



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.

Downloaded from www.vandenborre.be



Rotisserie / Vertical Grill
Rôtisserie / Grill Vertical
Gyrosgrill / Verticale Grill



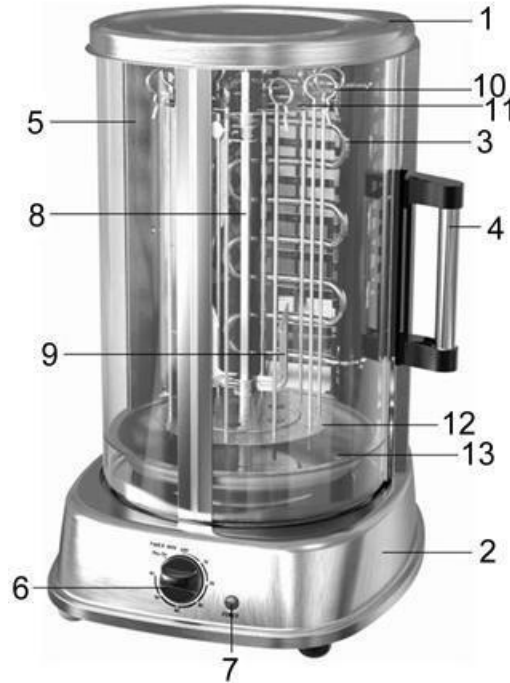
I/B Version
160222

TKG DGR 1000
230V~ 50Hz 1500W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/24



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

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!

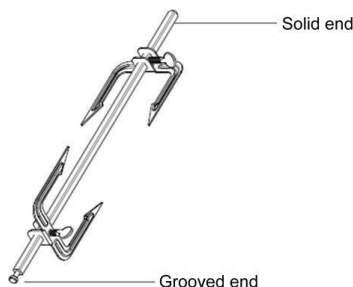
USE

- 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.
- 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, veillez 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

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

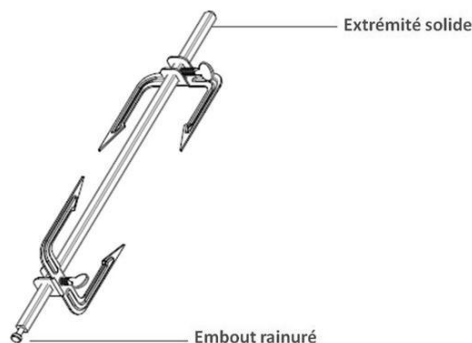
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, vous devez nettoyer le plateau collecteur de graisse, la broche à rôtir, les fourchettes et les accessoires à kebabs (cf. "Nettoyage et entretien").
- Placez le plateau collecteur de graisse.
- Attachez les aliments à l'aide de la broche principale 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 VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN


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 elektriciteitssnoer 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 gevolge 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 vetpatten 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

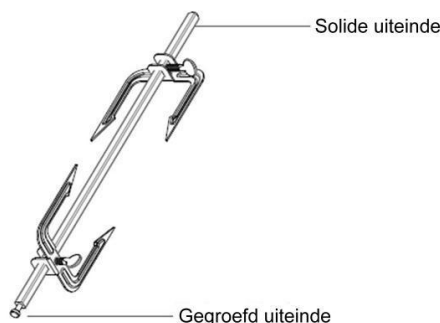
- Reinig de vetopvangschaal, het spit, de vorken, de spiesjes en de steunplaatjes vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Plaats de vetopvangschaal.
- Bevestig de voedingsmiddelen met behulp van het draaispit en steek dan het braadspit in de daartoe voorziene openingen.
- 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 gebraad te verkrijgen en het traag draaiende spit vrij te laten bewegen.
- Kruid het gebraad.
- **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 en het lampje binnenin gaat automatisch uit.
- Zet de tijdschakelaar op de gewenste baktijd.
- Wanneer het gebraad 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 pannelappen of ovenwanten om de voedingsmiddelen en de accessoires weg te nemen. U kunt ook een keukentang gebruiken om het gebraad 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 gebraad 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 gebraad. Neem voorzichtig de vorken weg en snijd het vlees in stukken.

