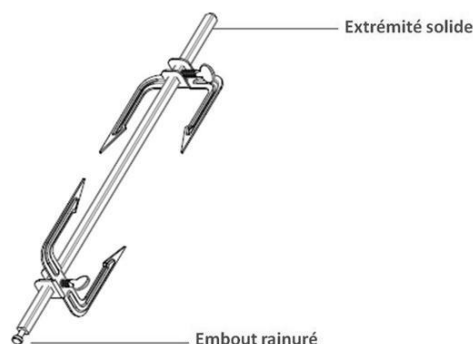
ATTENTION: L'APPAREIL NE SE METTRA A CHAUFFER QU'UNE FOIS QUE VOUS AUREZ REGLE LA MINUTERIE

Utilisation du grill en rôtisserie

- Placez une fourchette de rôtisserie sur l'extrémité de la broche avec les dents face au centre et serrez la vis.
- Faites glisser la pointe de la broche à travers le centre des aliments à cuire.
- Placez l'autre fourchette de l'autre côté de la broche avec les dents face au centre.
- Ajustez les aliments pour qu'ils soient centrés sur la broche. Vérifiez que les fourchettes soient sécurisées sur les aliments et sur la broche et serrez les vis.



- Pour cuire de la volaille, pensez à sécuriser les cuisses et les ailes près du corps de l'animal avec de la ficelle pour obtenir un rôti compact et garantir un mouvement lent de la broche.
- Assaisonnez ou badigeonnez le rôti.
- **IMPORTANT:** Placez le plateau collecteur de graisse rond dans le fond de l'appareil pour récupérer les gouttes de gras.
- Placez l'extrémité solide de la broche de rôtisserie dans le mandrin d'entraînement au centre du plateau collecteur de graisse.
- Placez l'embout rainuré sur le support de broche situé en haut à l'intérieur.



- Fermez la porte en verre et le témoin interne s'éteint automatiquement.
- Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
- Lorsque le rôti est prêt, tournez la minuterie sur OFF puis débranchez l'appareil. **ATTENTION:** Les côtés et le haut de l'appareil sont chauds, pour éviter de vous brûler, portez des gants de protection pour retirer les aliments et les accessoires. Vous pouvez également utiliser des pinces pour sortir le rôti ou la volaille.
- Enlevez le système de rôtisserie en soulevant et en tirant l'ensemble vers vous. Tirez la partie inférieure de la broche hors du plateau collecteur de graisse et placez-la horizontalement.
- Placez le rôti sur une planche à découper et laissez reposer la viande 10 à 15 minutes, afin que les jus se répartissent de manière homogène et rendent la viande plus fondante et goûteuse.
- Desserrez les vis des fourchettes de la broche et retirez-la du rôti. Retirez délicatement les fourchettes et découpez la viande.

Utilisation du grill en kebab

- Pour assembler le système pour le kebab, suivez les étapes ci-dessous:





- Placez le plateau collecteur de graisse rond dans le fond du grill pour récupérer les gouttes de graisse.
- Placez l'extrémité solide de la broche de rôtisserie dans le mandrin d'entraînement au centre du plateau collecteur de graisse.
- Placez l'embout rainuré sur le support de la broche situé en haut à l'intérieur du grill.
- Fermez la porte en verre et le témoin interne s'éteint automatiquement.
- Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
- Lorsque le temps est écoulé, tournez la minuterie sur OFF puis débranchez l'appareil.

MINUTERIE

Vous pouvez sélectionner le temps de cuisson désiré jusqu'à 60 minutes. Si vous voulez sélectionner une durée de cuisson de moins de 5 minutes, tournez la minuterie à plus de 5 minutes et revenez ensuite vers le temps désiré.

Conseils d'utilisation

Les quantités que vous trouverez dans le livre de recettes sont approximatives, elles peuvent varier en fonction des aliments et des goûts de chacun. Les temps de cuisson sont basés sur des aliments complètement dégelés et sur les quantités suggérées.

Conseils de préparation des aliments

- Versez un peu d'huile sur la viande, les saucisses et le poisson avant de les cuire.
- Perforez les cuisses du poulet pour éviter les éclaboussures de graisse.
- Remplissez les brochettes de chachlik un maximum. Pour obtenir une cuisson uniforme, il est nécessaire de tourner les brochettes à la main de temps en temps.
- Vous pouvez verser le jus de viande écoulé sur la viande à l'aide d'une cuillère.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et laissez-le totalement refroidir.

Nettoyage de l'intérieur de l'appareil

- Le plateau collecteur de graisse, la broche à rôtir, les fourchettes et les accessoires à kebabs peuvent se nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et bien les sécher avant de les remettre en place. Ces parties passent aussi au lave-vaisselle sauf les vis des fourchettes qui doivent être lavées à la main.
- Les parois à l'intérieur du grill reçoivent des particules alimentaires et des éclaboussures qui se nettoient facilement. Éliminez les grosses projections avec une éponge en nylon ou polyester, passée sous l'eau chaude. Séchez soigneusement avec du papier absorbant ou un torchon sec.
- N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ni d'humidité qui pénètre dans l'appareil.
- Assurez-vous de ne pas verser d'eau sur la porte tant que celle-ci est encore chaude.
- La poignée de la porte est amovible, ce qui vous permet de l'enlever et de nettoyer complètement la porte. Avant d'utiliser l'appareil, montez la poignée en suivant les instructions sur l'image jointe.
- Nettoyez la porte en verre avec un chiffon ou une éponge trempée dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.





