VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

# Rotisserie Oven Equipment

**MODEL:TB1023A-F**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Rotisserie Oven Equipment**

**MODEL:TB1023A-F**




## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**
**www.vevor.com/support**

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

| | |
|---|---|
|  | **Warning-**To reduce the risk of injury, the user must read the instructions manual carefully. |

Carefully read this manual before using this appliance.
Ensure that you know how the appliance functions and how to operate it. Maintain the appliance in accordance with the instructions to ensure that it functions properly. Keep this manual with the appliance. If the appliance is to be used by a third party, this instruction manual must be supplied with it. The safety instructions do not by themselves eliminate any danger completely and proper accident prevention measures must always be used.
No liability can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions or any other improper use or mishandling.
Do not use this appliance if it has been dropped or damaged in any way, or if the supply cord is damaged.

## INTENDED USE

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments.

## PACKAGE CONTENTS

1 x Rotisserie Grill
1 x SS Drip Tray
1 x Rotisserie Spit with End Forks
7 x Kebab Skewers with End Supports
1 x Instruction Manual
Confirm all parts before disposing of carton. Safely dispose of all plastic bags and other packaging components. They may be potentially dangerous to children.

## TECHNICAL SPECIFICATION

**Model:** TB1023A-F
**Voltage:** 120V~ 60 Hz
**Power:** 1500 Watt

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1.Read all instructions.
2.The exterior of the grill will become very hot during use. Do not touch hot grill.surfaces. Use the knobs. Do not store or place any other item on top of the
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the grill in water or other liquids.
5. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Call our toll free consumer hotline for information on examination, repair or adjustment. manufacturer may cause hazard or injury.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance
7. Do not use outdoors.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. Do not let the cord hang over the edge oftable or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. When operating the grill keep at least four inches of space on all sides of the grill to allow for adequate air circulation.
11. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. To disconnect, turn the TIMER control to "Off', then remove the plug. Always hold the plug, never pull the cord.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. A fire may occur if the grill is covered, touching, or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the grill when in operation, or before the grill cools down.
16. Extreme caution should be used when using containers other than metal or glass.
17. Use extreme caution when removing drip pan or disposing of hot grease or other hot liquids.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this grill when not in use.
19. This appliance is off when the TIMER in the "Off position. When not in use, the grill should always remain unplugged from the wall outlet.
20. Always wear protective, insulated mitts when inserting or removing items from the hot grill.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concening use of appliance by a person responsible for their safety.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard
25. The appliance is not intented to be operated by means of external timer or separate remote control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.  HOUSEHOLD USE ONLY

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

a)A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b)Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) Ifa longer extension cord is used:
1)The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
2)The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
Due to ongoing product improvements, specifications and accessories may change without notice. Actual product may differ slightly to that depicted.



## GENERAL AND ELECTRICAL SAFETY

When using electric appliances always observe safety regulations where applicable to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury. Always check that the power supply corresponds to the voltage on the rating plate. Always unplug the appliance when not in use.

**Supply Cord and Plug**

Always unplug from mains supply when not in use. Do not abuse or damage the power cord. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Do not let the supply cord touch hot surfaces.
To disconnect, turn the TIMER control to “Off”, then remove the plug. Always hold the plug, never pull the cord.

**Children and Infirm Persons**

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.

**Water**

Do not immerse appliance in water. Do not immerse any part of this appliance or supply cord in water. Do not use with wet hands or use in damp situations.

Use and Environment

CAUTION: this appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use outdoors. Do not let the cord hang over the edge of any table or bench top. When operating the grill keep at least four inches of space on all sides of the grill to allow for adequate air circulation.

The use of accessory attachments not supplied with the appliance may cause hazard or injury.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing drip pan or disposing of hot grease or other hot liquids

Always wear protective, insulated mitts when inserting or removing items from the hot grill.

**Caution - Hot surface**

The temperatures of accessible surfaces are liable to get hot during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Do not store or place any other item on top of the grill.

Make sure that the appliance is switched off, unplugged and sufficiently cooled before cleaning or storage.

To avoid the danger of fire, never leave the appliance unattended.

**Earth Safety**

This appliance must be earthed. Only connect to a suitably earthed 120V ~ 60Hz supply socket.

Damaged or Dropped

Always inspect your appliance before use. Check parts are correctly attached. Do not use this appliance if it has been damaged, dropped, left outdoors or dropped in water. Return it to an authorised service dealer for

examination and repair.

## DIAGRAM




| | |
|---|---|
| A.Top Housing | H.Rotisserie Spit |
| B.Base Station | I.Kebab Skewer |
| C.Heating Element | J.Kebab Upper Support |
| D.Door Handle | K.Kebab Bottom Support |
| E.Glass Door | L.Drip Tray |
| F.Timer | M.Heating Button(Low-Off-High) |
| G.Indicator Light | |

## BEFORE FIRST USE

Read all instructions in this manual carefully. The information included in this book will guide you through the versatility of your grill.

Place your grill on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back and top of the grill are at least four inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table. Remove all stickers from the grill. Remove Drip Pan, Rotisserie Spit, Forks and Kebabs and wash them in warm, soapy water or in the dishwasher. Dry thoroughly before placing in the oven.

The door handle is removable, in order to let you take it out and clean the inside of unit. Before you use the oven, please assembly the handle yourself by the following assembly instruction picture.



When you are ready to use the grill, be sure that the TIMER Control is in the “Off” position and unplugged. We recommend a trial run to familiarize yourself with your grill and to eliminate any protective substance or oil that may have been used for packing and shipping. Plug the cord into a 120 volt AC outlet. Set the TIMER Control to “20” minutes. A small amount of smoke and odour may be detected. This is normal.

To avoid scratching, marring, discoloration or fire hazard, do not store anything on top of the oven, especially during operation.

## OPERATION

### Using Your Grill for Rotisserie

Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven

mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.

1.Place one rotisserie fork on the end of the rotisserie spit opposite the point with the tines facing the center and tighten the screw slightly.

2.Slide the pointed end of the rotisserie spit through the center of the food to be cooked.

3.Place the other rotisserie fork on the other end of the rotisserie spit with the tines facing the roast.

4.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.

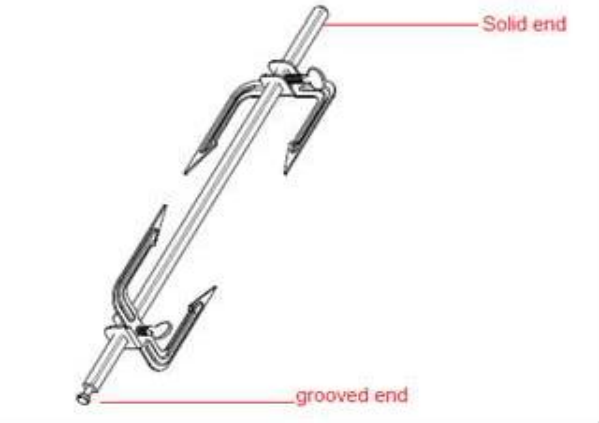
5.When cooking poultry, it may be necessary to secure legs and wings to the body with butchers twine to make the roast as compact as possible for smooth movement of the rotisserie spit.

6.Season or baste the roast as desired.

7.IMPORTANT! Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven to catch the drippings.

8.Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in the center of the drip pan.

9.Place the grooved end on the spit support located on the top interior of the oven




10.Close the glass door well.

11.Set the TIMER Control to the time according to RECIPE. If more than 1

hour, set to half the time, check and then set to the remaining time as required.
12.When the roast is done, turn the TIMER Control to “Off” and unplug the oven.
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.
13.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.
14.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 more moist, flavourful roast
15.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 Kebab

If your grill comes with Kebab accessories, please follow the instructions for use.
**Caution:** Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.
Assemble the Kebabs with following the below steps.



1.Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven to catch the drippings.
2.Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in the center of the drip pan.
3.Place the grooved end on the spit support on located on the top interior of the grill.
4.Close the glass door well.
5.Set the TIMER Control to the time according to RECIPE. If more than 1 hour, set to half the time, check and then set to the remaining time as required.
6.When the roast is done, turn the TIMER Control to “Off” and unplug the grill.
7.The grill sides and top are hot, use oven mitts or temperature resistant gloves when removing the Kebab.

## Recipe references

1.Chicken, duck 30~45 minutes
2.Steak 45~60 minutes
3.Kebab 20~30 minutes
4.Fish 20~32 minutes
5.Vegetable 15~20 minutes

## How is Shawarma made?

The marinated Shawarma meat is stacked carefully on a long spit and then is placed in the Vertical Rotisserie. The heat from the Vertical Rotisserie will start to sear and crisp the outside of the meat while cooking the inside. The Grill will keep the meat juicy and moist as it cooks. Grilling time depends on the amount of meat used. It usually takes between 30 to 60 minutes to cook the meat.

## What is served with Shawarma?

Traditionally, Shawarma is served in a pita pocket with many fixings. Some of these fixings include tomato and cucumber salad, red shredded cabbage, onions, pickles, Tahini and hot sauce.

How to marinate the meat?
Upon buying your meat, ask your butcher to slice it thin or you can choose to slice it yourself. Then marinate the meat as per any of the following recipes. Leave the meat to marinate in the fridge for 45 minutes. For best results, refrigerate overnight.

## How to assemble the tower of meat?

Begin with the longer piece of meat on the bottom of the tower and start assembling the next pieces in a criss-cross manner. You can layer pieces of meat on top of each other without having to insert them through the spit. Some recipes include a layer of fat in between the stacks of meat. The purpose of adding this layer is to keep the meat moist. Place a tomato or onion on top of the tower and you are ready to grill it.
The following recipes call for 900g of meat or chicken. Feel free to double the amount of meat as desired but remember to double the remaining ingredients. Each recipe will yield 5-6 sandwiches.

## Beef Shawarma

•900g beef loin top sirloin (or another type of lean meat)
•½ cup plain or low fat yogurt
•1/4 cup malt vinegar
•2 cloves crushed garlic
•1 teaspoon black pepper
•1½ teaspoon salt
•2 cardamom pods
•2 teaspoon allspice
•Juice from 1 lemon
•½ teaspoon nutmeg
Combine all of the ingredients with the meat and let it sit in the fridge for at least 45minutes. It is best to marinate overnight.

## Beef and Lamb Shawarma

•450g beef loin top sirloin (or another type of lean meat)

•450g lean lamb
•½ cup plain or low fat yogurt
•1/4 cup malt vinegar
•2 cloves crushed garlic
•1 teaspoon black pepper
•1½ teaspoon salt
•2 cardamom pods
•2 teaspoon allspice
•Juice from 1 lemon
½ teaspoon nutmeg
Combine all of the ingredients with the meat and let it sit in the fridge for at least 45minutes. It is best to marinate overnight.

## Chicken Shawarma

•900g chicken thighs or breast or a combination
•1 cup plain or low fat yogurt
•1/4 cup malt vinegar
•2 cloves crushed garlic
•1 teaspoon black pepper
•1 teaspoon salt
•2 teaspoon curry powder
•2 teaspoon allspice
•Juice from 1 lemon
Combine all of the ingredients with the meat and let it sit in the fridge for at least 45minutes. It is best to marinate overnight.

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

1.Turn the TIMER Control to “Off” and unplug before cleaning.
2.Allow the grill and all accessories to cool completely before cleaning.
3.DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID
4.Clean the outside of the grill with a damp cloth and dry thoroughly. Clean stubborn stains with a nonabrasive liquid cleaner. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.

5.Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water and dry thoroughly.
6.Wash the drip pan in hot, sudsy water or in the dishwasher. Clean stubborn stains with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.
7.If crumbs and spills have accumulated on the bottom of the grill wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
8.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.
9.The Rotisserie spit and forks (without screws attached); Kebabs and fish basket can be placed in the dishwasher or washed in warm soapy water.
10.Hand wash the screws in warm soapy water and dry thoroughly.

**NOTE:** Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician or service technician

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**www.vevor.com/support**

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

# Équipement pour four à rôtisserie

MODÈLE : TB1023A-F

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs. « Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Four à rôtisserie
Équipement

MODÈLE : TB1023A-F




BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
|  | Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire le Lisez attentivement le manuel d'instructions. |

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil.

Assurez-vous de savoir comment fonctionne l'appareil et comment l'utiliser.

Entretenez l'appareil conformément aux instructions pour garantir son bon fonctionnement.

fonctionne correctement. Conservez ce manuel avec l'appareil. Si l'appareil est

pour être utilisé par un tiers, ce manuel d'instructions doit être fourni avec celui-ci.

Les consignes de sécurité n'éliminent pas à elles seules tout danger

Des mesures complètes et appropriées de prévention des accidents doivent toujours être prises.
utilisé.

Aucune responsabilité ne peut être acceptée pour tout dommage causé par le non-respect

avec ces instructions ou toute autre utilisation inappropriée ou mauvaise manipulation.

N'utilisez pas cet appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ou

si le cordon d'alimentation est endommagé.

## UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires
tel que

- Espaces cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- Maisons de ferme
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Environnements de type bed and breakfast.

# CONTENU DU COLIS

1 x gril à rôtisserie

1 x bac d'égouttage en acier inoxydable

1 x broche à rôtisserie avec fourchettes d'extrémité

7 x brochettes à kebab avec supports d'extrémité

1 x Manuel d'instructions

Vérifiez toutes les pièces avant de jeter le carton. Éliminez en toute sécurité tous les plastiques

sacs et autres composants d'emballage. Ils peuvent être potentiellement

dangereux pour les enfants.

Machine Translated by Google

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : TB1023A-F

Tension : 120 V ~ 60 Hz

Puissance : 1500 Watts

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être prises.
doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.

2. L'extérieur du gril devient très chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes
surfaces de cuisson. Utilisez les boutons. Ne rangez pas et ne placez aucun autre objet sur le dessus
le

3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité
enfants.

4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou toute autre pièce
du gril dans l'eau ou d'autres liquides.

5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou après l'avoir utilisé.
appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez notre numéro sans frais
ligne d'assistance téléphonique gratuite aux consommateurs pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou
le réglage. Le fabricant peut provoquer un danger ou des blessures.

6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par l'appareil

7. Ne pas utiliser à l'extérieur.

8. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.

9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des objets chauds.
surfaces, y compris la cuisinière.

10. Lorsque vous utilisez le gril, gardez au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés.
du gril pour permettre une circulation d'air adéquate.

11. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir.
avant de monter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer.

12. Pour débrancher, tournez la commande TIMER sur « Off », puis retirez la fiche.
Tenez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon.

13. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant
huile chaude ou autres liquides chauds.

Machine Translated by Google

14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon.
et toucher des pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Un incendie peut se produire si le gril est couvert, en contact avec ou à proximité de matériaux inflammables.
matériel, y compris les rideaux, les tentures, les murs et autres, lorsqu'ils sont en
fonctionnement. Ne stockez aucun objet sur le gril pendant son fonctionnement, ou
avant que le gril ne refroidisse.
16. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de contenants autres que
métal ou verre.
17. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le bac collecteur ou jetez les aliments chauds.
graisse ou autres liquides chauds.
18. Ne stockez aucun matériau autre que ceux recommandés par le fabricant.
accessoires, dans ce gril lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Cet appareil est éteint lorsque la minuterie est en position « Off ». Lorsqu'il n'est pas en marche
Lors de l'utilisation, le gril doit toujours rester débranché de la prise murale.
20. Portez toujours des gants de protection isolants lors de l'insertion ou du retrait
articles du gril chaud.
21. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
22. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants)
ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience
et des connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions
concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.
23. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec
appareil.
24. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,
son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger
25. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe.
ou un système de télécommande séparé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre).
réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée
prise dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la
fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la
brancher de quelque façon que ce soit.

Machine Translated by Google

a)Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire le risque résultant de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. b) Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises. exercé dans leur utilisation.

c) Si une rallonge plus longue est utilisée :

1) La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique nominale de l'appareil; et

2) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le plan de travail. ou un plateau de table où les enfants peuvent le tirer ou trébucher dessus involontairement. Si l'appareil est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

En raison des améliorations continues des produits, les spécifications et les accessoires peuvent Modification sans préavis. Le produit réel peut différer légèrement de celui représenté.



## SÉCURITÉ GÉNÉRALE ET ÉLECTRIQUE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité en vigueur. applicable pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles. Vérifiez toujours que l'alimentation électrique correspond à la tension du plaque signalétique. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Cordon d'alimentation et prise

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne l'abusez pas et ne endommager le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire Afin d'éviter tout danger, ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes. Pour débrancher, tournez la commande TIMER sur « Off », puis retirez la fiche. Tenez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon.

### Enfants et personnes handicapées

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions

Machine Translated by Google

concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Eau

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas immerger aucune partie de cet appareil dans l'eau.
appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Ne pas utiliser avec les mains mouillées ou dans
situations humides.

Utilisation et environnement

ATTENTION : cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un
minuterie externe ou système de télécommande séparé.

Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou
plan de travail. Lorsque vous utilisez le gril, gardez au moins quatre pouces d'espace sur tous les
côtés du gril pour permettre une circulation d'air adéquate.

L'utilisation d'accessoires non fournis avec l'appareil peut
causer un danger ou des blessures.

Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
d'huile ou d'autres liquides chauds ou lors du retrait du bac collecteur ou de l'élimination des liquides chauds
graisse ou autres liquides chauds

Portez toujours des gants de protection isolants lors de l'insertion ou du retrait d'objets
du gril chaud.

Attention - Surface chaude

Les températures des surfaces accessibles sont susceptibles de monter en température pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Ne stockez pas et ne placez pas
autre élément sur le dessus du gril.

Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et suffisamment
refroidi avant le nettoyage ou le stockage.

Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

Sécurité terrestre

Cet appareil doit être relié à la terre. Connectez-le uniquement à une prise de courant de 120 V ~ correctement reliée à la terre.
Prise d'alimentation 60Hz.

Endommagé ou tombé

Inspectez toujours votre appareil avant de l'utiliser. Vérifiez que les pièces sont correctement installées.
attaché. N'utilisez pas cet appareil s'il a été endommagé, échappé, laissé
à l'extérieur ou tombé dans l'eau. Rapportez-le à un revendeur agréé pour

Machine Translated by Google

examen et réparation.

DIAGRAMME




| | |
|---|---|
| A. Boîtier supérieur<br>B. Station de base<br>C. Élément chauffant D. Poignée de porte<br>E. Porte en verre<br>F.Minuterie<br>G.Voyant lumineux | H. Broche à rôtisserie<br>I. Broche à kebab<br>J. Support supérieur pour kebab<br>K. Support inférieur pour kebab L. Bac d'égouttage<br>M. Bouton de chauffage (faible-arrêt-élevé) |

Machine Translated by Google

## AVANT LA PREMIÈRE

UTILISATION Lisez attentivement toutes les instructions de ce manuel. Les informations contenues dans ce livre vous guideront à travers la polyvalence de votre gril.

Placez votre gril sur une surface plane, comme un comptoir ou une table. Assurez-vous que les côtés, l'arrière et le dessus du gril sont à au moins 10 cm des murs, des armoires ou des objets sur le comptoir ou la table. Retirez tous les autocollants du gril. Retirez le bac d'égouttage, la broche à rôtisserie, les fourchettes et les brochettes et lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez-les soigneusement avant de les mettre au four.

