

*Rosenstein & Söhne*<sup>®</sup>

## Geschlossener Döner- und Schaschlik-Grill 1500 W



NC-3661-675

Bedienungsanleitung

# Inhaltverzeichnis

<b>Ihr neuer Döner- und Schaschlik-Grill .....</b>	<b>3</b>
Lieferumfang .....	3
<b>Wichtige Hinweise zu Beginn .....</b>	<b>4</b>
Sicherheitshinweise .....	4
Wichtige Hinweise zur Entsorgung .....	6
Konformitätserklärung .....	6
<b>Produktdetails .....</b>	<b>7</b>
<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>8</b>
<b>Verwendung .....</b>	<b>9</b>
Grillen .....	9
Döner Kebab zubereiten .....	10
Timer einschalten .....	10
Grillzeiten .....	11
<b>Weitere Verwendungsmöglichkeiten .....</b>	<b>11</b>
Schaschlik zubereiten .....	11
Fisch zubereiten .....	12
Zusätzliche/n Essenbehälter verwenden .....	13
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>14</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>15</b>

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

# Ihr neuer Döner- und Schaschlik-Grill

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

vielen Dank für den Kauf dieses Döner- und Schaschlik-Grills für zu Hause. Neben Döner und Schaschlik können Sie in diesem Grill Geflügel, Fisch und Gemüse zubereiten. Die geschlossene Struktur mit Glastür ermöglicht eine konstante Grilltemperatur für ein rundum gelungenes Grillenerlebnis.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Döner- und Schaschlik-Grill für zu Hause optimal einsetzen können.

## **Lieferumfang**

- Döner- und Schaschlik-Grill mit Stromkabel
- Grillspieß
- 2 Gabelzinken mit Schrauben
- Fettauffangschale
- Bedienungsanleitung

## **Optionales Zubehör**

Folgendes Zubehör ist für den Döner- und Schaschlik-Grill erhältlich:

NC-3657: Schaschlik-Spieße für NC-3660 & NC-3661

NC-3658: Essensbehälter für NC-3660 & NC-3661

NC-3659: Fischbehälter für NC-3660 & NC-3661

Sie können das Zubehör direkt auf [www.pearl.de](http://www.pearl.de) unter den angegebenen Artikelnummern bestellen.

# Wichtige Hinweise zu Beginn

## Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Drehen Sie den Timer-Schalter auf die Position **Off**, bevor Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Achten Sie beim Befüllen des Gerätes und beim Herausnehmen der Speisen darauf, die aufgeheizten Teile nicht zu berühren und verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Entfernen Sie die Fettauffangschale oder Essensbehälter, die mit anderen (heißen) Flüssigkeiten gefüllt sind, nur mit größter Vorsicht aus dem Gerät. **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät vor dem Entfernen des Zubehörs ausreichend lange abkühlen.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit

- heißen Flächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
  - Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt! Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
  - Verwenden Sie nur die mitgelieferten oder optional angebotenen Zubehörteile.
  - Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
  - Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
  - ACHTUNG Verletzungsgefahr! Die Gabelzinken sind spitz. Hantieren Sie vorsichtig damit. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit den Gabelzinken hantieren.
  - Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
  - Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer oder einer anderen Art von Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
  - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Zubehör – insbesondere die Fettauffangschale – entfernen und das Gerät reinigen.
  - Reinigen Sie Gerät und Zubehör nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
  - Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

### Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



### Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-3661 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit-Richtlinie 2001/95/EG, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS Richtlinie 2011/65/EU befindet.

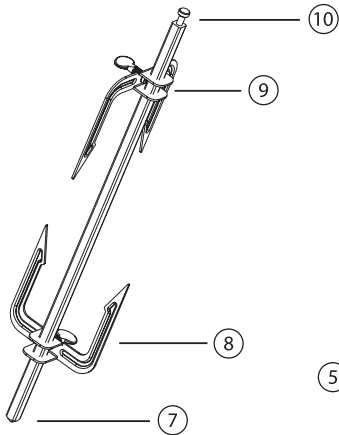
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland

*Kurtasz, A.*

Qualitätsmanager  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
10.09.2013

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3661 ein.

