

**GIRARROSTO**

**ROTISSERIE**

**RÔTISSOIRE**

**BRATGERÄT**

**ASADOR**

**DRAAISPIJT**

**ASSADOR**

**IT** USO - MANUTENZIONE

**EN** USE - MAINTENANCE

**FR** UTILISATION - ENTRETIEN

**DE** ANWENDUNG - WARTUNG

**ES** USO - MANTENIMIENTO

**NL** GEBRUIK - ONDERHOUD

**PT** UTILIZAÇÃO - MANUTENÇÃO

Fig. A

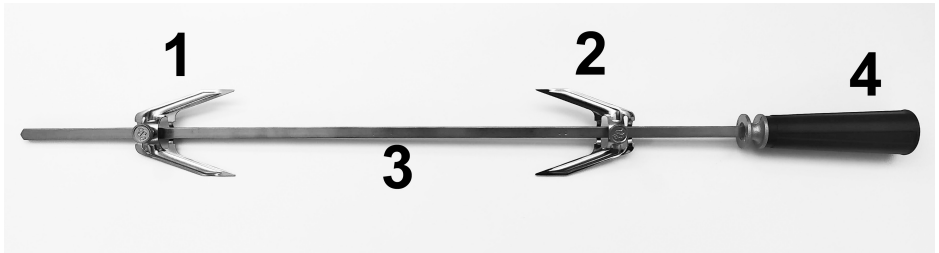


Fig B

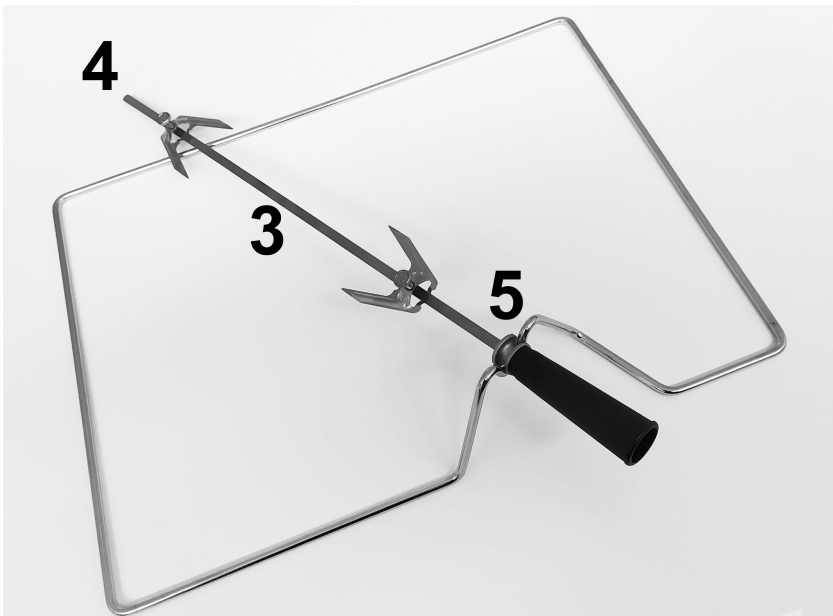


Fig. C

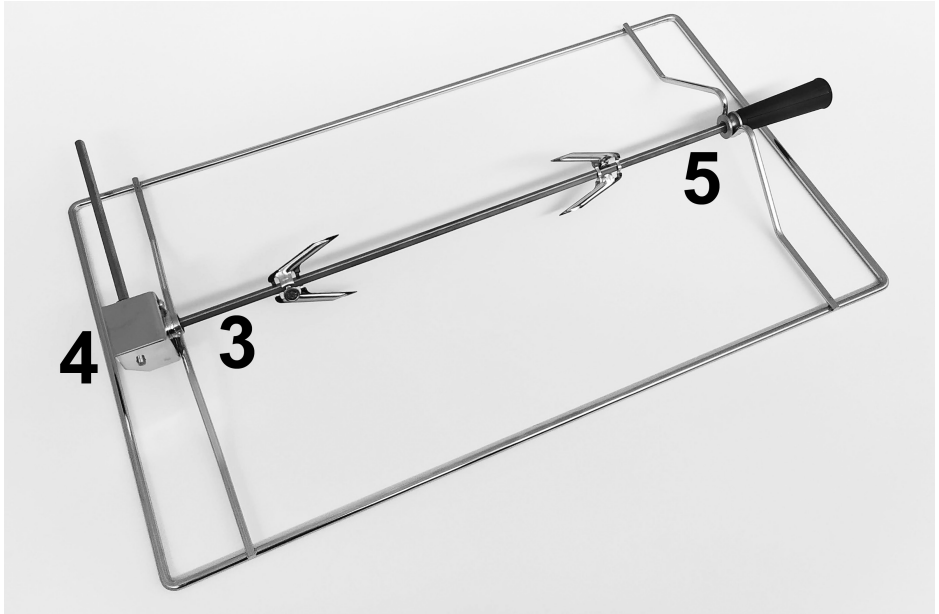


