

DE-1. Bevor Sie das Produkt benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob das Produkt Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst vollständig und sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Bewahren Sie diese zudem für einen zukünftigen Bedarfsfall auf.

Diese Anleitung und die Verpackung des Produktes enthalten mehrere Hinweise in Text- und Symbolform, welche Sie auf Gefahren und Risiken im Umgang mit dem Produkt oder auf allgemeine Aspekte aufmerksam machen sollen. Achten Sie auf besonders sorgfältige Befolgung dieser Hinweise. Diese möchten wir Ihnen nachfolgend näherbringen:



GEFAHR! Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Gesundheit und Leben führen.

ACHTUNG! Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

VORSICHT! Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Produkt beachtet werden sollten.



Tragen Sie beim Gebrauch stets Hitzeschutzhandschuhe nach DIN EN 407!



Das Produkt ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet



Die Verpackung besteht aus Pappe (zwecks Recycling)



Entsorgen Sie Produkt und Verpackung umweltschonend

DE-2. Lieferumfang

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

DE-3. Auspacken



GEFAHR! Erstickungsgefahr!

Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

Öffnen Sie die Verpackung und prüfen Sie die Inhalte auf Vollständigkeit. Achten Sie beim Öffnen der Verpackung darauf, dass keine Kinder oder Haustiere einzelne Bestandteile des Produktes oder der Verpackung greifen können, da diese evtl. Kleinteile oder Folien verschlucken könnten. Entsorgen Sie sämtliche Bestandteile der Verpackung und des Verpackungsmaterials möglichst zeitnah und gemäß der geltenden Entsorgungsbestimmungen. Lagern Sie anschließend das Produkt an einem trockenen Ort, bis Sie dieses verwenden möchten.

DE-4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nur für den Privatgebrauch geeignet und bestimmt. Dieses Produkt dient nur der Zubereitung von Speisen. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Betrieb auf Grills geeignet und darf daher nicht in Verbindung mit anderen Kochstellen oder Hitzequellen verwendet werden.

Für Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entstanden sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

DE-5. Allgemeine Sicherheitshinweise



VORSICHT! Beim Gebrauch immer Grill- oder Küchenhandschuhe nach DIN EN 407 tragen.

GEFAHR! Gefahr eines elektrischen Schlags! Nicht bei Nässe oder in nassen/feuchten Umgebungen verwenden!

GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Im Betrieb werden Teile des Produkts heiß, die der Hitzequelle des Grills ausgesetzt sind.

ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder und Haustiere fernhalten.

Jugendliche unter 18 Jahren sowie Benutzer, die nicht ausreichend mit der Bedienung des Produktes vertraut sind, dürfen das Produkt nicht benutzen.

Personen, die aufgrund mangelnder physischer, psychischer oder sensorischer Eigenschaften nicht in der Lage sind, das Produkt sicher und umsichtig zu bedienen, dürfen das Produkt nicht benutzen.

Nehmen Sie das Produkt stets sorgfältig und nur in guter Verfassung in Betrieb.

Für einen sicheren Umgang mit diesem Produkt muss der Benutzer des Produktes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Bei Missachtung jener, gefährden Sie sich selbst und andere.

Das Produkt ist nur an eine ordnungsgemäß geerdete, in einwandfreiem Zustand befindliche Steckdose mit der erforderlichen Netzspannung von 230 V anzuschließen.

Das Produkt ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet, um ein Stolpern über jenes zu verhindern. Sie können Verlängerungskabel zum Anschluss an eine Steckdose verwenden, müssen dieses jedoch mit Vorsicht verwenden, um ein Stolpern darüber zu verhindern. Es sollte nur ein einziges Verlängerungskabel in möglichst geringer Länge verwendet werden.

Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss auf dessen einwandfreien Zustand und Eignung/Zulassung für einen Gebrauch im Freien geachtet werden; sowohl das Verlängerungskabel, als auch das eigene Kabel des Produkts müssen trocken sein.

Das eigene Kabel des Produkts und Verlängerungskabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.

Sämtliche Teile des Produktes müssen richtig montiert sein, um einen einwandfreien Betrieb sicherzustellen.

Jegliche Umbauten, eigenmächtige Veränderungen am Produkt sowie die Verwendung nicht zugelassener Teile oder Zubehör sind untersagt.

Das Produkt darf nur in Betrieb genommen werden, wenn Sie es ordnungsgemäß überprüft und keine Fehler gefunden haben. Ist ein Teil defekt, muss es unbedingt vor dem nächsten Gebrauch ersetzt werden.