## Produktdetails



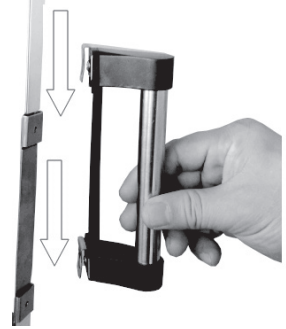
1. Gehäuse
2. Grill
3. Glastür mit abnehmbarem Griff
4. Fettauffangschale
5. Timer-Schalter



6. LED-Anzeige
7. Grillspieß
8. Gabelzinken
9. Spitze
10. Eingekerbtes Ende

## Inbetriebnahme

1. Bevor Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Zubehörteile wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben und setzen Sie sie in den Grill ein.
2. Stellen Sie sicher, dass der abnehmbare Griff fest in der Halterung der Glastür sitzt.
3. Stellen Sie den Timer auf **Off**, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.
4. Das erste Mal sollten Sie den Grill ohne Nahrungsmittel in Betrieb nehmen, da es durch eventuelle Produktions- oder Transportrückstände zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann. Stellen Sie den Timer hierfür auf 20 Minuten ein und sorgen Sie für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. durch weit geöffnete Fenster.





## Verwendung

- Stellen Sie sicher, dass der Timer-Schalter auf **Off** steht, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.
- Setzen Sie die Fettauffangschale in den Grill ein.
- Stellen Sie sicher, dass das Grillgut weder die Seiten noch das Dach des Grills berührt und sich der Grillspieß problemlos drehen kann.
- Der Grillvorgang startet erst, wenn die Glastür geschlossen und die Innenbeleuchtung ausgeschaltet ist.
- Während des Grillvorgangs können Sie die Speisen auch mit Saucen übergießen.
- Wenn die eingestellte Grillzeit abgelaufen ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Signalton.
- Drehen Sie den Timer-Schalter auf **Off**, wenn Sie den Grillvorgang unterbrechen wollen.



### **ACHTUNG!**

*Der Grill ist sehr heiß und es strömt heiße Luft aus. Verbrennungsgefahr!*



### **HINWEIS:**

*Setzen Sie die Fettauffangschale vor jeder Verwendung in den Grill ein. Verwenden Sie kein Geschirr (außer dem mitgelieferten Zubehör) direkt im Grill.*

## Grillen

- Fixieren Sie das Grillgut mit den beiden Gabelzinken auf dem Grillspieß. Ziehen Sie die Schrauben der beiden Gabelzinken fest.
- Setzen Sie den Grillspieß in den Grill ein. Die Spitze setzen Sie in das Loch in der Fettauffangschale und das eingekerbte Ende schieben Sie in die Aufhängung unter dem Gehäusedach.
- Beim Grillen von Geflügel ist es unter Umständen notwendig, Schenkel und Flügel mit einem geeigneten Faden an den Körper zu fixieren, sodass das Grillgut möglichst kompakt ist und sich der Grillspieß problemlos drehen kann.
- Schließen Sie die Glastür. Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch aus.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechende Zeit. Der Grillvorgang beginnt automatisch.
- Nachdem der Grillvorgang beendet ist, stellen Sie den Timer-Schalter auf ++++Off++++ und trennen Sie den Grill von der Stromversorgung.
- Öffnen Sie die Glastür mit dem Griff.
- Achtung Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Grillspieß aus dem Grill entfernen. Ziehen Sie dazu das eingekerbte

- Ende aus der Aufhängung unter dem Gehäusedach und heben Sie den Grillspieß dann an, um die Spitze aus dem Loch in der Fettauffangschale zu heben.
- Platzieren Sie die gegrillte Speise auf einem Teller und lösen Sie die Schrauben der Gabelzinken. Schieben Sie die Gabelzinken vom Grillspieß herunter und entfernen Sie den Grillspieß aus dem Grillgut.
  - Servieren Sie die gegrillte Speise auf einem Teller oder einer Platte.