Nettoyage extérieur

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant.
- N'utilisez pas de paille de fer, d'éponge métallique ou de substances abrasives.

Ne pas plonger dans l'eau ou tout autre liquide.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

Nous, Team Kalorik SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Notre produit n'est pas équipé d'un mode veille, car il s'éteint complètement immédiatement après avoir fini sa fonction principale et par conséquent ne consomme pas d'énergie électrique!

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).



(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk: *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- ❑ Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- ❑ Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- ❑ Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien



het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.

- ❑ Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- ❑ Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- ❑ Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- ❑ Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- ❑ Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- ❑ Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- ❑ Gelieve de volgende installatievoorschriften te respecteren om iedere mogelijke schade ten



gevolg van de normale temperaturen die het apparaat bereikt tijdens het gebruik te voorkomen:

- plaats de achterkant zo dicht mogelijk tegen de muur
- laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de zijkanten en boven het toestel.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende ventilatie rondom het toestel is tijdens het gebruik. Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel en hittebestendig oppervlak (geen gelakte tafel of een tafelkleed) zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Bak enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie. Leg geen te grote stukken etenswaren of metalen keukengerei die niet zijn aangeraden door de fabrikant in de grill om elk risico op brand of elektrocutie te vermijden. Leg evenmin papier, karton of plastic in de grill.
- Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het quasi rechtstreeks in contact komt met etenswaren.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan, zoals bijvoorbeeld de deur, een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen noch tijdens het gebruik, noch



vooraleer het toestel volledig is afgekoeld aan, maar hanteer enkel de knoppen.

- ❑ Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Bedek het toestel niet en leg er niets bovenop. Zorg dat niets het verwarmingselement aanraakt tijdens de werking.
- ❑ Het is aangeraden om een warmtewerende bedekking tussen het toestel en het steunoppervlak te leggen, eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte na te laten op de bekleding van het oppervlak.
- ❑ Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus uiterst voorzichtig!
- ❑ Indien u de grill onder een dampkap gebruikt, gelieve de door de fabrikant aanbevolen minimumafstand na te leven.
- ❑ Trek de stekker uit het stopcontact indien de deur een barst of andere beschadiging zou vertonen en neem dan contact op met een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- ❑ Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- ❑ Opgelet: Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig



zijn. Dit symbool betekent het volgende:
OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

OPMERKING

Het apparaat wordt met een kort snoer geleverd, zodat u niet over het snoer zou struikelen. Indien nodig kan u een verlengsnoer gebruiken.

- Let er echter op dat de spanning van het verlengsnoer minimum 16 ampère bedraagt. Een verlengsnoer van minder dan 16 ampère zou kunnen oververhitten en beschadigd worden.
- Zorg ervoor dat het verlengsnoer nergens in de weg hangt (bijvoorbeeld over de rand van een tafel of op de grond), en dit om eender welk risico te vermijden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel en de accessoires uit, spoel de accessoires en droog ze af.



- Het is normaal dat rook en geur ontsnappen wanneer u uw toestel voor de eerste maal gebruikt. Daarom is het raadzaam eerst het toestel leeg te laten werken vóór het eerste gebruik. Zet daartoe de timer op 15 minuten en laat het toestel met gesloten deur opwarmen. Na afloop luidt een belsignaal en stopt het apparaat automatisch.

Gyros

Gyros is een geheel van vleessneetjes dat aan het spit wordt gebakken.

Het bijzondere grilleffect wordt door de afwisseling van verwarming bij ca. 120°C en afkoeling bereikt. Dit creëert een constante stroom van vleesnat, die te vergelijken is met het overgieten van een stuk braadvlees. De vleesweefsels verharden niet en de kruiden geven het vleesnat een bijzonder aroma. Met deze methode wordt uw vlees gezond gebakken.

Het braadspit draait voor een open behuizing met verwarmingselementen met een halfronde reflector in roestvrij staal om de energie optimaal te benutten. Omdat na frequent gebruik vetspatten op de reflector kunnen aanbranden, raden wij u aan deze met aluminiumfolie te bedekken. Let er echter wel op dat de aluminiumfolie niet in contact komt met de verwarmingselementen. U kunt de aluminiumfolie naargelang de gebruiksfrequentie vervangen, wat u toestaat de reflector proper te houden.

De verticale grill maakt het mogelijk om met weinig accessoires vleessneetjes, sjasliëk, braadworst, gevogelte en vis te braden. De gerechten zijn eenvoudig toe te bereiden en moeten slechts aan het braadspit worden gestoken, en vervolgens in stukken of volledig eraf gehaald worden. Voor het gebruik van het toestel moet u slechts enkele, meestal vanzelfsprekende voorschriften naleven.

Dit toestel is ook geschikt voor diepvriesproducten!