La poignée de porte est amovible, afin de vous permettre de la retirer et de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Avant d'utiliser le four, veuillez assembler la poignée vous-même en suivant les instructions d'assemblage illustrées ci-dessous.



Lorsque vous êtes prêt à utiliser le gril, assurez-vous que le contrôle de la minuterie est en position « Off » et débranché. Nous vous recommandons de faire un essai pour vous familiariser avec votre gril et pour éliminer toute substance protectrice ou huile qui aurait pu être utilisée pour l'emballage et l'expédition. Branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts. Réglez le contrôle de la minuterie sur « 20 » minutes. Une petite quantité de fumée et une odeur peut être détectée. C'est normal.

Pour éviter les rayures, les rayures, la décoloration ou tout risque d'incendie, ne stockez rien sur le four, surtout pendant son fonctionnement.

## FONCTIONNEMENT

Utilisation de votre gril pour rôtisserie

Attention : les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation ! Ne placez rien sur cet appareil. Portez toujours des gants de protection isolants pour four.

Machine Translated by Google

des gants lorsque vous manipulez, insérez ou retirez des objets du gril chaud. Ne jamais essayez d'utiliser votre rôtissoire sans le bac d'égouttage en place.

1. Placez une fourchette à rôtisserie sur l'extrémité de la broche à rôtisserie opposée à la pointez avec les dents tournées vers le centre et serrez légèrement la vis.

2. Faites glisser l'extrémité pointue de la broche à rôtisserie au centre de la nourriture à cuisiner.

3. Placez l'autre fourchette à rôtisserie sur l'autre extrémité de la broche à rôtisserie avec les dents face au rôti.

4. Réglez le rôti de manière à ce qu'il soit centré sur la broche de la rôtisserie. Assurez-vous que les fourchettes sont bien fixées sur le rôti et sur la broche et serrent les vis.

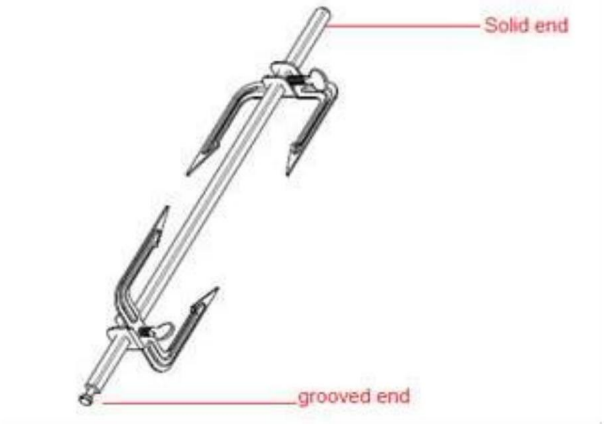
5.Lors de la cuisson de la volaille, il peut être nécessaire de fixer les pattes et les ailes le corps avec de la ficelle de boucher pour rendre le rôti aussi compact que possible pour mouvement fluide de la broche de la rôtisserie.

6. Assaisonnez ou arrosez le rôti comme vous le souhaitez.

7.IMPORTANT ! Placez le bac à égouttage rond dans le récipient situé au fond du four pour récupérer les jus de cuisson.

8. Placez l'extrémité solide de la broche à rôtisserie dans la prise d'entraînement située dans le centre de la lèchefrite.

9. Placez l'extrémité rainurée sur le support de broche situé à l'intérieur supérieur de le four




10. Fermez bien la porte vitrée.

11. Réglez la minuterie sur la durée indiquée dans la RECETTE. Si plus d'une

Machine Translated by Google

heure, réglez sur la moitié du temps, vérifiez puis réglez sur le temps restant comme requis.

12.Lorsque le rôti est terminé, tournez la commande de la minuterie sur « Off » et débranchez l'appareil. four.

Les côtés et le dessus du gril sont chauds, utilisez des gants de cuisine ou des ustensiles résistants à la température. gants pour retirer le poulet. Vous pouvez également utiliser une fourchette à découper et la placer de pinces pour retirer le rôti.

13.Retirez la rôtissoire par le haut en la soulevant vers vous. Retirez la partie inférieure de la broche du réceptacle du bac collecteur et placez-la dessus. une station de sculpture.

14. Placez le rôti sur une planche à découper ou un plat et laissez-le reposer pendant 10 à 15 minutes, cela permet aux jus de se redistribuer dans tout le rôti pour un rôti plus moelleux et savoureux

15. À l'aide d'un support de casserole, desserrez les vis des fourchettes de la rôtissoire et Retirez la broche du rôti. Retirez délicatement la broche du rôti fourchettes et découper le rôti.

## Utiliser votre gril pour faire du kebab

Si votre gril est livré avec des accessoires Kebab, veuillez suivre les instructions à utiliser.

Attention : les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation ! Ne pas placer quoi que ce soit sur cet appareil. Portez toujours des gants de protection isolants pour four. des gants lorsque vous manipulez, insérez ou retirez des objets du gril chaud. Ne jamais essayez d'utiliser votre rôtissoire sans le bac d'égouttage en place.

Assemblez les brochettes en suivant les étapes ci-dessous.



Machine Translated by Google

1. Placez le plat rond dans le récipient au fond du four pour
récupérer les gouttes.
2. Placez l'extrémité solide de la broche à rôtisserie dans la prise d'entraînement située dans le
centre de la lèchefrite.
3. Placez l'extrémité rainurée sur le support de broche situé à l'intérieur supérieur
du gril.
4. Fermez bien la porte vitrée.
5. Réglez la minuterie sur la durée indiquée dans la RECETTE. Si plus d'une
heure, réglez sur la moitié du temps, vérifiez puis réglez sur le temps restant comme
requis.
6. Lorsque le rôti est terminé, tournez la commande de la minuterie sur « Off » et débranchez l'appareil.
gril.
7. Les côtés et le dessus du gril sont chauds, utilisez des gants de cuisine ou des ustensiles de cuisine résistants à la température.
des gants lors du retrait du Kebab.

Références de recettes
1.Poulet, canard 30 à 45 minutes
2.Steak 45 à 60 minutes
3. Kebab 20 à 30 minutes
4.Poisson 20 à 32 minutes
5. Légumes 15 à 20 minutes

Comment est fabriqué le Shawarma ?
La viande de shawarma marinée est soigneusement empilée sur une longue broche puis
est placé dans la rôtissoire verticale. La chaleur de la rôtissoire verticale
commencera à saisir et à croustiller l'extérieur de la viande tout en cuisant l'intérieur.
Le gril gardera la viande juteuse et moelleuse pendant la cuisson. Temps de cuisson
dépend de la quantité de viande utilisée. Il faut généralement entre 30 et 60
minutes pour cuire la viande.

Que sert-on avec le Shawarma ?
Traditionnellement, le shawarma est servi dans une poche à pita avec de nombreux accompagnements.
de ces fixations comprennent une salade de tomates et de concombres, du rouge râpé
chou, oignons, cornichons, tahini et sauce piquante.

Machine Translated by Google

Comment faire mariner la viande ?

Lors de l'achat de votre viande, demandez à votre boucher de la trancher finement ou vous pouvez choisir pour le trancher vous-même. Ensuite, faites mariner la viande selon l'une des méthodes suivantes recettes. Laissez mariner la viande au réfrigérateur pendant 45 minutes. Pour une meilleure résultats, réfrigérer toute la nuit.

## Comment assembler la tour de viande ?

Commencez par le morceau de viande le plus long au bas de la tour et commencez assembler les pièces suivantes de manière croisée. Vous pouvez superposer les pièces de viande les unes sur les autres sans avoir à les insérer dans la broche.
Certaines recettes incluent une couche de graisse entre les piles de viande.
Le but de l'ajout de cette couche est de garder la viande humide. Placez une tomate ou placez l'oignon au sommet de la tour et vous êtes prêt à le griller.
Les recettes suivantes nécessitent 900 g de viande ou de poulet. N'hésitez pas à doubler la quantité la quantité de viande souhaitée mais n'oubliez pas de doubler le reste Ingrédients. Chaque recette donnera 5 à 6 sandwichs.

## Shawarma de boeuf

• 900 g de haut de surlonge de bœuf (ou un autre type de viande maigre) • ½ tasse de yaourt nature ou faible en gras •
1/4 tasse de vinaigre de malt •
2 gousses d'ail écrasées
•1 cuillère à café de poivre noir •1½ cuillère à café de sel •2 gousses de cardamome
•2 cuillères à café de piment de la Jamaïque
•Jus d'un citron
•½ cuillère à café de muscade

Mélanger tous les ingrédients avec la viande et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins au moins 45 minutes. Il est préférable de laisser mariner toute la nuit.

## Shawarma de boeuf et d'agneau

• 450 g de haut de surlonge de bœuf (ou autre type de viande maigre)

Machine Translated by Google

•450 g d'agneau maigre

•½ tasse de yaourt nature ou faible en gras

•1/4 tasse de vinaigre de malt •2

gousses d'ail écrasées

•1 cuillère à café de poivre noir •1½

cuillère à café de sel •2

gousses de cardamome

•2 cuillères à café de piment de la Jamaïque

•Jus d'un citron

½ cuillère à café de muscade

Mélanger tous les ingrédients avec la viande et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins

au moins 45 minutes. Il est préférable de laisser mariner toute la nuit.

## Shawarma au poulet

• 900 g de cuisses ou de poitrines de poulet ou une combinaison

•1 tasse de yaourt nature ou faible en gras

•1/4 tasse de vinaigre de malt •2

gousses d'ail écrasées

•1 cuillère à café de poivre noir •1

cuillère à café de sel •2

cuillères à café de poudre de curry •2

cuillères à café de piment de la Jamaïque

•Jus d'un citron

Mélanger tous les ingrédients avec la viande et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins

au moins 45 minutes. Il est préférable de laisser mariner toute la nuit.

## INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

1. Tournez la commande de la minuterie sur « Off » et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

2. Laissez le gril et tous les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

3. NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE

4. Nettoyez l'extérieur du gril avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Nettoyer

taches tenaces avec un nettoyant liquide non abrasif. N'utilisez pas de métal

des tampons à récurer ou des nettoyants abrasifs qui rayeront la surface.

Machine Translated by Google

5. Nettoyez la porte vitrée avec un chiffon ou une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse.
arroser et sécher soigneusement.
6. Lavez le bac collecteur à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Nettoyer
Taches tenaces avec un tampon en nylon ou en polyester et un nettoyant doux et non
abrasif. Rincez et séchez soigneusement.
7. Si des miettes et des déversements se sont accumulés au fond du gril, essuyez-les avec
un chiffon humide et séchez soigneusement.
8. Les parois à l'intérieur du gril laissent passer les particules de nourriture ou les éclaboussures pendant
être facilement nettoyé. Éliminez les éclaboussures importantes après utilisation avec un chiffon en nylon
ou un tampon en maille de polyester, une éponge ou un chiffon imbibé d'eau tiède.
sécher avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.
9. La broche et les fourchettes de la rôtissoire (sans vis attachées) ; brochettes et poissons
le panier peut être placé au lave-vaisselle ou lavé à l'eau tiède savonneuse.
10. Lavez les vis à la main dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

REMARQUE : Tout entretien nécessitant un démontage autre que le nettoyage ci-dessus
doit être effectué par un électricien qualifié ou un technicien de service

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

# Rotisserie-Ofen-Ausrüstung

**MODELL:TB1023A-F**

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. „Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

# Rotisserie-Ofen Ausrüstung

**MODELL:TB1023A-F**




**Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!**

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**
**www.vevor.com/support**

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
|  | **Warnung-Um** das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die<br>Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. |

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
Stellen Sie sicher, dass Sie mit der Funktionsweise und Bedienung des Gerätes vertraut sind.
Warten Sie das Gerät entsprechend der Anleitung, um sicherzustellen, dass es
ordnungsgemäß funktioniert. Bewahren Sie diese Anleitung beim Gerät auf. Wenn das Gerät
Zur Verwendung durch Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgeliefert werden.
Die Sicherheitshinweise allein beseitigen keine Gefahren
vollständig und die richtigen Unfallverhütungsmaßnahmen müssen immer
gebraucht.

Für Schäden, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
Nichtbeachtung dieser Anleitung oder sonstiger unsachgemäßer Verwendung oder Fehlbehandlung.
Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt wurde, oder
wenn das Netzkabel beschädigt ist.

**VERWENDUNGSZWECK**

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt
wie zum Beispiel

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Bauernhäuser
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Bed & Breakfast-Umgebungen.

## PACKUNGSINHALT

1 x Drehspießgrill.

1 x SS-Tropfschale

1 x Drehspieß mit Endgabeln

7 x Schaschlikspieße mit Endstützen

1 x Bedienungsanleitung (evtl. nicht in deutscher Sprache).

Überprüfen Sie alle Teile, bevor Sie den Karton entsorgen. Entsorgen Sie alle Kunststoffteile sicher
Beutel und andere Verpackungsbestandteile. Sie können möglicherweise
gefährlich für Kinder.

Machine Translated by Google

# TECHNISCHE DATEN

**Modell:** TB1023A-F

**Spannung:** 120 V ~ 60 Hz

**Leistung:** 1500 Watt

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden müssen immer befolgt werden, einschließlich der folgenden Punkte:**

1. Lesen Sie alle Anweisungen.

2.Die Außenseite des Grills wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Grillflächen. Benutzen Sie die Knöpfe. Lagern oder legen Sie keine anderen Gegenstände auf Die

3. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kinder.

4. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel, Stecker oder Teile des des Grills in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

5. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach Gerät funktioniert nicht oder wurde in irgendeiner Weise beschädigt. Rufen Sie unsere gebührenfreie Kostenlose Verbraucher-Hotline für Informationen zu Prüfung, Reparatur oder Einstellung. Hersteller kann Gefahren oder Verletzungen verursachen.

6. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerät nicht empfohlen werden

7. Nicht im Freien verwenden.

8. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners stellen.

9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen, einschließlich des Herdes.

10. Halten Sie beim Grillen mindestens 10 cm Platz auf allen Seiten des Grills, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. vor dem An- und Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung.

12. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den TIMER-Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker heraus. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.

13. Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten.

Machine Translated by Google

14. Reinigen Sie nicht mit Metallschwämmen. Es können Stücke vom Schwamm abbrechen.
und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
15. Ein Brand kann entstehen, wenn der Grill abgedeckt ist, brennbares Material berührt oder sich in der Nähe davon befindet.
Material, einschließlich Vorhänge, Gardinen, Wände und dergleichen, wenn in
Betrieb. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Grill, wenn dieser in Betrieb ist, oder
bevor der Grill abkühlt.
16. Bei der Verwendung anderer Behälter als
Metall oder Glas.
17. Seien Sie äußerst vorsichtig beim Entfernen der Auffangschale oder beim Entsorgen von heißem
Fett oder andere heiße Flüssigkeiten.
18. Lagern Sie keine anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen
Zubehör, in diesem Grill, wenn er nicht verwendet wird.
19. Dieses Gerät ist ausgeschaltet, wenn der TIMER in der Position „Aus“ steht. Wenn es nicht in
Während des Gebrauchs sollte der Grill immer aus der Steckdose gezogen bleiben.
20. Tragen Sie beim Einsetzen und Herausnehmen immer schützende, isolierte Handschuhe
Speisen vom heißen Grill.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht bestimmungsgemäß.
22. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt
mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung
und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen
bezüglich der Verwendung des Geräts durch eine für dessen Sicherheit verantwortliche Person.
23. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit
Gerät.
24. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden.
seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um eine Gefährdung zu vermeiden
25. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren vorgesehen.
oder separates Fernbedienungssystem.
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF. NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere).
Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, ist dieser Stecker für den Einsatz in einer polarisierten
Steckdose nur in eine Richtung. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um
Stecker. Wenn er immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Stecker in irgendeiner Weise.

Machine Translated by Google

a)Um das Risiko von
dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert. b)
Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können mit Vorsicht verwendet werden.
bei ihrer Verwendung ausgeübt werden.

c) Bei Verwendung eines längeren Verlängerungskabels:

1)Die angegebene elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte
mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Geräts; und
2)Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte hängt
oder auf einer Tischplatte, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können
Wenn das Gerät geerdet ist, muss das Verlängerungskabel
Es sollte sich um ein dreiadriges Erdungskabel handeln.
Aufgrund laufender Produktverbesserungen können Spezifikationen und Zubehör
Änderungen ohne Vorankündigung. Das tatsächliche Produkt kann leicht von der Abbildung abweichen.



## ALLGEMEINE UND ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Beachten Sie beim Umgang mit Elektrogeräten stets die Sicherheitsvorschriften.
anwendbar, um das Risiko von Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu verringern.
Überprüfen Sie immer, ob die Stromversorgung mit der Spannung auf dem
Typenschild. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch immer den Stecker aus der Steckdose.

**Netzkabel und Stecker**

Bei Nichtgebrauch immer den Netzstecker ziehen. Missbrauchen oder
das Netzkabel beschädigen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden
durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person in
um Gefährdungen zu vermeiden. Das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
Zum Trennen stellen Sie den TIMER-Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker heraus.
Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.

**Kinder und gebrechliche Personen**

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit
eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und
Kenntnissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen

Machine Translated by Google

über die Verwendung des Geräts durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**Wasser**

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Tauchen Sie keine Teile davon

Gerät oder Netzkabel nicht in Wasser. Nicht mit nassen Händen oder in

feuchten Situationen.

## Nutzung und Umgebung

ACHTUNG: Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem

externer Timer oder separates Fernbedienungssystem.

Nicht im Freien verwenden. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches hängen oder

Tischplatte. Halten Sie beim Betrieb des Grills mindestens 10 cm Platz auf allen

Seiten des Grills, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind, kann

kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.

Beim Transportieren eines Gerätes mit heißem

Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten oder beim Entfernen der Auffangschale oder beim Entsorgen

Fett oder andere heiße Flüssigkeiten

Tragen Sie beim Einlegen und Herausnehmen von Gegenständen immer schützende, isolierte Handschuhe

vom heißen Grill.

**Vorsicht - Heiße Oberfläche**

Die Temperaturen zugänglicher Oberflächen können während des Gebrauchs sehr hoch sein.

Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe. Lagern oder platzieren Sie keine

andere Gegenstände auf dem Grill.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und ausreichend

vor der Reinigung oder Lagerung abgekühlt.

Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

**Erdsicherheit**

Dieses Gerät muss geerdet werden. Schließen Sie es nur an eine entsprechend geerdete 120V ~

60Hz-Stromversorgungssteckdose.

Beschädigt oder fallengelassen

Überprüfen Sie Ihr Gerät immer vor dem Gebrauch. Überprüfen Sie, ob die Teile richtig

angeschlossen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, heruntergefallen ist,

im Freien oder ins Wasser gefallen. Bringen Sie es zu einem autorisierten Servicehändler für

Machine Translated by Google

Prüfung und Reparatur.

## DIAGRAMM




| | |
|---|---|
| A.Oberes Gehäuse B.Basisstation | H. Drehspieß I. Kebab-Spieß |
| C.Heizelement D.Türgriff | J. Obere Kebab-Unterstützung |
| E.Glastür | K. Untere Kebab-Unterstützung |
| F.Timer | L. Tropfschale |
| G.Kontrollleuchte | M. Heiztaste (Niedrig-Aus-Hoch) |

Machine Translated by Google

## VOR DEM ERSTEN

**GEBRAUCH** Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch. Die in diesem Buch enthaltenen Informationen führen Sie durch die Vielseitigkeit Ihres Grills.