Fig D

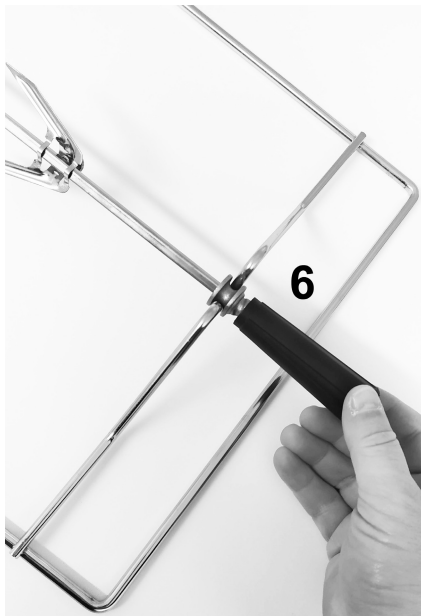
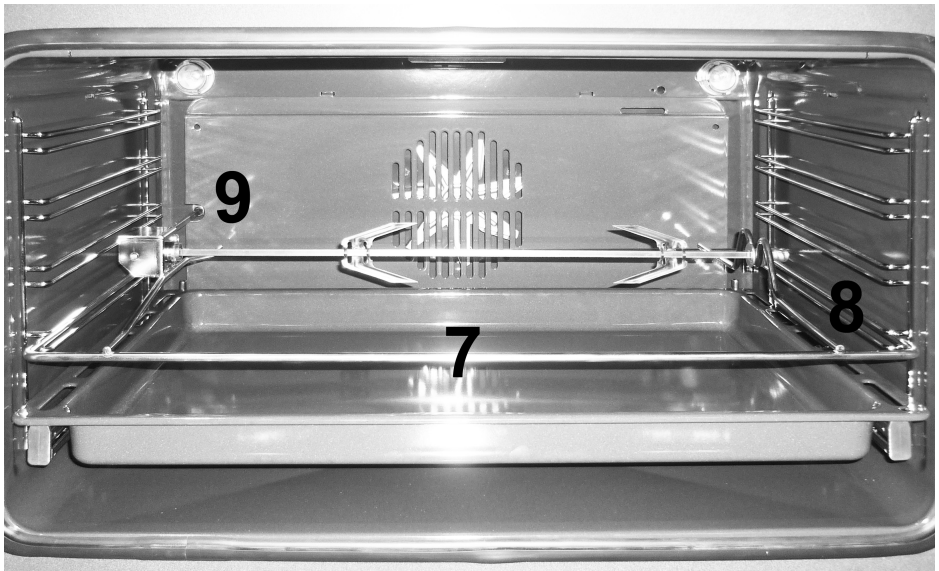


Fig. E



Fig. F



## GIRARROSTO (PRESENTE SOLO SU ALCUNI MODELLI)

Tale accessorio serve per arrostitire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame, con l'ausilio della funzione Grill. Per usare questa funzione si raccomanda di pre-riscaldare il forno utilizzando la funzione Grill.

Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill.

