



CHEF CUISINE

INTERNATIONAL

★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

UNIVERSAL MOTOR DREHSPIESS

UNIVERSAL MOTORISED ROTISSERIE

TOURNEBROCHE UNIVERSEL MOTORISÉ

Betrieb via
Netzteil
oder
Batterien



Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Universal Motor Drehspeißes und vielen Dank für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine! Mit Ihrer Entscheidung für Chef Cuisine setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem neuen Produkt haben, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Hinweise zur sicheren Anwendung und der richtigen Pflege und Lagerung aufmerksam durchzulesen.

Viele Fragen zur Handhabung klären sich dann von alleine. Sie können Ihren Universal Motor Drehspeiß anschließend sicher in Betrieb nehmen und viele leckere Grillspezialitäten perfekt zubereiten und genießen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und einen guten Grill-Appetit!
Ihr Chef Cuisine Team

**Zu betreiben mit Netzteil 230-240 V (AC) oder Batterien
2 MONO D R20 (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).**

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung und die Sicherheitsanweisungen in Ruhe komplett durch, bevor Sie den Drehspieß verwenden. Bewahren Sie die Anleitung auf, um alle Informationen bei Bedarf zur Hand zu haben. Halten Sie sich bitte unbedingt an die Sicherheitshinweise, Nutzungsbestimmungen und die Tipps für die Verwendung!

Bestimmungsgemäße Nutzung

Der Chef Cuisine Universal Motor Drehspieß ist für das Grillen von Speisen in passenden Chef Cuisine Grillgeräten ausschließlich im Außenbereich vorgesehen. Jede andere Verwendung ist untersagt und kann Gefahren mit sich bringen. Eine Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

WICHTIG: Den Chef Cuisine Universal Motor Drehspieß und den Grill während der Nutzung niemals unbeaufsichtigt lassen und unbedingt von Kindern fernhalten.



Nur für den Außenbereich

Verwenden Sie den Universal Motor Drehspieß ausschließlich im Freien, da sowohl der Grill als auch der Drehspieß starke Hitze entwickeln und eine gute Belüftung immer notwendig ist. Schützen Sie den Universal Motor Drehspieß immer vor Regen und Nässe.

Berührungsschutz

Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Tragen Sie beim Grillen stets hitzebeständige Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Elektrische Sicherheit

Um das Risiko eines Stromschlags zu minimieren, dürfen Kabel, Stecker und Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Trennen Sie den Motor immer vom Strom, bevor Sie den Spieß montieren, reinigen oder wenn Sie ihn nicht verwenden.

Verwendungshinweise für das Kabel

Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt, besonders wenn Sie ein Verlängerungskabel nutzen. Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur für den Außenbereich zugelassene Verlängerungskabel und achten Sie darauf, dass niemand über das Kabel stolpern kann.

