

**MANUALE ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS**



V.GRILL

Tensione Alimentazione Courant électrique Betriebsspannung	220/230 V	Frequenza Fréquence Frequenz	50/60 Hz
Potenza Puissance Leistung	700 W	Corrente assorbita Intensité absorbée Aufgenommener Strom	2.92 A
Dimensioni Barbecue Dimensions Barbecue Abmessungen	315 X 330 X H485mm	Peso Peso Gewicht	12.5kg

Spiedo verticale chiuso, con 4 aste/supporti di cottura.

La disposizione verticale, la sua forma interna e la posizione della resistenza, la doppia struttura e la chiusura frontale con vetro temperato, garantiscono 5 grandi vantaggi:

- 1) Opportunamente preparato, non necessita di alcun intervento durante la cottura. È sufficiente accenderlo e lasciarlo girare.
- 2) Si sviluppa in altezza e quindi riduce la necessità di spazio in cucina. Un piccolo elettrodomestico.
- 3) Non disperde il calore ed ha quindi un basso consumo di energia. La potenza massima assorbita è di soli 700W (230V), con un consumo di circa 20 centesimi per ora di energia elettrica.
- 4) non sporca, non è rumoroso, non fa fumo, lasciando uscire solo un leggero profumo del cibo in cottura.
- 5) garantisce visibilità del cibo durante la cottura. Una bacinella sul fondo del grill raccoglie il grasso in caduta che può essere riutilizzato eventualmente per ungere lo spiedo con un pennello nell'ultima fase di cottura.

Con un peso a vuoto di circa 13 kg e un ingombro di soli 30x30cm e 50 cm di altezza, è possibile cuocere spiedini con varie tipologie di carne o pesce, nonché rotoli o pezzi di carne tipo roastbeef, polletti.

STRUTTURA (Fig. 1)

È dotato di :

- un robusto perno centrale (A), innestato in basso in un cilindro girevole (1) ed in alto in un supporto (2), che garantisce la posizione verticale.
- n. 4 aste spiedo verticali (B), h. 27 cm circa saldate ad una base (C), che gira con la rotazione del perno centrale
- Una bacinella (leccarda) sul fondo, che raccoglie l'olio/grasso del cibo durante la cottura.
- Un supporto superiore che tiene orizzontale il perno e relative 4 aste, che scorre dentro a due guide e che ha come terminale anteriore, una linguetta che, guidata manualmente, aiuta ad introdurre ed estrarre lo spiedo, il cibo, dal Vertical Grill (3)
- Una "paletta" a V con terminali ad uncino , che consente di agganciare/sostenere lo spiedo, infilandolo sotto la sua base, per introdurlo ed estrarlo dal Vertical Grill.
- Una resistenza posteriore da 700W.
- Un vetro temprato resistente alle temperature del grill, con pomello.

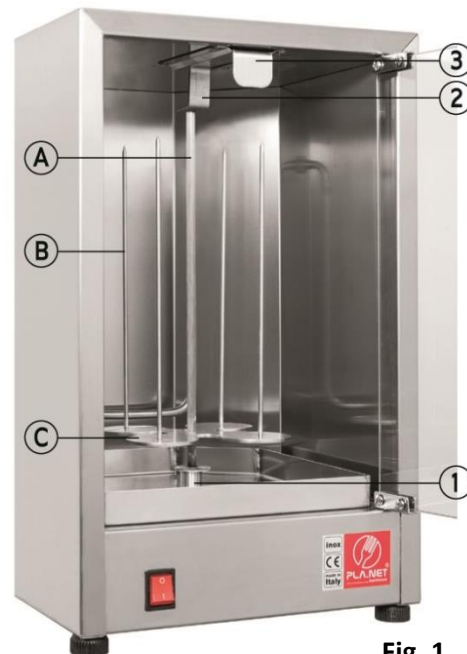


Fig. 1

PREPARAZIONE

Vertical Grill può essere utilizzato in due modi:

- A) Utilizzando i 4 supporti predisposti in verticale, intorno al perno centrale;
- B) Utilizzando solo il perno centrale

Nel caso di utilizzo dei 4 supporti, infilare il cibo in ciascuna asta appoggiando la struttura in orizzontale, oppure utilizzando un supporto in cui infilare la struttura posizionata in verticale.

A) UTILIZZO DEI 4 SUPPORTI LATERALI

Soluzione classica del Vertical Grill. I 4 supporti vengono utilizzati infilando il cibo predisposto in opportuni pezzi.

- La dimensione dei pezzi deve essere calcolata considerando che è disponibile massimo uno spazio di 8 cm. Questa dimensione evita il contatto del cibo alla resistenza e alle pareti, consente il massimo sfruttamento dello spazio interno.
- Per consentire una omogenea cottura di tutto il cibo, si consiglia inoltre di posizionare i pezzi a raggera, in modo che ci sia la massima esposizione di tutti gli elementi al calore interno e alla irradiazione dello stesso della resistenza.
- La disposizione verticale, che comporta una temperatura leggermente superiore verso l'alto, va sfruttata per posizionare i pezzi di maggiori dimensioni nella parte alta, lo stesso vale per i cibi più grassi. Durante la cottura, il grasso si scioglie e cola sul cibo sottostante, mantenendolo più morbido.