GEBRUIK

- Reinig de vetopvangschaal, het spit, de vorken, de spiesjes en de steunplaatjes vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Plaats de vetopvangschaal.
- Bevestig de voedingsmiddelen met behulp van het draaispit en steek dan het braadspit in de daartoe voorziene openingen.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Sluit de deur. Het apparaat treedt enkel in werking als de deur gesloten is en de binnenverlichting gedoofd is.
- Zet de timer op de gewenste baktijd. Het controlelampje gaat branden om aan te duiden dat het toestel in werking is getreden. Na afloop van de ingestelde tijd luidt een belsignaal en schakelt de grill zich automatisch uit. Het controlelampje gaat uit.
- Indien u de baktijd voortijdig wilt onderbreken, zet dan de tijdschakelaar op "OFF".
- Open de deur voorzichtig. Gebruik eventueel een ovenwant.
- Haal het voedsel voorzichtig uit de grill met gepast gereedschap.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

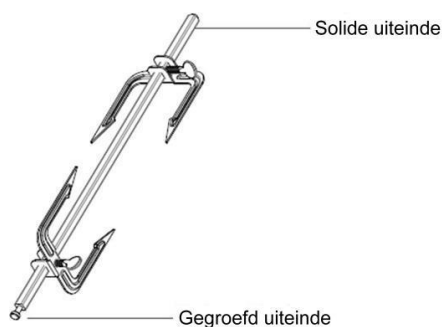
OPGELET: HET TOESTEL ZAL PAS BEGINNEN OPWARMEN WANNEER DE TIJDSCHAKELAAR IS INGESTELD.

Gebruik met enkel het draaispit

- Plaats een vork op het uiteinde van het draaispit met de tanden naar het midden en draai de vijs enigszins vast.
- Steek de punt van het draaispit door het midden van de te bakken voedingsmiddelen.
- Plaats de andere vork aan de andere kant van het spit met de tanden naar het midden.
- Pas indien nodig de voedingsmiddelen aan zodat ze goed in het midden van het spit steken. Zorg dat de vorken goed op de voedingsmiddelen en op het spit vastzitten en draai de vijzen vast.



- Als u gevogelte grilt, denk er dan aan om de billetjes en de vleugeltjes met draad vast te maken aan het lichaam om een compact gebrad te verkrijgen en het traag draaiende spit vrij te laten bewegen.
- Kruid het gebrad.
- **OPGELET:** plaats de ronde vetopvangschaal onderin het apparaat om het vleesnat op te vangen.
- Plaats het solide uiteinde van het braadspit in de aandrijfas in het midden van de vetopvangschaal.
- Plaats het gegroefde uiteinde op de steun voor het spit die zich bovenaan in de binnenkant van het apparaat bevindt.



- Sluit de glazen deur binnenin gaat automatisch uit.
- Zet de tijdschakelaar op de gewenste baktijd.
- Wanneer het gebrad klaar is, draai dan de tijdschakelaar naar uit-stand OFF en trek dan de stekker uit het stopcontact. **OPGELET:** de zijkanten en de bovenkant van het apparaat zijn heet, dus gebruik om brandwonden te vermijden pannenlappen of ovenwanten om de voedingsmiddelen en de accessoires weg te nemen. U kunt ook een keukentang gebruiken om het gebrad of het gevogelte weg te nemen.
- Neem het draaispitsysteem weg door het geheel op te tillen en naar u te trekken. Trek het onderste deel van het spit uit de vetopvangschaal en houd het spit horizontaal.
- Leg het gebrad op een snijplank en laat het vlees 10 à 15 minuten rusten, zodat de sappen zich op een homogene manier verspreiden en het vlees nog malser en smakelijker wordt.
- Draai de vijzen van de vorken van het spit los en verwijder het spit uit het gebrad. Neem voorzichtig de vorken weg en snijd het vlees in stukken.

en het lampje

Gebruik met de spiesjes

- Volg de onderstaande stappen om het spiesjessysteem samen te stellen:



- Plaats de ronde vetopvangschaal onderin het apparaat om het vleesnat op te vangen.



- Plaats het solide uiteinde van het braadspit in de aandrijfas in het midden van de vetopvangschaal.
- Plaats het gegroefde uiteinde op de steun voor het spit die zich bovenaan in de binnenkant van het apparaat bevindt.
- Sluit de glazen deur en het lampje binnenin gaat automatisch uit.
- Zet de tijdschakelaar op de gewenste baktijd.
- Wanneer de vleesspiesjes klaar zijn, draai dan de tijdschakelaar naar uit-stand OFF en trek dan de stekker uit het stopcontact.

TIJDSCHAKELAAR

U kunt de tijdschakelaar tot 60 minuten instellen. Als u een bereidingstijd korter dan 5 minuten wilt instellen, draai de tijdschakelaar dan tot voorbij de vijf-minuten-grens en draai vervolgens tot de gewenste tijd terug.

Gebruikstips

De gegevens die u in het receptenboekje vindt, zijn richtgegevens. Afhankelijk van de voedingsmiddelen en de smaak van elk individu kunnen er zich afwijkingen voordoen. De baktijden zijn gebaseerd op volledig ontdooide voedingsmiddelen en op de aanbevolen hoeveelheden.