Stellen Sie Ihren Grill auf eine ebene Fläche wie eine Arbeitsplatte oder einen Tisch. Achten Sie darauf, dass die Seiten, die Rückseite und die Oberseite des Grills mindestens 10 cm von Wänden, Schränken oder Gegenständen auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch entfernt sind. Entfernen Sie alle Aufkleber vom Grill. Entfernen Sie Auffangschale, Drehspieß, Gabeln und Kebabs und waschen Sie sie in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Lassen Sie sie gründlich trocknen, bevor Sie sie in den Ofen stellen.

Der Türgriff ist abnehmbar, damit Sie ihn herausnehmen und das Innere des Geräts reinigen können. Bevor Sie den Ofen verwenden, montieren Sie den Griff bitte selbst anhand der folgenden Montageanleitung.



Wenn Sie den Grill verwenden möchten, achten Sie darauf, dass sich die TIMER-Steuerung in der Position „Aus“ befindet und der Stecker gezogen ist. Wir empfehlen einen Probelauf, um sich mit Ihrem Grill vertraut zu machen und alle Schutzmittel oder Öle zu entfernen, die möglicherweise für Verpackung und Versand verwendet wurden. Stecken Sie das Kabel in eine 120-Volt-Wechselstromsteckdose. Stellen Sie die TIMER-Steuerung auf „20“ Minuten. Eine kleine Menge Rauch

und es können Gerüche auftreten. Das ist normal.

Um Kratzer, Beschädigungen, Verfärbungen oder Brandgefahr zu vermeiden, lagern Sie keine Gegenstände auf dem Ofen, insbesondere während des Betriebs.

## BETRIEB

### Verwendung des Grills als Drehspieß

Achtung: Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Gebrauch heiß! Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie immer eine schützende, isolierte Ofenmaske.

Machine Translated by Google

Handschuhe beim Anfassen, Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen vom heißen Grill.

Versuchen Sie, Ihren Drehspieß ohne eingesetzte Auffangschale zu verwenden.

1.Legen Sie eine Drehspießgabel auf das Ende des Drehspießes gegenüber dem
Mit den Zinken zur Mitte zeigend ausrichten und die Schraube leicht anziehen.

2. Schieben Sie das spitze Ende des Drehspießes durch die Mitte des Lebensmittels
gekocht werden.

3.Legen Sie die andere Drehspießgabel auf das andere Ende des Drehspießes mit
die Zinken zeigen zum Braten.

4. Richten Sie den Braten so aus, dass er mittig auf dem Drehspieß sitzt. Stellen Sie sicher, dass der
Gabeln fest auf dem Braten und auf dem Spieß platzieren und die Schrauben festziehen.

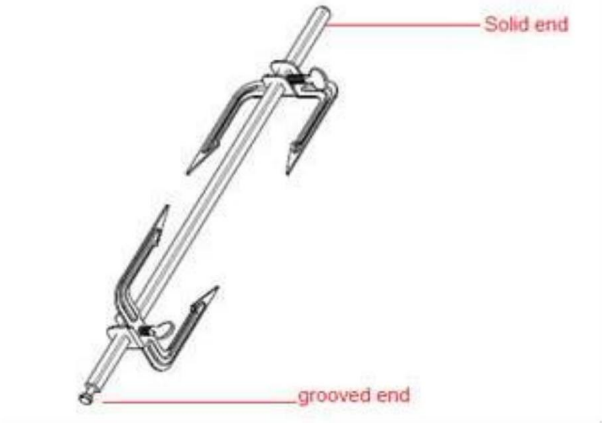
5.Bei der Zubereitung von Geflügel kann es notwendig sein, Beine und Flügel zu fixieren, um
den Körper mit Metzgergarn, um den Braten so kompakt wie möglich zu machen für
sanfte Bewegung des Drehspießes.

6. Den Braten nach Belieben würzen oder begießen.

7.WICHTIG! Stellen Sie die runde Auffangschale in den Behälter unten
des Ofens, um das Bratenfett aufzufangen.

8.Stecken Sie das feste Ende des Drehspießes in die Antriebsbuchse am
Mitte der Auffangschale.

9.Legen Sie das geriffelte Ende auf die Spießhalterung an der oberen Innenseite des
der Ofen




10.Die Glastür gut schließen.

11.Stellen Sie den TIMER-Regler auf die Zeit gemäß REZEPT ein. Wenn mehr als 1

Machine Translated by Google

Stunde, auf die halbe Zeit einstellen, prüfen und dann auf die verbleibende Zeit einstellen wie erforderlich.

12.Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Timer auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ofen.

Die Seiten und die Oberseite des Grills sind heiß. Verwenden Sie Topflappen oder temperaturbeständige Handschuhe beim Herausnehmen des Huhns. Sie können auch eine Tranchiergabel verwenden und Zange zum Entnehmen des Bratens.

13.Entfernen Sie den Drehspieß von oben, indem Sie ihn nach oben und zu sich hin anheben. Den unteren Teil des Spießes aus der Auffangschale ziehen und auf eine Tranchierstation.

14.Legen Sie den Braten auf ein Schneidebrett oder eine Platte und lassen Sie ihn 10-15 Minuten, damit sich der Saft im Braten verteilen kann für einen saftigeren, geschmackvolleren Braten

15.Mit einem Topflappen die Schrauben an den Drehspießgabeln lösen und Entfernen Sie den Drehspieß vorsichtig vom Braten.

Gabeln einstechen und den Braten tranchieren.

## So grillen Sie Kebab

Wenn Ihr Grill mit Kebab-Zubehör geliefert wird, folgen Sie bitte den Anweisungen zur Verwendung.

**Achtung:** Die Geräteoberflächen sind während und nach dem Gebrauch heiß! Stellen Sie das Gerät nicht Stellen Sie nichts auf das Gerät. Tragen Sie immer eine schützende, isolierte Ofenmaske. Handschuhe beim Anfassen, Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen vom heißen Grill. Versuchen Sie, Ihren Drehspieß ohne eingesetzte Auffangschale zu verwenden.

Stellen Sie die Kebabs gemäß den folgenden Schritten zusammen.



Machine Translated by Google

1.Stellen Sie die runde Fettpfanne in die dafür vorgesehene Aufnahme unten im Backofen, um fangen Sie das Bratenfett auf.

2. Stecken Sie das feste Ende des Drehspießes in die Antriebsbuchse im Mitte der Auffangschale.

3.Legen Sie das geriffelte Ende auf den Spießhalter an der oberen Innenseite des Grills.

4. Die Glastür gut schließen.

5. Stellen Sie den TIMER-Regler auf die Zeit gemäß REZEPT ein. Wenn mehr als 1 Stunde, auf die halbe Zeit einstellen, prüfen und dann auf die verbleibende Zeit einstellen wie erforderlich.

6.Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Timer auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Grill.

7.Die Seiten und die Oberseite des Grills sind heiß. Verwenden Sie Topflappen oder hitzebeständige Tragen Sie beim Entnehmen des Kebabs Handschuhe.

## Rezeptreferenzen

1.Huhn, Ente 30~45 Minuten

2.Steak 45~60 Minuten

3. Kebab 20~30 Minuten

4.Fisch 20~32 Minuten

5. Gemüse 15~20 Minuten

## Wie wird Shawarma hergestellt?

Das marinierte Shawarma-Fleisch wird sorgfältig auf einen langen Spieß gesteckt und dann wird in den Vertical Rotisserie gestellt. Die Hitze des Vertical Rotisserie beginnt, das Fleisch außen anzubraten und knusprig zu machen, während es innen gart. Der Grill sorgt dafür, dass das Fleisch beim Garen saftig und feucht bleibt. Grillzeit hängt von der Menge des verwendeten Fleisches ab. Normalerweise dauert es zwischen 30 und 60 Minuten, um das Fleisch zu garen.

## Was wird zu Shawarma serviert?

Traditionell wird Shawarma in einer Pita-Tasche mit vielen Beilagen serviert. Zu diesen Zutaten gehören Tomaten- und Gurkensalat, rote geriebene Kohl, Zwiebeln, Gurken, Tahini und scharfe Soße.

Machine Translated by Google

Wie mariniert man das Fleisch?

Bitten Sie Ihren Metzger beim Kauf Ihres Fleisches, es dünn zu schneiden, oder wählen Sie um es selbst zu schneiden. Dann marinieren Sie das Fleisch nach einer der folgenden Rezepte. Lassen Sie das Fleisch 45 Minuten im Kühlschrank marinieren. Für beste Ergebnisse, über Nacht kühl stellen.

### Wie baut man den Fleischturm auf?

Beginnen Sie mit dem längeren Stück Fleisch unten im Turm und beginnen Sie die nächsten Stücke kreuzweise zusammensetzen. Sie können Stücke schichten Fleischstücke übereinander, ohne sie durch den Spieß stecken zu müssen.
Einige Rezepte enthalten eine Fettschicht zwischen den Fleischstapeln.
Der Zweck dieser Schicht besteht darin, das Fleisch feucht zu halten. Legen Sie eine Tomate oder

Legen Sie die Zwiebel oben auf den Turm und schon können Sie mit dem Grillen beginnen.

Für die folgenden Rezepte werden 900 g Fleisch oder Hühnchen benötigt. Sie können die Menge auch verdoppeln. die Fleischmenge nach Belieben, aber denken Sie daran, die verbleibende Menge zu verdoppeln Zutaten. Jedes Rezept ergibt 5-6 Sandwiches.

### Rindfleisch-Shawarma

•900 g Rinderlende (oder eine andere Art mageres Fleisch) •½ Tasse Naturjoghurt oder fettarmer Joghurt •1/4 Tasse Malzessig •2 zerdrückte Knoblauchzehen
•1 Teelöffel schwarzer Pfeffer •1½ Teelöffel Salz •2 Kardamomkapseln
•2 Teelöffel Piment
•Saft von 1 Zitrone
•½ Teelöffel Muskatnuss

Alle Zutaten mit dem Fleisch vermengen und im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ziehen lassen. mindestens 45 Minuten. Am besten über Nacht marinieren.

### Shawarma mit Rind und Lamm

•450ÿg Rinderlende (oder eine andere Art mageres Fleisch)

Machine Translated by Google

•450ÿg mageres Lamm

•½ Tasse Naturjoghurt oder fettarmer

Joghurt •1/4 Tasse Malzessig

•2 zerdrückte Knoblauchzehen

•1 Teelöffel schwarzer Pfeffer •1½

Teelöffel Salz •2

Kardamomkapseln

•2 Teelöffel Piment

•Saft von 1 Zitrone

½ Teelöffel Muskatnuss

Alle Zutaten mit dem Fleisch vermengen und im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

mindestens 45 Minuten. Am besten über Nacht marinieren.

## Hühnchen-Shawarma

•900g Hähnchenschenkel oder -brust oder eine Kombination

•1 Tasse Naturjoghurt oder fettarmer

Joghurt •1/4 Tasse Malzessig

•2 zerdrückte Knoblauchzehen

•1 Teelöffel schwarzer Pfeffer •1

Teelöffel Salz •2

Teelöffel Currypulver •2 Teelöffel

Piment

•Saft von 1 Zitrone

Alle Zutaten mit dem Fleisch vermengen und im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

mindestens 45 Minuten. Am besten über Nacht marinieren.

## WARTUNGSANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

1. Stellen Sie die TIMER-Steuerung auf „Aus“ und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker.

2. Lassen Sie den Grill und sämtliches Zubehör vor der Reinigung vollständig abkühlen.

3. NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN

4.Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab.

hartnäckige Flecken mit einem nicht scheuernden Flüssigreiniger. Verwenden Sie kein Metall

Scheuerschwämme oder Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen.

Machine Translated by Google

5. Reinigen Sie die Glastür mit einem Tuch oder Schwamm, der mit warmer Seifenlauge angefeuchtet ist.
wässern und gründlich trocknen.
6. Die Fettauffangschale in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
Hartnäckige Flecken mit einem Nylon- oder Polyestergewebepad und einem milden, nicht
scheuernden Reiniger entfernen. Gründlich abspülen und trocknen.
7.Wenn sich Krümel und Spritzer auf dem Boden des Grills angesammelt haben, wischen Sie ihn mit
einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen.
8.Die Wände im Inneren des Grills lassen Speisereste oder Spritzer während des Grillens
leicht abwischbar. Entfernen Sie starke Spritzer nach Gebrauch mit einem Nylontuch.
oder Polyesternetzpad, Schwamm oder Tuch, angefeuchtet mit warmem Wasser.
Mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch trocknen.
9.Der Drehspieß und die Gabeln (ohne Schrauben); Kebabs und Fisch
Der Korb kann in die Spülmaschine gegeben oder in warmem Seifenwasser gewaschen werden.
10. Waschen Sie die Schrauben von Hand in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

**HINWEIS:** Alle Wartungsarbeiten, die eine Demontage erfordern, außer der oben beschriebenen Reinigung
muss von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker durchgeführt werden

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**www.vevor.com/support**

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

# Attrezzatura per forno girarrosto

**MODELLO:TB1023A-F**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Forno girarrosto**
**Attrezzatura**

**MODELLO:TB1023A-F**




**HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!**

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
|  | **Attenzione - Per** ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente le istruzioni per l'uso. attentamente il manuale di istruzioni. |

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare questo apparecchio.
Assicuratevi di sapere come funziona l'apparecchio e come utilizzarlo.
Mantenere l'apparecchio secondo le istruzioni per garantire che
funziona correttamente. Conservare questo manuale con l'apparecchio. Se l'apparecchio è
per essere utilizzato da terzi, è necessario che questo manuale di istruzioni sia fornito insieme allo stesso.
Le istruzioni di sicurezza non eliminano da sole alcun pericolo
misure di prevenzione degli incidenti devono essere sempre completamente e correttamente adottate
usato.

Non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservanza
inosservanza delle presenti istruzioni o qualsiasi altro uso improprio o manipolazione impropria.
Non utilizzare questo apparecchio se è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo, o
se il cavo di alimentazione è danneggiato.

## USO PREVISTO

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili
ad esempio

- Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
- Case coloniche
- Da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali
- Ambienti tipo bed and breakfast.

**CONTENUTO DELLA CONFEZIONE**

1 x Griglia girarrosto

1 x vassoio raccogli gocce in acciaio inox

1 x Spiedo per girarrosto con forchette terminali

7 x spiedini per kebab con supporti terminali

1 x Manuale di istruzioni

Confermare tutte le parti prima di smaltire il cartone. Smaltire in modo sicuro tutta la plastica
sacchetti e altri componenti di imballaggio. Possono essere potenzialmente
pericoloso per i bambini.

Machine Translated by Google

# SPECIFICHE TECNICHE

**Modello:** TB1023A-F

**Tensione:** 120V~ 60 Hz

**Potenza:** 1500 Watt

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

**Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare le precauzioni di sicurezza di base essere sempre seguite, comprese le seguenti:**

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. L'esterno della griglia diventerà molto caldo durante l'uso. Non toccare le parti calde superfici della griglia. Utilizzare le manopole. Non conservare o posizionare alcun altro oggetto sopra IL
3. È necessaria una stretta supervisione quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
4. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte della griglia in acqua o altri liquidi.
5. Non utilizzare l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati o dopo la malfunzionamenti dell'apparecchio o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Chiama il nostro numero verde numero verde gratuito per i consumatori per informazioni su controlli, riparazioni o regolazioni. Il produttore può causare pericoli o lesioni.
6. L'uso di accessori non consigliati dall'apparecchio
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde. superfici, compresa la stufa.
10. Quando si utilizza la griglia, mantenere almeno quattro pollici di spazio su tutti i lati della griglia per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.
11. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare componenti e prima di pulirli.
12. Per scollegare, ruotare il controllo TIMER su "Off", quindi rimuovere la spina. Afferrare sempre la spina, non tirare mai il cavo.
13. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.

Machine Translated by Google

14. Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi potrebbero staccarsi dalla paglietta
e toccare parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.
15. Potrebbe verificarsi un incendio se la griglia è coperta, a contatto o vicino a materiali infiammabili.
materiale, comprese tende, drappeggi, pareti e simili, quando in
funzionamento. Non riporre alcun oggetto sopra la griglia quando è in funzione, o
prima che la griglia si raffreddi.
16. Si raccomanda la massima cautela quando si utilizzano contenitori diversi da
metallo o vetro.
17. Prestare la massima attenzione quando si rimuove la vaschetta raccogli-gocce o si smaltisce l'acqua calda.
grasso o altri liquidi caldi.
18. Non conservare materiali diversi da quelli consigliati dal produttore
accessori, in questa griglia quando non è in uso.
19. Questo apparecchio è spento quando il TIMER è in posizione "Off". Quando non è in
Durante l'uso, la griglia deve sempre rimanere scollegata dalla presa a muro.
20. Indossare sempre guanti protettivi e isolanti quando si inserisce o si rimuove
elementi dalla griglia calda.
21. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
22. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi)
con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza
e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione
riguardante l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della sua sicurezza.
23. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con
apparecchio.
24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore,
il suo agente di servizio o persone qualificate in modo simile per evitare un pericolo
25. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite timer esterno
o sistema di controllo remoto separato.
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI. SOLO PER USO DOMESTICO

Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra).
ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per adattarsi a una presa polarizzata
presa solo in un modo. Se la spina non entra completamente nella presa, invertire la
spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non modificare la
collegare in alcun modo.

Machine Translated by Google

a) Per ridurre il rischio derivante da un'interruzione dell'alimentazione elettrica, è necessario utilizzare un cavo di alimentazione corto.
dall'impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo. b) Sono disponibili prolunghe
più lunghe che possono essere utilizzate se si presta attenzione
esercitati nel loro utilizzo.

c) Se si utilizza una prolunga più lunga:

1) La potenza elettrica nominale indicata sul set di cavi o sulla prolunga deve essere
almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio; e

2) Il cavo deve essere sistemato in modo che non penda sul piano di lavoro
o piano del tavolo dove i bambini possono tirarlo o inciamparci
involontariamente.Se l'apparecchio è del tipo con messa a terra, la prolunga
dovrebbe essere un cavo a 3 fili con messa a terra.

A causa dei continui miglioramenti del prodotto, le specifiche e gli accessori potrebbero
cambiare senza preavviso. Il prodotto effettivo potrebbe differire leggermente da quello raffigurato.



## SICUREZZA GENERALE ED ELETTRICA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, osservare sempre le norme di sicurezza vigenti.
applicabili per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni personali.
Controllare sempre che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione presente sulla
targhetta identificativa. Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.

**Cavo di alimentazione e spina**

Scollegare sempre dalla rete elettrica quando non in uso. Non abusare o
danneggiare il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito
dal produttore o dal suo agente di servizio o da una persona ugualmente qualificata in
per evitare pericoli. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde.
Per scollegare, ruotare il controllo TIMER su “Off”, quindi rimuovere la spina.
Afferrare sempre la spina, non tirare mai il cavo.