B) UTILIZZO DEL SOLO PERNO CENTRALE

Il grill può essere utilizzato per cuocere pezzi interi grandi di carne, tipo rotolo in verticale, con diametro massimo 12 cm. se interno alle 4 aste , oppure sfruttando il diametro di circa 18 cm. se a pezzi più grandi (tipo polletti interi o a tranci) utilizzando i supporti disponibili.

FUNZIONAMENTO

Ultimata la preparazione del cibo, infilare la punta del perno centrale (A) nel supporto (2), quindi appoggiarlo dentro il cilindro (1). Chiudere la porta in vetro ed accendere il grill.

La porta in vetro permette di vedere man mano la cottura del cibo senza aprire il grill. Nulla vieta comunque di aprire la porta per verificare la cottura e anche per ungere il cibo o farlo ruotare sul suo perno per portare la parte più interna (verso il perno centrale) all'esterno (verso le pareti del Vertical grill), con l'utilizzo di una forchetta. A cottura ultimata, per estrarre lo spiedo (Fig.2), utilizzare il supporto in dotazione per agganciare e sollevare verso l'alto lo spiedo, fino ad estrarlo dal cilindro in basso (1). Procedere quindi all'estrazione tirando il supporto (3).



Fig.2

TEMPI MEDI COTTURA

Cibo	Peso	Cottura (circa)
Spiedo carni miste	3,0 - 3,5 kg	3,0 - 3,5 h
Spiedo pesce	2,0 - 2,5 kg	2,0 - 2,5 h
Rotolo carne	1,5 kg	2,0 h
Roastbeef	1,0 - 1,2 kg	45' - 50'
Polletto (pezzi grandi)	1,8 - 2,2 kg	2,5 - 3 h

PULIZIA

Molto facile in quanto il grasso/liquido provocato dalla cottura, cade nella bacinella sottostante.

Una volta raffreddato il grill, si può rimuovere la bacinella, svuotarla e pulirla come una qualsiasi stoviglia.

Le pareti interne non si sporcano ma ci potrà essere depositato un velo di vapore grasso che può essere rimosso con qualsiasi prodotto sgrassante non abrasivo o acqua e detersivo.

AVVERTENZE

- 1) Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione
- 2) Questo apparecchio è stato progettato per cucinare cibi, pertanto dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- 3) Prima dell'uso controllare che l'attrezzatura non abbia subito danni durante il trasporto. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 4) Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e fuori dalla portata dei bambini.
- 5) Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- 6) Utilizzare unicamente il cavo in dotazione. In caso di sostituzione usare solo cavi con le seguenti caratteristiche H.5VV-F o superiore e con sezione minima di $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbito dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente marcato sull'adattatore multiplo.
- 7) Durante il funzionamento il vetro e le parti metalliche diventano calde, operare sull'apparecchio con le dovute precauzioni, in particolare non usare questo apparecchio sotto o accanto a tendaggi o altri materiali combustibili.
- 8) Durante il funzionamento o per estrarre lo spiedo a fine cottura, usare adeguate protezioni per mani e braccia.
- 9) Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, sia interna che esterna, o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, spegnendo l'interruttore dell'impianto e staccando la spina e attendere che sia freddo.
- 10) Pulire bene gli accessori (leccarda e spiedo) prima dell'uso.
- 11) Pulire sempre dopo l'uso per evitare formazioni di fumo e cattivi odori durante la cottura.
- 12) Non immergere l'apparecchio in acqua.
- 13) Non lavarlo sotto un getto d'acqua.
- 14) Solo per la pulizia dell'involucro esterno utilizzare una spugna umida dopo aver tolto la tensione.
- 15) Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- 16) Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- 17) Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- 18) Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- 19) Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci senza sorveglianza
- 20) In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi a solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 21) L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. La mancata osservanza delle istruzioni di installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- 22) La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- 23) Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- 24) Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 25) In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione rivolgendosi esclusivamente ai centri autorizzati.
- 26) L'azienda costruttrice declina ogni responsabilità qualora queste avvertenze non vengano rispettate.
- 27) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 72/23/CEE relativa alle garanzie di sicurezza che deve possedere il materiale elettrico destinato ad essere utilizzato entro alcuni limiti di tensione e alla Direttiva 89/336/CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della Direttiva 89/109/CEE e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, N. 108.

Grill vertical fermé avec 4 broches/supports de cuisson.

Sa disposition verticale, sa forme interne et l'emplacement des résistances, sa double structure et sa fermeture frontale avec vitre trempée garantissent 5 grands avantages :

- 1) Si l'appareil est correctement préparé, aucune intervention n'est nécessaire durant la cuisson, il suffit de l'allumer et de le laisser tourner.
- 2) Il se développe en hauteur et réduit donc l'encombrement dans la cuisine. Un petit électroménager.
- 3) Aucune dispersion thermique, et donc une faible consommation d'énergie. La puissance maximum absorbée n'est que de 700 W (230 V), avec une consommation d'environ 20 centimes/heure d'énergie électrique.
- 4) Il ne salit pas, est silencieux et ne dégage pas de fumée mais uniquement une légère odeur d'aliment durant la cuisson.
- 5) sa vitre permet de contrôler la cuisson des aliments. Le lèche-frite placé sur le fond du grill récupère les graisses et permet éventuellement de les réutiliser pour arroser la viande durant sa dernière phase de cuisson.