Wichtige Hinweise zur Verwendung

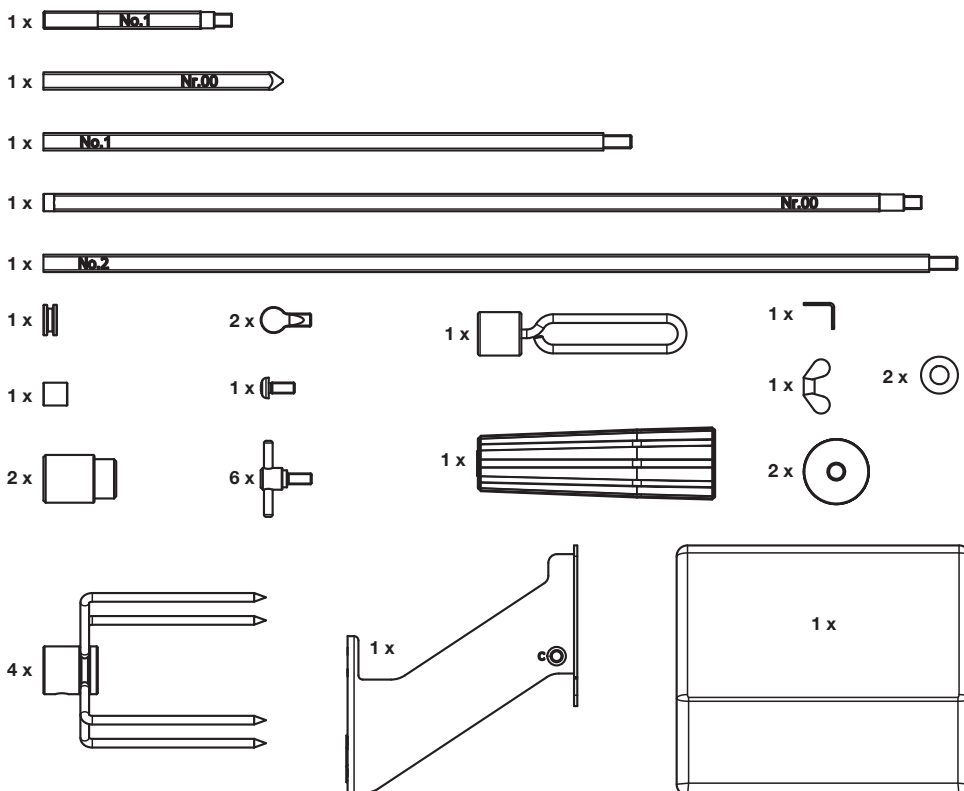
Nehmen Sie keine Veränderungen am Produkt vor. Verwenden Sie den Universal Motor Drehspieß ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und nur im privaten Umfeld.

Der Lieferumfang enthält alle Komponenten, die für die Montage und den Betrieb des Drehspießes erforderlich sind. Stellen Sie sicher, dass alle Teile nach dem Auspacken vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen.

The scope of delivery includes all components required for the installation and operation of the rotisserie. Ensure that all parts are present after unpacking and are undamaged.

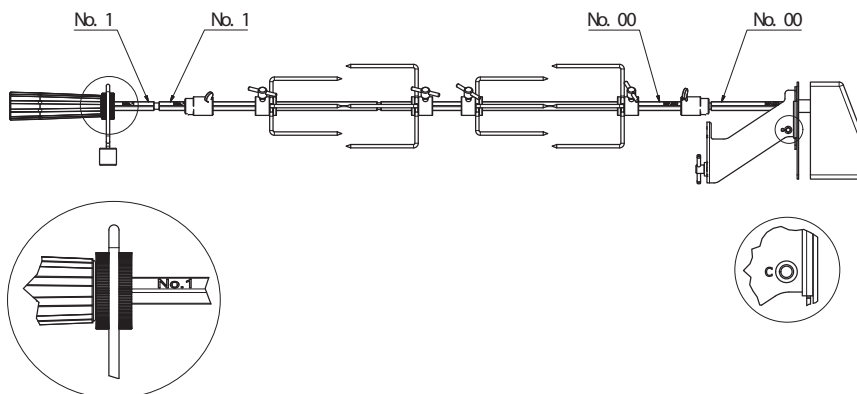
La livraison comprend tous les composants nécessaires à l'installation et au fonctionnement du tournebroche. Assurez-vous que tous les éléments sont présents après le déballage et qu'ils ne sont pas endommagés.