### Come utilizzare il girarrosto

Procedere come segue:

- Smontare la forchetta (1) dal lato opposto della manopola/gola (4) vedi fig. A.
- Infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale (3), nel senso della sua lunghezza, reinserire la forchetta (1) estratta in precedenza, bloccare la carne con le apposite forchette (1) e (2) regolabili fissandole con le apposite viti.
- Inserire lo spiedo nell'apposito telaio (vedi fig. B per forni 60cm e fig. C per forni 75/90cm).  
Inserire l'asta del girarrosto (3) nel meccanismo del motorino (4), e la gola (5) nell'incavo della griglia.
- Estrarre la manopola di plastica (6), ruotandola in senso antiorario (vedi fig. D).
- Inserire la griglia (7) nelle guide del forno (8) facendo attenzione che l'asta si inserisca nel foro (9) del motorino di rotazione (vedi fig. E per forni 60cm e fig. F per forni 75/90cm).  
La griglia deve essere collocata sempre sul ripiano centrale del forno (inserire il telaio 7 nella griglia 8 in corrispondenza della seconda posizione dal basso).  
Aver cura di inserire sotto al girarrosto nella prima posizione dal basso, la leccarda per raccogliere i liquidi e i grassi. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di versare nella leccarda mezzo litro di acqua.
- Il girarrosto è provvisto di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi. A tal fine avvitare in senso orario la manopola nell'apposita sede.

## ROTISSERIE (ONLY AVAILABLE ON SOME MODELS)

This accessory is used to evenly roast large pieces of meat and poultry using the Grill function. To use this function, the oven must be pre-heated with the Grill function.

This accessory should only be used for grilling.

### How to use the rotisserie

Follow the steps below:

- Remove the fork (1) from the end opposite the handle/groove (4), see fig. A.
- Thread the meat to be cooked along the length of the skewer (3), put the previously removed fork (1) back on, secure the meat with the adjustable forks (1) and (2), and screw them in place.
- Insert the skewer in the frame (see fig. B for 60 cm ovens and fig. C for 75/90 cm ovens).
- Insert the rotisserie skewer (3) in the motor mechanism (4) and the groove (5) in the indent of the frame.
- Pull the plastic handle (6) out and turn it an anti-clockwise direction (see fig. D).
- Insert the frame (7) in the oven rack guides (8), making sure that the skewer slots into the hole (9) of the rotary motor (see fig. E for 60 cm ovens and fig. F for 75/90 cm ovens).

The frame must always be placed on the central shelf of the oven (insert frame 7 in rack 8 on the second position from the bottom).

Make sure you place the oven tray in the first position from the bottom to collect any liquid or fat underneath the rotisserie.

We recommend pouring half a litre of water onto the oven tray to prevent smoke from forming

- The rotisserie has a plastic handle which must be removed before cooking the food. When the food is cooked, screw the handle back on in a clockwise direction, so you can safely remove it from the oven, without the risk of burning yourself.

## RÔTISSOIRE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Cet accessoire est utilisé pour rôtir uniformément de gros morceaux de viande et de volaille à l'aide de la fonction Grill. Pour utiliser cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four en utilisant la fonction Grill.

Cet accessoire doit être utilisé uniquement pour la cuisson au grill.

### Comment utiliser la rôtissoire

Procéder comme suit :

- Retirer la broche (1) du côté opposé de la poignée (4) voir fig. A.
- Insérer la viande à cuire dans la tige transversale (3), sur toute sa longueur, réinsérer la broche précédemment extraite (1), bloquer la viande avec les broches prévues (1) et (2) réglables en les fixant avec les vis appropriées.
- Insérer la broche dans le cadre prévu (voir fig. B pour les fours de 60 cm et fig. C pour les fours de 75/90cm).
- Insérer la tige de la rôtissoire (3) dans le mécanisme du moteur (4) et la rainure (5) dans l'emplacement de la grille.
- Retirer la poignée en plastique (6) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir fig. D).
- Insérer la grille (7) dans les guides du four (8) en faisant attention que la tige s'insère dans le trou (9) du moteur de rotation (voir fig. E pour les fours de 60 cm et fig. F pour les fours de 75/90 cm).

La grille doit toujours être placée sur la position centrale du four (insérer le cadre 7 dans la grille 8 en correspondance de la deuxième position à partir du bas).

Prendre soin d'insérer la lèche-frite sous la rôtissoire dans la première position à partir du bas pour recueillir les liquides et les graisses. Pour éviter la formation de fumées et recueillir les liquides de cuisson, il est recommandé de verser un demi-litre d'eau dans la lèche-frite.