Kinder sind vom Produkt fernzuhalten.

Bewahren Sie das Produkt sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.

Die unmittelbare Umgebung muss frei von leichtentzündlichen oder explosiven Stoffen sein.

Tragen Sie beim Gebrauch keine zu weite Kleidung.

Versiegelte Bauteile dürfen nicht verändert werden!

DE-6. Bedienung/Gebrauch

Es wird empfohlen, das Produkt zum Garen bei indirekter Hitze zu verwenden. Wird das Gargut direkter Hitze ausgesetzt, besteht eine hohe Gefahr des Verbrennens und das typische Garresultat kann so nicht erzielt werden.

Passen Sie daher die Position des Drehspießes und die der Hitzequelle so aufeinander ab, dass das Gargut auf dem Drehspieß von allen Seiten, aber nicht direkt mit Hitze versorgt werden.

Bei Holzkohlegrills sollten die Kohlen in einem Ring/Rahmen in der Nähe der Außenwände des Grillkörpers angeordnet werden. Bei Gasgrills sollten nur die äußeren Brenner verwendet werden; manche Gasgrills haben auch speziell hierfür gedachte separate Brenner, meist mittig an der Rückseite des Grillkörpers.

Es kann notwendig sein, die Grill- und Warmhalteroste Ihres Grills zu entfernen, um den Drehspieß aufsetzen zu können und mittels einer hitzebeständigen Wanne o.ä. unterhalb des Drehspießes vom Gargut herabtropfende Fette und Flüssigkeiten aufzufangen.

Zur Reduzierung der Garzeit wird empfohlen, den Deckel des Grills geschlossen zu halten.

DE-7. Gartipps

- Der Garzustand von Fleisch (z. B. durchgebraten, medium) wird auch durch die Fleischstärke beeinflusst. Ein sehr dünnes Stück Fleisch wird somit sehr viel schneller eine bestimmte Temperatur erreichen, als es den Anschein haben mag - bei einem sehr dicken Fleisch gilt das Gegenteil. Dies ist analog auf alle Arten von Speisen anwendbar.
- Im Allgemeinen erfordern Speisen mit langer Garzeit eine niedrigere Hitze (= niedrigere Brennerleistung), während Speisen mit kurzer Garzeit auch auf starker Flamme zubereitet werden können.
- Verwenden Sie Spachtel oder eine Grillzange. Bei Verwendung von Gabeln, Spießen etc. wird das Gargut „verletzt“ und es treten Säfte aus, wodurch die Speisen austrocknen.
- Würzen Sie Fleisch und Fisch nicht vor dem Garvorgang (oder, falls aus geschmacklichen Gründen erforderlich, so wenig und kurz vor Grillbeginn wie möglich). Salz entzieht dem Fleisch/Fisch Wasser und macht diese zusätzlich zäh; Pfeffer verbrennt bei höheren Temperaturen und hinterlässt einen unangenehmen Geschmack.
- Eine gute Faustregel, um den Garfortschritt von Fleisch oder Fisch festzustellen, ist es, die Oberseite des Gargutes zu beobachten: Treten Säfte aus, hat die Hitze das Gargut zu etwa 2/3 durchdrungen.
- Beim Grillen von Fleisch kann es sinnvoll sein, überschüssiges, nicht benötigtes Fett vor dem Garen zu entfernen. Dies vermindert das Risiko von herabtropfendem Fett und reduziert so Verschmutzungen.
- Tauen Sie Fleisch/Fisch nicht bei Raumtemperatur oder in der Mikrowelle auf, sondern über Nacht im Kühlschrank. Die Speisen dürfen dabei nicht im Tauwasser stehen - Einwickeln mit Küchenpapier hilft.
- Waschen Sie immer nach dem Kontakt mit rohem Fleisch/Fisch Ihre Hände, verwendetes Geschirr/ Werkzeug und den Arbeitsbereich mit Seife und heißem Wasser.
- Trennen Sie strikt rohes/n Fleisch/Fisch von anderen Lebensmitteln (Kontaminationsgefahr!).
- Garen Sie Ihre Speisen immer mindestens bis zur allgemein empfohlenen Kerntemperatur oder, falls abweichend, bis zur Empfehlung des Verkäufers. Orientieren Sie sich dabei am jeweils höheren Wert.
- Richtwerte zu sicheren Kerntemperaturen verschiedener Fleisch-/Fischprodukte lauten wie folgt:
 - Schwein ca. 75° C (Schinkenteile vereinzelt auch ab 65° C)
 - Rind ca. 55° C (vereinzelt ab 80-85° C, wie z. B. Brust)
 - Kalb ca. 70° C
 - Lamm ca. 75° C
 - Geflügel ca. 80° C (aufgrund Salmonellengefahr individuell beim Metzger beraten lassen!)
 - Fisch ca. 60° C (aufgrund Salmonellengefahr individuell beim Fischhändler beraten lassen!)