### Döner Kebab zubereiten

- Spießen Sie das Dönerfleisch auf dem Grillspieß auf. Fixieren Sie es von unten und oben mit den beiden Gabelzinken. Die Position der beiden Gabelzinken lässt sich entsprechend der Fleischmenge variabel einstellen. Ziehen Sie die Schrauben der beiden Gabelzinken fest.
- Setzen Sie den Grillspieß in den Grill ein. Die Spitze setzen Sie in das Loch in der Fettauffangschale und das eingekerbte Ende schieben Sie in die Aufhängung unter dem Gehäusedach. Der Abstand vom Fleisch auf dem Grillspieß zur Fettauffangschale sollte 4 bis 15 Zentimeter betragen.
- Schließen Sie die Glastür. Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch aus.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechende Zeit ein (abhängig von der Fleischmenge). Der Grillvorgang beginnt automatisch.
- Nachdem der Grillvorgang beendet ist, stellen Sie den Timer-Schalter auf **Off**.
- Öffnen Sie die Glastür mit dem Griff.



### ACHTUNG

*Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie das Fleisch vom Grillspieß mit einem Messer herschneiden.*

### Timer einschalten

- Stellen Sie mithilfe des Timer-Schalters die gewünschte Grillzeit ein.
- Wenn die Grillzeit weniger als 10 Minuten beträgt, drehen Sie den Schalter zunächst auf die Position **20 Minuten** und dann erst auf die gewünschte Grillzeit.
- Wenn Sie den Schalter direkt auf weniger als 10 Minuten einstellen, ertönt nach Ablauf der Zeit unter Umständen kein Signalton.
- Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten.
- Wenn die Grillzeit mehr als 60 Minuten beträgt, bringen Sie den Timer-Schalter in die Position **Stay On**. Prüfen Sie den Grillvorgang nach Ablauf der Grillzeit und schalten Sie den Grill aus, wenn die Speisen gar sind.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

**HINWEIS:**

Die Heizelemente des Grills und die Drehbewegung schalten sich erst nach der Timer-Aktivierung ein. Wenn Sie den Grillvorgang unterbrechen wollen, drehen Sie den Timer-Schalter auf **Off**.

**ACHTUNG!**

Der Grill ist sehr heiß und es strömt heiße Luft aus. **Verbrennungsgefahr!**

**Grillzeiten**

Geflügel	30 bis 45 Minuten
Steak	45 bis 60 Minuten
Döner Kebab	20 bis 30 Minuten
Fisch	20 bis 32 Minuten
Gemüse	15 bis 20 Minuten

## Weitere Verwendungsmöglichkeiten

Mit dem optionalen Zubehör Schaschlik-Spieße, Essensbehälter und Fischbehälter können Sie den Döner- und Schaschlik-Grill auch für die Zubereitung von weiteren Speisen verwenden.

**Schaschlik zubereiten**

- Schieben Sie die beiden Halterungen für die Schaschlik-Spieße auf den Grillspieß und ziehen Sie die Schrauben fest.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Halterungen richtig montieren: Oberhalb der Spitze des Grillspießes befestigen Sie die untere Halterung (sie hat kleine Löcher, in die die Schaschlik-Spieße 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. Setzen Sie zur genauen Positionsbestimmung probeweise einen leeren Schaschlik-Spieß ein und passen Sie gegebenenfalls die Position der Halterungen an.
- Auf beiden Halterungen sind Pfeilsymbole eingeprägt. 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. Beide Pfeilsymbole müssen in die gleiche Richtung zeigen.