- La rôtissoire est équipée d'une poignée en plastique qui doit être retirée avant de commencer la cuisson et qui doit être utilisée en fin de cuisson pour retirer les aliments du four sans se brûler. Pour ce faire, visser la poignée dans le sens horaire dans le logement prévu.

## BRATGERÄT (NUR BEI EINIGEN MODELEN VORHANDEN)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Braten von großen Fleisch- und Geflügelstücken mit der Grillfunktion. Um diese Funktion zu nutzen, wird empfohlen, den Ofen mit der Grillfunktion vorzuheizen.

Dieses Zubehör ist ausschließlich für das Grillen zu verwenden.

### Wie man das Bratgerät verwendet

Gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie die Gabel (1) von der gegenüberliegenden Seite des Knopfes/der Aussparung (4), siehe Abb. A.
- Das zu garende Fleisch in die Querstange (3) in Längsrichtung einführen, die zuvor entfernte Gabel (1) einsetzen, das Fleisch mit den entsprechenden Gabeln (1) und (2), die mit den entsprechenden Schrauben eingestellt werden können, sichern.
- Setzen Sie den Spieß in den Spezialrahmen ein (siehe Abb. B für Öfen 60cm und Abb. C für Öfen 75/90cm).
- Setzen Sie die Bratgerät-Stange (3) in den Motormechanismus (4) und die Nut (5) in die Grillaussparung ein.
- Entfernen Sie den Kunststoffknopf (6), indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abb. D).
- Setzen Sie das Gitter (7) in die Führungsschienen (8) des Ofens ein und achten Sie dabei darauf, dass die Stange in das Loch (9) des Rotationsmotors passt (siehe Abb. E für die Öfen 60cm und Abb. F für die Öfen 75/90cm).  
Das Gitter muss immer auf die mittlere Stufe des Ofens gelegt werden (Rahmen 7 in Gitter 8 auf der zweiten Position von unten einsetzen).  
Achten Sie darauf, die Auffangwanne unter dem Bratgerät in der ersten Position von unten einzulegen, um Flüssigkeiten und Fette aufzufangen. Um die Bildung von Dämpfen zu vermeiden und die Kochflüssigkeit aufzufangen, ist es ratsam, einen halben Liter Wasser in die Auffangwanne zu geben.
- Das Bratgerät ist mit einem Kunststoffknopf ausgestattet, der vor Beginn des Garens entfernt werden muss und am Ende des Garens verwendet wird, um die Speisen ohne Verbrühung aus dem Ofen zu entnehmen. Schrauben Sie dazu den Knopf im Uhrzeigersinn in den entsprechenden Sitz.



## ASADOR (PRESENTE SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Dicho accesorio sirve para asar uniformemente grandes piezas de carne y aves, con la ayuda de la función Grill. Para usar esta función se recomienda pre-calentar el horno utilizando la función Grill.

Este accesorio es de usar exclusivamente para cocciones a la parrilla.

### Cómo utilizar el asador

Proceder como sigue:

- Desmante el tenedor (1) del lado opuesto de la manija/ranura (4) ver fig. A.
- Meta la carne a cocer en la varilla transversal (3), en el sentido de su longitud, vuelva a colocar el tenedor (1) extraído antes, bloquear la carne con los respectivos tenedores (1) y (2) regulables fijándolos con los respectivos tornillos.
- Introduzca el espetón en el respectivo bastidor (ver fig. B para hornos 60cm y fig. C para hornos 75/90cm).
- Introducir la varilla (3) en el mecanismo del motorcito (4), y la ranura (5) en la cavidad de la rejilla.
- Extraer la manija de plástico (6), girándola en sentido anti horario (ver fig. D).
- Introducir la rejilla (7) en las guías del horno (8) prestando atención a que la varilla se introduzca en el agujero (9) del motorcito de rotación (ver fig. E para hornos 60cm y fig. F para hornos 75/90cm).

La rejilla debe colocarse siempre en el nivel central del horno (introducir el bastidor 7 en la rejilla 8 a nivel de la segunda posición de abajo).

Tener cuidado de introducir debajo del asador en la primera posición de abajo, la grasera para recoger los líquidos y las grasas. Para evitar la formación de humos y recoger los líquidos de cocción, se recomienda verter en la grasera medio litro de agua.

