

Bedienungsanleitung

Rotisserie Motor

ARTIKEL 62064



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise lesen und beachten
Read and follow the operating instructions and safety information before using for the first time.
Avant la mise en service, lisez le mode d'emploi et les consignes de sécurité et respectez-les.

Technische Änderungen vorbehalten!
Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.
Aktualisierung der Dokumentation
Haben Sie Vorschläge zur Verbesserung oder haben Sie Unregelmäßigkeiten festgestellt, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung von der WilTec Wildanger Technik GmbH kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.

Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden. Bei Problemen mit diesem Handbuch füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie dies an uns zurück.

FAX-Mitteilung (+++49 2403 55592-15),

von: _____

Name: _____

Firma: _____

Tel/Fax: _____

Ich möchte folgenden Fehler melden:

Kundenbetreuung WilTec Wildanger Technik GmbH

e-mail: **service@WilTec.info**

Tel:++ +49 2403 55592-0

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko durch Feuer oder Stromschlag zu minimieren bitten wir Sie stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Gerät verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.

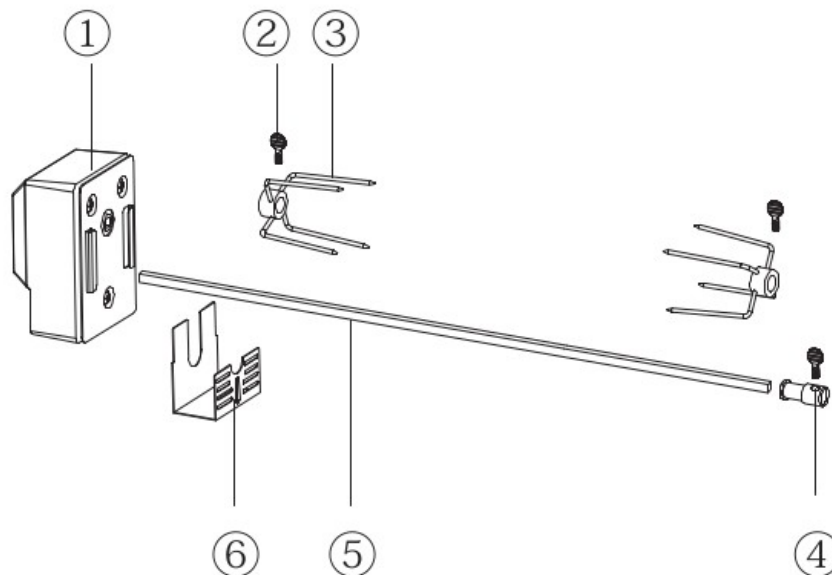
Verwenden Sie immer einen geerdeten Stromanschluss mit der richtigen Netzspannung. Die entsprechende Netzspannung finden Sie auf dem Typenschild. Falls Sie Zweifel haben, ob der Anschluss geerdet ist, lassen Sie ihn durch einen qualifizierten Fachmann überprüfen. Benützen Sie niemals ein defektes Stromkabel.

Öffnen Sie dieses Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung, oder wenn Sie selber nass sind und schützen Sie ihn vor direkter Sonneneinstrahlung. Installieren Sie das Gerät an einem geschützten Ort, so dass niemand auf Kabel treten, über sie fallen und/oder sie beschädigen kann. Sorgen Sie darüber hinaus für ausreichende Kühlung durch die Umgebungsluft und vermeiden Sie Wärmestaus. Ziehen Sie vor der Reinigung dieses Gerätes den Netzstecker und benutzen Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz von Putzmitteln und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt.

Das Innere dieses Gerätes enthält keine durch Benutzer zu wartende Teile. Überlassen Sie Wartung, Abgleich und Reparatur qualifiziertem Fachpersonal. Im Falle eines Fremdeingriffs erlischt die 2-jährige Gewährleistungszeit! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

LIEFERUMFANG

Teilenummer	Beschreibung	Anzahl
1	Motor	1
2	1/4" Racket-Schraube	3
3	Fleischgabel	2
4	Verschlusskragen	1
5	Spießstange	1
6	Motorhalterung	1



WERKZEUGE UND SCHRAUBENANFORDERUNGEN:

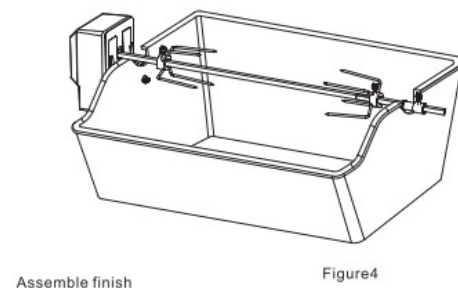
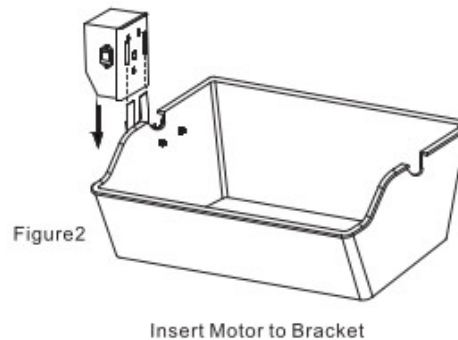
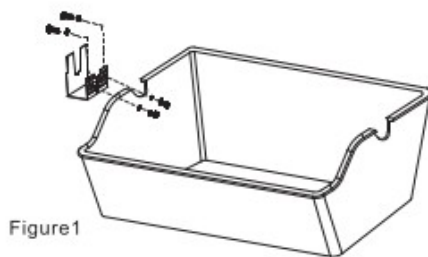
- | | | |
|----|-------------------------|---------|
| 1. | Sechskantschraube M5*16 | 2 Stück |
| 2. | Schraub-Flachpolster | 4 Stück |
| 3. | M5 Mutter | 2 Stück |
| 4. | M5 Schraubenschlüssel | 1 Stück |

ROTISSERIE MOTOR UND ZUBEHÖR MONTAGEANLEITUNG

Warnung: Entfernen Sie das Warmhalterost, bevor Sie den Brenner der Rotisserie benutzen.

Geschätzte Montagezeit: 10 Minuten

1. Befestigen Sie die Montagehalterung des Motors seitlich des Feuerraums (Siehe Abbildung 1).
2. Führen Sie den Rotisserie Motor in die Halterung ein (siehe Abbildung 2).
3. Montieren Sie die Fleischgabel und den Sicherungsring wie in der Abbildung gezeigt (siehe Abb. 3). Ändern Sie die Position des Sicherungsringes, bevor Sie eine Rotisserie zubereiten.
4. Vollständige Montur (Siehe Abbildung 4).



NUTZUNG DES ROTISSERIE BRENNERS

(siehe zusätzlich Bedienungsanleitung Grill)

Sobald der Motor ordnungsgemäß installiert wurde und das an einer Stromquelle angeschlossen wurde, ist das Gerät betriebsbereit. Befestigen Sie eine der Fleischnadeln auf die Spießstange nachdem die Halterung für die Spießstange angebracht wurde (Zacken in Richtung des Essens). Platzieren Sie das Essen auf die Spießstange und drücken im Anschluss die Fleischnadeln kräftig zusammen. Ziehen Sie die Flügelmutter an. Wickeln Sie falls nötig lose Teile des Essens mit Küchengarn ein (nie-mals Nylon oder Plastikringe verwenden).

Sobald das Essen sicher befestigt wurde, führen Sie die spitz-zulaufenden Enden der Spießstange in die Halterung des Motors und platzieren Sie diese auf die rechte Ablagefläche des Grills (für mehr Platz entfernen Sie falls nötig das Grillrost). Schalten Sie den Netzschalter auf die „AN“-Position, um den Rotisserie Motor zu starten.

Hinweis: Entfernen Sie die Rotisserie nur wenn Sie nicht in Gebrauch ist.

ROTISSERIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig: Ihr Grill ist möglicherweise mit Rotisserie Brennern ausgestattet. Die folgenden Bedienhinweise beinhalten Anleitungen für Grills mit und ohne Rotisserie Brenner. Bitte beachten Sie die Anleitungen die für Ihren Grill passend sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Warnung: Verbinden Sie das Gerät nur mit geerdeten Steckdosen, um sich vor Stromschlägen zu schützen.