Tips voor de voorbereiding van het voedsel

- Vlees, worstjes en vis voor het grillen lichtjes oliën.
- Prik de bouten van de kip door om vetspatten te vermijden.
- Vul de sjasliekspitten zo veel mogelijk. Draai deze spiesjes regelmatig met de hand om zodat ze gelijkmatig grillen.
- Het afdrupende vleesnat kunt u met een lepel weer op het vlees gieten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Inwendige reiniging

- Reinig de vetopvangschaal, het draaispit, de vorken, de spiesjes en de steunplaatjes in een warm sopje. Spoel en droog ze goed af alvorens ze terug te plaatsen. Deze onderdelen kunnen ook in een vaatwasmachine gereinigd worden, behalve de schroeven van de vorken die met de hand gewassen moeten worden.
- De etensresten en spatten op de binnenwanden van de grill kunnen gemakkelijk worden verwijderd. De grootste vuiligheden kunnen worden schoongemaakt met een nylon spons of polyester spons met warm water. Droog de wanden zorgvuldig af met keukenpapier of een droge vaatdoek.
- Gebruik nooit een schuurmiddel. Dompel het toestel niet onder in water en zorg ervoor dat er geen water of vocht in het toestel sijpelt.
- Zorg ervoor dat er geen water op de deur komt indien deze nog warm is.
- Het handvat van de deur is afneembaar, wat u toelaat om het weg te nemen en de deur volledig schoon te maken. Zet alvorens het apparaat te gebruiken het handvat terug zoals aangeduid op de afbeelding.
- Maak de glazen deur schoon met een doek of spons gedrenkt in een warm sopje en droog de deur zorgvuldig af.





Uitwendige reiniging

- Reinig het apparaat met een zachte, vochtige doek of keukenpapier.
- Gebruik nooit schuurmiddelen of staalwol, want dit zou de bekleding beschadigen.

Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

ErP-verordening – EU-richtlijn 1275/2008

Wij, Team Kalorik SA/NV, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt niet over een stand-bystand (slaapstand), want het schakelt zich volledig uit onmiddellijk nadat de werking is beëindigd en verbruikt dan bijgevolg geen elektriciteit!

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).



(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

Importante: Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.

- ☐ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- ☐ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ☐ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ☐ Utilice el aparato únicamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- ☐ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- ☐ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ☐ La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiarlo.
- ☐ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- ☐ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- ☐ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- ☐ A fin de evitar posibles riesgos debido a las temperaturas normales del aparato en uso, por favor, respeten las siguientes instrucciones de instalación:
 - Colocar la parte trasera lo más cerca posible de la pared.
 - Dejar por lo menos un espacio libre de 10 cm a cada lado y por encima del aparato.
- ☐ Como regla general, durante el uso debe disponer de una ventilación suficiente. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte suficientemente estable para evitar su caída y con un revestimiento ignífugo (no una mesa barnizada o un mantel).
- ☐ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ☐ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ☐ Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario. Coloque las materias siguientes en el horno: papel, cartón o plástico...
- ☐ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- ☐ Las superficies accesibles y especialmente las de la puerta del aparato pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. No toque estas superficies durante el funcionamiento y deje enfriar el aparato del todo antes de tocarlas.
- ☐ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un



incendio. Tenga también cuidado que nada entre en contacto con el elemento calefactor.

- ❑ Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse si alcanzan mucha temperatura. Sea extremadamente prudente.
- ❑ Cuando utilice el aparato debajo de una campana, respete la distancia mínima aconsejada por el fabricante de ésta.
- ❑ En caso de avería en la puerta, desconecte inmediatamente el aparato y hágalo verificar por un servicio técnico cualificado(*).
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterio externo o un sistema de mando a distancia separado.
- ❑ Por favor tome nota: Cuando el símbolo  se encuentra en una superficie específica, es para llamarle la atención y significa: "¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso".

El símbolo  siempre se pone en la superficie con temperaturas altas, sin embargo otras superficies metálicas o no metálicas también pueden llegar a alcanzar altas temperaturas durante su uso y por lo tanto es aconsejable manejar siempre con cuidado y si es posible con la ayuda de guantes o protección térmica. En caso de duda sobre la temperatura de una determinada superficie es siempre aconsejable protegerse a sí mismo.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

OBSERVACIONES

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.). Puede utilizar una extensión eléctrica si es necesario, pero:

- Asegúrese de que la tensión eléctrica de la extensión es igual o superior 16 amperes. Una extensión de menos de 16 amperes conllevaría el riesgo de sobrecalentamiento y de estropeo.
- Para evitar riesgos asegúrese de que el cable de la extensión no cuelga (por ejemplo de una mesa) y que no quede en el suelo.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Quite el embalaje del aparato, lave los accesorios y séquelos.
- Cuando lo utilice por primera vez, el aparato puede producir algunos humos u olores, eso es normal. Por esta razón, antes de la primera utilización, aconsejamos de hacer funcionar el horno sin alimentos durante unos minutos. Ponga el minuterio en 15 minutos y deje que el aparato se caliente con la puerta cerrada. Cuando el temporizador se acaba, se oirá una señal acústica y el aparato se apagará automáticamente.

Gyros

Gyros es un montón de capas de carne que se asan por rotación continua. El resultado de asado particular, se obtiene alternando entre calentar la carne a aproximadamente 120°C y enfriarla. Esto trae un flujo interno constante de la salsa, comparable a la salsa obtenida al hervir la carne. Las fibras de la carne no se endurecen, y la salsa es sazonada por las especias. Este modo de cocción resulta en carne muy sana.