- Schneiden Sie das Fleisch und das Gemüse in kleine Stücke und spießen Sie diese auf die Schaschlik-Spieße auf. Es sind insgesamt 7 Schaschlik-Spieße vorhanden, die Sie aber nicht alle verwenden müssen.
- Setzen Sie die einzelnen Speiße in die Halterungen ein. Das untere Ende des Speißes setzen Sie in das Loch der unteren Halterung ein. 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.
- Schließen Sie die Glastür. Die Innenbeleuchtung geht automatisch aus.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechende Zeit ein. Der Grillvorgang startet automatisch.
- Nachdem der Grillvorgang beendet ist, stellen Sie den Timer-Schalter auf **Off** und trennen Sie den Grill von der Stromversorgung.
- Öffnen Sie die Glastür mit dem Griff.



### **ACHTUNG**

*Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Schaschlik-Spieße aus den beiden Halterungen herausheben.*

- Servieren Sie die Schaschlik-Spieße auf einem Teller oder einer Platte.

### **Fisch zubereiten**

- Positionieren Sie eine Gabelzinke oberhalb der Spitze des Grillspießes als Halterung für den Korb. Ziehen Sie die Schraube fest.
- Setzen Sie den Korb auf den Gabelzinken. Achten Sie dabei darauf, dass der Grillspieß durch die seitlich am Korb angebrachten Halterungen hindurchgeführt wird.
- Geben Sie den Fisch in den Korb.
- Setzen Sie dann die Grillspieß-Korb-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.
- Schließen Sie die Glastür. Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch aus.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechende Zeit ein. Der Grillvorgang beginnt automatisch.
- Nachdem der Grillvorgang beendet ist, stellen Sie den Timer-Schalter auf **Off** und trennen Sie den Grill von der Stromversorgung.
- Öffnen Sie die Glastür mit dem Griff.
- Entnehmen Sie das Grillgut aus dem Grill. Ziehen Sie dazu das eingekerbte Ende aus der Aufhängung unter dem Gehäusedach und heben Sie dann den Grillspieß an, um die Spitze aus dem Loch in der Fettauffangschale zu nehmen.

**ACHTUNG**

*Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Grillspieß aus dem Grill entfernen.*

- Nehmen Sie den gegrillten Fisch mit geeignetem Besteck aus dem Korb und servieren Sie ihn auf einem Teller oder einer Platte.

**Zusätzliche/n Essenbehälter verwenden**

- Platzieren Sie den oder die zusätzlichen Essenbehälter auf dem Grillspieß. Ziehen Sie die Schraube/n fest.
- Setzen Sie dann die Grillspieß-Essenbehälter-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.
- Befüllen Sie den oder die Essenbehälter mit Speisen, die Sie grillen bzw. erwärmen möchten.
- Schließen Sie die Glastür. Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch aus.
- Stellen Sie den Timer auf die entsprechende Zeit ein. Der Grillvorgang beginnt automatisch.
- Nachdem der Grillvorgang beendet ist, stellen Sie den Timer-Schalter auf **Off** und trennen Sie den Grill von der Stromversorgung. Öffnen Sie die Glastür am Griff.
- Benutzen Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Speisen mit geeignetem Besteck (z.B. Gabel oder Schöpfkelle) aus dem Essenbehälter nehmen.
- Servieren Sie die Speise auf einem Teller oder einer Platte.

## Reinigung und Pflege

- Stellen Sie den Timer-Schalter auf **Off** und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Grill.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, angefeuchteten Tuch ab.



### *HINWEIS:*

*Tauchen Sie den Grill niemals in Wasser ein.*

- Reinigen Sie die Innenwände und den Boden des Grills mit einem angefeuchteten Tuch.
- Entfernen Sie gegebenenfalls den abnehmbaren Griff von der Glastür, um die Tür zu verschieben und so die Innenwände gut zu erreichen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Lösungs- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Glastür mit einem angefeuchteten Tuch und ein wenig Spülmittel.
- Die Zubehörteile können Sie mit einem Tuch oder Schwamm in Wasser mit ein wenig Spülmittel reinigen oder zum Reinigen in die Spülmaschine geben.
- Trocknen Sie die Innenwände, die Glastür und das Zubehör mit einem trockenen Tuch ab.