Avec un poids à vide d'env. 13 kg et des dimensions réduites (30x30 cm, 50 cm de hauteur), il permet de cuire à la broche différents types de viandes et de poissons, ainsi que des rôtis ou des pièces de viande comme roastbeef ou poulet.

STRUCTURE (Fig. 1)

Équipé de :

- axe central robuste (A), fixé au bas sur un cylindre rotatif (1) et en haut sur un support (2) permettant de maintenir sa verticalité.
- n. 4 broches verticales (B), h. 27 cm environ soudées sur un socle (C) qui suit la rotation de l'axe central
- Le lèche-frite placé sur le fond récupère l'huile/la graisse des aliments durant la cuisson.
- Un support supérieur maintient l'axe et les 4 broches à l'horizontale ; il se déplace sur deux glissières et présente à l'avant une languette qui permet d'introduire et d'extraire la broche et les aliments du grill vertical (3)
- Une « palette » en V terminée par des crochets s'enfile sous la base de la broche et permet d'accrocher/soutenir cette dernière afin de l'introduire et de l'extraire du grill vertical.
- Résistance arrière de 700 W.
- Vitre trempée résistante aux températures du grill avec poignée.

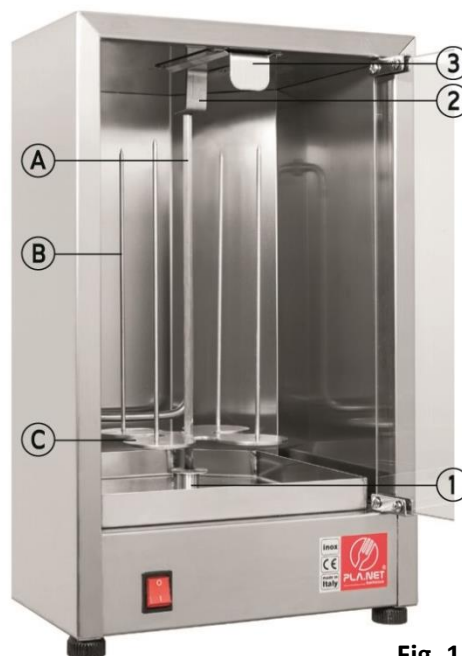


Fig. 1

PRÉPARATION

Le grill vertical peut être utilisé selon deux modalités :

- A) En utilisant les 4 supports prévus à la verticale autour de l'axe central ;
- B) En utilisant uniquement l'axe central

En cas d'utilisation des 4 supports, enfiler les aliments sur chaque broche en posant la structure à l'horizontale ou en utilisant un support sur lequel enfiler la structure positionnée à la verticale.

A) UTILISATION DES 4 SUPPORTS LATÉRAUX

Solution classique du grill vertical. Les 4 supports sont utilisés en enfilant les aliments après les avoir découpés en morceaux de dimensions adaptées à la cuisson.

- La dimension des pièces doit être calculée en tenant compte de l'espace de 8 cm disponible. Cette dimension évite tout contact des aliments avec la résistance et les parois, et permet d'exploiter l'espace interne de manière optimale.
- Pour garantir une cuisson homogène, il est en outre conseillé de disposer les morceaux en éventail pour assurer l'exposition optimale des tous les morceaux à la chaleur interne et au rayonnement de la résistance.
- La disposition verticale, qui implique une température légèrement supérieure vers le haut, doit être utilisée pour positionner les plus gros morceaux vers le haut, même chose pour les aliments plus gras. Durant la cuisson, la graisse fond et coule sur les aliments placés au-dessous et augmente leur moelleux.

B) UTILISATION DE L'AXE CENTRAL UNIQUEMENT

Le grill permet de préparer des morceaux entiers de viande - comme des rôtis verticaux d'un diamètre maximum de 12 cm placés à l'intérieur des 4 broches, ou des morceaux de dimensions supérieures (type poulets entiers ou en tranches) en utilisant le diamètre d'env. 18 cm et les supports disponibles.

FONCTIONNEMENT

Après avoir terminé la préparation des aliments, enfiler la pointe de l'axe central (A) dans le support (2) et le poser dans le cylindre (1). Fermer la porte vitrée et allumer le grill.

La porte vitrée permet de surveiller la cuisson sans ouvrir le grill. Il est toutefois possible d'ouvrir la porte pour vérifier la cuisson et arroser les aliments ou de les retourner sur leur axe afin de placer la partie interne (vers l'axe central) à l'extérieur (vers les parois du grill vertical) avec une fourchette.

Une fois la cuisson terminée, pour retirer la broche (Fig. 2), utiliser le support fourni pour accrocher la broche et la soulever vers le haut jusqu'à la retirer du cylindre en dessous (1).

Extraire enfin en tirant le support (3).

TEMPS MOYENS DE CUISSON

Aliments	Poids	Cuisson (environ)
Viandes mixtes	3,0 - 3,5 kg	3,0 – 3,5 h
Poisson	2,0 - 2,5 kg	2,0 – 2,5 h
Rôti	1,5 kg	2,0 h
Roastbeef	1,0 - 1,2 kg	45' – 50'
Poulet (gros morceaux)	1,8 - 2,2 kg	2,5 – 3 h



Fig. 2

NETTOYAGE

Très simple car la graisse/le liquide de cuisson s'écoule dans le lèchefrite.

Après refroidissement du grill, il est possible de retirer le lèchefrite pour le vider et le nettoyer normalement.