VORSICHT! Missachtung der Grundsätze guter Küchenhygiene kann zu Lebensmittelvergiftung oder anderen Krankheitsbildern führen. Auch die Infektion mit gesundheitsschädlichen Erregern aus den Speisen ist bei ungenügender Garzeit möglich.

DE-8. Pflege und Reinigung



GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Nach dem Gebrauch das Produkt vollständig abkühlen lassen.
GEFAHR! Gesundheitsgefahr! Das Produkt steht in Kontakt zu Lebensmitteln - keine chemischen Reiniger!

Es wird empfohlen, das Produkt nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies erhöht dessen Lebensdauer erheblich. Vor der Reinigung und/oder Lagerung ist das Produkt von der Stromzufuhr zu trennen!

Verwenden Sie zur Reinigung ein leicht feuchtes, weiches Tuch; zur Reinigung des Spießes und der Spießgabeln kann auch ein mildes Spülmittel zugesetzt werden. Anschließend mit einem anderen, trockenen Tuch trockenwischen.

Für den Motor ist nur ein trockenes Tuch zu verwenden.

Es sind keine Chemikalien oder scheuernde Reinigungsmittel zu verwenden!

DE-9. Umwelt und Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt oder die Verpackung nicht im normalen Hausmüll! Bitte halten Sie sich im Falle einer Entsorgung an Ihre regionalen Entsorgungsbestimmungen und informieren Sie sich im Zweifelsfall bei Ihrem Entsorgungsträger über die korrekte Art der Entsorgung.



Diese Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien und ist recyclebar. Die Entsorgung kann bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle erfolgen.

DE-10. Gewährleistung

Es wird eine gesetzliche Gewährleistung für den Zeitraum von 24 Monaten ab nachweislichem Kaufdatum mit Beweislastumkehr nach 6 Monaten nach nachweislichem Kaufdatum gewährt.

Gewährleistungsansprüche können nur bei Vorlage des Kaufbelegs und der Artikelnummer (hier: AY0292) geprüft werden. Gewährleistungsansprüche sind grundsätzlich an den Händler, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben, zu richten. Bereits bei Auslieferung bzw. Kauf vorhandene Mängel müssen umgehend nach Erhalt der Ware gemeldet werden.

Bei ordentlichem Eingang und erteilter Freigabe eines Gewährleistungsanspruches wird nach Ermessen des Händlers oder des Herstellers eine Instandsetzung oder ein Austausch Ihres Produktes erfolgen.

Außerhalb der Gewährleistung sind Ersatz und Ersatzteile grundsätzlich kostenpflichtig.

Schäden und Beanstandungen, welche aus nicht bestimmungsgemäßem und/oder unsachgemäßem Gebrauch heraus entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.

Verschleiß und/oder natürliche Verschlechterung fallen nicht unter die Gewährleistung.

DE-11. Service

Bei Fragen und Problemen können Sie sich selbstverständlich gerne an den Service wenden. Sollte etwas am Produkt oder der Verpackung nicht in Ordnung sein, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Unser Servicekontakt lautet wie folgt:

Service-Tel.: +49 (0) 9174 / 9705 -12

Service-Fax: +49 (0) 9174 / 9705 -10

Service-E-Mail: kundendienst@artegruppe.de

Irrtümer, Fehler, technische Änderungen, Druckfehler vorbehalten

DE-12. Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt alle geltenden europäischen und nationalen Richtlinien und Verordnungen. Primär ist die Niederspannungsrichtlinie („LVD“) anwendbar. Deren Einhaltung wird durch die CE-Kennzeichnung bestätigt. Alle Erklärungen dazu sind beim Hersteller hinterlegt.