**Bambini e persone inferme**

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con
ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e
conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione

Machine Translated by Google

riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

### Acqua

Non immergere l'apparecchio in acqua. Non immergere nessuna parte di questo l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua. Non utilizzare con le mani bagnate o in situazioni di umidità.

Uso e ambiente

ATTENZIONE: questo apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o sistema di controllo remoto separato.

Non utilizzare all'esterno. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o piano di lavoro. Quando si utilizza la griglia, mantenere almeno quattro pollici di spazio su tutti lati della griglia per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

L'uso di accessori non forniti in dotazione con l'apparecchio può causare pericoli o lesioni.

È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente liquidi caldi. olio o altri liquidi caldi o quando si rimuove la leccarda o si smaltisce il liquido caldo grasso o altri liquidi caldi

Indossare sempre guanti protettivi e isolanti quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dalla griglia calda.

### Attenzione - Superficie calda

Durante l'uso, le superfici accessibili potrebbero raggiungere temperature elevate.

Non toccare superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole. Non conservare o posizionare alcun altro oggetto sopra la griglia.

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento, scollegato e sufficientemente raffreddato prima della pulizia o dello stoccaggio.

Per evitare il rischio di incendio, non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

**Sicurezza della Terra**

Questo apparecchio deve essere collegato a terra. Collegare solo a una presa elettrica da 120 V ~ opportunamente messa a terra. Presa di alimentazione a 60 Hz.

Danneggiato o caduto

Ispezionare sempre l'apparecchio prima dell'uso. Controllare che le parti siano corrette allegato. Non utilizzare questo apparecchio se è stato danneggiato, è caduto, è stato lasciato all'aperto o caduto in acqua. Riportarlo a un rivenditore autorizzato per

Machine Translated by Google

esame e riparazione.

## DIAGRAMMA




| | |
|---|---|
| A. Alloggiamento superiore B. Stazione base | H. Spiedo da arrosto I. Spiedino per kebab |
| C. Elemento riscaldante D. Maniglia della porta | J. Supporto superiore per kebab K. Supporto inferiore per kebab L. Vaschetta raccogli gocce M. Pulsante di riscaldamento (basso-spento-alto) |
| E. Porta in vetro | |
| F.Timer | |
| G.Spia luminosa | |

Machine Translated by Google

**PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

Leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale. Le informazioni contenute in questo libro vi guideranno attraverso la versatilità della vostra griglia.
Posiziona la griglia su una superficie piana, come un piano di lavoro o un tavolo. Assicurati che i lati, il retro e la parte superiore della griglia siano almeno a quattro pollici di distanza da qualsiasi parete, mobile o oggetto sul piano di lavoro o sul tavolo. Rimuovi tutti gli adesivi dalla griglia. Rimuovi la leccarda, lo spiedo, le forchette e gli spiedini e lavali in acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Asciugali accuratamente prima di metterli nel forno.

La maniglia della porta è rimovibile, per consentirti di estrarla e pulire l'interno dell'unità. Prima di utilizzare il forno, monta la maniglia da solo seguendo le istruzioni di montaggio illustrate di seguito.



Quando sei pronto a usare la griglia, assicurati che il controllo TIMER sia in posizione "Off" e scollegato. Ti consigliamo di fare una prova per familiarizzare con la griglia e per eliminare qualsiasi sostanza protettiva o olio che potrebbe essere stato utilizzato per l'imballaggio e la spedizione. Collega il cavo a una presa CA da 120 volt. Imposta il controllo TIMER su "20" minuti. Una piccola quantità di fumo

e può essere rilevato odore. Questo è normale.
Per evitare graffi, danni, scolorimento o rischi di incendio, non riporre nulla sopra il forno, soprattutto quando è in funzione.

**FUNZIONAMENTO**

**Utilizzo della griglia per girarrosto**

Attenzione: le superfici dell'apparecchio sono calde durante e dopo l'uso! Non appoggiare nulla sopra questo apparecchio. Indossare sempre indumenti protettivi e isolati per il forno.

Machine Translated by Google

guanti quando si maneggiano, si inseriscono o si rimuovono gli elementi dalla griglia calda. Non provare a utilizzare il girarrosto senza la leccarda al suo posto.

1. Posizionare una forchetta da arrosto all'estremità dello spiedo opposto al punta con i rebbi rivolti verso il centro e serrare leggermente la vite.

2. Far scorrere l'estremità appuntita dello spiedo del girarrosto attraverso il centro del cibo da cucinare.

3. Posizionare l'altra forchetta da girarrosto sull'altra estremità dello spiedo da girarrosto con i rebbi rivolti verso l'arrosto.

4.Regolare l'arrosto in modo che sia centrato sullo spiedo del girarrosto. Assicurarsi che il le forchette siano ben salde sull'arrosto e sullo spiedo e stringano le viti.

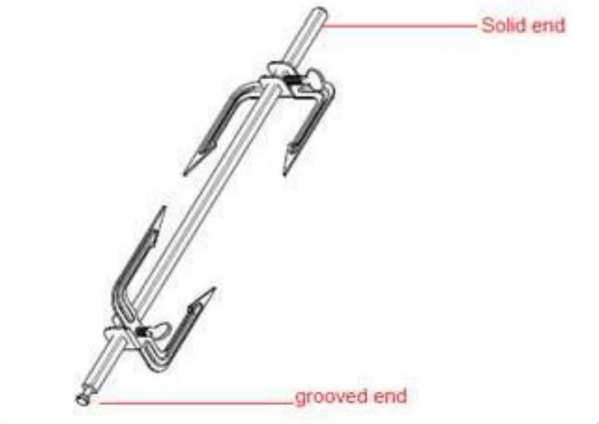
5.Quando si cucina il pollame, potrebbe essere necessario fissare le zampe e le ali per il corpo con spago da macellaio per rendere l'arrosto il più compatto possibile per movimento fluido dello spiedo del girarrosto.

6.Condire o irrorare l'arrosto a piacere.

7.IMPORTANTE! Posizionare la leccarda rotonda nel contenitore in basso del forno per raccogliere il grasso che cola.

8. Inserire l'estremità solida dello spiedo del girarrosto nella presa di azionamento situata nel al centro della leccarda.

9. Posizionare l'estremità scanalata sul supporto dello spiedo situato nella parte superiore interna del il forno




10. Chiudere bene la porta in vetro.

11.Impostare il controllo TIMER sul tempo in base alla RICETTA. Se più di 1

Machine Translated by Google

ora, impostare a metà del tempo, controllare e quindi impostare sul tempo rimanente come necessario.

12. Quando l'arrosto è pronto, ruotare il controllo TIMER su "Off" e scollegare l'apparecchio. forno.

I lati e la parte superiore della griglia sono caldi, utilizzare guanti da forno o guanti resistenti alle alte temperature guanti quando si rimuove il pollo. È anche possibile utilizzare una forchetta da intaglio e impostare di pinze per rimuovere l'arrosto.

13. Rimuovere il girarrosto dalla parte superiore sollevandolo verso l'alto e verso di sé. Estrarre la parte inferiore dello spiedo dal contenitore della leccarda e posizionarla su una postazione di intaglio.

14. Mettere l'arrosto su un tagliere o un piatto e lasciarlo riposare per 10-15 minuti, questo consente ai succhi di ridistribuirsi in tutta la tostatura per un arrosto più umido e saporito

15. Utilizzando una presina, allentare le viti sulle forchette dello spiedo e rimuovere lo spiedo del girarrosto dall'arrosto. Rimuovere con attenzione lo spiedo del girarrosto forchette e tagliare l'arrosto.

## Utilizzo della griglia per il kebab

Se la tua griglia è dotata di accessori per Kebab, segui le istruzioni per l'uso.

**Attenzione:** le superfici dell'apparecchio sono calde durante e dopo l'uso! Non posizionare qualsiasi cosa sopra questo apparecchio. Indossare sempre indumenti protettivi e isolati per il forno. guanti quando si maneggiano, si inseriscono o si rimuovono gli elementi dalla griglia calda. Non provare a utilizzare il girarrosto senza la leccarda al suo posto.

Per comporre gli spiedini seguite i passaggi sottostanti.



Machine Translated by Google

1. Posizionare la leccarda rotonda nel recipiente sul fondo del forno per raccogliere le gocce.
2. Inserire l'estremità solida dello spiedo del girarrosto nella presa di azionamento situata nel al centro della leccarda.
3. Posizionare l'estremità scanalata sul supporto dello spiedo situato nella parte superiore interna della griglia.
4. Chiudere bene la porta in vetro.
5.Impostare il controllo TIMER sul tempo in base alla RICETTA. Se più di 1 ora, impostare a metà del tempo, controllare e quindi impostare sul tempo rimanente come necessario.
6. Quando l'arrosto è pronto, ruotare il controllo TIMER su "Off" e scollegare il griglia.
7. I lati e la parte superiore della griglia sono caldi, utilizzare guanti da forno o guanti resistenti alle alte temperature guanti quando si rimuove il Kebab.

## Riferimenti alle ricette

1.Pollo, anatra 30~45 minuti
2. Bistecca 45~60 minuti
3.Kebab 20~30 minuti
4.Pesce 20~32 minuti
5.Verdura 15~20 minuti

### Come si prepara lo Shawarma?

La carne marinata dello Shawarma viene accatastata con cura su uno spiedo lungo e poi viene posizionato nel Girarrosto Verticale. Il calore del Girarrosto Verticale inizierà a scottare e a rendere croccante l'esterno della carne, cuocendone al contempo l'interno. La griglia manterrà la carne succosa e umida durante la cottura. Tempo di cottura dipende dalla quantità di carne utilizzata. Di solito ci vogliono dai 30 ai 60 minuti per cuocere la carne.

## Cosa viene servito con lo Shawarma?

Tradizionalmente, lo Shawarma viene servito in una tasca di pita con molti contorni. Alcuni di questi ingredienti includono insalata di pomodori e cetrioli, pomodori rossi tritati cavolo, cipolle, sottaceti, tahini e salsa piccante.

Machine Translated by Google

Come marinare la carne?

Quando acquisti la carne, chiedi al tuo macellaio di tagliarla a fettine sottili oppure puoi scegliere per tagliarla da soli. Quindi marinare la carne come segue ricette. Lasciate marinare la carne in frigo per 45 minuti. Per una migliore risultati, conservare in frigorifero per tutta la notte.

## Come si monta la torre di carne?

Inizia con il pezzo di carne più lungo sul fondo della torre e inizia assemblando i pezzi successivi in modo incrociato. Puoi sovrapporre i pezzi di carne una sopra l'altra senza doverle infilare nello spiedo.
Alcune ricette includono uno strato di grasso tra le pile di carne. lo scopo di aggiungere questo strato è quello di mantenere la carne umida. Metti un pomodoro o cipolla in cima alla torre e sei pronto per grigliarla.
Le seguenti ricette richiedono 900 g di carne o pollo. Sentiti libero di raddoppiare la quantità di carne desiderata ma ricordatevi di raddoppiare la quantità rimanente ingredienti. Ogni ricetta produrrà 5-6 panini.

## Shawarma di manzo

• 900 g di lombo di manzo (o un altro tipo di carne magra) • ½ tazza di yogurt bianco o magro • 1/4 di tazza di aceto di malto • 2 spicchi d'aglio schiacciati
•1 cucchiaino di pepe nero •1½ cucchiaino di sale •2 baccelli di cardamomo
•2 cucchiaini di pimento
•Succo di 1 limone
•½ cucchiaino di noce moscata

Unite tutti gli ingredienti alla carne e lasciate riposare in frigo per almeno almeno 45 minuti. È meglio marinare durante la notte.

## Shawarma di manzo e agnello

•450 g di lombo di manzo (o un altro tipo di carne magra)

Machine Translated by Google

•450 g di agnello magro

•½ tazza di yogurt bianco o magro •1/4

tazza di aceto di malto •2

spicchi d'aglio schiacciati

•1 cucchiaino di pepe nero •1½

cucchiaino di sale •2

baccelli di cardamomo

•2 cucchiaini di pimento

•Succo di 1 limone

½ cucchiaino di noce moscata

Unite tutti gli ingredienti alla carne e lasciate riposare in frigo per almeno

almeno 45 minuti. È meglio marinare durante la notte.

## Shawarma di pollo

•900 g di cosce di pollo o petto o una combinazione

• 1 tazza di yogurt bianco o magro •

1/4 di tazza di aceto di malto

• 2 spicchi d'aglio schiacciati

•1 cucchiaino di pepe nero •1

cucchiaino di sale •2

cucchiaini di curry in polvere •2

cucchiaini di pimento

•Succo di 1 limone

Unite tutti gli ingredienti alla carne e lasciate riposare in frigo per almeno

almeno 45 minuti. È meglio marinare durante la notte.

### ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE DELL'UTENTE

1. Impostare il controllo TIMER su "Off" e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.

2. Lasciare raffreddare completamente la griglia e tutti gli accessori prima di pulirli.

3.NON IMMERGERE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI

4. Pulisci l'esterno della griglia con un panno umido e asciugalo accuratamente. Pulisci

macchie ostinate con un detergente liquido non abrasivo. Non usare metallo

spugnette abrasive o detergenti abrasivi che graffiano la superficie.

Machine Translated by Google

5. Pulire la porta in vetro con un panno o una spugna inumidita con acqua calda e sapone
acqua e asciugare accuratamente.
6. Lavare la vaschetta raccogli gocce in acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Pulire
macchie ostinate con un tampone in nylon o poliestere e un detergente delicato e non
abrasivo. Risciacquare e asciugare accuratamente.
7.Se briciole e fuoriuscite si sono accumulate sul fondo della griglia, pulisci con
un panno umido e asciugare accuratamente.
8. Le pareti interne della griglia lasciano passare particelle o schizzi di cibo durante la cottura.
utilizzare per essere facilmente pulito. Rimuovere gli schizzi pesanti dopo l'uso con un nylon
o tampone in rete di poliestere, spugna o panno inumidito con acqua calda. Tamponare
asciugare con un tovagliolo di carta o un panno morbido e asciutto.
9. Lo spiedo e le forchette del girarrosto (senza viti attaccate); Spiedini e pesce
il cestello può essere lavato in lavastoviglie o in acqua calda e sapone.
10. Lavare a mano le viti in acqua calda e sapone e asciugarle accuratamente.

**NOTA:** qualsiasi intervento di manutenzione che richieda lo smontaggio diverso dalla pulizia di cui sopra
deve essere eseguito da un elettricista qualificato o da un tecnico dell'assistenza

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support**

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

# Equipo para horno asador

MODELO:TB1023A-F

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos. "Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

# Horno asador Equipo

MODELO:TB1023A-F




¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
|  | Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer las<br>Lea atentamente el manual de instrucciones. |

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato.
Asegúrese de saber cómo funciona el aparato y cómo utilizarlo.
Mantenga el aparato de acuerdo con las instrucciones para garantizar que
funciona correctamente. Guarde este manual junto con el aparato. Si el aparato está
para ser utilizado por un tercero, se deberá suministrar junto con el mismo este manual de instrucciones.
Las instrucciones de seguridad por sí solas no eliminan ningún peligro.
Se deben tomar siempre medidas de prevención de accidentes completas y adecuadas.
usado.
No se aceptará ninguna responsabilidad por daños causados por el incumplimiento.
con estas instrucciones o cualquier otro uso indebido o mal manejo.
No utilice este aparato si se ha caído o ha sufrido algún daño, o
Si el cable de alimentación está dañado.

## USO PREVISTO

Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares.
como

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Ambientes tipo Bed and Breakfast.

## CONTENIDO DEL PAQUETE

1 x Parrilla para asar

1 x Bandeja de goteo de acero inoxidable

1 x Asador giratorio con horquillas en los extremos
7 brochetas para kebab con soportes para los extremos
1 x Manual de instrucciones

Confirme todas las piezas antes de desechar la caja. Deseche de forma segura todo el plástico.
bolsas y otros componentes de embalaje. Pueden ser potencialmente
Peligroso para los niños.

Machine Translated by Google

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Modelo: TB1023A-F

Voltaje: 120 V ~ 60 Hz

Potencia: 1500 vatios

### MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas de seguridad.
siempre deben seguirse, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. El exterior de la parrilla se calentará mucho durante el uso. No toque las partes calientes.
superficies de la parrilla. Utilice las perillas. No guarde ni coloque ningún otro elemento sobre la parrilla.
el
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato junto a o cerca de
niños.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza
de la parrilla en agua u otros líquidos.
5. No utilice el aparato con el cable o el enchufe dañados o después de
El aparato no funciona correctamente o presenta algún daño. Llame a nuestro número gratuito
Línea directa gratuita para consumidores que ofrece información sobre revisión, reparación o
ajuste. El fabricante puede causar peligros o lesiones.
6. El uso de accesorios no recomendados por el aparato.
7. No utilizar en exteriores.
8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
superficies, incluida la estufa.
10. Al utilizar la parrilla, deje al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados.
de la parrilla para permitir una circulación de aire adecuada.
11. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe.
antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
12. Para desconectar, gire el control TIMER a "Off" y luego retire el enchufe.
Sujete siempre el enchufe, nunca tire del cable.
13. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga
aceite caliente u otros líquidos calientes.

Machine Translated by Google

14. No limpie con estropajos metálicos, ya que pueden desprenderse trozos del estropajo.
y tocar piezas eléctricas, creando riesgo de descarga eléctrica.
15. Puede producirse un incendio si la parrilla está cubierta, en contacto o cerca de materiales inflamables.
material, incluidas cortinas, tapicerías, paredes y similares, cuando se encuentren en
funcionamiento. No guarde ningún elemento sobre la parrilla cuando esté en funcionamiento, o
antes de que la parrilla se enfríe.
16. Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes distintos a
metal o vidrio.
17. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja de goteo o desechar agua caliente.
grasa u otros líquidos calientes.
18. No almacene ningún material que no sea el recomendado por el fabricante.
accesorios, en esta parrilla cuando no esté en uso.
19. Este aparato está apagado cuando el TEMPORIZADOR está en la posición "Apagado". Cuando no está en
Durante su uso, la parrilla debe permanecer siempre desenchufada del tomacorriente de pared.
20. Utilice siempre guantes protectores y aislantes al insertar o retirar
Artículos de la parrilla caliente.
21. No utilice el aparato para ningún fin distinto del previsto.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños)
con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia
y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción
relativo al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
23. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con
aparato.
24. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante.
su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro
25. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo.
o sistema de control remoto separado.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).
reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado
La toma de corriente tiene una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el sentido de la clavija.
enchufe. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. No modifique el
enchufar de cualquier manera.

Machine Translated by Google

a)Se debe utilizar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante
b) Hay cables de extensión más largos disponibles y se pueden usar si se tiene
cuidado.
ejercitado en su uso.
c) Si se utiliza un cable de extensión más largo:
1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser
al menos tan grande como la potencia eléctrica nominal del aparato; y
2) El cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera.
o una mesa donde los niños puedan tirar de ella o tropezar con ella
involuntariamente. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión
Debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
Debido a las mejoras continuas del producto, las especificaciones y los accesorios pueden
Cambios sin previo aviso. El producto real puede diferir ligeramente del mostrado.