## Technische Daten

Spannung	230 V, 50 Hz
Leistung	1500 W
Fassungsvermögen	21 Liter
Timer	Max. 60 Minuten, Tonsignal
Maße	28 × 45,5 × 33,5 cm

Kundenservice: 07631 / 360 – 350  
Importiert von: PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen  
© REV2 – 12.01.2016 – BN//BS/EX:JaW//SK



Rosenstein & Söhne®

# Grill vertical pour kebab et brochettes 1500 W

*avec vitre en verre*



NC-3661-675

Mode d'emploi

# Sommaire

<b>Votre nouveau grill pour kebab et brochettes</b>	<b>3</b>
Contenu	3
<b>Consignes préalables</b>	<b>4</b>
Consignes de sécurité	4
Consignes importantes concernant le traitement des déchets	6
Déclaration de conformité	6
<b>Description du produit</b>	<b>7</b>
<b>Mise en marche</b>	<b>8</b>
<b>Utilisation</b>	<b>9</b>
Cuisson	9
Préparer un kebab	10
Activer le minuteur	10
Temps de cuisson	11
<b>Autres possibilités d'utilisation</b>	<b>12</b>
Préparer des brochettes	12
Préparer du poisson	13
Utiliser des barquettes de cuisson	13
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>14</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>15</b>

# Votre nouveau grill pour kebab et brochettes

## **Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions pour le choix de ce grill vertical pour kebab et brochettes. Conçu pour une utilisation domestique, celui-ci vous permet de préparer un kebab, mais aussi de faire cuire de la volaille, du poisson ou des légumes. La structure fermée avec porte en verre permet une température de cuisson constante, pour des aliments parfaitement grillés

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

## **Contenu**

- Grill vertical pour kebab et brochettes, avec câble d'alimentation
- Broche
- 2 pics avec vis
- Bac de récupération des graisses
- Mode d'emploi

## **Accessoires optionnels**

Le grill vertical pour kebab et brochettes peut être utilisé avec les accessoires suivants :

NC-3657 : Pics à brochettes pour grill vertical NC3660 & NC3661

NC-3658 : Barquettes de cuisson pour grill vertical NC3660 & NC3661

NC-3659 : Grilles de support spécial poisson pour grill vertical NC3660 & NC3661

Vous pouvez commander les accessoires directement sur [www.pearl.fr](http://www.pearl.fr) avec les références indiquées.

## Consignes préalables

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Placez toujours le bouton du minuteur sur la position **OFF** avant de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- **ATTENTION !** Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les aliments après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, et utilisez des maniques ou des gants de cuisines adaptés.
- Pour retirer de l'appareil le bac de récupération des graisses ou les barquettes de cuisson, qui contiennent des liquides (chauds), procédez avec une extrême précaution. **ATTENTION !** Risque de brûlures ! Laissez refroidir les accessoires suffisamment longtemps avant de retirer de l'appareil.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.

- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les éléments fournis ou les accessoires complémentaires optionnels.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité d'objets inflammables (rideaux, textiles).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- ATTENTION, risque de blessure ! Les pics sont très pointus. Manipulez-les avec précaution.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur extérieur ou avec tout autre type de système de commande à distance.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de retirer les accessoires (en particulier le bac de récupération des graisses) et de nettoyer l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires comme indiqué dans le chapitre **Nettoyage et entretien**.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

### Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

### Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3661 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