La escupidera gira frente a una estructura abierta de elementos calefactores con reflectores de acero inoxidable semicirculares para un uso óptimo de la energía. Con uso frecuente, los residuos de grasa podrían quemarse en el reflector. Por consiguiente, le aconsejamos cobrar



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



el reflector con papel de aluminio. No obstante, asegúrense de que la lámina no entre en contacto con los elementos calefactores. El papel aluminio se debe cambiar según la frecuencia del uso, para permitir mantener el reflector limpio.

La parrilla vertical permite asar con pocos accesorios las capas de carne de Gyros, Shashlik, salchichas de fiesta, aves de corral y pescado. La preparación de la comida está fácil: simplemente se pone el alimento en el espetón principal, y se corta la carne en trozos, o se saca la carne o el pescado en una vez. Para utilizar el aparato, sólo se deben seguir algunas instrucciones muy obvias.

¡Este aparato también es adecuado para alimentos congelados!

FUNCIONAMIENTO

- Cuando use el aparato por primera vez, limpie la cubeta de drenaje de grasa, el espetón de rotisería, el tenedor y los accesorios de kebab (cf. "Limpieza").
- Pone en posición la cubeta de drenaje de grasa.
- Coloque los alimentos en el asador principal e inserte el asador principal en las aberturas apropiadas.
- Conecte el aparato a la red.
- Cierre la puerta. La unidad no comenzará sin la puerta cerrada y la luz interior apagada.
- Seleccione el tiempo con el minuterio. El testigo luminoso se enciende indicando que el aparato está calentando. Al final del tiempo de cocción escogido con el minuterio, se oír una señal acústica y el aparato se apagará automáticamente. El testigo luminoso se apaga.
- Si desea terminar la cocción antes del tiempo seleccionado, coloque el minuterio en la posición "apagado" (OFF).
- Con cuidado abra la puerta de cristal, preferiblemente con guantes.
- Para sacar los alimentos, utilice utensilios adaptados.
- Desenchufe el aparato después del uso.

POR FAVOR TOME NOTA: EL HORNO SOLO CALENTARÁ DESPUÉS DE QUE USTED HAYA SELECCIONADO TIEMPO.

Usa su grill para la rotisería

- Coloque una horquilla de asar en el extremo del espetón de rotisería con los dientes mirando hacia el centro y apriete ligeramente el tornillo.
- Deslice el extremo puntiagudo del espetón de rotisería a través del centro del alimento que se va a cocinar.
- Coloque la otra horquilla de asar en el otro extremo del espetón de rotisería con los dientes mirando hacia el asado.
- Ajuste el asado para que quede centrado en el espetón. Asegúrese de que las horquillas estén firmes en el asado y en el espetón y apriete los tornillos.
- Al cocinar las aves de corral, puede ser necesario asegurar las piernas y las alas al cuerpo con el cordel del carnicero para hacer el asado tan compacto como sea posible para el movimiento suave del espetón.
- Sazona o asa el asado como desea.
- ¡IMPORTANTE! Coloque la cubeta de goteo redonda en el receptáculo en la parte inferior de la parrilla para atrapar los goteos. Coloque el extremo sólido del espetón en el zócalo situado en el centro de la cubeta de goteo.
- Coloque el extremo acanalado del espetón ubicado en el interior superior de la parrilla.



- Cierre la puerta de cristal y la luz interior se apaga automáticamente.
- Ajuste el control del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Cuando el asado esté terminado, gire el control del temporizador a "Off" y desenchufe el aparato.
- PRECAUCIÓN: Los lados y la parte superior de la parrilla están calientes; use guantes de cocina o guantes resistentes a la temperatura al retirar el pollo. También se puede utilizar un tenedor de talla y un conjunto de pinzas para quitar el asado.
- Retire el asador de la parte superior levantándolo hacia afuera y hacia usted. Tire la parte inferior del espetón de rotisería fuera de la cubeta de goteo y colóquelo en una estación de tallado.
- Coloque el asado en una tabla o plato de cortar y deje reposar durante 10-15 minutos, esto permite que los jugos se distribuyan a lo largo del asado para hacer un asado húmedo y sabroso.
- Utilizando un guante para cocinar afloje los tornillos en los tenedores de rotisería y retire el espetón de la carne asada. Retire cuidadosamente los tenedores del alimento asado y talla el asado.

Utilizar su parrilla para kabob/kebab

- Ensamble los accesorios del kebab siguiendo los siguientes pasos.



- Coloque la cubeta de goteo redonda en el receptáculo en la parte inferior de la parrilla para atrapar los goteos.
- Coloque el extremo solido del espetón de rotisería en la base, localizándolo en el centro de la cacerola de goteo.
- Coloque el extremo ranurado en el soporte del espetón localizado en la parte superior interior de la parrilla.
- Cierre la puerta de cristal bien y la luz interior se apaga automáticamente.
- Ajuste el control del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Cuando el asado esté terminado, gire el control del temporizador a "Off" y desenchufe el aparato.