## SEGURIDAD GENERAL Y ELÉCTRICA

Al utilizar aparatos eléctricos, respete siempre las normas de seguridad.
Aplicable para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales.
Compruebe siempre que la fuente de alimentación corresponde al voltaje en el
Placa de características. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
Cable de alimentación y enchufe
Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice. No abuse ni lo utilice.
Dañar el cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse.
por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada en
Para evitar peligros, no permita que el cable de alimentación toque superficies calientes.
Para desconectar, gire el control TIMER a “Off” y luego retire el enchufe.
Sujete siempre el enchufe, nunca tire del cable.

### Niños y personas enfermas

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con
capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y
conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción

Machine Translated by Google

relativo al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

Agua

No sumerja el aparato en agua. No sumerja ninguna parte de este

aparato o el cable de alimentación en agua. No lo utilice con las manos mojadas ni lo utilice en

situaciones húmedas.

Uso y medio ambiente

PRECAUCIÓN: este aparato no está diseñado para funcionar mediante un

temporizador externo o sistema de control remoto separado.

No lo utilice al aire libre. No deje que el cable cuelgue del borde de ninguna mesa o

encimera. Al utilizar la parrilla, deje al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados.

lados de la parrilla para permitir una circulación de aire adecuada.

El uso de accesorios no suministrados con el aparato puede

causar peligro o lesión.

Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga agua caliente.

aceite u otros líquidos calientes o al retirar la bandeja de goteo o desechar líquidos calientes.

grasa u otros líquidos calientes

Utilice siempre guantes protectores y aislantes al insertar o retirar elementos.

de la parrilla caliente.

Precaución: superficie caliente

Las temperaturas de las superficies accesibles pueden aumentar durante el uso.

No toque superficies calientes. Utilice las manijas o perillas. No guarde ni coloque ningún

otro elemento encima de la parrilla.

Asegúrese de que el aparato esté apagado, desenchufado y suficientemente

enfriado antes de limpiarlo o guardarlo.

Para evitar el peligro de incendio, nunca deje el aparato desatendido.

Seguridad de la Tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a una toma de corriente de 120 V ~ con conexión a tierra adecuada.

Toma de corriente de 60Hz.

Dañado o caído

Inspeccione siempre su aparato antes de usarlo. Compruebe que las piezas estén correctamente instaladas.

No utilice este aparato si se ha dañado, se ha caído, se ha dejado

al aire libre o se cayó al agua. Devuélvalo a un distribuidor de servicio autorizado para

Machine Translated by Google

Examen y reparación.

## DIAGRAMA




| | |
|---|---|
| A.Carcasa superior<br>B.Estación base<br>C. Elemento calefactor D.<br>Manija de la puerta<br>E.Puerta de vidrio<br><br>F.Temporizador G.Luz indicadora | H. Brocheta para asar<br>I. Brocheta para kebab<br>J. Soporte superior para kebab<br>K. Soporte inferior para kebab L.<br>Bandeja de<br>goteo M. Botón de calentamiento (bajo-apagado-alto) |

Machine Translated by Google

## ANTES DEL PRIMER USO

Lea atentamente todas las instrucciones de este manual. La información incluida en este libro le ayudará a comprender la versatilidad de su parrilla.

Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada, como una encimera o una mesa. Asegúrese de que los lados, la parte posterior y la parte superior de la parrilla estén al menos a cuatro pulgadas de distancia de las paredes, los gabinetes o los objetos que se encuentren sobre la encimera o la mesa. Retire todas las calcomanías de la parrilla. Retire la bandeja de goteo, el asador, los tenedores y los pinchos y lávelos con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. Séquelos bien antes de colocarlos en el horno.

La manija de la puerta es desmontable para que puedas sacarla y limpiar el interior de la unidad. Antes de usar el horno, ensambla la manija tú mismo siguiendo las instrucciones de ensamblaje que se muestran en la siguiente imagen.



Cuando esté listo para usar la parrilla, asegúrese de que el control del TEMPORIZADOR esté en la posición “Apagado” y desenchufado. Le recomendamos que haga una prueba para familiarizarse con su parrilla y eliminar cualquier sustancia protectora o aceite que pueda haberse utilizado para el embalaje y el envío. Enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120 voltios. Configure el control del TEMPORIZADOR en “20” minutos. Una pequeña cantidad de humo y se puede detectar olor. Esto es normal.

Para evitar rayones, daños, decoloración o riesgo de incendio, no guarde nada sobre el horno, especialmente durante su funcionamiento.

## FUNCIONAMIENTO

Uso de la parrilla para asar Precaución:

Las superficies del aparato están calientes durante y después del uso. No coloque nada sobre este aparato. Use siempre ropa protectora y aislante para horno.

Machine Translated by Google

guantes al manipular, insertar o retirar elementos de la parrilla caliente. Nunca
Intente utilizar su asador sin la bandeja de goteo en su lugar.

1. Coloque un tenedor para asar en el extremo del asador opuesto al
Apunte con los dientes hacia el centro y apriete ligeramente el tornillo.

2. Deslice el extremo puntiagudo del asador a través del centro de la comida.
ser cocinado

3. Coloque el otro tenedor para asar en el otro extremo del asador con
las púas orientadas hacia el asado.

4. Ajuste el asado de modo que quede centrado en el asador. Asegúrese de que
Coloque bien los tenedores en el asado y en el asador y apriete los tornillos.

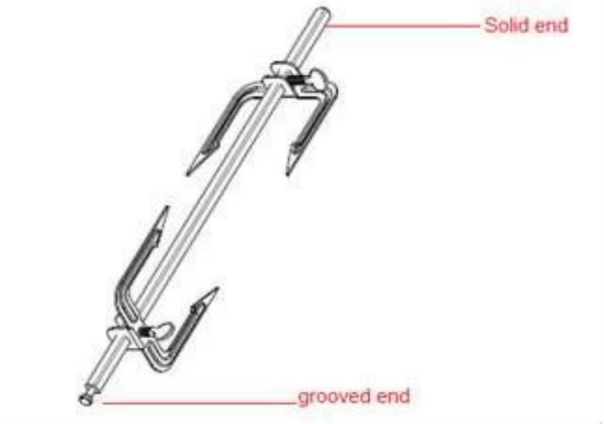
5. Al cocinar aves, puede ser necesario asegurar las patas y las alas a
El cuerpo con hilo de carnicero para que el asado sea lo más compacto posible.
Movimiento suave del asador.

6. Sazona o rocía el asado a tu gusto.

7. ¡IMPORTANTE! Coloque la bandeja de goteo redonda en el receptáculo en la parte inferior.
del horno para recoger los jugos que gotean.

8. Coloque el extremo sólido del asador en el zócalo de accionamiento ubicado en el
centro de la bandeja de goteo.

9. Coloque el extremo ranurado en el soporte del asador ubicado en la parte interior superior del
El horno




10.Cierre bien la puerta de cristal.

11. Ajuste el control TIMER al tiempo indicado en la RECETA. Si se necesitan más de 1

Machine Translated by Google

hora, configúrelo a la mitad del tiempo, verifique y luego configúrelo al tiempo restante como requerido.

12. Cuando el asado esté listo, gire el control del TEMPORIZADOR a “Apagado” y desenchufe el horno.

Los lados y la parte superior de la parrilla están calientes, use guantes de horno o un recipiente resistente a altas temperaturas.

guantes para retirar el pollo. También puedes usar un tenedor para trinchar y de pinzas para retirar el asado.

13. Retire el asador desde la parte superior levantándolo y tirándolo hacia usted. Saque la parte inferior del asador del receptáculo de la bandeja de goteo y colóquelo sobre una estación de tallado.

14. Coloque el asado en una tabla de cortar o en una fuente y déjelo reposar durante 10-15 minutos, esto permite que los jugos se redistribuyan por todo el asado. para obtener un asado más húmedo y sabroso

15. Con una agarradera, afloje los tornillos de las horquillas del asador y Retire el asador del asador. Retire con cuidado el asador. tenedores y trinchar el asado.

## Cómo usar la parrilla para hacer kebab

Si su parrilla viene con accesorios Kebab, siga las instrucciones para usar.

Precaución: Las superficies del aparato están calientes durante y después del uso. No coloque No coloque nada sobre este aparato. Utilice siempre ropa protectora y aislante para horno. guantes al manipular, insertar o retirar elementos de la parrilla caliente. Nunca Intente utilizar su asador sin la bandeja de goteo en su lugar.

Arme los kebabs siguiendo los pasos que se indican a continuación.



Machine Translated by Google

1. Coloque la bandeja de goteo redonda en el receptáculo en la parte inferior del horno para Recoger los goteos.
2. Coloque el extremo sólido del asador en el zócalo de accionamiento ubicado en el centro de la bandeja de goteo.
3. Coloque el extremo ranurado en el soporte del asador ubicado en la parte interior superior. de la parrilla.
4.Cierre bien la puerta de cristal.
5. Ajuste el control del TEMPORIZADOR al tiempo indicado en la RECETA. Si se necesitan más de 1 hora, configúrelo a la mitad del tiempo, verifique y luego configúrelo al tiempo restante como requerido.
6. Cuando el asado esté listo, gire el control del TEMPORIZADOR a “Apagado” y desenchufe el parrilla.
7. Los lados y la parte superior de la parrilla están calientes, use guantes de horno o un recipiente resistente a altas temperaturas. guantes al retirar el kebab.

## Referencias de recetas

1. Pollo, pato 30~45 minutos
2.Bistec 45~60 minutos
3.Kebab 20~30 minutos
4. Pescado 20~32 minutos
5.Verduras 15~20 minutos

## ¿Cómo se hace el Shawarma?

La carne marinada para shawarma se apila con cuidado en un asador largo y luego se coloca en el asador vertical. El calor del asador vertical Comenzará a dorar y dorar el exterior de la carne mientras cocina el interior. La parrilla mantendrá la carne jugosa y húmeda mientras se cocina. Tiempo de cocción Depende de la cantidad de carne que se utilice. Normalmente se necesitan entre 30 y 60 minutos. minutos para cocinar la carne.

## ¿Que se sirve con Shawarma?

Tradicionalmente, el shawarma se sirve en una bolsa de pita con muchos ingredientes. Entre estos aderezos se incluyen ensalada de tomate y pepino, pimiento rojo rallado. repollo, cebolla, pepinillos, tahini y salsa picante.

Machine Translated by Google

## ¿Cómo marinar la carne?

Al comprar su carne, pídale a su carnicero que la corte en rodajas finas o puede elegir
Para cortarlo usted mismo, luego marine la carne de acuerdo con cualquiera de los siguientes pasos.
Recetas. Deje marinar la carne en el frigorífico durante 45 minutos. Para una mejor conservación
Resultados, refrigerar durante la noche.

## ¿Cómo montar la torre de carne?

Comience con el trozo de carne más largo en la parte inferior de la torre y comience
ensamblar las siguientes piezas de manera cruzada. Puedes colocar piezas en capas
de carne una encima de otra sin necesidad de introducirlas por el asador.
Algunas recetas incluyen una capa de grasa entre las pilas de carne.
El propósito de agregar esta capa es mantener la carne húmeda. Coloque un tomate o
cebolla encima de la torre y ya está lista para asarla.
Las siguientes recetas requieren 900 g de carne o pollo. Siéntete libre de duplicar la cantidad.
la cantidad de carne que desees pero recuerda duplicar la restante
Ingredientes. Cada receta rendirá para 5-6 sándwiches.

Shawarma de carne de res

•900 g de solomillo de ternera (u otro tipo de carne magra) •½ taza de yogur
natural o bajo en grasa •1/4 taza de
vinagre de malta •2 dientes de
ajo machacados
•1 cucharadita de pimienta negra
•1½ cucharadita de sal •2
vainas de cardamomo
•2 cucharaditas de pimienta de Jamaica
•Jugo de 1 limón
•½ cucharadita de nuez moscada

Combine todos los ingredientes con la carne y déjelo reposar en el refrigerador durante al menos
Al menos 45 minutos. Lo mejor es dejarlo marinar durante toda la noche.

## Shawarma de ternera y cordero

•450 g de solomillo de ternera (u otro tipo de carne magra)

Machine Translated by Google

•450 g de cordero magro

•½ taza de yogur natural o bajo en grasa

•1/4 taza de vinagre de malta •2

dientes de ajo machacados

•1 cucharadita de pimienta negra •1½

cucharadita de sal •2 vainas

de cardamomo

•2 cucharaditas de pimienta de Jamaica

•Jugo de 1 limón

½ cucharadita de nuez moscada

Combine todos los ingredientes con la carne y déjelo reposar en el refrigerador durante al menos

Al menos 45 minutos. Lo mejor es dejarlo marinar durante toda la noche.

## Shawarma de pollo

•900 g de muslos o pechuga de pollo o una combinación

• 1 taza de yogur natural o bajo en grasa •

1/4 taza de vinagre de malta • 2

dientes de ajo machacados

•1 cucharadita de pimienta negra •1

cucharadita de sal •2

cucharaditas de curry en polvo •2

cucharaditas de pimienta de Jamaica

•Jugo de 1 limón

Combine todos los ingredientes con la carne y déjelo reposar en el refrigerador durante al menos

Al menos 45 minutos. Lo mejor es dejarlo marinar durante toda la noche.

### INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

1. Gire el control del TEMPORIZADOR a “Apagado” y desenchúfelo antes de limpiarlo.

2. Deje que la parrilla y todos los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.

3.NO SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO

4. Limpie el exterior de la parrilla con un paño húmedo y séquelo bien.

Manchas difíciles con un limpiador líquido no abrasivo. No utilices metal

estropajos o limpiadores abrasivos que rayarán la superficie.

Machine Translated by Google

5. Limpie la puerta de vidrio con un paño o una esponja humedecida con agua tibia y jabón.
agua y secar bien.
6. Lave la bandeja de goteo con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
Manchas difíciles con una almohadilla de nailon o poliéster y un limpiador
suave no abrasivo. Enjuague y seque bien.
7. Si se han acumulado migas y derrames en el fondo de la parrilla, límpielo con
un paño húmedo y secar bien.
8. Las paredes del interior de la parrilla permiten que entren partículas de comida o salpicaduras durante
Se limpia fácilmente con un paño. Retire las salpicaduras fuertes después del uso con un paño de nailon.
o una almohadilla de malla de poliéster, una esponja o un paño humedecido con agua tibia.
Seque con una toalla de papel o un paño suave y seco.
9. El asador y los tenedores (sin tornillos); brochetas y pescado
La cesta se puede colocar en el lavavajillas o lavar con agua tibia y jabón.
10. Lave a mano los tornillos con agua tibia y jabón y séquelos bien.

NOTA: Cualquier servicio que requiera desmontaje que no sea la limpieza mencionada anteriormente
Debe ser realizado por un electricista o técnico de servicio calificado.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

# Sprzęt do pieca rożna

MODEL:TB1023A-F

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Piekarnik rożenowy
Sprzęt

MODEL:TB1023A-F




POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
|  | Ostrzeżenie – aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi zapoznać się z treścią instrukcji. uważnie przeczytaj instrukcję obsługi. |

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
Upewnij się, że wiesz, jak działa urządzenie i jak je obsługiwać.
Konserwuj urządzenie zgodnie z instrukcją, aby mieć pewność, że:
działa prawidłowo. Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem. Jeśli urządzenie jest
W przypadku gdy produkt ten ma być używany przez osobę trzecią, należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi.
Same instrukcje bezpieczeństwa nie eliminują żadnego zagrożenia
należy zawsze stosować pełne i właściwe środki zapobiegania wypadkom
używany.
Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania postanowień
z niniejszą instrukcją lub w wyniku jakiegokolwiek innego niewłaściwego użycia lub niewłaściwej obsługi.
Nie używaj tego urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone,
jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.

## PRZEZNACZENIE

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań.
jak na przykład

- Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy
- Domy wiejskie
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych
- Obiekty typu Bed and Breakfast.

## ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

1 x Grill rożenowy
1 x tacka ociekowa ze stali nierdzewnej
1 x rożen z widelcami
7 x Szpikulce do kebaba z podpórkami
1 x Instrukcja obsługi

Przed wyrzuceniem kartonu sprawdź wszystkie części. Bezpiecznie pozbądź się całego plastiku
torby i inne elementy opakowań. Mogą być potencjalnie
niebezpieczne dla dzieci.

Machine Translated by Google

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Modele: TB1023A-F

Napięcie: 120V~ 60 Hz

Moc: 1500 W

## WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności
należy zawsze przestrzegać, w tym następujących zasad:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.

2. Zewnętrzna część grilla będzie bardzo gorąca podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących
grill.surfaces. Użyj pokręteł. Nie przechowuj ani nie umieszczaj żadnego innego przedmiotu na górze
ten

3. W przypadku korzystania z jakiegokolwiek urządzenia przez osobę lub w pobliżu należy zachować ścisły nadzór.
dzieci.

4. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnych części w wodzie.
grilla w wodzie lub innych płynach.

5. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po
urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Zadzwoń pod nasz bezpłatny numer
bezpłatna infolinia dla klientów, udzielająca informacji na temat przeglądu, naprawy lub regulacji. Producent
może spowodować zagrożenie lub obrażenia.

6. Stosowanie akcesoriów, których nie zaleca producent urządzenia

7. Nie stosować na zewnątrz.

8. Nie umieszczać na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym lub w jego pobliżu.

9. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu lub blatu, ani nie dotykał gorących przedmiotów.
powierzchni, łącznie z kuchenką.

10. Podczas korzystania z grilla należy zachować co najmniej dziesięć centymetrów wolnej przestrzeni ze wszystkich stron.
grilla, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

11. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia.
przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem.

12. Aby odłączyć, ustaw regulator TIMER w pozycji „Wył.”, a następnie wyjmij wtyczkę.
Zawsze trzymaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód.

13. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego:
gorący olej lub inne gorące płyny.

Machine Translated by Google

14. Nie czyścić metalowymi gąbkami. Kawałki mogą odłamać się od gąbki.
i dotykać części pod napięciem, gdyż stwarza to ryzyko porażenia prądem.
15. Może dojść do pożaru, jeśli grill jest przykryty, dotyka lub znajduje się w pobliżu materiałów łatwopalnych.
materiałów, w tym zasłon, draperii, ścian itp., gdy są w
działanie. Nie przechowuj żadnych przedmiotów na grillu podczas pracy, ani
zanim grill wystygnie.
16. Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania pojemników innych niż:
metal lub szkło.
17. Należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacki ociekowej lub usuwania gorącej wody.
tłuszczu lub innych gorących płynów.
18. Nie przechowuj żadnych materiałów innych niż zalecane przez producenta.
akcesoriów, gdy grill nie jest używany.
19. To urządzenie jest wyłączone, gdy TIMER jest w pozycji „Wył.”. Gdy nie jest włączony,
Podczas użytkowania grill powinien być zawsze odłączony od gniazdka ściennego.
20. Zawsze zakładaj ochronne, izolowane rękawice podczas wkładania lub wyjmowania
pozycje z gorącego grilla.
21. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
22. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci):
o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub braku doświadczenia
i wiedzy, chyba że zapewniono im nadzór lub instruktaż
dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za jego bezpieczeństwo.
23. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się
urządzenie.
24. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta,
swojego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia
25. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera.
lub oddzielny system zdalnego sterowania.
ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE. TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jeden bolec jest szerszy od drugiego).
aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka ta jest przeznaczona do stosowania w spolaryzowanym
tylko w jedną stronę. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć
wtyczka. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie modyfikuj
podłącz w dowolny sposób.