Les parois internes ne s'encrassent pas mais une légère couche de vapeur graisse peut s'y déposer, l'éliminer avec un produit dégraissant non abrasif de type courant ou avec de l'eau et du détersif.

PRÉCAUTION

- 1) Lire attentivement les instructions de ce manuel : elles donnent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, de l'emploi et de maintenance. Garder soigneusement ce manuel pour toute autre consultation.
- 2) Cet appareil a été conçu pour cuisiner les aliments, par conséquent il ne devra pas être utilisé que pour cet emploi. On considère tout autre emploi inapproprié et, donc, dangereux. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'éventuels dommages provoqués par un emploi inapproprié, erroné et irraisonné.
- 3) Avant l'emploi, veiller à ce que l'appareil n'ait pas été endommagé pendant le transport. Après avoir ouvert l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au personnel professionnellement qualifié. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé etc.) doivent être hors de portée des enfants, en étant de potentielles sources de danger.
- 4) Positionner l'appareil sur un plan horizontal et hors de portée des enfants.
- 5) Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- 6) N'utiliser que le câble en dotation. En cas de substitution, n'utiliser que les câbles ayant les suivantes caractéristiques H05VV-F ou te type supérieur, avec une section minimum de $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$. En cas d'incompatibilité entre la pris et la fiche de l'appareil, faire substituer la prise avec une autre adéquate par le personnel professionnellement qualifié. Notamment, ce dernier devra aussi vérifier que la section de câbles de la prise est appropriée à la puissance absorbée par l'appareil. En générale, l'on déconseille l'emploi d'adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. Au cas où leur emploi serait indispensable, il ne faut utiliser que les adaptateurs simples ou multiples et les rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser la limite de débit en valeur de courant indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, ainsi que celles de puissance maxi indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 7) Pendant le fonctionnement, la vitre et les parties métalliques se réchauffent, utiliser l'appareil en suivant les mesures dues ; en particulier ne pas utiliser cet appareil au-dessous ou à coté de rideaux ou d'autres matériels combustibles.
- 8) Durant le fonctionnement, ou pour extraire la broche à la fin de la cuisson, protéger les mains et les bras.
- 9) Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, aussi bien interne qu'externe, ou de maintenance, débrancher l'appareil depuis le réseau d'alimentation électrique, en éteignant l'interrupteur de l'installation et en débranchant la fiche.
- 10) Bien nettoyer les accessoires (lèchefrite et broche) avant l'emploi.
- 11) Toujours nettoyer après l'emploi, pour éviter la formation des fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.
- 12) Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- 13) Ne pas le laver avec un jet d'eau.
- 14) N'utiliser une éponge humide que pour le nettoyage de l'enveloppe externe et qu'après avoir mis l'appareil hors tension.
- 15) Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- 16) Ne pas utiliser l'appareil les pieds nus.
- 17) Ne pas tirer les câble d'alimentation ou l'appareil pour enlever la fiche de la prise de courant.
- 18) Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- 19) Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé pas des enfants ou de personnes incapables sans vigilance.
- 20) En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas l'altérer. Pour l'éventuelle réparation, ne s'adresser qu'à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et requérir l'emploi de pièces de rechange originales. Le non-respect de ce qui est indiqué ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- 21) L'installation doit être effectuée en suivant les instructions du fabricant. La non-observation des instructions pour l'installation peut causer des dommages à des personnes, animaux ou choses, à l'égard desquels le fabricant n'est pas responsable.
- 22) La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficiente, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette fondamentale condition de sécurité et. En cas de doute, requérir un contrôle soigneux de la part du personnel professionnellement qualifié. Le fabricant n'est pas responsable pour d'éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- 23) Veiller à ce que le débit électrique de l'installation et des prises de courant soit appropriée à la puissance maxi de l'appareil indiquée dans la plaque. En cas de doute, s'adresser à une personne professionnellement qualifiée.
- 24) Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la fiche depuis le réseau d'alimentation quand l'on n'utilise pas l'appareil.
- 25) En cas d'endommagement du câble, le remplacer immédiatement en s'adressant uniquement aux centres agréés.
- 26) L'entreprise constructrice décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces instructions.
- 27) Cet appareil est conforme à la Directive 73/23/CEE concernant les garanties de sécurité que le matériel électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension doit avoir, ainsi qu'à la Directive 89/336/CEE sur la compatibilité électromagnétique. Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaire sont conformes aux prescriptions de la Directive 89/109/CEE et au Décret Législatif du 25 janvier 1992, N. 108.

Geschlossener, vertikaler Spieß, mit 4 Stangen/Halterungen.

Seine vertikale Anordnung, die Innenform und die Position des Heizelements, die doppelte Struktur und die frontale Tür aus gehärtetem Glas gewährleisten 5 große Vorteile:

- 1) Nachdem man das Gargut vorbereitet hat, schaltet man einfach den Spieß an und muss sich um nichts mehr kümmern.
 - 2) Dank der vertikalen Anordnung spart man Platz in der Küche. Ein kleines Haushaltselektrogerät.
 - 3) Niedriger Energieverbrauch, da keine Wärme verloren geht. Die maximal aufgenommene Leistung beträgt nur 700W (230V) und der Stromverbrauch beträgt ca. 20 Cent pro Stunde.
 - 4) Kein Schmutz, keine lauten Geräusche und kein Rauch. Man nimmt nur einen leichten Grillduft wahr.
 - 5) Das Essen kann während des Grillvorgangs beobachtet werden. Das herunterfallende Fett wird fließt in die Fettauffangschale, wo man es eventuell wieder zum Aufpinseln während der letzten Garphase entnehmen kann.
- Das Gewicht im leeren Zustand beträgt ca. 13 kg. Der Spieß ist nur 30x30 cm groß und 50 cm hoch. Man kann verschiedene Arten von Fisch- und Fleischspießen sowie Rollen oder Fleischstücke wie Roastbeef und Hühnchen grillen.