MINUTERO

Permite seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo máximo es 60 minutos. Si quiere seleccionar un tiempo de cocción de menos de 5 minutos, gire el minuterio hasta un tiempo superior a 5 minutos y vuelva hasta el tiempo deseado.

Sugerencias de uso

Las figuras dadas en el folleto de la receta son figuras de la guía, pero algunas variaciones podrían ocurrir según la comida y su gusto personal. El tiempo de asado se basa en alimentos completamente descongelados y en la cantidad recomendada.

Sugerencias para la preparación de alimentos

- Pone aceite en la carne, las salchichas y el pescado antes de asarles.
- Agite el pollo al nivel de los muslos para evitar salpicaduras de grasa.
- Al hacer Shashlik, pone la cantidad máxima de carne posible en los escupideros. Para obtener un asado uniforme de los palitos de shashlik, es necesario girar estos palos de vez en cuando.
- Con una cuchara se puede coleccionar la salsa de goteo o grasa y verter en la carne.

LIMPIEZA

Antes de limpiar, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Limpieza interna del aparato

- La cubeta de goteos de grasa, el espetón de rotisería, los tenedores y los accesorios de kebab se limpian con una solución de agua caliente y jabón líquido suave.
- Enjuague con agua limpia y seque completamente antes de volver a colocarlos en su lugar. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas, excepto los tornillos de las horquillas que se deben lavar a mano.
- Las paredes al interior de la parrilla permiten de que las partículas de alimento o las salpicaduras durante el uso sean limpiadas con facilidad.
- Retire las salpicaduras pesadas después de usarlas con una almohadilla de malla de nylon o poliéster, una esponja o un paño humedecido con agua tibia. Seque con una toalla de papel o un paño suave y seco.
- No utilice productos abrasivos o esponjas duras. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no entre agua dentro del aparato.
- Asegúrese de que no haya agua en la puerta cuando todavía esté caliente.
- La manija de la puerta es extraíble, para poder sacarla y limpiar el interior de la unidad. Antes de utilizar la parrilla, monte la manija según las siguientes instrucciones de montaje en la imagen.
- Limpie la puerta de cristal con un paño o una esponja humedecida con agua tibia y jabón y seque enteramente.



Limpieza del exterior del aparato

- Limpie el aparato con papel absorbente o con un paño suave y seco.
- No use estropajo metálico o productos abrasivos para no estropear el revestimiento.

No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido.



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

Declaración ErP – Regulación 1275/2008/CE

Nosotros, Team Kalorik SA/NV, confirmamos por la presente que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Nuestro producto no dispone de la función "modo de espera", por lo cual, este producto se apaga por completo inmediatamente después de haber terminado su uso y como consecuencia no consume electricidad!

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.

Ważne: Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.

- ☐ Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ☐ Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ☐ Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiona przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- ☐ Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- ☐ Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- ☐ Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- ☐ Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- ☐ Nie używaj na zewnątrz, zadбай, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- ☐ Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta, ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- ☐ Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginać go, nie skręcać.
- ☐ W celu uniknięcia ewentualnych uszkodzeń spowodowanych normalnymi temperaturami urządzenia w trakcie użytkowania, konieczne jest przestrzeganie następujących instrukcji montażu:
 - umieść tylną stronę urządzenia tak blisko ściany, jak to możliwe
 - pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony i nad urządzeniem.
- ☐ Zgodnie z ogólnymi zasadami użytkowania, podczas używania urządzenia zapewnij mu odpowiednią cyrkulację powietrza. Stawiaj urządzenie na żaroodpornej i stabilnej powierzchni (nie na lakierowanym stole czy na obrusie).
- ☐ Przed czyszczeniem i odstawieniem urządzenia upewnij się, że się wystudziło.
- ☐ Upewnij się, że przewód nie dotyka gorących części urządzenia.
- ☐ Używaj wyłącznie do gotowania. Nigdy nie wkładaj do urządzenia następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku...
- ☐ Sprawą absolutnie nieodzowną jest utrzymywanie urządzenia w czystości, ponieważ styka się ono z żywnością.
- ☐ Temperatura łatwo dostępnych powierzchni, takich jak drzwiczki, może być bardzo wysoka w czasie użytkowania urządzenia. Nigdy nie dotykaj tych powierzchni w trakcie użytkowania, ani zanim urządzenie zupełnie się nie ochłodzi, i posługuj się tylko pokrętkami.
- ☐ Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim. Upewnij się, że nic nie styka się z



- elementem grzewczym urządzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdyż potrawy zawierające olej i tłuszcz mogą się łatwo zapalić, gdy dojdzie do ich przegrzania.
- Korzystając z urządzenia pod okapem wyciągu zachowaj minimalną odległość zalecaną przez producenta. Rozsądnie jest nawet podwoić tę odległość.
- Odłącz natychmiast urządzenie od sieci, gdy pojawi się pęknięcie i zlec skontrolowanie go specjaliście.
- Nie wolno włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub innego dodatkowego urządzenia sterującego.
- Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorąca podczas użytkowania.