Lieferumfang / Carton content / Contenu de la livraison

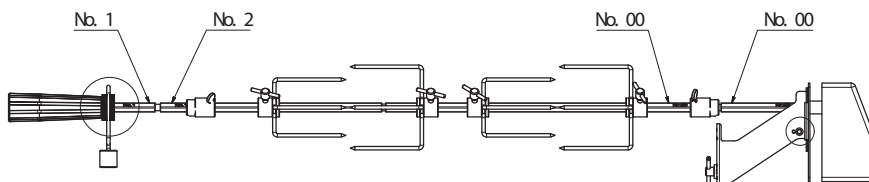


Montage und Inbetriebnahme / Assembly and start-up / Montage et mise en service

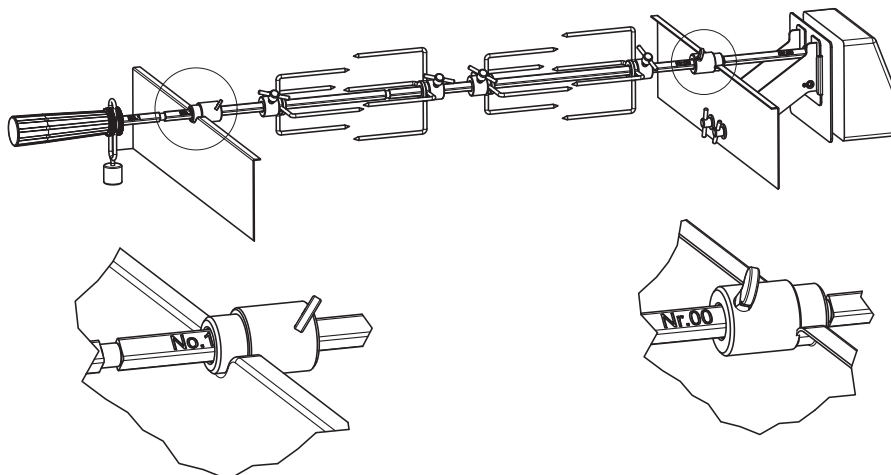
3-Brenner / Burner / Brûleur – 4527-CC (3 + 1 Brenner)



4-Brenner / Burner / Brûleur – 4449-CC (4 + 1 Brenner) und 4320-CC (4 + 2 Brenner)



Einbau in den Grill / Installation in the grill / Installation dans le barbecue



Montage der Einzelteile

Bauen Sie die Einzelteile des Drehspießes gemäß den Angaben in der Montageanleitung zusammen, die auf Ihr spezifisches Grillmodell abgestimmt ist. Befolgen Sie alle Schritte auf der Seite 5 sorgfältig, um eine korrekte Installation sicherzustellen.

Entfernen des Warmhalterosts

Vor dem Einsetzen des Spießes entnehmen Sie den Warmhalterost aus Ihrem Grill, falls dieser vorhanden ist. So schaffen Sie ausreichend Platz für den Spieß und das Grillgut.

Vorbereitung und Einsetzen des Grillguts

Entfernen Sie am Universal Motor Drehspieß die Lagerbuchse und die Fleischfixierungen – bis auf die letzte in der Nähe des Griffs. Schieben Sie das Grillgut vorsichtig möglichst mittig auf den Spieß und fixieren Sie es mit den Fleischhalterungen. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf für ein zweites Grillgut.

Das Fleisch sollte jetzt fest und gleichmäßig positioniert sein. Bei größeren Fleischstücken ist es eventuell notwendig, den Grillrost zu entfernen, damit sich der Spieß ungehindert drehen kann.

Montage des Spießes im Grill

Setzen Sie die Lagerbuchsen entsprechend der Anleitung auf Seite 5 ein und platzieren Sie den Motor in der Halterung.

Führen Sie jetzt das spitze Ende des Drehspießes in die Motoraufnahme und hängen Sie den Spieß mit dem Grillgut in die Aussparungen der Grillkammer ein.

Vergewissern Sie sich, dass die Lagerbuchsen fest in den Aussparungen im Grill sitzen. Justieren Sie nun die Position der Buchsen je nach Grill und schrauben Sie sie fest.

Schmiermittel für Lagerbuchsen

Sie hören bei der Drehung Laufgeräusche? Geben Sie einfach etwas Speiseöl in die Messinglagerbuchsen. So stellen Sie eine reibungslose Bewegung sicher.

Stromanschluss und Inbetriebnahme

Schließen Sie den Motor an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein. Lesen Sie bitte aufmerksam den folgenden Absatz „Anschluss des Motors“.

Prüfen Sie, ob der Spieß gleichmäßig rotiert und stellen Sie sicher, dass keine Bauteile oder Fleischstücke den Grill berühren.