STRUKTUR (Fig. 1)

Ausstattung:

- Robuster, mittlerer Stift (A), dessen unterer Teil in einen drehbaren Zylinder (1) positioniert ist. Der obere Teil ist in eine Halterung (2) eingefügt, wodurch die vertikale Position garantiert wird
- 4 vertikale Spießstangen (B), ca. 27 cm lang, an eine Basis (C), die sich durch die Rotation des mittleren Stifts dreht, angeschweißt
- Fettauffangschale am Boden, in die während des Grillvorgangs das herunterfallende Öl/Fett fließt.
- Obere Halterung, welche die horizontale Position des Stifts und der 4 Stangen garantiert und in zwei Führungen gleitet. Das vordere Ende ist mit einer Lasche ausgestattet, um den Spieß einzufügen und aus dem Vertical Grill (3) herauszunehmen
- V-förmige "Schaufel" mit hakenförmigen Enden zum Einhaken/Stützen des Spießes, indem man in unter seine Basis schiebt, und um ihn in den Vertical Grill einzufügen und herauszunehmen.
- Hinteres Heizelement 700W.
- Gehärtetes Glas, das für die Grilltemperaturen geeignet und mit einem Knopf ausgestattet ist.



Fig. 1

VORBEREITUNG

Der Vertical Grill kann auf zwei verschiedene Weisen verwendet werden:

- A) Die 4 vertikal um den zentralen Stift herum angeordneten Halterungen;
- B) Nur mittleren Stift verwenden

Sollte man die 4 Halterungen verwenden, das Gargut in jede Stange einfügen, indem man die Struktur horizontal positioniert bzw. eine Halterung verwenden, in die man die vertikal positionierte Struktur einfügt.

A) VERWENDUNG DER 4 SEITLICHEN HALTERUNGEN

Klassische Verwendung des Vertical Grill. Die 4 Halterungen werden verwendet, indem man sie das in geeigneten Portionen vorbereitete Grillgut steckt.

- Bei der Zubereitung der Portionen muss man unbedingt beachten, dass der zur Verfügung stehende Platz maximal 8 cm beträgt. Diese Größe verhindert, dass das Grillgut mit dem Heizelement und die Wände in Berührung kommt, und gestattet die maximale Nutzung des Innenraums.
- Für ein gleichmäßiges Grillergebnis sollte man die Stücke strahlenförmig anordnen, damit alle Elemente der inneren Wärme und der Strahlung des Heizelements ausgesetzt sind.
- Aufgrund der vertikalen Anordnung weist der obere Teil eine etwas höhere Temperatur auf. Daher sollte man dickere und fettere Stücke im oberen Bereich positionieren. Während des Grillvorgangs wird das Fett schmelzen und auf das darunter befindliche Grillgut tropfen, wodurch es weich bleibt.

B) VERWENDUNG DES MITTLEREN STIFTS

Der Grill kann auch zum Garen von ganzen, großen Fleischstücken verwendet werden, z.B. einer vertikal angeordneten Fleischrolle (Durchmesser innerhalb der 4 Stangen maximal 12 cm) : Bei größeren Stücken (ganze Hähnchen oder Teile davon) kann man auch einen Durchmesser von ca. 18 cm nutzen und dabei die zur Verfügung stehenden Halterungen verwenden.

FUNKTIONSWEISE

Nachdem man das Gargut vorbereitet hat, die Spitze des mittleren Stifts (A) in die Halterung (2) stecken. In den Zylinder (1) einfügen, die Tür schließen und den Grill einschalten.

Die Glastür gestattet, den Grillvorgang zu verfolgen, ohne den Grill öffnen zu müssen. Man kann dennoch die Tür öffnen, um den Garvorgang zu prüfen, das Grillgut einzufetten bzw. auf dem Stift zu drehen, um mit einer Gabel den innersten Teil (Richtung mittlerer Stift) nach außen (Richtung Wände des Vertical Grill) zu positionieren.

Am Ende des Garvorgangs den Spieß herausnehmen (Fig. 2), indem man die mitgelieferte Halterung verwendet, um ihn einzuhaken und nach oben zu ziehen, bis man ihn aus dem unteren Zylinder (1) herausgenommen hat. Den Spieß herausnehmen, indem man die Halterung (3) zieht.



Fig. 2

DURCHSCHNITTLICHE GARZEIT

Speise	Gewicht	Garzeit (ca.)
Spieß aus gemischtem Fleisch	3,0 - 3,5 kg	3,0 – 3,5 h
Fischspieß	2,0 - 2,5 kg	2,0 – 2,5 h
Fleischrolle	1,5 kg	2,0 h
Roastbeef	1,0 – 1,2 kg	45' – 50'
Hähnchen (große Stücke)	1,8 – 2,2 kg	2,5 – 3 h

REINIGUNG

Leichte Reinigung, da das Fett und die Flüssigkeit, die beim Grillen entstehen, in die darunter befindliche Fettauffangschale fallen.

