

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Schaschlik-Spieße für NC-3660 & NC-3661. Sie können die Spieße für die Zubereitung von Schaschlik in den beiden Döner- und Schaschlik-Grills für zu Hause verwenden.

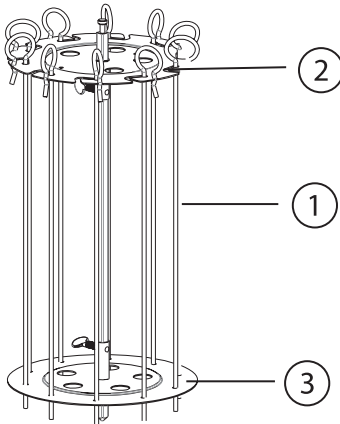
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neuen Schaschlik-Spieße optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- 7 Schaschlik-Spieße
- 2 Halterungen mit Schrauben
- Bedienungsanleitung

Sie können die Schaschlikspieße in folgenden Grills verwenden:  
NC-3660 – Döner- und Schaschlik-Grill für zu Hause  
NC-3661 – Döner- und Schaschlik-Grill für zu Hause

**Produktdetails**



1. Schaschlik-Spieße
2. obere Halterung für Schaschlik-Spieße
3. untere Halterung für Schaschlik-Spieße

**Schaschlik zubereiten**



**Grillspieß vorbereiten**

- Schieben Sie die beiden Halterungen für die Schaschlik-Spieße auf den Grillspieß und ziehen Sie die Schrauben an.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Halterungen richtig montieren: Oberhalb der Spitze des Grillspießes befestigen Sie die untere Halterung (sie hat kleine Löcher, durch die die Schaschlik-Spieße hindurch passen).
- Die obere Halterung (sie hat Aufhängungen für die schlaufenartigen Enden der Schaschlik-Spieße) befestigen Sie in ausreichendem Abstand zur unteren Halterung weiter oben auf dem Grillspieß. Zur genauen Positionierung können Sie probeweise einen (leeren) Schaschlik-Spieß einsetzen und ggf. die Position der Halterungen anpassen.
- Auf beiden Halterungen sind Pfeilsymbole eingepreßt. Achten Sie darauf, dass die beiden Pfeilsymbole jeweils mit der Vertiefung nach innen (zu den Schaschlik-Spießen) und mit der Wölbung nach außen (zur Fettauffangschale und zum Gehäusedach) montiert werden. Außerdem müssen beide Pfeilsymbole in die gleiche Richtung zeigen.

**Schaschlik-Spieße grillen**

- Schneiden Sie das Fleisch und das Gemüse, das Sie für die Schaschlik-Spieße verwenden möchten, in kleine Stücke und reihen Sie diese auf die Schaschlik-Spieße auf.
- Setzen Sie die einzelnen Schaschlik-Spieße in die beiden Halterungen ein. Das untere Ende des Spießes setzen Sie in das Loch auf der unteren Halterung ein und das obere, schlaufenartige Ende schieben Sie in die entsprechende Aufhängung in der oberen Halterung.

- Setzen Sie dann die Grillspieß-Schaschlik-Kombination in den Grill ein. Die Spitze des Grillspießes setzen Sie in das Loch in der Fettauffangschale und das eingekerbte Ende schieben Sie in die Aufhängung unter dem Gehäusedach.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechende Zeit ein. Der Grillvorgang beginnt automatisch.
- Nachdem der Grillvorgang beendet ist, stellen Sie sicher, dass der Timer-Schalter auf der Position **Off** steht und trennen Sie den Grill von der Stromversorgung.
- Achtung Verbrennungsgefahr!  
Benutzen Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, um die Schaschlik-Spieße aus den beiden Halterungen herauszuheben. Servieren Sie die Schaschlik-Spieße auf einem Teller oder einer Platte.

**Reinigung und Pflege**

- Lassen Sie die Schaschlik-Spieße immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Nehmen Sie die Schaschlik-Spieße aus dem Grill heraus und reinigen Sie sie mit einem Spültuch oder Schwamm in Wasser mit ein wenig Spülmittel.
- Trocknen Sie die Schaschlik-Spieße anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Achtung Verletzungsgefahr! Die Spieße sind spitz. Hantieren Sie vorsichtig damit. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit den Spießen hantieren.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