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 toebereiding 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 afdruipeende 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 polyesterspons 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.

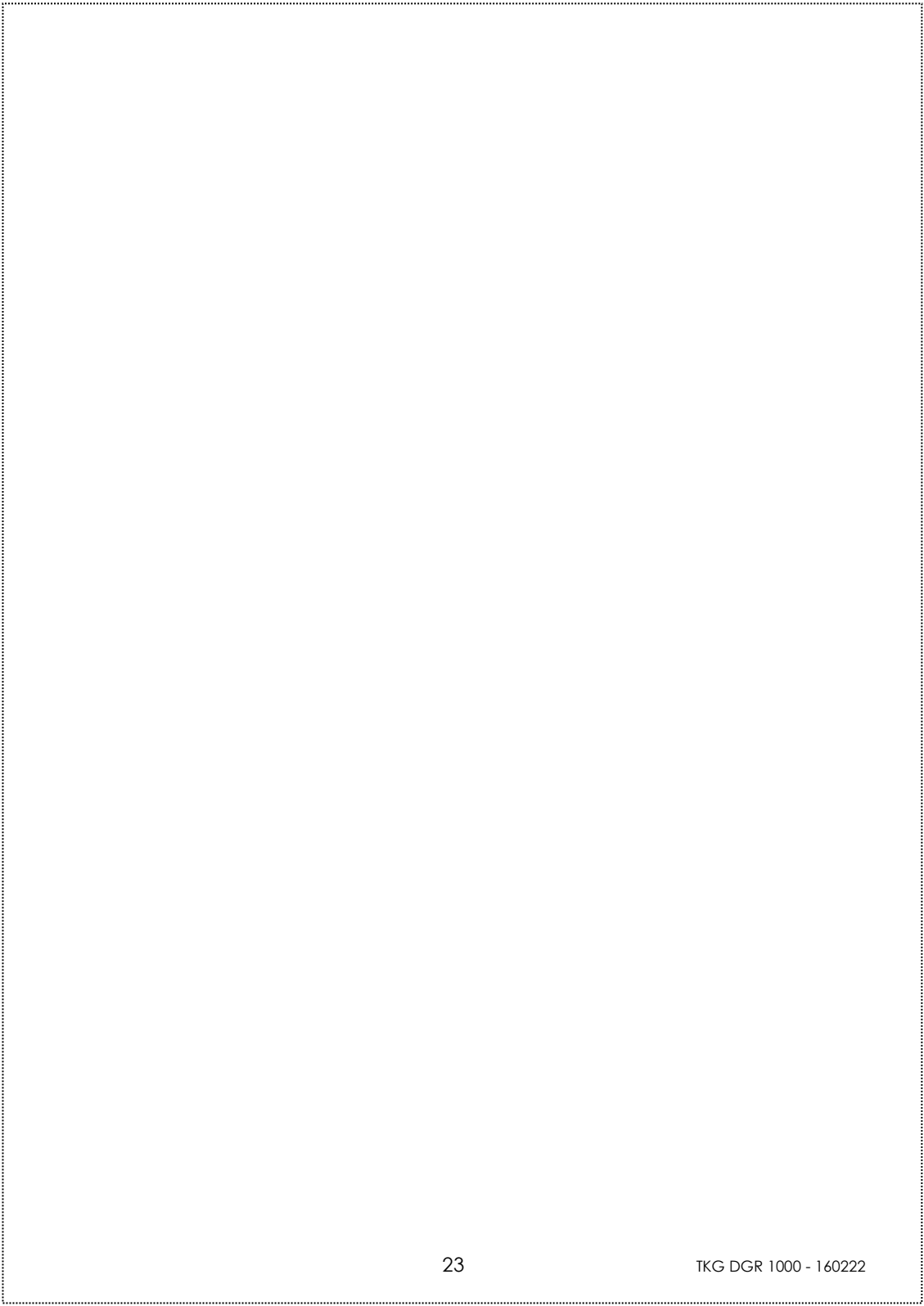
ErP-verordening – EU-richtlijn 1275/2008

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 (slapstand), 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).

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.

Downloaded from www.vandenborre.be



Downloaded from www.vandenborre.be