Ausbalancieren des Spießes

Dreht sich der Spieß schneller, wenn sich das Grillgut nach unten bewegt, müssen Sie ihn ausbalancieren. Entfernen Sie dazu Spieß und Motor und platzieren Sie das Fleisch so, dass das Gegengewicht korrekt angepasst werden kann. Durch das Verschieben der Gewichtsscheiben erreichen Sie die richtige Balance – je schwerer das Grillgut auf einer Seite ist, umso weiter entfernt vom Spieß müssen Sie die Gegengewichte fixieren.

Platzieren Sie den Universal Motor Drehspieß ohne Motor in den Grill ein und prüfen Sie durch Drehen von Hand, ob er sich gleichmäßig dreht. Justieren Sie die Gegengewichte bei Bedarf nach. Montieren Sie jetzt den Motor wieder auf den Universal Motor Drehspieß und setzen den Spieß in die Lagerbuchsen ein.

Letzte Vorbereitungen zum Grillen

Heizen Sie vor dem Grillen des Fleisches Ihren Chef Cuisine Grill bei geschlossenem Deckel ohne den Universal Motor Drehspieß etwa 10 Minuten vor. Beachten Sie dabei die im Rezept für Ihr Grillgut angegebenen Temperatur- und Hitzeeinstellungen. Montieren Sie anschließend den Spieß zurück in den Grill – das Grillvergnügen kann beginnen!

Anschluss des Motors

Der Drehspieß-Motor kann wahlweise mit Netzteil oder Batterien betrieben werden.

Betrieb mit Netzteil

Verbinden Sie das Netzteil mit einer geeigneten Steckdose oder bei Bedarf mit einem für den Außeneinsatz vorgesehenen Verlängerungskabel. Stecken Sie den Klinkenstecker in die seitliche Buchse des Motors.

Trennen Sie das Netzteil nach dem Gebrauch immer komplett vom Strom.

Betrieb über Batterien

Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie zwei Mono-D-Batterien (1,5 V) ein. Achten Sie dabei auf die korrekte Polung (+/-). Bei Verwendung des Netzteils werden die Batterien automatisch vom Strom getrennt.

Sie können wiederaufladbare Batterien verwenden, diese werden allerdings nicht über die Netzstromversorgung des Motors geladen.

Einschalten

Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ – der Motor Ihres Universal Motor Drehspießes wird eingeschaltet.

Chef Cuisine Profitipps für den Universal Motor Drehspieß

Ihr Grillgut braucht Raumtemperatur

Bringen Sie das Fleisch (außer Hackfleisch und Geflügel) etwa 30 Minuten vor dem Grillen auf Raumtemperatur, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Tauen Sie gefrorenes Grillgut vor dem Grillen immer vollständig auf.

Nutzen Sie eine Auffangschale

Stellen Sie immer einen Auffangbehälter für herabtropfendes Fett oder Bratensaft unter das Grillgut. Mit dem Bratensaft können Sie das Grillgut während des Grillens einpinseln. Achten Sie darauf, dass Ihr Grillgut nicht austrocknet!

Den Bratensaft können Sie auch als Grundlage für leckere Saucen verwenden.

Grillen Sie bei geschlossenem Deckel

Halten Sie während des gesamten Grillvorgangs mit dem Universal Motor Drehspieß den Grilldeckel geschlossen. So erreichen Sie eine gleichmäßige Hitzeverteilung – und ein optimales Grillergebnis.



Nach dem Grillen – Reinigung und Lagerung

Zuerst abkühlen lassen

Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Spieß entfernen. Die Temperatur zeigt Ihnen das Grillthermometer.

Netzteil und Motor entfernen

Trennen Sie das Netzteil vom Strom und nehmen Sie den Universal Motor Drehspieß heraus. Halten Sie den Spieß dabei fest am Griff und ziehen Sie dann den Motor vorsichtig ab.

Reinigung der Teile

Reinigen Sie Spieß, Fleischhalterungen, Gewicht und Griff mit Spülmittel oder geben Sie sie in die Spülmaschine. Bitte beachten: Den Motor, das Netzteil und die Messinglagerbuchsen nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Sichere Lagerung

Bewahren Sie den Motor nach Gebrauch immer an einem trockenen, geschützten Ort auf.