Nachdem sich der Grill abgekühlt hat, kann man die Schale herausnehmen, entleeren und wie jedes andere Geschirr reinigen.

Die Innenwände werden nicht schmutzig, es könnte sich aber etwas Fett ablagern, das mit einem handelsüblichen, nicht abrasiven Fettlöser oder Wasser und Reinigungsmittel entfernt werden kann.

WARNUNG

- 1) Die Hinweise dieser Anleitung aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Anweisungen für die Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung enthalten. Diese Anleitung für ein zukünftiges Nachschlagen sorgfältig aufbewahren.
- 2) Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen geplant und darf ausschließlich für den vorgesehenen Nutzungszweck verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist als ungeeignet und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die durch einen unzumutbaren, falschen und unvernünftigen Gebrauch entstehen, keinesfalls zur Verantwortung gezogen werden.
- 3) Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass die Gerät keine Transportschaden erlitten hat. Nach dem Auspacken das Gerät auf seine Unversehrtheit prüfen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und Fachpersonal zu Rat ziehen. Die Verpackungsteile (Kunststofftüten, Styropor usw.) nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine Gefahrenquelle darstellen könnten.
- 4) Das Gerät auf einer ebenen Fläche außer der Reichweite von Kindern aufstellen.
- 5) Vor dem Anschluss des Geräts sicherstellen, dass die Daten des Typenschildes mit den effektiven Werten des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- 6) Ausschließlich das mitgelieferte Kabel verwenden. Bei Austausch nur Kabel ab H05VV-F mit einem Mindestquerschnitt von 3x0,75 mm² verwenden. Sollte der Stecker nicht in die Steckdose passen, ist er von Fachpersonal durch einen passenden ersetzen zu lassen. Der Fachmann hat insbesondere sicherzustellen, dass der Querschnitt der Kabel der Steckdose für die vom Gerät aufgenommenen Leistungswerte geeignet ist. Im Allgemeinen ist vom Einsatz von Adaptern, Mehrfachsteckern bzw. Verlängerungskabeln abzuraten. Sollte die Verwendung dieser Vorrichtungen notwendig sein, dürfen ausschließlich den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechende Einfach- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel verwendet werden, wobei immer zu beachten ist, dass der am Einfachadapter und auf den Verlängerungskabeln angeführte maximale Stromwert und der am Mehrfachadapter angeführte maximale Leistungswert nicht überschritten wird.
- 7) Während des Gerätebetriebs werden das Glas und die Metallteile sehr heiß. Dahingehend sie die geeigneten Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und das Gerät vor allem nicht unter oder in der Nähe von Vorhängen oder anderem brennbarem Material zu verwenden.
- 8) Während des Betriebs oder um den Spieß während des Grillvorgangs herauszunehmen, geeigneten Arm- und Handschutz tragen.
- 9) Vor jeder inneren oder äußeren Reinigung bzw. vor jedem Wartungseingriff die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, wozu der Hauptschalter auszuschalten und das Netzkabel aus der Dose zu ziehen ist.
- 10) Die Zubehörteile (Fettfangschale und Spieß) vor dem Gebrauch gründlich reinigen.
- 11) Das Gerät nach dem Gebrauch immer reinigen, um eine Rauch- und Geruchsbildung während des Grillens zu vermeiden.
- 12) Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- 13) Nur das äußere Gerätegehäuse mit einem feuchten Schwamm reinigen, nachdem die Spannungszufuhr unterbrochen wurde.
- 14) Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- 15) Das Gerät nie barfuß bedienen.
- 16) Nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst ziehen, um den Stecker aus der Dose zu ziehen.
- 17) Das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) aussetzen.
- 18) Die unbeaufsichtigte Gerätebedienung seitens Kindern oder unfähigen Personen nicht erlauben.
- 19) Bei Auftreten eines Schadens bzw. einer Gerätestörung das Gerät ausschalten und keinesfalls eingreifen. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Originalersatzteile.
- 20) Die Installation muss gemäß Anweisungen des Herstellers erfolgen. Die mangelnde Einhaltung der Installationsanleitung kann Schäden an Personen, Sachen und Tieren verursachen, für die der Hersteller keinesfalls haftbar gemacht werden kann.
- 21) Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt laut den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen an eine wirksame Erdleitung angeschlossen ist. Die Überprüfung dieser grundlegenden Sicherheitsbedingung ist absolut notwendig und im Zweifelsfall ist die Anlage von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen zu lassen. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die durch die fehlende Erdung der Anlage entstehen, keinesfalls zur Verantwortung gezogen werden.
- 22) Sicherstellen, dass die Stromdaten der Anlage und der Steckdosen für die am Typenschild angeführte maximale Geräteleistung geeignet sind. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.
- 23) Das Gerät nicht unnötig angesteckt lassen. Den Netzstecker ausstecken, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- 24) Bei Beschädigung des Netzkabels ist es unverzüglich von einer befugten Kundendienststelle ersetzen zu lassen.
- 25) Die Herstellerfirma übernimmt bei mangelnder Beachtung dieser Anweisungen keine Haftung.
- 26) Dieses Gerät entspricht bezüglich der Sicherheitsgewährleistung der Richtlinie 73/23EWG für Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen und der Richtlinie 89/336/EWG für Elektromagnetische Verträglichkeit. Die Materialien und Gegenstände, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt treten, entsprechen den Vorschriften der Richtlinie 89/109/EWG und dem Durchführungsbeschluss Nr. 108 vom 25. Januar 1992.