DE-13. Inverkehrbringer

ARTE Living GmbH, Bosch-Ring 13, 91161 Hilpoltstein, Deutschland

Tel.: +49 (0) 9174 / 9705 -0 | Fax: +49 (0) 9174 / 9705 -10 | E-Mail: zentrale@artegruppe.de

DE-14. Teileliste und Montage

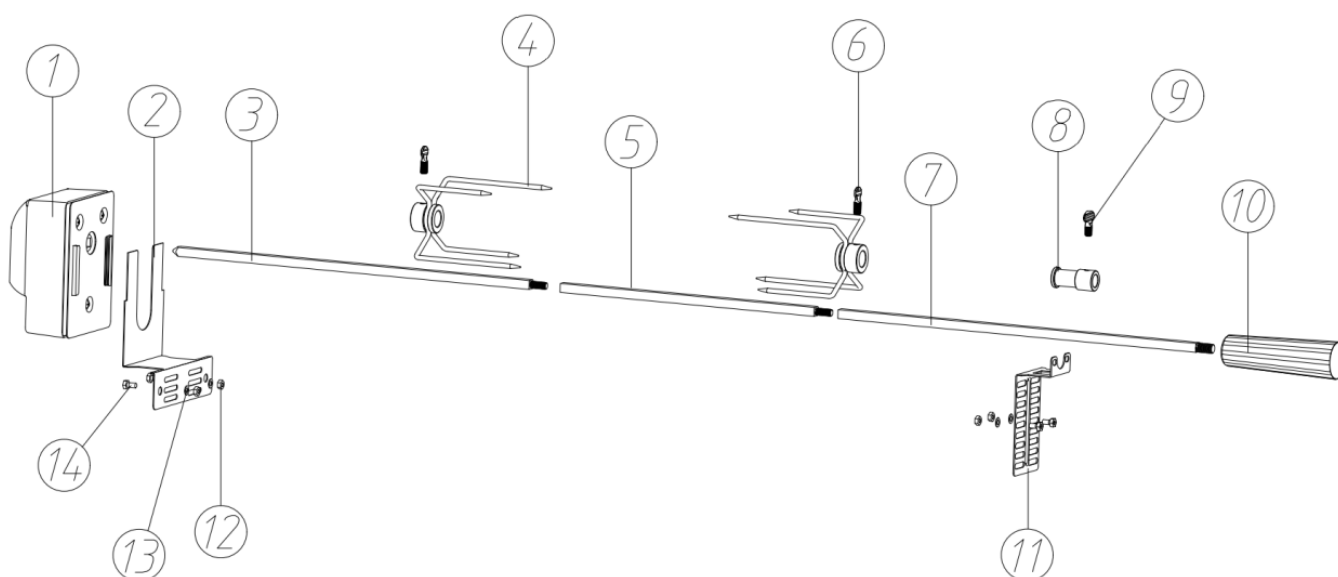


VORSICHT! Verletzungsgefahr!

Trotz großer Sorgfalt können scharfe Kanten an den Bauteilen vorhanden sein.

Die Teileliste sowie Montageanleitung mit Bildern finden Sie auf den letzten Seiten des Handbuchs.

Während der Montage Schrauben nur handfest anziehen, da oftmals ein leichtes Spiel zwischen einzelnen Bauteilen notwendig ist, um die Montage abschließen zu können.



Teil	Beschreibung	Anzahl	Teil	Beschreibung	Anzahl
1	Motor	1x	8	Sperrmanschette	1x
2	Aufnahme f. Motorseite	1x	9	Fixierschraube 10 mm	1x
3	Spießteil A	1x	10	Handgriff	1x
4	Spießgabel	2x	11	Aufnahme f. Griffseite	1x
5	Spießteil B	1x	12	Mutter M5	4x
6	Fixierschraube 15 mm	2x	13	Unterlegscheibe	8x
7	Spießteil C	1x	14	Schraube M5x12	4x

Oftmals verfügen Grills bereits ab Werk über geeignete Aufnahmen für das Aufsetzen von Drehspießen. Sollten diese bei Ihrem Grill nicht vorhanden oder inkompatibel sein, müssen Sie zunächst die entsprechenden Aufnahmen (hier die Teile 2 und 11) an Ihrem Grill montieren. Es kann dazu erforderlich sein, Löcher in den Korpus Ihres Grills zu bohren, wofür Sie einen für Metall geeigneten Bohrkopf benötigen.

Die Aufnahmen können anschließend dauerhaft an Ihrem Grill montiert verbleiben.

Orientieren Sie sich zur Montage an den folgenden Skizzen und Beschreibungen.