Garantie und Entsorgung

Ihr Chef Cuisine Universal Motor Drehspieß besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung.

Alle Verpackungsmaterialien sind recyclingfähig, bitte trennen und entsorgen Sie diese umweltgerecht.



Geben Sie Ihren Universal Motor Drehspieß nach Ende der Nutzung bei einer geeigneten Recyclingstelle für Elektrogeräte ab – er gehört nicht in den normalen Hausmüll. Entsprechende Informationen erhalten Sie bei kommunalen Entsorgungsstellen, Ihrer Gemeinde oder bei Ihrem Chef Cuisine Händler.

Technische Daten

Material für Grillspieß und Zubehör	Edelstahl 18/10
Lagerbuchsen	Messing
Maximale Belastung des Spießes	6 kg
Motor-Betriebsspannung	3V DC
Schutzklasse Motor	IPX4 (spritzwassergeschützt)
Drehgeschwindigkeit	ca. 3 Umdrehungen pro Minute
Netzteil-Betriebsspannung primär	230–240V AC 50Hz
Netzteil-Betriebsspannung sekundär	3V DC
Batterie-Typ	2x MONO D R20, 1,5V DC oder 2x Akku MONO D R20 1,2V DC



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und ist nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkentstört.

Technische Änderungen vorbehalten!

Dear Chef Cuisine customers,

Congratulations on the purchase of your new universal motorised rotisserie and thank you for your confidence in Chef Cuisine! By choosing Chef Cuisine, you are choosing quality and durability.

To ensure that you enjoy your new product for many years to come, we recommend that you carefully read the following instructions on safe use and correct care and storage.

Many questions about handling will then be answered automatically. You can then safely put your Universal Motorised Rotisserie Spit into operation and prepare and enjoy many delicious barbecue specialities to perfection.

We wish you lots of fun and a good barbecue appetite!
Your Chef Cuisine Team

**To be operated with power supply unit 230-240 V (AC)
or batteries 2 MONO D R20 (batteries not included).**

Please read these instructions for use and the safety instructions in full before using the rotisserie spit. Keep the instructions in a safe place so that you have all the information to hand when you need it. Please be sure to follow the safety instructions, conditions of use and tips for use!

Intended use

The Chef Cuisine Universal Motorised Rotisserie Spit is intended for grilling food in suitable Chef Cuisine grills for outdoor use only. Any other use is prohibited and may be dangerous. Failure to follow the instructions for use may result in injury or damage to property.

IMPORTANT: Never leave the Chef Cuisine Universal Motorised Rotisserie Spit and the grill unattended during use and always keep it away from children



For outdoor use only

Only use the Universal Motorised Rotisserie Spit outdoors, as both the grill and the rotisserie spit generate a lot of heat and good ventilation is always necessary. Always protect the Universal Motorised Rotisserie Spit from rain and moisture.

Protection against contact

Avoid contact with hot surfaces. Always wear heat-resistant barbecue gloves when barbecuing to avoid burns.

Electrical safety

To minimise the risk of electric shock, the cable, plug and motor must not be immersed in water or other liquids. Always disconnect the motor from the power supply before assembling or cleaning the spit or when not in use.

Instructions for using the cable

Ensure that the cable does not touch any hot surfaces or sharp edges, especially if you are using an extension cable. For your safety, only use extension cables approved for outdoor use and make sure that nobody can trip over the cable.

Important notes on use

Do not make any modifications to the product. Only use the Universal Motorised Rotating Spit for its intended purpose and only in a private environment.

Assembling the individual parts

Assemble the individual parts of the rotisserie according to the assembly instructions for your specific grill model. Follow all the steps on page 5 carefully to ensure correct installation.

Removing the warming rack

Before inserting the spit, remove the warming rack from your barbecue, if present. This will create sufficient space for the spit and the food.