Closed vertical rotisserie grill with 4 skewers

The vertical arrangement of the appliance, its internal shape, the position of the heating element, the double-wall structure and the tempered glass door, offer 5 major advantages:

- 1) Once it has been properly set up, the appliance does not need to be further tended during cooking. Simply turn it on and let it work.
- 2) Small and self-contained, it occupies little space in the kitchen thanks to its vertical layout.
- 3) No heat loss through the housing, which translates into low energy consumption. 700W (230V) is the maximum power absorbed by the appliance, which means about 20 cents per hour of electricity.
- 4) No dirt, no noise, no smoke is generated- just a slight smell of the food being cooked.
- 5) You can see the food cooking. A drip pan at the bottom of the grill will collect the fat dripping from the food: if you wish you can reuse it to grease the food on the spit with a brush towards the end of cooking.

30x30 cm wide and 50 cm high, this appliance weighs only 13 kg when empty and yet it can contain several skewers, allowing you to cook various types of meat or fish, or else rolls or pieces of meat, like roast beef or chicken.

STRUCTURE (Fig. 1)

The appliance consists of:

- a robust central shaft (A) that engages into a rotating cylinder at the bottom (1) and into a bracket at the top (2). Such fastening system ensures that the food remains in the vertical position;
- no. 4 27 cm- high vertical skewers (B) welded to a base (C) which rotates together with the central shaft;
- a tray (drip pan) at the bottom, which collects the oil / fat dripping from the food during cooking;
- top bracket that holds the central shaft and the 4 skewers in place. The bracket is attached by means of two flat fasteners into which it can slide and ends with a tab which is intended to help you insert and remove the skewers with the food from the Vertical Grill (3);
- a V-shaped tool with hook terminals to catch / support the skewers: let it slide under the base that holds the skewers to remove the skewers from the Vertical Grill;
- 700W heating element at the back;
- tempered glass door resistant to temperature of the grill, with knob.

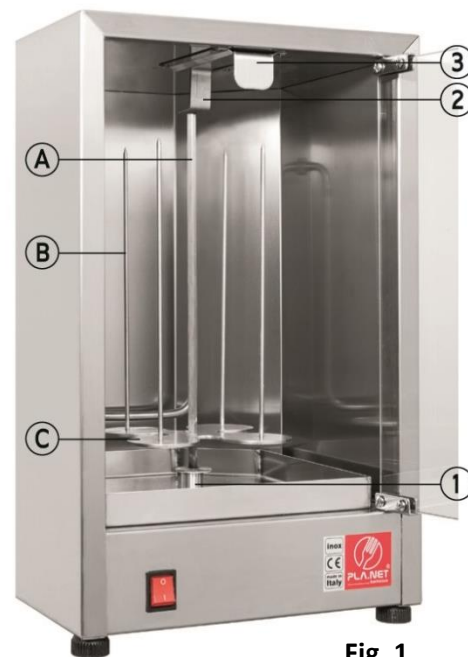


Fig. 1

PREPARATION

The Vertical Grill can be used in two ways:

A) with 4 skewers arranged vertically around the central shaft;

B) with central spit only

If you use the 4 skewers, thread the food onto each of them by tilting the base horizontally, or else use a support to hold the skewers vertically as you prepare them.

A) USE WITH 4 SKEWERS

This is the classic arrangement for Vertical Grill. Cut the food in pieces and thread them onto the skewers.

- To determine the size of the pieces consider you have 8 cm of space available around each skewer. Do not exceed it: that will prevent contact between the food and the heating element or the walls of the appliance, thus optimizing the use of the internal space.
- To make sure that food can cook evenly, consider arranging the pieces radially, so that all of them are exposed to maximum internal heat and heat irradiated by the heating element.
- The vertical arrangement involves a slightly higher temperature at the top. We recommend placing larger pieces or fatty foods at the top as during cooking the fat will melt and drip onto the underlying food, keeping it softer.

B) USE WITH CENTRAL SPIT ONLY

The grill can be used for cooking large pieces of meat, like meat rolls, while holding them vertically. The diameter of the meat on the spit should not exceed 12 cm if the lateral skewers are kept in place. Otherwise you can cook 18 cm wide pieces (like whole or half chickens) by using the holding tools that come with the appliance.

OPERATION

Once you have prepared the food, insert the tip of the central shaft (A) into the top bracket (2), then place it inside the cylinder (1). Close the glass door and turn on the grill.

You can see the food cooking through the glass door without having to open the appliance. Yet, if you wish, you can open the door to check doneness, grease the food or let it rotate so that the inner part is exposed to the vertical grill walls. Use a fork to do that.

Once the food is properly cooked, extract the spit (Fig.2) by using the appropriate tool provided: hook the spit and lift it up to pull it out from the lower cylinder (1). Then extract by pulling the sliding bracket (3).