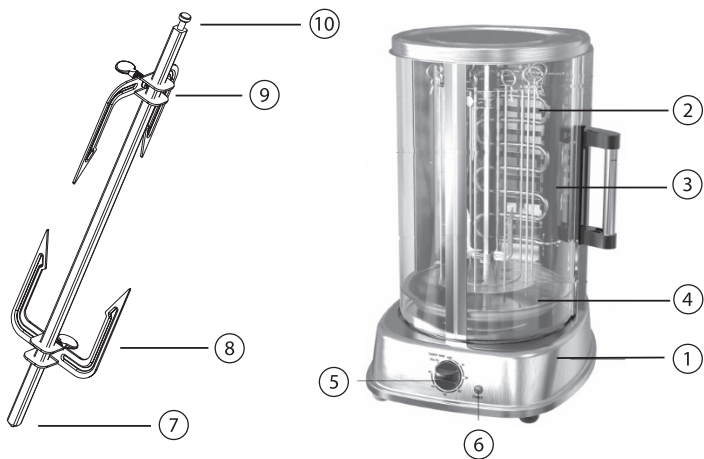
PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / D-79426 Buggingen / Allemagne

*Kurtasz, A.*

Service Qualité  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
10.09.2013



## Description du produit

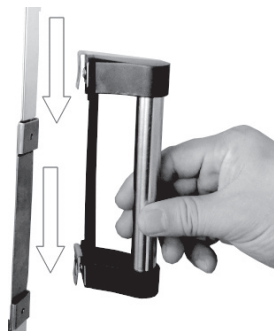


1. Boîtier
2. Grill
3. Porte en verre avec poignée amovibl
4. Bac de récupération des graisses
5. Bouton du minuteur

6. Voyant
7. Broche
8. Pics
9. Pointe
10. Extrémité avec encoches

## Mise en marche

1. Avant la première utilisation du grill, nettoyez les éléments comme décrit sous **Nettoyage et entretien**, et placez-les dans le grill.
2. Assurez-vous que la poignée amovible est solidement fixée dans son support sur la porte en verre.
3. Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, placez le bouton du minuteur sur **OFF**.
4. Lors de la première utilisation, allumez le grill sans y placer d'aliment, car les éventuels résidus dus à la fabrication ou au transport peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée. Réglez le minuteur sur 20 minutes, et assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant la fenêtre par exemple.





## Utilisation

- Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que le bouton du minuteur est sur **OFF**.
- Placez le bac de récupération des graisses dans le grill.
- Assurez-vous que l'aliment à griller ne touche ni les côtés ni le haut du grill, et que la broche peut tourner sans problème.
- La cuisson ne commence que lorsque la porte en verre est fermée et que l'éclairage intérieur est éteint.
- Pendant que les aliments grillent, vous pouvez les arroser avec de la sauce.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Pour interrompre la cuisson, placez le bouton du minuteur sur **OFF**.



### **ATTENTION !**

*Le grill souffle de l'air très chaud et est lui-même très chaud. Risque de brûlure !*



### **NOTE :**

*Avant chaque utilisation, placez le bac de récupération des graisses dans le grill. Ne placez pas de vaisselle (autre que les accessoires fournis) directement dans le grill.*

## Cuisson

- Fixez l'aliments à griller sur la broche à l'aide des deux pics. Vissez fermement les vis des deux pics.
- Placez la broche dans le grill. Insérez la pointe dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Pour faire griller des volailles, il peut être nécessaire de fixer les cuisses et les ailes au corps à l'aide d'une ficelle adaptée, de manière à ce que la viande reste bien compacte et que la broche puisse tourner sans problème.
- Fermez la porte en verre. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement.
- Placez le bouton du minuteur sur la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur OFF et débranchez le grill de l'alimentation électrique.
- Ouvrez la porte en verre à l'aide de la poignée.
- Attention ! Risque de brûlures ! Utilisez des maniques ou gants de cuisine pour retirer la broche du grill. Pour ce faire, décrochez l'extrémité avec encoches fixée sous la partie supérieure du grill. Soulevez ensuite la broche pour sortir la pointe du trou du bac de

- récupération des graisses.
- Placez l'aliment grillé sur une assiette, et dévissez les pics de la broche. Faites glisser les pics pour les sortir de la broche, et sortez la broche de la grillade.
- Servez la grillade sur un plat ou une assiette.