Bitte lesen Sie sorgfältig die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie den Rotisserie Motor benutzen.

1. Vor Zusammenbau, Montur und Benutzung des Geräts lesen Sie alle Anleitungen sorgfältig durch.
2. Fassen Sie die heiße Oberfläche nicht mit bloßen Händen an.
3. Tauchen Sie Netzkabel, Stromkabel und Motor nicht in Wasser, um Stromschläge zu vermeiden.
4. Stetige Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern gebraucht wird.
5. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von seiner Stromquelle. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie einzelne Teile entfernen. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahlen o.ä.
6. Bedienen Sie keine Geräte deren Netzteil und Stromstecker Beschädigungen aufweisen oder wenn das Gerät in einer anderen Weise beschädigt wurde.
7. Der Gebrauch anderweitigen Zubehörs wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen, da diese zu Verletzungen führen können.
8. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht in Berührung mit heißen Oberflächen kommt und lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- und Thekenkanten hängen.
9. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- und Elektrobrennern. Benutzen Sie das Gerät nicht innerhalb beheizter Öfen.
10. Achten Sie bei der Montur auf die scharfen Spitzen des Fleischspießes und der Fleischnadeln.
11. Verbinden zuerst immer das Netzkabel mit dem Gerät und anschließend das Netzkabel mit der Steckdose. Sollte der Stromstecker nicht in die Steckdose passen, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie **NIEMALS** den Stromstecker zu modifizieren oder seine Sicherheitsvorrichtung zu manipulieren.
12. Benutzen Sie das Gerät nur für seine vorgesehene Zwecke.
13. Verwenden Sie kein Benzin und/oder Kohlebriketts.
14. Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus.
15. Um sich auch bei mehrfacher Verwendung vor Stromschlägen zu schützen, verbinden Sie das Gerät nur mit ordnungsgemäß geerdeten Steckdosen.
16. Das Gerät verfügt über ein kurzes Stromkabel. Dadurch wird das Risiko durch Verfangen und Stolpern reduziert.
17. Verlängerungskabel oder abnehmbare Netzkabel können bei umsichtiger Anwendung genutzt werden.
18. Sollten Verlängerungskabel oder abnehmbare Netzwerkkabel verwendet werden, sollten Sie darauf achten, dass diese mit dem elektrischen Leistung des Geräts übereinstimmen. Das Kabel sollte so platziert werden, dass es nicht über Tisch- und Thekenkanten verläuft, um die Stolpergefahr einzugrenzen und um zu verhindern, dass Kinder an dem Kabel ziehen können.
19. Um das Risiko vor Stromschlägen zu mindern, sollte die Verbindung des Verlängerungskabels trocken und oberhalb des Bodens platziert werden.
20. Lagern Sie das Gerät im Innenbereich wenn es nicht in Gebrauch ist. Außerhalb von Kindern aufbewahren.
21. Folgen Sie immer den Bedienungsanleitungen die Ihrem Gerät beigefügt sind, da sich der Gerätetyp und die Gerätefähigkeiten voneinander unterscheiden können.
22. Folgen Sie allen in der Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitshinweisen.
23. Lassen Sie den Grill auskühlen, bevor Sie die Abtropfwanne entfernen, um Verletzungen zu vermeiden.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf!



WICHTIG: Wenn Ihr Grill mit einem Rotisserie Brenner ausgestattet ist, sollte nur dieser Brenner verwendet werden. Die Hauptbrenner des Grills müssen ausgeschaltet werden sobald der Rotisserie Brenner verwendet wird.

WICHTIG: Benutzen Sie nicht den Rotisserie Brenner und den Hauptbrenner gleichzeitig während die Rotisserie in Betrieb ist. Benutzen Sie nicht die Seitenbrenner während der Rotisserie Brenner in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

1. Befestigen Sie eine der Fleischnadeln auf die Spießstange nachdem die Halterung für die Spießstange angebracht wurde. (Zacken in Richtung des Essens). Platzieren Sie das Essen auf die Spießstange und drücken im Anschluss die Fleischnadeln kräftig zusammen. Ziehen Sie die Flügelmuttern an. Wickeln Sie falls nötig lose Teile des Essens mit Küchengarn ein (niemals Nylon oder Plastikringe verwenden).