Symbol  jest zawsze umieszczany na powierzchniach o najwyższej temperaturze, jednakże inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również nagrzewać się w trakcie użytkowania, w związku z tym zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie, a jeśli to możliwe, z pomocą rękawic izotermicznych lub innych zabezpieczeń termicznych. W przypadku wątpliwości co do temperatury określonej powierzchni, zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(*) Wykwalifikowany elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

UWAGI DOTYCZĄCE KRÓTKIEGO KABLA ZASILAJĄCEGO

Urządzenie posiada krótki kabel zasilający, by zminimalizować ryzyko jego zaplątania lub potknięcia się. Przedłużacze mogą być używane tylko przy zachowaniu szczególnej ostrożności.

- Wartość znamionowa natężenia prądu przedłużacza nie może być mniejsza niż 16 amperów. W przeciwnym razie przedłużacz może się nadmiernie nagrzać i ulec uszkodzeniu.
- Dłuższy kabel musi być tak ułożony, by uniemożliwić jego przypadkowe pociągnięcie np. przez dzieci.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Odpakuj urządzenie i akcesoria. Umyj i wytrzyj je.
- Kiedy urządzenie jest używane po raz pierwszy może wydzielać dym lub nieprzyjemny zapach. Z tego powodu radzimy użyć urządzenia raz na pusto przed pierwszym życiem. W ten sposób niewidoczna powłoka ochronna elementów grzewczych ulegnie spaleni. Ustaw timer na 15 minut i pozwól aby urządzenie nagrzało się przy zamkniętych drzwiach. Gdy zegar zatrzyma się, usłyszysz dźwięk i urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gyros

Gyros to stos warstw mięsa, który jest opiekany przez ciągły ruch obrotowy. Szczególny smak uzyskuje się w wyniku naprzemiennego ogrzewania wynoszącej w przybliżeniu 120°C i ochładzania mięsa. To prowadzi do ciągłego wypływu tłuszczu nadającego ten sam efekt co w przypadku pieczenia marynowanego mięsa. Włókna mięsna nie twardnieją, a powstały sos jest nie wymaga przyprawiania przez przyprawy. Ten tryb gotowania pozwala na uzyskanie bardzo zdrowo przyrządzonego mięso.



Wrzeczono obraca się wokół zestawu elementów grzewczych stali nierdzewnej z reflektora w postaci pół księżycy w celu optymalnego wykorzystania energii. W celu uchronienia przed przypalaniem się złogów tłuszczu na reflektorze, zaleca się przykrycie folią aluminiową reflektora. Jednak upewnij się, że folia nie stykać się z elementem grzewczym. Można zmieniać folię w zależności od częstotliwości użytkowania, co pozwala na utrzymanie czystego reflektora.

Pionowy grill pozwala przygotować danie z krojonego mięsa, kebabu, kietbasy, drobiu i ryb przy pomocy kilku akcesoriów. Dania są łatwe do przygotowania i umieszczone na głównym rożnie, a następnie sukcesywnie odcinanie gotowych kawałków lub w całości. Aby korzystać z urządzenia, należy przestrzegać pewnych wytycznych, często wprost oczywistych.

Urządzenie może być również stosowane do mrożonych produktów spożywczych!

INSTRUKCJA DZIAŁANIA

- Przed pierwszym użyciem przetrzyj wszystkie element mające kontakt z żywnością (zobacz "KONSERWACJA I CZYSZCZENIE").
- Umieścić pojemnik na tłuszcz opróżniania.
- Umieść żywność na głównym rożnie i wstaw w odpowiedni otwór urządzenia.
- Podłącz urządzenie do prądu.
- Zamknąć szklane drzwi. Urządzenie nie zacznie pracy z otwartymi drzwiami oraz dopóki nie światło nie jest włączone.
- Ustaw czas. Lampka kontrolna zaświeci się wskazując na pracę urządzenia. Usłyszysz sygnał kiedy odpowiednia temperatura zostanie osiągnięta. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Lampka zgaśnie.
- Jeśli chcesz zakończyć pracę urządzenia przed ustawionym uprzednio czasem ustaw timer w pozycji OFF.
- Ostrożnie otwórz drzwiczki przy użyciu rękawicy kuchennej.
- Wyjmij jedzenie używając do tego odpowiednich narzędzi.
- Po zakończeniu używania wyłącz z gniazdka.

UWAGA: URZĄDZENIE ZACZNIE DZIAŁAĆ PO USTAWIENIU TIMERA.

Korzystanie z grilla dla Rotisserie (kurczak z rożna)