Machine Translated by Google

a) Aby zmniejszyć ryzyko związane z porażeniem prądem, należy używać krótkiego przewodu zasilającego.
przed zaplątaniem się lub potknięciem o dłuższy przewód. b) Dostępne są dłuższe
przedłużacze, których można używać, jeśli zachowana jest ostrożność.
ćwiczone w ich użytkowaniu.

c) Jeżeli zastosowano dłuższy przedłużacz:
1) Należy podać znamionowe parametry elektryczne zestawu przewodów lub przedłużacza.
co najmniej tak duża, jak moc znamionowa urządzenia; i
2) Przewód należy ułożyć tak, aby nie zwisał nad blatem
lub na blacie stołu, gdzie dzieci mogą go pociągnąć lub o który można się potknąć
nieumyślnie. Jeżeli urządzenie jest uziemione, przedłużacz
powinien to być przewód uziemiający 3-żyłowy.
Ze względu na ciągłe udoskonalanie produktów, specyfikacje i akcesoria mogą ulec zmianie.
zmiana bez powiadomienia. Rzeczywisty produkt może nieznacznie różnić się od przedstawionego.



## BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE I ELEKTRYCZNE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać przepisów bezpieczeństwa,
stosowane w celu zmniejszenia ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała.
Zawsze sprawdzaj, czy napięcie zasilania odpowiada napięciu na urządzeniu.
tabliczka znamionowa. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.

Przewód zasilający i wtyczka

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego, gdy nie jest używane. Nie nadużywaj go ani nie
uszkodzić przewód zasilający. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić
przez producenta lub jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę
aby uniknąć zagrożenia. Nie dopuść, aby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni.
Aby odłączyć, ustaw regulator TIMER w pozycji „Wył.”, a następnie wyjmij wtyczkę.
Zawsze trzymaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód.

Dzieci i osoby chore

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z:
ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe bądź brak doświadczenia i
wiedzy, chyba że zapewniono im nadzór lub instruktaż

Machine Translated by Google

dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za jego bezpieczeństwo.

Dzieci muszą znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Woda

Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie zanurzaj żadnej jego części.

urządzenia lub przewodu zasilającego w wodzie. Nie używać mokrymi rękami ani nie używać w

wilgotne warunki.

Użytkowanie i środowisko

UWAGA: To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą

zewnętrzny timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.

Nie używać na zewnątrz. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub

blat roboczy. Podczas obsługi grilla zachowaj co najmniej cztery cale wolnej przestrzeni na wszystkich

bokach grilla, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

Stosowanie akcesoriów, które nie są dołączone do urządzenia, może

powodować zagrożenie lub obrażenia.

Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorącą ciecz.

oleju lub innych gorących płynów lub podczas wyjmowania tacy ociekowej lub usuwania gorących płynów

tłuszcz lub inne gorące płyny

Zawsze zakładaj ochronne, izolowane rękawice podczas wkładania lub wyjmowania przedmiotów.

z gorącego grilla.

Uwaga - gorąca powierzchnia

Temperatura dostępnych powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.

Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek. Nie przechowuj ani nie umieszczaj żadnych

inny przedmiot na górze grilla.

Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, odłączone od zasilania i odpowiednio

schłodzić przed czyszczeniem lub przechowywaniem.

Aby uniknąć ryzyka pożaru, nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

Bezpieczeństwo Ziemi

To urządzenie musi być uziemione. Podłączaj tylko do odpowiednio uziemionego 120 V ~

Gniazdo zasilające 60Hz.

Uszkodzony lub upuszczony

Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem. Sprawdź, czy części są prawidłowo zamontowane.

dołączone. Nie używaj tego urządzenia, jeśli zostało uszkodzone, upuszczone, pozostawione

na zewnątrz lub upuścić do wody. Zwróć go do autoryzowanego serwisu w celu

Machine Translated by Google

badanie i naprawa.

## DIAGRAM




| | |
|---|---|
| A.Górna obudowa<br>B.Stacja bazowa<br>C. Element grzewczy D. Klamka drzwi<br>E.Drzwi szklane<br>F.Timer<br>G.Kontrolka świetlna | H.Rożnia do rożna<br>I.Szpikulec do kebaba<br>J.Górna podpora Kebaba<br>K.Dolna podpora Kebaba L.Tacka ociekowa<br>M.Przycisk ogrzewania (niska-wyłączona-wysoka) |

Machine Translated by Google

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje zawarte w tej instrukcji. Informacje zawarte w tej książce poprowadzą Cię przez wszechstronność Twojego grilla.

Umieść grill na równej powierzchni, takiej jak blat lub stół. Upewnij się, że boki, tył i góra grilla znajdują się co najmniej cztery cale od ścian, szafek lub przedmiotów na blacie lub stole. Usuń wszystkie naklejki z grilla. Wyjmij tackę ociekową, rożen, widelce i kebaby i umyj je w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Dokładnie osusz przed włożeniem do piekarnika.

Uchwyt drzwi jest zdejmowany, aby można go było wyjąć i wyczyścić wnętrze urządzenia. Przed użyciem piekarnika należy samodzielnie złożyć uchwyt zgodnie z poniższą instrukcją montażu.



Gdy będziesz gotowy do użycia grilla, upewnij się, że regulator TIMER jest w pozycji „Wył.” i odłączony od zasilania. Zalecamy przeprowadzenie próby, aby zapoznać się z grillem i usunąć wszelkie substancje ochronne lub oleje, które mogły zostać użyte do pakowania i wysyłki. Podłącz przewód do gniazdka 120 V AC. Ustaw regulator TIMER na „20” minut. Niewielka ilość dymu

i może być wyczuwalny zapach. Jest to normalne.

Aby uniknąć zarysowań, uszkodzeń, odbarwień i zagrożenia pożarem, nie należy przechowywać niczego na piekarniku, zwłaszcza podczas pracy.

OBSŁUGA

Używanie grilla do rożna Uwaga:

Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie i po użyciu! Nie kładź niczego na tym urządzeniu. Zawsze zakładaj ochronne, izolowane rękawice do piekarnika.

Machine Translated by Google

rękawice podczas obsługi, wkładania lub wyjmowania przedmiotów z gorącego grilla. Nigdy nie próbuj używać rożna bez zamontowanej tacki ociekowej.

1. Umieść jeden widelec rożna na końcu rożna naprzeciwko
Ustaw zęby w kierunku środka i lekko dokręć śrubę.

2. Przesuń spiczasty koniec rożna przez środek potrawy
być ugotowanym.

3. Umieść drugi widelec rożna na drugim końcu rożna,
zęby skierowane w stronę pieczeni.

4.Ustaw pieczeń tak, aby była wyśrodkowana na rożnie. Upewnij się, że
widelce są bezpiecznie nałożone na pieczeń i rożen, a następnie dokręcamy śruby.

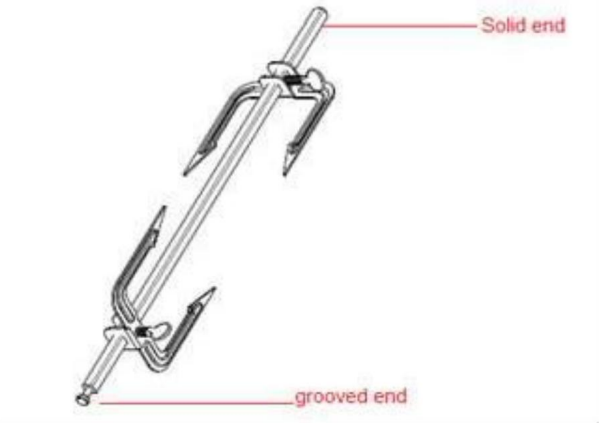
5. Podczas gotowania drobiu może być konieczne zabezpieczenie nóg i skrzydełek
korpus sznurkiem rzeźniczym, aby uzyskać jak najbardziej zwartą pieczeń
płynny ruch rożna.

6. Dopraw pieczeń według uznania.

7. WAŻNE! Umieść okrągłą tackę ociekową w pojemniku na dole
piekarnika, aby zebrać skapujące krople.

8. Umieść solidny koniec rożna w gnieździe napędowym znajdującym się w
środek tacy ociekowej.

9. Umieść rowkowany koniec na wsporniku rożna znajdującym się na górnej wewnętrznej stronie Piekarnik




10. Dokładnie zamknij drzwi szklane.

11. Ustaw TIMER Control na czas według RECIPE. Jeśli więcej niż 1

Machine Translated by Google

godzinę, ustaw na połowę czasu, sprawdź, a następnie ustaw na pozostały czas jako wymagany.

12. Gdy pieczenie będzie gotowe, ustaw regulator czasu na „Wył.” i odłącz urządzenie od zasilania.

piekarnik.

Boki i góra grilla są gorące, należy używać rękawic kuchennych lub rękawic odpornych na temperaturę. rękawice podczas wyjmowania kurczaka. Możesz również użyć widelca do krojenia i ustawić szczypiec do wyjmowania pieczeni.

13. Zdejmij rożen z góry, unosząc go do góry i wysuwając w swoim kierunku. Wyciągnij dolną część rożna z pojemnika na skropliny i umieść na stanowisko rzeźbiarskie.

14. Połóż pieczeń na desce do krojenia lub półmisku i odstaw na 10-15 minut, co pozwoli sokom rozprowadzić się po pieczeni co sprawia, że pieczeń jest bardziej wilgotna i smaczniejsza

15. Za pomocą uchwytu do garnków poluzuj śruby na widelcach rożna i usuń rożen z pieczeni. Ostrożnie wyjmij rożen widelce i pokrój pieczeń.

## Używanie grilla do kebaba

Jeśli grill jest wyposażony w akcesoria do kebaba, postępuj zgodnie z instrukcją do użytku.

Uwaga: Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie i po użyciu! Nie umieszczaj cokolwiek na tym urządzeniu. Zawsze noś ochronną, izolowaną kuchenkę rękawice podczas obsługi, wkładania lub wyjmowania przedmiotów z gorącego grilla. Nigdy nie próbuj używać rożna bez zamontowanej tacki ociekowej.

Złóż kebaby, postępując zgodnie z poniższymi krokami.



Machine Translated by Google

1. Umieść okrągłą tackę ociekową w pojemniku na dnie piekarnika,
złapać skapujące krople.
2. Umieść solidny koniec rożna w gnieździe napędowym znajdującym się w
środek tacy ociekowej.
3. Umieść rowkowany koniec na wsporniku rożna znajdującym się na górnej wewnętrznej stronie
z grilla.
4. Dokładnie zamknij drzwi szklane.
5. Ustaw TIMER Control na czas według RECIPE. Jeśli więcej niż 1
godzinę, ustaw na połowę czasu, sprawdź, a następnie ustaw na pozostały czas jako
wymagany.
6. Gdy pieczenie będzie gotowe, ustaw regulator czasu na „Wył.” i odłącz urządzenie od zasilania.
grill.
7. Boki i góra grilla są gorące, należy używać rękawic kuchennych lub rękawic odpornych na temperaturę.
rękawice ochronne przy wyjmowaniu kebaba.

## Odnośniki do przepisów

1.Kurczak, kaczka 30~45 minut
2.Stek 45~60 minut
3.Kebab 20~30 minut
4.Ryba 20~32 minuty
5. Warzywa 15~20 minut

## Jak powstaje shawarma?

Zamarynowane mięso Shawarmy układa się ostrożnie na długim rożnie, a następnie
jest umieszczany w pionowym rożnie. Ciepło z pionowego rożna
zaczną się przypiekać i chrupać z zewnątrz, jednocześnie piekąc mięso w środku.
Grill sprawi, że mięso pozostanie soczyste i wilgotne podczas grillowania. Czas grillowania
zależy od ilości użytego mięsa. Zwykle trwa to od 30 do 60
minut na ugotowanie mięsa.

## Z czym podaje się shawarmę?

Tradycyjnie Shawarma jest podawana w kieszonce pita z wieloma dodatkami. Niektóre
do tych dodatków zalicza się sałatkę z pomidorów i ogórków, czerwoną pokrojoną w paski
kapusta, cebula, ogórki kiszone, tahini i ostry sos.

Machine Translated by Google

## Jak marynować mięso?

Kupując mięso, poproś rzeźnika o pokrojenie go w cienkie plasterki lub możesz sam wybrać pokroić samemu. Następnie zamarynować mięso zgodnie z poniższymi wskazówkami przepisy. Pozostaw mięso do zamarynowania w lodówce na 45 minut. Aby uzyskać najlepsze Wyniki należy schłodzić w lodówce przez noc.

## Jak złożyć wieżę z mięsa?

Zacznij od dłuższego kawałka mięsa na dole wieży i zacznij składając kolejne elementy na krzyż. Możesz układać elementy warstwami kawałków mięsa jeden na drugim, bez konieczności wkładania ich przez rożen. Niektóre przepisy zawierają warstwę tłuszczu pomiędzy stosami mięsa. celem dodania tej warstwy jest utrzymanie mięsa wilgotnym. Umieść pomidora lub cebulę na wierzch wieży i już możesz ją grillować.
Poniższe przepisy wymagają 900 g mięsa lub kurczaka. Możesz podwoić ilość ilość mięsa według uznania, ale pamiętaj, aby podwoić resztę składniki. Każdy przepis pozwoli na przygotowanie 5-6 kanapek.

## Shawarma wołowa

• 900 g polędwicy wołowej (lub innego rodzaju chudego mięsa) • ½ szklanki jogurtu naturalnego lub o niskiej zawartości tłuszczu • 1/4 szklanki octu słodowego • 2 zmiażdżone ząbki czosnku
•1 łyżeczka czarnego pieprzu
•1½ łyżeczki soli •2 strąki kardamonu
•2 łyżeczki ziela angielskiego
•Sok z 1 cytryny
•½ łyżeczki gałki muszkatołowej

Wymieszaj wszystkie składniki z mięsem i odstaw do lodówki na ok. co najmniej 45 minut. Najlepiej marynować przez noc.

## Shawarma z wołowiny i jagnięciny

•450g polędwicy wołowej (lub innego rodzaju chudego mięsa)

Machine Translated by Google

•450g chudej jagnięciny

•½ szklanki zwykłego lub niskotłuszczowego

jogurtu •1/4 szklanki octu

słodowego •2 zmiażdżone ząbki czosnku

•1 łyżeczka czarnego pieprzu •1½

łyżeczki soli •2 strąki

kardamonu

•2 łyżeczki ziela angielskiego

•Sok z 1 cytryny

½ łyżeczki gałki muszkatołowej

Wymieszaj wszystkie składniki z mięsem i odstaw do lodówki na ok.

co najmniej 45 minut. Najlepiej marynować przez noc.

## Kurczak Shawarma

•900g udka z kurczaka lub piersi lub ich kombinacji

• 1 szklanka zwykłego lub niskotłuszczowego

jogurtu • 1/4 szklanki octu

słodowego • 2 ząbki zmiażdżonego czosnku

•1 łyżeczka czarnego pieprzu •1

łyżeczka soli •2 łyżeczki

proszku curry •2 łyżeczki ziela

angielskiego

•Sok z 1 cytryny

Wymieszaj wszystkie składniki z mięsem i odstaw do lodówki na ok.

co najmniej 45 minut. Najlepiej marynować przez noc.

## INSTRUKCJA KONSERWACJI UŻYTKOWNIKA

1. Przed czyszczeniem ustaw regulator TIMER w pozycji „Wył.” i odłącz urządzenie od zasilania.

2. Przed czyszczeniem odczekaj, aż grill i wszystkie akcesoria całkowicie ostygną.

3. NIE ZANURZAĆ W WODZIE ANI INNEJ PŁYNIE

4. Wyczyść zewnętrzną część grilla wilgotną szmatką i dokładnie osusz. Wyczyść

uporczywe plamy za pomocą nieściernego środka czyszczącego w płynie. Nie używaj metalowych

szorstkich gąbek i ściernych środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię.

Machine Translated by Google

5. Wyczyść drzwi szklane szmatką lub gąbką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem.
wodą i dokładnie osuszyć.
6. Umyj tackę ociekową w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Wyczyść
uporczywe plamy za pomocą nylonowej lub poliestrowej siatki i łagodnego,
nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie spłukać i osuszyć.
7. Jeśli na dnie grilla zgromadziły się okruszki i rozlane płyny, wytrzyj je
wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.
8. Ścianki wewnątrz grilla pozwalają na gromadzenie się cząstek jedzenia lub rozpryskiwanie się go podczas grillowania.
używać, aby łatwo było je wyczyścić. Usunąć duże rozpryski po użyciu za pomocą nylonowej szczoteczki
lub poliestrową siatkę, gąbkę lub szmatkę zwilżoną ciepłą wodą. Osusz
osuszyć papierowym ręcznikiem lub miękką, suchą szmatką.
9. Rożen i widelce (bez śrub); Szaszłyki i ryby
Koszyk można myć w zmywarce lub w ciepłej wodzie z mydłem.
10. Śruby myj ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie osusz.

UWAGA: Wszelkie czynności serwisowe wymagające demontażu innego niż czyszczenie opisane powyżej
musi być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka lub technika serwisowego

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

# Rotisserie ovenapparatuur

## MODEL:TB1023A-F

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

# Rotisserie-oven Apparatuur

**MODEL:TB1023A-F**



**HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!**

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

**Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
|  | **Waarschuwing - Om** het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing lezen. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. |

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
Zorg ervoor dat u weet hoe het apparaat werkt en hoe u het moet bedienen.
Onderhoud het apparaat volgens de instructies om ervoor te zorgen dat het goed werkt.
goed functioneert. Bewaar deze handleiding bij het apparaat. Als het apparaat
voor gebruik door derden, dient deze gebruiksaanwijzing meegeleverd te worden.
De veiligheidsinstructies op zichzelf elimineren geen enkel gevaar
Er moeten altijd volledige en passende maatregelen ter voorkoming van ongevallen worden genomen.
gebruikt.

Voor schade die ontstaat door het niet naleven van deze voorwaarden, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard.
met deze instructies of enig ander onjuist gebruik of verkeerde behandeling.
Gebruik dit apparaat niet als het is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd, of
als het netsnoer beschadigd is.

## BEOOGD GEBRUIK

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen
zoals

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- Boerderijen
- Door cliënten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
- Bed and breakfast-achtige omgevingen.

## INHOUD VAN HET PAKKET

1 x Rotisseriegrill
1 x RVS lekbak
1 x Rotisserie Spit met eindvorken
7 x Kebabspiesen met eindsteunen
1 x Gebruiksaanwijzing

Controleer alle onderdelen voordat u de doos weggooit. Gooi alle plastic veilig weg
zakken en andere verpakkingscomponenten. Ze kunnen potentieel
gevaarlijk voor kinderen.

Machine Translated by Google

## TECHNISCHE SPECIFICATIE

**Model:** TB1023A-F

**Spanning:** 120V~ 60 Hz

**Vermogen:** 1500 Watt

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN**

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen altijd worden nageleefd, waaronder het volgende:**

1. Lees alle instructies.

2. De buitenkant van de grill wordt erg heet tijdens gebruik. Raak hete grill.oppervlakken. Gebruik de knoppen. Bewaar of plaats geen andere items op de

3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van een persoon wordt gebruikt. kinderen.

4. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het snoer, de stekker of andere onderdelen niet onderdompelen in het apparaat. van de grill in water of andere vloeistoffen.

5. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker of nadat de apparaat defect is of op enigerlei wijze beschadigd is. Bel ons gratis nummer gratis consumentenhotline voor informatie over onderzoek, reparatie of afstelling. De fabrikant kan gevaar of letsel veroorzaken.

6. Het gebruik van accessoires die niet door het apparaat worden aanbevolen

7. Niet buitenshuis gebruiken.

8. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat.

9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en raak het niet aan met hete voorwerpen. oppervlakken, inclusief het fornuis.

10. Houd bij het bedienen van de grill aan alle kanten minimaal tien centimeter ruimte vrij van het rooster, zodat er voldoende luchtcirculatie is.

11. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert, en voordat u gaat schoonmaken.

12. Om het apparaat los te koppelen, draait u de TIMER-regelaar naar 'Uit' en verwijdert u vervolgens de stekker. Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.

13. Er moet uiterst voorzichtig worden omgegaan met het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen.

Machine Translated by Google

14. Maak niet schoon met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukken van de spons afbreken
en elektrische onderdelen aanraken, waardoor er een risico op een elektrische schok ontstaat.
15. Er kan brand ontstaan als de grill wordt afgedekt, in aanraking komt met of in de buurt is van brandbare materialen.
materiaal, waaronder gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer in
bediening. Bewaar geen voorwerpen op de grill wanneer deze in werking is, of
voordat de grill is afgekoeld.
16. Er moet uiterste voorzichtigheid worden betracht bij het gebruik van andere containers dan:
metaal of glas.
17. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak of het weggooien van hete vloeistoffen.
vet of andere hete vloeistoffen.
18. Sla geen andere materialen op dan de door de fabrikant aanbevolen materialen.
accessoires, in deze grill wanneer deze niet in gebruik is.
19. Dit apparaat is uit wanneer de TIMER in de "Uit"-stand staat. Wanneer het apparaat niet in de "Uit"-stand staat,
Bij gebruik dient de stekker van de grill altijd uit het stopcontact te worden gehaald.
20. Draag altijd beschermende, geïsoleerde wanten bij het in- of uitdoen
items van de hete grill.
21. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
22. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen)
met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring
en kennis, tenzij zij onder toezicht of instructie zijn geplaatst
betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid ervan.
23. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met
apparaat.
24. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen,
zijn serviceagent of soortgelijke gekwalificeerde personen om een gevaar te voorkomen
25. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer
of een apart afstandsbedieningssysteem.
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES. ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pen is breder dan de andere).
om het risico op een elektrische schok te verminderen, is deze stekker bedoeld om in een gepolariseerde
stopcontact maar één kant op. Als de stekker niet helemaal in het stopcontact past, draai de stekker dan om
stekker. Als het nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de
op welke manier dan ook aansluiten.

Machine Translated by Google

a) Er moet een kort netsnoer worden gebruikt om het risico op elektrische schokken te verminderen.
verstrikt raken in of struikelen over een langer snoer. b) Langere verlengsnoeren zijn
verkrijgbaar en kunnen worden gebruikt als er voorzichtigheid is
die bij het gebruik ervan worden uitgeoefend.

c) Als een langer verlengsnoer wordt gebruikt:
1) De gemarkeerde elektrische classificatie van het snoer of verlengsnoer moet zijn
minstens zo groot als de elektrische classificatie van het apparaat; en
2) Het snoer moet zo worden gelegd dat het niet over het aanrechtblad hangt
of tafelblad waar kinderen aan kunnen trekken of over kunnen struikelen
onbedoeld. Als het apparaat van het geaarde type is, moet het verlengsnoer
moet een geaard 3-aderig snoer zijn.
Vanwege voortdurende productverbeteringen kunnen specificaties en accessoires
wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving. Het werkelijke product kan enigszins afwijken van het afgebeelde product.



## ALGEMENE EN ELEKTRISCHE VEILIGHEID

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u altijd de veiligheidsvoorschriften in acht te nemen waar
toepasbaar om het risico op brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te verminderen.
Controleer altijd of de voeding overeenkomt met de spanning op de
typeplaatje. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.

**Voedingskabel en stekker**

Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Misbruik het apparaat niet en
het netsnoer beschadigen. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden
door de fabrikant of diens serviceagent of een persoon met een vergelijkbare kwalificatie in
om gevaar te voorkomen. Laat het netsnoer geen hete oppervlakken raken.
Om het apparaat los te koppelen, draait u de TIMER-regelaar naar “Uit” en verwijdert u vervolgens de stekker.
Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.

**Kinderen en zieke personen**

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met
verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en
kennis, tenzij zij onder toezicht of instructie zijn geplaatst

Machine Translated by Google

betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor zijn veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

**Water**

Dompel het apparaat niet onder in water. Dompel geen enkel onderdeel van dit apparaat onder in water.

apparaat of netsnoer in water. Niet gebruiken met natte handen of in

vochtige situaties.

Gebruik en omgeving

LET OP: dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een

externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

Niet buiten gebruiken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of

werkblad. Houd bij het bedienen van de grill minimaal vier inch ruimte vrij op alle

zijkanten van de grill om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken.

Het gebruik van accessoires die niet bij het apparaat zijn geleverd, kan

gevaar of letsel veroorzaken.

Bij het verplaatsen van een apparaat met hete lucht moet uiterst voorzichtig te werk worden gegaan.

olie of andere hete vloeistoffen of bij het verwijderen van de lekbak of het weggooien van hete vloeistoffen

vet of andere hete vloeistoffen

Draag altijd beschermende, geïsoleerde wanten bij het in- of uitnemen van voorwerpen

van de hete grill.

**Let op - Heet oppervlak**

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan tijdens gebruik hoog oplopen.

Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Bewaar of plaats geen

een ander voorwerp bovenop de grill.

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld, losgekoppeld en voldoende is

afgekoeld vóór reiniging of opslag.

Om brandgevaar te voorkomen, mag u het apparaat nooit onbeheerd achterlaten.

**Veiligheid van de aarde**

Dit apparaat moet geaard zijn. Sluit het alleen aan op een geschikt geaard 120V ~

60Hz stopcontact.

Beschadigd of gevallen

Controleer uw apparaat altijd voor gebruik. Controleer of de onderdelen correct zijn

bevestigd. Gebruik dit apparaat niet als het beschadigd is, gevallen is, ergens anders is achtergelaten.

buitenshuis of in het water gevallen. Breng het terug naar een erkende servicedealer voor

Machine Translated by Google

onderzoek en reparatie.

## DIAGRAM




| | |
|---|---|
| A.Bovenste behuizing B.Basisstation<br>C. Verwarmingselement<br>D. Deurgreep<br>E.Glazen deur<br>F.Timer<br>G.Indicatorlampje | H.Rotisserie Spit<br>I.Kebab Spies<br>J. Kebab bovenste ondersteuning K. Kebab onderste ondersteuning L. Lekbak M. Verwarmingsknop (laag-u |

Machine Translated by Google

## VOOR HET EERSTE

**GEBRUIK** Lees alle instructies in deze handleiding zorgvuldig door. De informatie in dit boek zal u door de veelzijdigheid van uw grill leiden.

Plaats uw grill op een vlakke ondergrond, zoals een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat de zijkanten, achterkant en bovenkant van de grill ten minste vier inch verwijderd zijn van muren, kasten of voorwerpen op het aanrecht of de tafel. Verwijder alle stickers van de grill. Verwijder de lekbak, het rotisseriespit, de vorken en de kebabs en was ze in warm sop of in de vaatwasser. Droog ze grondig af voordat u ze in de oven plaatst.

De deurgreep is verwijderbaar, zodat u deze eruit kunt halen en de binnenkant van de unit kunt schoonmaken. Voordat u de oven gebruikt, monteert u de handgreep zelf aan de hand van de volgende montage-instructiefoto.



Wanneer u klaar bent om de grill te gebruiken, zorg er dan voor dat de TIMER-regeling in de stand "Uit" staat en losgekoppeld is. Wij raden u aan een proefrit te maken om uzelf vertrouwd te maken met uw grill en om eventuele beschermende stoffen of olie te verwijderen die mogelijk zijn gebruikt voor het verpakken en verzenden. Sluit het snoer aan op een stopcontact van 120 volt. Stel de TIMER-regeling in op "20" minuten. Een kleine hoeveelheid rook en er kan een geur worden waargenomen. Dit is normaal.

Om krassen, beschadigingen, verkleuringen of brandgevaar te voorkomen, mag u niets op de oven plaatsen, vooral niet als deze in werking is.

### BEDIENING Uw

**grill gebruiken voor rotisserie** Let op:

De oppervlakken van het apparaat zijn heet tijdens en na gebruik! Plaats niets op dit apparaat. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten.

Machine Translated by Google

Draag handschoenen bij het hanteren, plaatsen of verwijderen van voorwerpen uit de hete grill. Nooit Probeer uw rotisserie niet te gebruiken zonder dat de lekbak erop zit.

1. Plaats een rotisserievork aan het uiteinde van het rotisserie-spit tegenover de Plaats de tanden met de punt naar het midden gericht en draai de schroef lichtjes vast.

2. Schuif het puntige uiteinde van het draaispit door het midden van het voedsel gekookt worden.

3. Plaats de andere rotisserievork aan het andere uiteinde van het rotisserie-spit met de tanden naar het gebraad gericht.

4. Pas het gebraad aan zodat het in het midden van het spit ligt. Zorg ervoor dat de vorken stevig op het gebraad en het spit bevestigen en de schroeven vastdraaien.

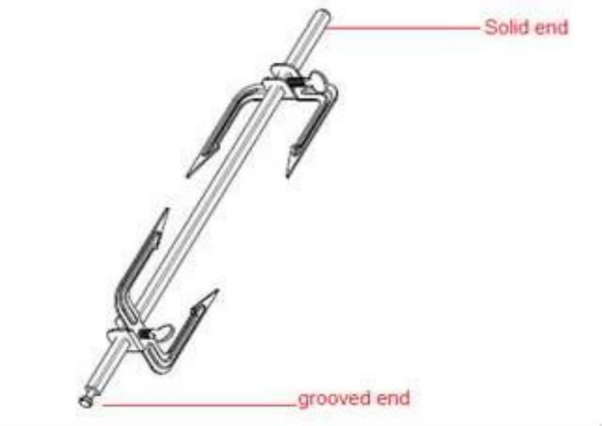
5. Bij het bereiden van gevogelte kan het nodig zijn om poten en vleugels vast te zetten het lichaam met slagerstouw om het gebraad zo compact mogelijk te maken voor soepele beweging van het draaispit.

6. Bestrooi het gebraad naar wens met kruiden of kruiden.

7.BELANGRIJK! Plaats de ronde lekbak in de opvangbak aan de onderkant van de oven om het braadvocht op te vangen.

8. Plaats het massieve uiteinde van het draaispit in de aandrijfaansluiting die zich in de midden van de lekbak.

9. Plaats het gegroefde uiteinde op de spitsteun die zich aan de bovenkant van de binnenkant bevindt de oven




10. Sluit de glazen deur goed.

11. Stel de TIMER-regeling in op de tijd volgens RECEPT. Als er meer dan 1

Machine Translated by Google

uur, instellen op de helft van de tijd, controleren en vervolgens instellen op de resterende tijd als vereist.

12. Wanneer het gebraad klaar is, zet u de TIMER-regelaar op “Uit” en haalt u de stekker uit het stopcontact. oven.

De zijkanten en bovenkant van de grill zijn heet, gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het verwijderen van de kip. Je kunt ook een vleesvork gebruiken en van een tang om het gebraad eruit te halen.

13. Verwijder het draaispit van bovenaf door het omhoog en naar u toe te tillen. Trek het onderste deel van het spit uit de opvangbak van de lekbak en plaats het op een houtsnijwerkstation.

14. Leg het gebraad op een snijplank of schaal en laat het een tijdje staan. 10-15 minuten, hierdoor kunnen de sappen zich opnieuw door het gebraad verdelen wat zorgt voor een sappiger, smaakvoller gebraad

15. Draai met behulp van een pannenlap de schroeven op de draaispitvorken los en verwijder het rotisserie-spit van het gebraad. Verwijder voorzichtig het rotisserie-spit vorken en snijd het gebraad aan.

## Uw grill gebruiken voor kebab

Als uw grill wordt geleverd met Kebab-accessoires, volg dan de instructies voor gebruik.

**Let op:** De oppervlakken van het apparaat zijn heet tijdens en na gebruik! Plaats het apparaat niet op een plaats waar het niet kan worden gebruikt. alles wat bovenop dit apparaat ligt. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten. Draag handschoenen bij het hanteren, plaatsen of verwijderen van voorwerpen uit de hete grill. Nooit Probeer uw rotisserie niet te gebruiken zonder dat de lekbak erop zit.

Stel de kebabs samen volgens onderstaande stappen.



Machine Translated by Google

1. Plaats de ronde lekbak in de opvangbak onderin de oven om
opvangen van het druppelende water.
2. Plaats het massieve uiteinde van het draaispit in de aandrijfaansluiting die zich in de
midden van de lekbak.
3. Plaats het gegroefde uiteinde op de spitsteun die zich aan de bovenkant aan de binnenkant bevindt
van de grill.
4. Sluit de glazen deur goed.
5. Stel de TIMER-regeling in op de tijd volgens RECEPT. Als er meer dan 1
uur, instellen op de helft van de tijd, controleren en vervolgens instellen op de resterende tijd als
vereist.
6. Wanneer het gebraad klaar is, zet u de TIMER-regelaar op “Uit” en haalt u de stekker uit het stopcontact.
grillen.
7. De zijkanten en de bovenkant van de grill zijn heet, gebruik ovenwanten of hittebestendige
Draag handschoenen bij het uitnemen van de kebab.

## Receptverwijzingen

1. Kip, eend 30~45 minuten
2. Biefstuk 45~60 minuten
3. Kebab 20~30 minuten
4. Vis 20~32 minuten
5. Groente 15~20 minuten

## Hoe wordt Shawarma gemaakt?

Het gemarineerde Shawarma-vlees wordt zorgvuldig op een lange spies gelegd en vervolgens
wordt in de Verticale Rotisserie geplaatst. De hitte van de Verticale Rotisserie
zal de buitenkant van het vlees dichtschroeien en knapperig maken, terwijl de binnenkant gaar wordt.
De grill houdt het vlees sappig en mals terwijl het gaart. Grilltijd
hangt af van de hoeveelheid vlees die gebruikt wordt. Het duurt meestal tussen de 30 en 60
minuten om het vlees te garen.

## Wat wordt er bij Shawarma geserveerd?

Traditioneel wordt Shawarma geserveerd in een pitabroodje met veel bijgerechten.
van deze ingrediënten zijn onder andere tomaten- en komkommersalade, rode geraspte
kool, uien, augurken, tahin en hete saus.

Machine Translated by Google

Hoe marineer je vlees?

Wanneer u uw vlees koopt, vraag uw slager om het in dunne plakjes te snijden of u kunt ervoor kiezen om het zelf te snijden. Marineer het vlees vervolgens volgens een van de volgende recepten. Laat het vlees 45 minuten in de koelkast marineren. Voor het beste resultaten, een nacht in de koelkast zetten.

## Hoe stel je de vleestoren samen?

Begin met het langere stuk vlees aan de onderkant van de toren en begin de volgende stukken kruislings in elkaar zetten. Je kunt stukken op elkaar stapelen vlees op elkaar leggen zonder dat je ze door het spit hoeft te steken.
Sommige recepten bevatten een laagje vet tussen de stapels vlees.
Het doel van het toevoegen van deze laag is om het vlees sappig te houden. Leg een tomaat of Leg een ui bovenop de toren en je bent klaar om te grillen.
De volgende recepten vragen om 900 g vlees of kip. Voel je vrij om te verdubbelen de hoeveelheid vlees naar wens, maar vergeet niet de resterende hoeveelheid te verdubbelen ingrediënten. Elk recept levert 5-6 sandwiches op.

### Rundvlees Shawarma

•900 g runderlende (of een ander soort mager vlees) •½ kopje gewone of magere yoghurt •1/4 kopje moutazijn •2 teentjes geperste knoflook

•1 theelepel zwarte peper •1½ theelepel zout •2 kardemompeulen
•2 theelepels piment
•Sap van 1 citroen
•½ theelepel nootmuskaat

Meng alle ingrediënten met het vlees en laat het minimaal 15 minuten in de koelkast staan. minstens 45 minuten. Het beste is om het een nacht te laten marineren.

### Rundvlees- en lamsshoarma

•450g runderlende (of een ander soort mager vlees)

Machine Translated by Google

•450g mager lamsvlees

•½ kopje gewone of magere yoghurt •1/4

kopje moutazijn •2 teentjes

geperste knoflook

•1 theelepel zwarte peper •1½

theelepel zout •2

kardemompeulen

•2 theelepels piment

•Sap van 1 citroen

½ theelepel nootmuskaat

Meng alle ingrediënten met het vlees en laat het minimaal 15 minuten in de koelkast staan.

minstens 45 minuten. Het beste is om het een nacht te laten marineren.

### Kip Shoarma

•900g kippendijen of -borst of een combinatie

•1 kopje gewone of magere yoghurt •1/4

kopje moutazijn •2 teentjes

geperste knoflook

•1 theelepel zwarte peper •1 theelepel

zout •2 theelepels

kerriepoeder •2 theelepels piment

•Sap van 1 citroen

Meng alle ingrediënten met het vlees en laat het minimaal 15 minuten in de koelkast staan.

minstens 45 minuten. Het beste is om het een nacht te laten marineren.

## GEBRUIKERSONDERHOUDSINSTRUCTIES

1. Zet de TIMER-regelaar op “Uit” en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

2. Laat de grill en alle accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

3. NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN

4. Maak de buitenkant van de grill schoon met een vochtige doek en droog hem grondig af.

hardnekkige vlekken met een niet-schurende vloeibare reiniger. Gebruik geen metaal

schuursponsjes of schuurmiddelen die krassen op het oppervlak veroorzaken.

Machine Translated by Google

5. Reinig de glazen deur met een doek of spons die is bevochtigd met warm, zeepachtig water.
water en droog het grondig af.
6. Was de lekbak in heet, schuimend water of in de vaatwasser. Schoonmaken
hardnekkige vlekken met een nylon of polyester gaaspad en een milde, niet-schurende
reiniger. Spoel en droog grondig.
7. Als er kruimels en vlekken op de bodem van de grill zitten, veegt u deze af met
een vochtige doek en droog het grondig af.
8. De wanden aan de binnenkant van de grill laten voedseldeeltjes of spetters door tijdens het grillen.
gebruikt om gemakkelijk schoon te vegen. Verwijder zware spatten na gebruik met een nylon
of polyester gaaspad, spons of doek bevochtigd met warm water. Deppen
Droog af met keukenpapier of een zachte, droge doek.
9. Het Rotisserie-spit en vorken (zonder schroeven); Kebabs en vis
De mand kan in de vaatwasser of in een warm sopje worden gewassen.
10. Was de schroeven met de hand af in warm zeepsop en droog ze daarna grondig af.