Preparing and inserting the food

Remove the bearing bush and the meat fixings from the Universal Motorised Rotisserie Spit - except for the last one near the handle. Carefully slide the food onto the spit as close to the centre as possible and secure it with the meat holders. Repeat the process for a second piece of food if required.

The meat should now be firmly and evenly positioned. For larger pieces of meat, it may be necessary to remove the grill rack so that the spit can turn freely.

Fitting the spit in the grill

Insert the bearing bushes according to the instructions on page 5 and place the motor in the holder.

Now insert the pointed end of the rotisserie spit into the motor holder and hang the spit with the food into the recesses in the grill chamber.

Make sure that the bearing bushes are firmly seated in the recesses in the grill. Now adjust the position of the bushes depending on the grill and screw them tight.

Lubricant for bearing bushes

Do you hear running noises when turning? Simply add some cooking oil to the brass bearing bushes. This will ensure smooth movement.

Power connection and commissioning

Connect the motor to the power supply and switch it on. Please read the following paragraph 'Connecting the motor' carefully.

Check that the spit rotates evenly and make sure that no components or pieces of meat are touching the grill.

Balancing the spit

If the spit rotates faster when the food moves downwards, you must balance it. To do this, remove the spit and motor and place the meat so that the counterweight can be correctly adjusted. You can achieve the correct balance by moving the weight discs - the heavier the food is on one side, the further away from the spit you need to fix the counterweights. Place the Universal Motorised Rotisserie Spit without motor in the grill and check that it rotates evenly by turning it by hand. Readjust the counterweights if necessary. Now fit the motor back onto the universal motorised rotisserie spit and insert the spit into the bearing bushes.

Final preparations for grilling

Before grilling the meat, preheat your Chef Cuisine grill with the lid closed for about 10 minutes without the Universal Motorised Rotisserie Spit. Follow the temperature and heat settings specified in the recipe for your food. Then fit the spit back into the grill - the barbecuing fun can begin!

Connecting the motor

The rotisserie spit motor can be operated with either a mains adapter or batteries.

Operation with mains adapter

Connect the power supply unit to a suitable socket or, if required, to an extension cable designed for outdoor use. Insert the jack plug into the socket on the side of the motor. Always disconnect the mains adapter completely from the power supply after use.

Operation via battery

Open the battery compartment and insert two mono D batteries (1.5 V). Ensure that the polarity (+/-) is correct. When using the mains adapter, the batteries are automatically disconnected from the power supply.

You can use rechargeable batteries, but these are not charged via the motor's mains power supply.

Switching on

Set the toggle switch to '1' - the motor of your universal motorised rotisserie spit is switched on.

Chef Cuisine professional tips for the universal motorised rotisserie spit

Your food needs to be at room temperature

Bring the meat (except minced meat and poultry) to room temperature about 30 minutes before grilling to ensure even cooking.

Always defrost frozen food completely before grilling.

Use a drip tray

Always place a drip tray under the food to catch any dripping fat or juices. You can brush the food with the cooking juices during grilling. Make sure that your food does not dry out! You can also use the gravy as a base for delicious sauces.

Grill with the lid closed

Keep the grill lid closed during the entire grilling process with the Universal Motorised Rotisserie Spit. This ensures even heat distribution - and optimum grilling results.

After grilling – cleaning and storage

Allow to cool down first

Make sure that the barbecue has cooled down completely before removing the spit. The barbecue thermometer will show you the temperature.

Remove the power supply unit and motor

Disconnect the power supply and remove the universal motorised rotisserie spit. Hold the spit firmly by the handle and then carefully remove the motor.

Cleaning the parts

Clean the spit, meat holders, weight and handle with washing-up liquid or put them in the dishwasher. Please note: Only wipe the motor, power supply unit and brass bearing bushes with a damp cloth.

Safe storage

Always store the motor in a dry, protected place after use.

Warranty and disposal

Your Chef Cuisine Universal Motorised Rotisserie Spit has a two-year statutory warranty.

All packaging materials are recyclable, please separate and dispose of them in an environmentally friendly manner.