Fig. 2

AVERAGE COOKING TIMES

Food	Weight	Cooking time (approx.)
Mixed meat skewer	3,0 - 3,5 kg	3,0 – 3,5 h
Fish skewer	2,0 - 2,5 kg	2,0 – 2,5 h
Meat roll	1,5 kg	2,0 h
Roastbeef	1,0 – 1,2 kg	45' – 50'
Chicken (large pieces)	1,8 – 2,2 kg	2,5 – 3 h

CLEANING

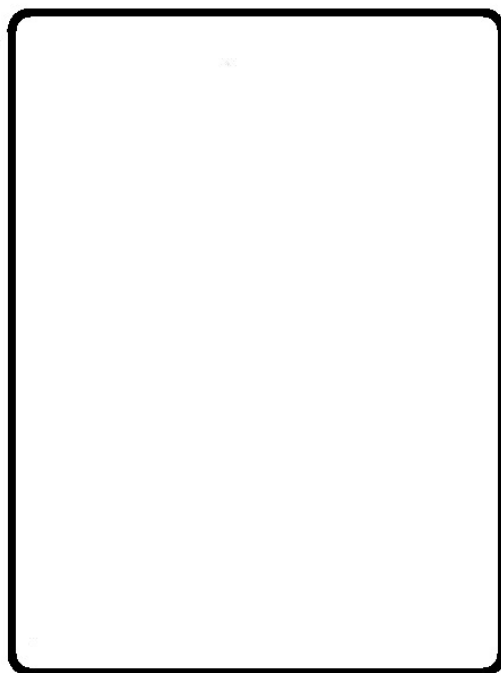
The Vertical Grill is very easy to clean as the fat / liquid produced during cooking falls into the drip tray.

After the grill has cooled down the drip tray can be removed, emptied and cleaned as a regular dish.

The walls of the appliance do not soil but they might be slightly greasy due to fat evaporated from the food. You can clean the walls using any non-abrasive degreaser or a mixture of water and detergent.

WARNING

- 1) Carefully read all the warnings given in this handbook, as they give very important information regarding safe installation, use and maintenance. Keep the handbook in a safe place for future use.
- 2) This appliance has been designed for cooking food and must not be used for any other purpose. Any other use is improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damaged caused by improper, faulty and unreasonable use.
- 3) Before use, check that the appliance has not been damaged during transport. After removing the packaging, check for any signs of damage. If in doubt, do not use the appliance but contact a professionally qualified person. The packaging (plastic bags, polystyrole foam etc.) must be kept out of the reach of children, as they are potentially dangerous.
- 4) Place the appliance in a flat surface and out of the reach of children.
- 5) Before connecting the appliance to the power supply, check that the specifications correspond to the mains power supply.
- 6) Only use the supply leads. If others are to be used, they must have the following characteristics: H05VV-F or above, with a minimum section of 3x0.75 mm². If the plug and socket are incompatible, ask an electrician to change the socket with a suitable one. He must also ensure that the section of the leads is sufficient for the intake power of the appliance. Generally we recommend against using adapters, multi-sockets or extension leads. If they are necessary, only simple adapters or multiple adapters or extensions must be used that conform to current safety standards, ensuring that the acceptable current level that is marked on the simple adapters or extension leads is not exceeded, or the maximum output on the multiple adapter.
- 7) When working. The glass and metal parts get hot, therefor precautions must be taken. In particular do not use the appliance below or near curtains or other flammable items.
- 8) While operating the bbq or to extract the spit rod at the end of cooking, protect your hands and arms using appropriate protection devices.
- 9) The appliance must be turned off at the mains and the plug removed before cleaning or maintenance work, inside and outside.
- 10) Clean all the accessories (dripping pan, spit) before use.
- 11) Always clean the appliance after use, to avoid smoke or unpleasant, after turning it off and removing the plug.
- 12) Do not immerse the appliance in water.
- 13) Do not wash the appliance under running water.
- 14) Use a damp sponge for cleaning just the outside of the appliance, after turning it off and removing the plug.
- 15) Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- 16) Do not use the appliance with bare feet.
- 17) Do not pull the power lead or the appliance to remove the plug from the socket.
- 18) Do not leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- 19) Do not allow children or invalids to use the appliance without supervision.
- 20) In case of breakdown or problems with the appliance, turn it off and do not tamper with it. For repairs please contact an authorized service center, using only original spare parts, otherwise the safety of the appliance could be compromised.
- 21) The appliance must be installed in conformity with the manufacturer's instruction. Failure to observe these instructions could cause damage to people, animals or property and in this case the manufacturer could not be held responsible.
- 22) Electric safety of the appliance is only guaranteed when it is correctly wired to an efficient grounding system, as established by current electric safety standards. This safety requirement must be checked and if there are any doubts, request that the wiring system be checked by a qualified electrician. The manufacturer will not be held responsible for damage caused by failure to install a correct grounding system.
- 23) Check that the electric output of the system and the sockets are adequate to the maximum output of the appliance, as given on the specification plate. In case of doubt, contact a qualified electrician.
- 24) Do not leave the appliance turned on when not in use. Remove the plug from the socket when not in use.
- 25) If the lead is damaged, it must be immediately replaced by authorized service center.
- 26) The manufacturer declines all responsibility if these warnings are not respected.
- 27) This appliance conforms to EEC Directive 72/23/EEC regarding safety guarantees that the electrical must have that is to be used within certain voltage limits and EEC Directive 89/336/EEC, regarding electromagnetic compatibility. The materials and items that are in contact with foodstuffs conform to the requirements of EEC Directive 89/109/EEC and implementing Legislative Decree of 25th January 1992, n° 108.



**Targhetta tecnica - Type label -
Plaquette signalétique - Typenschild**