**OPMERKING:** Alle onderhoudswerkzaamheden die demontage vereisen, anders dan de hierboven genoemde reinigingswerkzaamheden,
moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien of servicetechnicus

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support**

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

# Grillugnsutrustning

**MODELL:TB1023A-F**

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Rotisserieugn**

**Utrustning**

**MODELL:TB1023A-F**




## BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

**Teknisk support och e-garanticertifikat**
**www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
|  | **Varning - För** att minska risken för skador måste användaren läsa igenom bruksanvisningen noggrant. |

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder denna apparat.
Se till att du vet hur apparaten fungerar och hur den ska användas.
Underhåll apparaten i enlighet med instruktionerna för att säkerställa att den
fungerar korrekt. Förvara denna bruksanvisning tillsammans med apparaten. Om apparaten är
för att användas av tredje part måste denna bruksanvisning medfölja.
Säkerhetsanvisningarna undanröjer inte i sig någon fara
fullständiga och korrekta olycksförebyggande åtgärder måste alltid vara
begagnad.

Inget ansvar kan tas för skador som orsakats av bristande efterlevnad
med dessa instruktioner eller annan felaktig användning eller felaktig hantering.
Använd inte denna apparat om den har tappats eller skadats på något sätt, eller
om nätsladden är skadad.

**AVSEDD ANVÄNDNING**

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer
såsom

- Personalköksytor i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- Gårdshus
- Av kunder på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp
- Miljöer av bed and breakfast-typ.

**FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL**

1 x Rotisserie Grill
1 x SS droppbricka
1 x Spitspett med ändgafflar
7 x Kebabspett med ändstöd
1 x bruksanvisning

Kontrollera alla delar innan du kasserar kartongen. Kassera all plast på ett säkert sätt
påsar och andra förpackningskomponenter. De kan vara potentiellt
farligt för barn.

Machine Translated by Google

**TEKNISK SPECIFIKATION**
**Modell:** TB1023A-F

**Spänning:** 120V~ 60 Hz
**Effekt:** 1500 Watt

**VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER**
**Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:**

1. Läs alla instruktioner.
2. Grillens utsida blir mycket varm under användning. Rör inte vid varm grill.ytor. Använd rattarna. Förvara eller placera inte något annat föremål ovanpå de
3. Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används av eller i närheten barn.
4. För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte ner sladden, kontakten eller några delar av grillen i vatten eller andra vätskor.
5. Använd inte apparaten med skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten fungerar felaktigt eller har skadats på något sätt. Ring vår vägtull gratis konsumentjour för information om undersökning, reparation eller justering. tillverkaren kan orsaka fara eller skada.
6. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparaten
7. Använd inte utomhus.
8. Placera inte på eller nära en het gas- eller elektrisk brännare.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken, och låt inte bli varm ytor, inklusive kaminen.
10. Håll minst fyra tum utrymme på alla sidor när du använder grillen av grillen för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation.
11. Dra ur kontakten från uttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.
12. För att koppla bort, vrid TIMER-kontrollen till "Av" och dra sedan ur kontakten. Håll alltid i kontakten, dra aldrig i sladden.
13. Ytterst försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

Machine Translated by Google

14. Rengör inte med skursvampar av metall. Bitar kan bryta av dynan och rör vid elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
15. En brand kan uppstå om grillen är täckt, vidrör eller nära antändbar material, inklusive gardiner, draperier, väggar och liknande, när de är i drift. Förvara inga föremål ovanpå grillen när den är i drift, eller innan grillen svalnar.
16. Extrem försiktighet bör iakttas vid användning av andra behållare än metall eller glas.
17. Var ytterst försiktig när du tar bort dropptråget eller kasserar hett fett eller andra heta vätskor.
18. Förvara inget material annat än vad tillverkaren rekommenderar tillbehör, i denna grill när den inte används.
19. Denna apparat är avstängd när TIMERn är i läge "Av. När den inte är inkopplad användning ska grillen alltid vara urkopplad från vägguttaget.
20. Bär alltid skyddande, isolerade vantar när du sätter i eller tar bort föremål från den varma grillen.
21. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.
22. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått handledning eller instruktioner att använda apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
23. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparat.
24. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara
25. Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER. ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING

Denna apparat har en polariserad kontakt (det ena bladet är bredare än det andra). Till minska risken för elektriska stötar, denna kontakt är avsedd att passa in i en polariserad uttag endast på ett sätt. Om kontakten inte passar helt in i uttaget, vänd om plugg. Om den fortfarande inte passar, kontakta en behörig elektriker. Ändra inte plugga på något sätt.

Machine Translated by Google

a) En kort nätsladd bör användas för att minska risken
från att fastna i eller snubbla över en längre sladd. b)Längre
förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas om det är försiktigt
utövas i deras användning.

c) Om en längre förlängningssladd används:

1) Den markerade elektriska märkningen för sladdsatsen eller förlängningssladden ska vara
minst lika hög som apparatens elektriska klassificering; och

2) Sladden ska placeras så att den inte draperas över bänkskivan
eller bordsskiva där den kan dras på av barn eller snubbla över
oavsiktligt. Om apparaten är av jordad typ, förlängningssladden
ska vara en jordad 3-ledarkabel.

På grund av pågående produktförbättringar kan specifikationer och tillbehör
ändra utan föregående meddelande. Den faktiska produkten kan skilja sig något från den som visas.



## ALLMÄN OCH ELEKTRISK SÄKERHET

Vid användning av elektriska apparater, observera alltid säkerhetsföreskrifter var
tillämpas för att minska risken för brand, elektriska stötar och personskador.
Kontrollera alltid att strömförsörjningen motsvarar spänningen på
märkskylt. Koppla alltid ur apparaten när den inte används.

**Nätsladd och stickpropp**

Dra alltid ur kontakten från elnätet när den inte används. Missbruk inte eller
skada nätsladden. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut
av tillverkaren eller dess serviceombud eller en liknande kvalificerad person i
för att undvika fara. Låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor.
För att koppla bort, vrid TIMER-kontrollen till "Av" och dra sedan ur kontakten.
Håll alltid i kontakten, dra aldrig i sladden.

**Barn och handikappade personer**

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med
nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och
kunskap, om de inte har fått handledning eller instruktioner

Machine Translated by Google

angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

**Vatten**

Sänk inte ner apparaten i vatten. Sänk inte ner någon del av detta apparat eller nätsladd i vatten. Använd inte med våta händer eller i fuktiga situationer.

Användning och miljö

VARNING: denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Använd inte utomhus. Låt inte sladden hänga över kanten på något bord eller bänkskiva. När du använder grillen, håll minst fyra tum utrymme på alla sidorna av grillen för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation.

Användning av tillbehör som inte medföljer apparaten kan orsaka fara eller skada.

Extrem försiktighet måste iakttas när du flyttar en apparat som innehåller heta olja eller andra heta vätskor eller när du tar bort droppträg eller kastar heta fett eller andra heta vätskor

Bär alltid skyddande, isolerade vantar när du sätter in eller tar bort föremål från den varma grillen.

**Varning - Het yta**

Temperaturen på tillgängliga ytor kan bli varma under användning.

Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller knoppar. Förvara eller placera inte några annat föremål ovanpå grillen.

Se till att apparaten är avstängd, urkopplad och tillräckligt kyls innan rengöring eller förvaring.

Lämna aldrig apparaten utan uppsikt för att undvika risken för brand.

**Jordsäkerhet**

Denna apparat måste vara jordad. Anslut endast till en lämpligt jordad 120V ~ 60Hz matningsuttag.

Skadad eller tappad

Inspektera alltid din apparat före användning. Kontrollera att delarna är korrekta bunden. Använd inte denna apparat om den har skadats, tappats, lämnats utomhus eller tappas i vatten. Lämna tillbaka den till en auktoriserad serviceåterförsäljare för

Machine Translated by Google

undersökning och reparation.

## DIAGRAM




| | |
|---|---|
| A.Top Housing<br>B.Base Station<br>C. Värmeelement D. Dörrhandtag<br>E. Glasdörr<br>F.Timer<br>G. Indikatorlampa | H.Rotisserie Spit<br>I.Kebabspett<br>J. Kebab övre stöd K. Kebab bottenstöd L. Droppbricka M. Värmeknapp (Låg-Av-Hög) |

Machine Translated by Google

**INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING**

Läs alla instruktioner i denna bruksanvisning noggrant. Informationen i den här boken guidar dig genom din grills mångsidighet.

Placera din grill på en jämn yta som en bänkskiva eller ett bord. Se till att sidorna, baksidan och toppen av grillen är minst fyra tum bort från alla väggar, skåp eller föremål på bänken eller bordet.

Ta bort alla klistermärken från grillen. Ta bort dropppanna, grillspett, gafflar och kebab och tvätta dem i varmt tvålvatten eller i diskmaskin. Torka ordentligt innan du sätter in i ugnen.

Dörrhandtaget är avtagbart så att du kan ta ut det och rengöra insidan av enheten. Innan du använder ugnen, montera handtaget själv enligt följande monteringsanvisning.



När du är redo att använda grillen, se till att TIMER-kontrollen är i läge "Av" och urkopplad. Vi rekommenderar en provkörning för att bekanta dig med din grill och för att eliminera all skyddande substans eller olja som kan ha använts för packning och frakt. Anslut sladden till ett 120 volts AC-uttag. Ställ in TIMER-kontrollen på "20" minuter. En liten mängd rök

och lukt kan upptäckas. Detta är normalt.

För att undvika repor, fläckar, missfärgning eller brandrisk, förvara inte något ovanpå ugnen, speciellt inte under drift.

**ANVÄNDNING**

**Använda grillen för grillspett** Varning:

Apparatens ytor är varma under och efter användning! Placera inget ovanpå denna apparat. Bär alltid en skyddande, isolerad ugn

Machine Translated by Google

vantar när du hanterar, sätter in eller tar bort föremål från den varma grillen. Aldrig försök att använda ditt Rotisserie utan att dropppannan är på plats.

1. Placera en spettgaffel på änden av spettspettet mittemot peka med pinnarna mot mitten och dra åt skruven något.

2. Skjut den spetsiga änden av spettspettet genom mitten av maten som ska tillagas.

3. Placera den andra spettgaffeln på den andra änden av spettspettet med pinnarna mot steken.

4.Justera steken så att den är centrerad på spettspettet. Se till att gafflarna sitter fast på steken och på spettet och dra åt skruvarna.

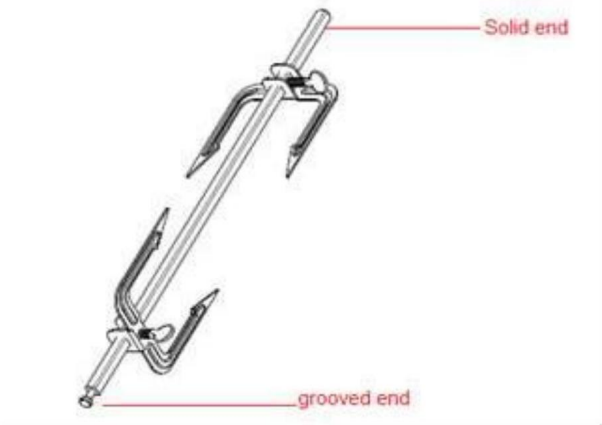
5.När du tillagar fågel kan det vara nödvändigt att fästa ben och vingar till kroppen med slaktgarn för att göra steken så kompakt som möjligt för mjuk rörelse av spettspettet.

6. Krydda eller tråckla steken efter önskemål.

7.VIKTIGT! Placera den runda droppformen i kärlet i botten av ugnen för att fånga upp droppen.

8.Sätt in den solida änden av spettspettet i drivuttaget på som finns i mitten av dropppannan.

9.Placera den räfflade änden på spettstödet som finns på den övre insidan av ugnen




10.Stäng glasdörren väl.

11. Ställ in TIMER-kontrollen på tiden enligt RECEPT. Om fler än 1

Machine Translated by Google

timme, ställ in på halva tiden, kontrollera och ställ sedan in den återstående tiden som nödvändig.

12. När stekningen är klar, vrid TIMER-kontrollen till "Av" och dra ur kontakten ugn.

Grillsidorna och toppen är varma, använd ugnsvantar eller temperaturbeständiga handskar när du tar bort kycklingen. Du kan också använda en carving gaffel och set tång för att ta bort steken.

13.Ta bort rotisseriet från toppen genom att lyfta upp och ut mot dig. Dra ut den nedre delen av spettet ur dropptråget och lägg på det en snidningsstation.

14. Lägg steken på en skärbräda eller ett fat och låt stå 10-15 minuter, detta gör att safterna kan omfördelas genom steken vilket ger en mer fuktig, smakrik stek

15. Använd en grytlapp, lossa skruvarna på spettgafflarna och ta bort spettspettet från steken. Ta försiktigt bort rotisseriet gafflar och skär steken.

## Använda din grill för Kebab

Om din grill levereras med Kebabtillbehör, följ instruktionerna för användning.

**Varning:** Apparatens ytor är varma under och efter användning! Placera inte allt ovanpå denna apparat. Bär alltid en skyddande, isolerad ugn vantar när du hanterar, sätter in eller tar bort föremål från den varma grillen. Aldrig försök att använda ditt Rotisserie utan att dropppannan är på plats.

Montera kebaberna genom att följa stegen nedan.



Machine Translated by Google

1. Placera den runda droppformen i behållaren längst ner i ugnen för att fånga droppen.
2.Sätt in den solida änden av spettspettet i drivuttaget på som finns i mitten av dropppannan.
3.Placera den räfflade änden på spettstödet på placerat på den övre insidan av grillen.
4.Stäng glasdörren väl.
5. Ställ in TIMER-kontrollen på tiden enligt RECEPT. Om fler än 1 timme, ställ in på halva tiden, kontrollera och ställ sedan in den återstående tiden som nödvändig.
6. När stekningen är klar, vrid TIMER-kontrollen till "Av" och dra ur kontakten grill.
7. Grillsidorna och toppen är varma, använd ugnsvantar eller temperaturbeständiga handskar när du tar bort kebaben.

**Receptreferenser**

1.Kyckling, anka 30~45 minuter
2. Stek 45~60 minuter
3. Kebab 20~30 minuter
4. Fisk 20~32 minuter
5. Grönsak 15~20 minuter

**Hur görs Shawarma?**

Det marinerade shawarmaköttet staplas försiktigt på ett långt spett och sedan placeras i Vertical Rotisserie. Värmen från Vertical Rotisserie kommer att börja bryna och bli knaprig på utsidan av köttet medan du tillagar insidan. Grillen håller köttet saftigt och fuktigt när det tillagas. Grilltid beror på mängden kött som används. Det tar vanligtvis mellan 30 och 60 minuter för att tillaga köttet.

**Vad serveras med Shawarma?**

Traditionellt serveras Shawarma i en pitabocka med många tillbehör. Några av dessa fästen inkluderar tomat- och gurksallad, röd strimlad kål, lök, pickles, tahini och varm sås.

Machine Translated by Google

Hur marinerar man köttet?

När du köper ditt kött, be din slaktare att skiva det tunt eller så kan du välja att skiva den själv. Marinera sedan köttet enligt något av följande recept. Låt köttet marinera i kylen i 45 minuter. För bästa resultat, kyl över natten.

## Hur man monterar tornet av kött?

Börja med den längre köttbiten på botten av tornet och börja montering av nästa bitar på ett kors och tvärs. Du kan skikta bitar av kött ovanpå varandra utan att behöva föra in dem genom spettet. Vissa recept innehåller ett lager fett mellan kötthögarna. De Syftet med att lägga till detta lager är att hålla köttet fuktigt. Lägg en tomat eller lök på toppen av tornet och du är redo att grilla den.
Följande recept kräver 900 g kött eller kyckling. Dubbla gärna mängden kött som önskas men kom ihåg att dubbla resterande ingredienser. Varje recept ger 5-6 smörgåsar.

## Beef Shawarma

•900 g ytterbiff (eller annan typ av magert kött) •½ kopp vanlig eller mager yoghurt •1/4 kopp
maltvinäger •2 pressad
vitlöksklyfta
•1 tsk svartpeppar •1½ tsk
salt •2
kardemummaskidor
•2 tsk kryddpeppar
•Saft från 1 citron
•½ tesked muskotnöt
Blanda alla ingredienser med köttet och låt det stå i kylen kl minst 45 minuter. Det är bäst att marinera över natten.

## Shawarma av nötkött och lamm

•450 g ytterbiff (eller annan typ av magert kött)

Machine Translated by Google

•450g magert lamm
•½ kopp vanlig yoghurt eller mager
yoghurt • 1/4 kopp
maltvinäger • 2 pressade vitlöksklyftor
•1 tsk svartpeppar •1½ tsk salt
•2 kardemummaskidor

•2 tsk kryddpeppar
•Saft från 1 citron
½ tesked muskotnöt
Blanda alla ingredienser med köttet och låt det stå i kylen kl
minst 45 minuter. Det är bäst att marinera över natten.

**Kyckling Shawarma**

•900g kycklinglår eller bröst eller en kombination
•1 kopp vanlig yoghurt eller mager
yoghurt •1/4 kopp
maltvinäger •2 pressade vitlöksklyftor
•1 tsk svartpeppar •1 tsk salt
•2 tsk currypulver
•2 tsk kryddpeppar

•Saft från 1 citron
Blanda alla ingredienser med köttet och låt det stå i kylen kl
minst 45 minuter. Det är bäst att marinera över natten.

**ANVÄNDARUNDERHÅLLSINSTRUKTIONER**

1. Vrid TIMER-kontrollen till "Av" och dra ur kontakten före rengöring.
2. Låt grillen och alla tillbehör svalna helt innan rengöring.
3. SÄNK INTE I VATTEN ELLER ANNAN VÄTSKA
4.Rengör grillens utsida med en fuktig trasa och torka ordentligt. Rena
envisa fläckar med ett icke-slipande flytande rengöringsmedel. Använd inte metall
skursvampar eller slipande rengöringsmedel som repar ytan.

Machine Translated by Google

5. Rengör glasdörren med en trasa eller svamp fuktad med varm tvål
vatten och torka ordentligt.
6.Tvätta dropppannan i varmt, skumvatten eller i diskmaskin. Rena
envisa fläckar med en nätdyna av nylon eller polyester och ett milt, icke-
nötande rengöringsmedel. Skölj och torka noga.
7.Om smulor och spill har samlats på botten av grillen torka med
en fuktig trasa och torka ordentligt.
8. Väggarna på insidan av grillen tillåter matpartiklar eller stänk under
använd för att enkelt torkas rent. Ta bort kraftiga stänk efter användning med en nylon
eller polyesternätdyna, svamp eller trasa fuktad med varmt vatten. Utplåna
torka med en pappershandduk eller en mjuk, torr trasa.
9. Spitspett och gafflar (utan skruvar monterade); Kebab och fisk
korgen kan placeras i diskmaskinen eller diskas i varmt tvålvatten.
10.Tvätta skruvarna för hand i varmt tvålvatten och torka ordentligt.

**OBS:** All service som kräver demontering förutom ovanstående rengöring
måste utföras av en behörig elektriker eller servicetekniker

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Teknisk support och e-garanticertifikat**

**www.vevor.com/support**