- El asador está dotado de una manija de plástico que debe ser removida antes de comenzar a cocer y que debe utilizarse al final de la cocción para extraer el alimento del horno sin quemarse. Para tal fin enroscar en sentido horario la manija en el respectivo lugar.

## DRAAISPIT (ALLEEN OP BEPAALDE MODELLEN AANWEZIG)

Dit accessoire wordt gebruikt voor het gelijkmatig roosteren van grote stukken vlees en gevogelte, met behulp van de functie Grill. Voor het gebruik van deze functie moet de oven worden voorverwarmd met de functie Grill.

Dit accessoire is uitsluitend bestemd voor bereidingen met de grill.

### Het draaispit gebruiken

Ga als volgt te werk:

- Demonteer de vork (1) vanaf de zijde tegenover de knop/gleuf (4), zie afb. A.
- Steek het te bereiden vlees op het spit (3), in de richting van de langste zijde, plaats de eerder verwijderde vork (1) terug, blokkeer het vlees met de vorken (1) en (2) die door middel van de schroeven kunnen worden versteld.
- Plaats het draaispit in het speciale frame (zie Afb. B voor ovens 60 cm en afb. C voor ovens 75/90 cm).
- Steek de stang van het draaispit (3) in het mechanisme van de motor (4) en de gleuf (5) in de uitsparing van het frame.
- Verwijder de plastic knop (6) door hem linksom te draaien (zie afb. D).
- Plaats het frame (7) in de rails van de oven (8) en let op dat de stang in het gat (9) van de motor voor de rotatie wordt geplaatst (zie Afb. E voor ovens 60 cm en afb. F voor ovens 75/90 cm).

Het frame moet altijd op de middelste verdieping van de oven worden geplaatst (plaats het frame (7) in de rails (8) op de tweede hoogtestand vanaf onderen).

Plaats onder het draaispit, op de eerste hoogtestand vanaf onderen, de druiplaat voor het opvangen van de vloeistoffen en het vet. Om rookvorming te voorkomen en om de het kookvocht op te vangen, wordt aangeraden om in de druiplaat een halve liter water te gieten.

- Het draaispit heeft een plastic knop die voorafgaand aan de bereiding verwijderd moet worden en die aan einde kookproces gebruikt moet worden om het gerecht uit de oven te verwijderen, zonder u te branden. Daarvoor moet de knop rechtsom worden vastgeschroefd op de daarvoor bestemde zitting.

## ASSADOR (PRESENTE SÓ EM ALGUNS MODELOS)

O acessório serve para assar uniformemente grandes pedaços de carne e aves com o auxílio da função Grill. Para usar esta função, recomendamos pré-aquecer o forno utilizando a função Grill.

Este acessório utilizar-se-á exclusivamente para cozeduras no grill.

### Como utilizar o assador

Proceder como a seguir:

- Desmontar o garfo (1) do lado oposto do manípulo/garganta (4), ver a fig. A.
- Inserir a carne a cozer na haste transversal (3), no senso de comprimento, reinserir o garfo (1) extraído anteriormente, bloquear a carne com os garfos adequados (1) e (2) reguláveis fixando com os parafusos adequados.
- Inserir o espeto na tela adequada (ver fig. B para fornos de 60 cm e fig. C para fornos de 75/90 cm).
- Inserir a haste do assador (3) no mecanismo do motor (4), e a garganta (5) no encaixe da grelha.
- Extrair o manípulo de plástico (6), rodando no sentido anti-horário (ver fig. D).
- Inserir a grelha (7) nas guias do forno (8) com atenção para que a haste seja inserida no furo (9) do motor de rotação (ver fig. E para fornos de 60 cm e fig. F para fornos de 75/90 cm).

A grelha deve ser colocada no plano central do forno (inserir a tela 7 na grelha 8 em correspondência a segunda posição de baixo).

Ter cuidado para inserir abaixo do assador na primeira posição inferior a pingadeira para coletar líquido e gordura. Para evitar a formação de fumaça e coletar os líquidos da cozedura, aconselhamos adicionar na pingadeira meio litro de água.

- O assador inclui um manípulo de plástico que é removido antes de começar a cozer e é utilizado no fim da cozedura para extrair o alimento do forno sem causar queimaduras. Para prender, rode no sentido horário o manípulo na base adequada.