### Préparer un kebab

- Piquez la viande à kebab sur la broche. Fixez-la en haut et en bas à l'aide des deux pics de la broche. La position des deux pics peut être réglée en fonction de la quantité de viande. Vissez fermement les vis des deux pics.
- Placez la broche dans le grill. Insérez la pointe dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier. La distance entre la viande piquée sur la broche et le bac de récupération des graisses doit être comprise entre 4 et 15 cm.
- Fermez la porte en verre. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée nécessaire (selon la quantité de viande). La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur **OFF**.
- Ouvrez la porte en verre à l'aide de la poignée.



### ATTENTION

*Risque de brûlures ! Utilisez des maniques ou gants de cuisine lorsque vous tranchez la viande fixée sur la broche (à l'aide d'un couteau adapté).*

### Activer le minuteur

- Utilisez le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Si le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes, placez tout d'abord le bouton sur la position **20 minutes** puis seulement placez-le sur la position correspondant au temps de cuisson souhaité.
- Si vous placez directement le bouton sur une position inférieure à 10 minutes, il se peut que l'appareil n'émette pas de signal sonore une fois le temps écoulé.
- La durée peut être réglée jusqu'à 60 minutes.
- Pour un temps de cuisson supérieur à 60 minutes, placez le bouton du minuteur sur la position **Stay On**. Une fois le temps de cuisson écoulé, vérifiez la cuisson. Si les aliments sont cuits, éteignez le grill.
- Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit.



### NOTE :

*Les éléments chauffants du grill et la rotation ne s'allument qu'après l'activation du minuteur. Pour interrompre la cuisson, placez le bouton du minuteur sur **OFF**.*

**ATTENTION !**

*Le grill souffle de l'air très chaud et est lui-même très chaud. Risque de brûlure !*

**Temps de cuisson**

Volaille	30 à 45 minutes
Steak	45 à 60 minutes
Döner Kebab	20 à 30 minutes
Poisson	20 à 32 minutes
Légumes	15 à 20 minutes

## Autres possibilités d'utilisation

Les accessoires optionnels (pics à brochettes, barquettes de cuisson, grilles de support spécial poisson) permettent d'utiliser le grill vertical pour d'autres préparations.

### Préparer des brochettes

- Glissez les deux supports pour pics à brochettes sur la broche, et serrez les vis fermement.
- Veillez à ce que les supports soient correctement montés : le support inférieur est reconnaissable aux petits trous conçus pour y glisser les pics à brochettes. Fixez le support inférieur au-dessus de la pointe de la broche. Le support supérieur est reconnaissable aux emplacements permettant d'accrocher les boucles terminant les pics à brochettes. Fixez le support supérieur plus haut sur la broche, à une distance suffisante du support inférieur. Pour un positionnement précis, vous pouvez faire un essai en plaçant un pic à brochette vide et ainsi ajuster la position des supports.
- Une flèche est gravée sur chacun des deux supports. Le montage doit être réalisé de façon à ce que le creux soit placé vers l'intérieur (vers les pics à brochettes) et que la partie bombée soit placée vers l'extérieur (vers le bac de récupération des graisses et la partie supérieure de l'appareil). Les deux flèches doivent indiquer la même direction.
- Coupez la viande et les légumes en petits morceaux, et piquez ces morceaux sur les pics à brochettes. Vous disposez au total de 7 pics à brochettes, mais vous n'êtes pas obligé de tous les utiliser.
- Accrochez les pics à brochettes dans les supports. Insérez l'extrémité inférieure de chaque pic à brochette dans un trou du support inférieur, et glissez l'extrémité supérieure en forme de boucle dans l'accroche correspondante du support supérieur.
- Placez ensuite l'ensemble broche-pics à brochettes dans le grill. Insérez la pointe de la broche dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Fermez la porte en verre. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur **OFF** et débranchez le grill de l'alimentation électrique.
- Ouvrez la porte en verre à l'aide de la poignée.