2. Sobald das Essen sicher befestigt wurde, führen Sie die spitz-zulaufenden Enden der Spießstange in die Halterung des Motors und platzieren Sie diese auf die rechte Ablagefläche des Grills.

3. Sollte weiterer Platz benötigt werden, können Sie zusätzlich das Grillrost entfernen.

WICHTIG: Falls Sie das Grillrost entfernen sollten, achten Sie darauf, dass das Essen nicht die Brenner berührt.

4. Platzieren Sie eine Abtropfwanne unterhalb des Essens, um Flüssigkeiten aufzufangen und die Reinigung des Grills zu vereinfachen.

5. Stecken Sie die Einheit an der Steckdose an. Schalten Sie den Netzschalter auf „AN“, um den Motor der Rotisserie zu starten. Schalten Sie den Brenner zu Beginn auf die niedrigste Stufe.

6. Überprüfen Sie die gleichmäßige Geschwindigkeit der Spießstange. Sollte sich die Stange nicht in einer gleichmäßigen Geschwindigkeit drehen, platzieren Sie das auf den Fleischnadeln angebrachte Essen um, sodass das Gewicht auf der Spießstange ausbalanciert wird. Eine nicht ausbalancierte Spießstange kann zu Motorschäden führen.

7. Überprüfen Sie regelmäßig das Essen und passen Sie die Temperatur des Brenners dementsprechend an. Testen Sie verschiedene Einstellungen bis sie die passende gefunden haben, da jeder Grill über verschiedene Hitze- und Kocheinstellungen verfügt.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR GRILLS OHNE ROTISSERIE BRENNER:

Hinweis: Verwenden Sie die Rotisserie nicht bei zwei (2) Brenner Grills, da ein einzelner Brenner nicht über genügend Hitze verfügt und die Spießstange nur ausbalanciert werden kann.

Folgen Sie den bereits genannten Schritten. Nutzen Sie jedoch nicht die Hauptbrenner direkt unterhalb des Essens auf der Spießstange. Dies könnte Ihr Essen anbrennen lassen und gefährliche Flammenstöße verursachen.



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR INDIREKTE ZUBEREITUNG

Indirektes Zubereiten kann für verschiedene Arten von Lebensmitteln verwendet werden, insbesondere, wenn das Essen viel Fett enthält oder es mit ölbasierten Marinaden mariniert wurden, da diese unter Umständen zu Flammenstößen führen können. Auch (hitze-) empfindliche Lebensmittel, wie Gemüse eignen sich für diese Methode. Bitte versuchen Sie das indirekte Zubereiten nicht bei Grills die über weniger als zwei (2) Brenner verfügen.

1. Platzieren Sie das Essen auf dem Grillrost oder einem Drahtkorb auf dem Grill. Das Essen kann entweder auf der Mitte des Rosts platziert werden (hierbei die Brenner an den Seiten benutzen), oder das Essen kann an den Seiten des Grills platziert werden, wobei der Brenner der gegenüberliegenden Seite benutzt wird.
2. Überprüfen Sie regelmäßig das Essen und passen Sie die Temperatur des Brenners dementsprechend an. Testen Sie verschiedene Einstellungen bis Sie die passende gefunden haben, da jeder Grill über verschiedene Hitze- und Kocheinstellungen verfügt.

FEHLERBEHEBUNG

Sollte sich die Stange nicht in einer gleichmäßigen Geschwindigkeit drehen, platzieren Sie das auf den Fleischnadeln angebrachte Essen um, sodass das Gewicht auf der Spießstange ausbalanciert wird.

Vorschriften zur Entsorgung

Die EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro-Altgeräten (WEEE, 2012/19/EU) wurde mit dem Elektro-Gesetz umgesetzt.

Alle von der WEEE betroffenen WilTec Elektro-Geräte, sind mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet worden. Dieses Symbol besagt, dass dieses Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Bei der deutschen Registrierungsstelle EAR hat sich die Firma WilTec Wildanger Technik GmbH unter der WEEE-Registrierungsnummer DE45283704 registrieren lassen.

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte).

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.



Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Anschrift:
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12 / 28
D-52249 Eschweiler

Wichtiger Hinweis:

Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.