- Umieścić jeden koniec rożna z widelec na końcu płyty rożna z ostrzami do góry i lekko dokręć śrubę dla stabilizacji.
- Przesuń szpiczasty koniec rożna przez środek żywności do grillowania.
- Umieść drugi widelec rożna na drugim końcu rożna z zębami skierowanymi na mięso (np. kurczak).
- Ustaw mięso na środku rożna. Upewnij się, że widelce są stabilne zamontowane różnie i końcami przytrzymują mięso. Następnie dokręcić śruby.
- Podczas pieczenia drobiu, może być konieczne zabezpieczenie nóżek i skrzydełek kurczaka aby nie odstawały za pomocą "sznurka rzeźnika". Umożliwi bezproblemowe obracanie się kurczaka na rożnie i właściwe jego upieczenie.
- Piecz wedle własnego uznania. Można użyć marynaty do smarowania podczas pieczenia.
- Uwaga! Pamiętaj o podstawce ociekowej na spływający tłuszcz.
- Umieścić górną koniec rożna do wrzeczona napędowego w środku zasobnika na zużyty tłuszcz.
- Górny koniec rożna zamotuj w górnej pokrywie.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Zamknąć szklane drzwi i wewnętrzne światło automatycznie się wyłączy.
- Ustawić regulator czasowy na żądany czas pieczenia.
- Gdy mięso jest już gotowe przekręcić pokrętkę programatora na pozycję OFF i wyłączyć urządzenie.
 UWAGA: grill, boki i górna są gorące, używać rękawic kuchennych lub rękawice odpornych na temperatury podczas wyjmowania kurczaka. Można również użyć widelca do grillowego lub zestawu do pieczenia.
- Wyjąć główny ruszt podnosząc go do góry a następnie wyjąć dół różna z pojemnika na tłuszcz. Odłożyć w bezpiecznym miejscu (np. tacy).
- Przed pocięciem odczekać 10-15 minut, pozwalając aby soki równomiernie spłynęły z mięsa. Pozwala to zachować soczystość mięsa.
- Używając rękawic lub materiały odpornego na ciepło poluzować śruby widelców różna. Następnie zdjąć górny widelki przytrzymujące i zdjąć mięso (np. kurczaka).

Korzystanie z grilla na kebab lub szaszłyki

- Zamontować akcesoria kebab, wykonując poniższe czynności:



- Umieścić pojemnik na tłuszcz w dolnej części grilla.
- Umieścić dolny koniec różna w gnieździe napędu znajduje się w centrum wanienki ściekowej.
- Umieścić górną końcówkę na najwyższym wnętrza grilla.
- Dobrze zamknąć drzwi ze szkła, wewnętrzne światło wyłączy się automatycznie.
- Ustawić regulator czasowy na żądany czas gotowania.
- Gdy mięso jest już gotowe przekręcić pokrętkę programatora na pozycję OFF i wyłączyć urządzenie.

TIMER

Maksymalny czas działania do 60 minut. Jeśli chcesz ustawić mniej niż 5 minut ustaw go na więcej niż 5 minut a następnie ustawić ponownie na żądany czas.



Wskazówki dotyczące użytkowania

Podane w broszurze receptury są tylko orientacyjne, mogą wystąpić pewne różnice w zależności od typu żywności i własnego gustu. Czas pieczenia jest oparty na całkowicie rozmrożonej żywności i zalecanej ilości.

Wskazówki dotyczące przygotowania żywności

- Przed grillowaniem nasmaruj olejem lub oliwą mięso, kiełbaski lub ryby.
- Nabij kurczaka na wysokości podudzia aby uniknąć skapywania tłuszczu poza miskę na sciekający tłuszcz.
- Podczas robienie szaszłyk nabij centralnie kawałki mięsa i równomiernie zapetnij patyczki. Zaleca się obracanie szaszłyków podczas grillowania.
- Można za pomocą łyżeczki zbierać ściekający tłuszcz i użyć go do polania po mięsie co wzmocni jego smak.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie aż wystygnie.

Czyszczenie komory urządzenia

- Pojemnik na tłuszcz, rożen, widelce i akcesoria kebab można czyścić w roztworze ciepłej wody i łagodnego mydła w płynie. Spłukać czystą wodą, a przed włożeniem ich z powrotem na miejsce dokładnie osuszyć. Części te mogą być myte w zmywarce, z wyjątkiem śrub do widełek, które należy umyć ręcznie.
- Ściany na wewnętrznej stronie grilla należy oczyścić z resztek żywności lub odprysków tłuszczu przed kolejnym użytkowaniem. Usuń tłuszcz szmatką zwilżoną ciepłą wodą. Osuszyć papierowym ręcznikiem lub miękką, suchą szmatką.
- Nigdy nie używaj środków ściemych. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie pozwól by woda lub wilgoć dostała się do środka urządzenia.
- Nie pozwól by woda dostała się na drzwiczki urządzenia dopóki są one jeszcze gorące.
- Klamka jest zdejmowana, aby pozwolić Ci ją wyjąć i wyczyścić wnętrze urządzenia. Przed rozpoczęciem korzystania z grilla, należy zamontować uchwyt się według poniższego rysunku instrukcji montażu.
- Oczyścić drzwi szklane za pomocą tkaniny lub gąbki zwilżoną ciepłą wodą z mydłem i dokładnie wysuszyć.



Czyszczenie obudowy urządzenia

- Czyść obudowę za pomocą miękkiej suchej ściereczki bądź ręcznika papierowego.
- Nie używaj materiałów czyszczących rysujących i ścierających.

Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego. Waga netto urządzenia – 5.8 kg

Deklaracja ErP – Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1275/2008

My, Team Kalorik SA/NV, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. Nasz produkt nie posiada funkcji tryb czuwania, ponieważ po zakończeniu użytkowania termosta wyłącza urządzenie całkowicie i w konsekwencji nie pobiera już więcej prądu!

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



TKG DGR 1000

	
Deutsch	4
English	13
Français	21
Nederlands	30
Español	39
Polski	50