### **ATTENTION !**

*Risque de brûlures ! Utilisez des maniques ou gants de cuisine adaptés pour détacher les pics à brochettes des deux supports.*

- Servez les brochettes sur un plat ou une assiette.

### Préparer du poisson

- Placez un pic au-dessus de la pointe de la broche, de manière à ce qu'il serve de support à la grille. Vissez la vis fermement.
- Installez la grille sur le pic. Veillez à ce que la broche passe dans les ouvertures placées sur les côtés de la grille de support.
- Placez le poisson dans la grille.
- Placez ensuite l'ensemble broche-grille de support dans le grill. Insérez la pointe de la broche dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Fermez la porte en verre. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur **OFF** et débranchez le grill de l'alimentation électrique.
- Ouvrez la porte en verre à l'aide de la poignée.
- Retirez la grillade du grill. Pour ce faire, décrochez l'extrémité avec encoches fixée sous la partie supérieure du grill. Soulevez ensuite la broche pour sortir la pointe du trou du bac de récupération des graisses.



#### **ATTENTION !**

*Risque de brûlures ! Utilisez des maniques ou gants de cuisine adaptés pour retirer la broche du grill.*

- Retirez le poisson grillé de la grille de support à l'aide de couverts adaptés, et servez-le sur un plat ou une assiette.

### Utiliser des barquettes de cuisson

- Placez la/les barquette(s) de cuisson supplémentaires sur la broche. Vissez la/les vis fermement.
- Placez ensuite l'ensemble broche-barquette(s) de cuisson dans le grill. Insérez la pointe de la broche dans le trou du bac de récupération des graisses, et glissez l'extrémité avec encoches dans l'accroche située sous la partie supérieure du boîtier.
- Placez les aliments que vous souhaitez faire griller ou réchauffer dans la/les barquettes de cuisson.
- Fermez la porte en verre. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement.
- Placez le bouton du minuteur sur la position correspondant à la durée souhaitée. La cuisson commence automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, placez le bouton du minuteur sur **OFF** et débranchez le grill de l'alimentation électrique. Ouvrez la porte en verre par la poignée.
- Utilisez des maniques ou gants de cuisine pour retirer les aliments des barquettes à l'aide d'ustensiles adaptés (fourchette, louche, etc.).
- Servez les aliments sur un plat ou une assiette.

## Nettoyage et entretien

- Placez le bouton du minuteur sur **OFF** et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Retirez tous les accessoires du grill.
- Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux et humidifié.



**NOTE :**

*Ne plongez jamais le grill dans l'eau.*

- Nettoyez les parois intérieures du grill uniquement avec un chiffon humidifié.
- Si besoin, retirez la poignée amovible de la porte en verre afin de repousser la porte et de pouvoir ainsi atteindre facilement les parois intérieures.
- N'utilisez ni solvant ni produit abrasif.
- Nettoyez la porte en verre avec un chiffon humidifié et un peu de liquide vaisselle.
- Vous pouvez laver les accessoires dans de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle à l'aide d'une éponge, ou bien utiliser un lave-vaisselle pour les laver.
- Séchez ensuite les parois intérieures, la porte en verre et les accessoires à l'aide d'un chiffon sec.

## Caractéristiques techniques

Tension	230 V, 50 Hz
Puissance	1500 W
Capacité	21 litres
Minuteur	Max. 60 minutes, signal sonore
Dimensions	28 x 45,5 x 33,5 cm

Importé par : Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat  
Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02  
© REV2 – 12.01.2016 – BN//BS/EX:JaW//SK