When you have finished using your Universal Motorised Rotisserie Spit, take it to a suitable recycling point for electrical appliances - it should not be disposed of with normal household waste. You can obtain the relevant information from municipal waste disposal centres, your local authority or your Chef Cuisine dealer.

Technical data

Material for grill spit and accessories	18/10 stainless steel
Bearing bushes	Brass
Maximum load of the spit	6 kg
Motor operating voltage	3V DC
Motor protection class	IPX4 (splash-proof)
Rotation speed	approx. 3 revolutions per minute
Primary power supply operating voltage	230–240V AC 50Hz
Secondary power supply operating voltage	3V DC
Battery type	2x MONO D R20, 1.5V DC or 2x rechargeable battery MONO D R20 1.2V DC



This device complies with the CE guidelines and is radio-interference-suppressed in accordance with EU Directive 2014/30/EU.

Technical changes reserved!

Chers clients de Chef Cuisine,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau tournebroche universel motorisé et vous remercions de la confiance que vous accordez à Chef Cuisine ! En choisissant Chef Cuisine, vous faites le choix de la qualité et de la durabilité.

Pour que vous puissiez profiter de votre nouveau produit pendant de nombreuses années, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions suivantes concernant l'utilisation sûre, l'entretien et le stockage appropriés.

De nombreuses questions relatives à l'utilisation s'éclairciront alors d'elles-mêmes. Vous pourrez ensuite utiliser votre tournebroche universel motorisé en toute sécurité et préparer et savourer à la perfection de nombreuses et délicieuses spécialités de grillades.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et un bon appétit pour le barbecue !

Votre équipe Chef Cuisine

À fonctionner avec une alimentation 230-240 V (AC) ou des piles 2 MONO D R20 (piles non incluses).

Veuillez lire ce mode d'emploi et les instructions de sécurité dans leur intégralité et en toute tranquillité avant d'utiliser le tournebroche. Conservez ce manuel afin d'avoir toutes les informations à portée de main en cas de besoin. Respectez impérativement les consignes de sécurité, les règles d'utilisation et les conseils d'utilisation !

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le tournebroche universel motorisé Chef Cuisine est conçu pour griller des aliments dans des barbecues Chef Cuisine adaptés, exclusivement à l'extérieur. Toute autre utilisation est interdite et peut présenter des risques. Le non-respect des instructions d'utilisation peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

IMPORTANT : Ne laissez jamais le tournebroche universel motorisé Chef Cuisine et le barbecue sans surveillance pendant leur utilisation et tenez-les hors de portée des enfants.



Pour l'extérieur uniquement

Utilisez le tournebroche universel motorisé uniquement à l'extérieur, car le barbecue et le tournebroche dégagent tous deux une forte chaleur et une bonne ventilation est toujours nécessaire. Protégez toujours le tournebroche universel motorisé de la pluie et de l'humidité.

Protection contre les contacts accidentels

Évitez tout contact avec des surfaces chaudes. Portez toujours des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous faites des grillades afin d'éviter les brûlures.

Sécurité électrique

Pour réduire le risque d'électrocution, ne plongez pas le câble, la fiche ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Débranchez toujours le moteur avant de monter la broche, de la nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.

Instructions d'utilisation du câble

Veillez à ce que le câble ne touche pas de surfaces chaudes ou de bords tranchants, en particulier si vous utilisez une rallonge. Pour votre sécurité, utilisez uniquement des rallonges approuvées pour l'extérieur et veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur le câble.

Remarques importantes sur l'utilisation

N'apportez aucune modification au produit. Utilisez le tournebroche universel motorisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement dans un cadre privé.



Montage des pièces détachées

Assemblez les pièces détachées du tournebroche en suivant les instructions de montage adaptées à votre modèle de barbecue spécifique. Suivez attentivement toutes les étapes de la page 5 pour garantir une installation correcte.

Retrait de la grille de maintien au chaud

Avant d'insérer la broche, retirez la grille de maintien au chaud de votre barbecue, si vous en avez une. Vous libérez ainsi suffisamment d'espace pour la broche et les aliments à griller.

Préparation et mise en place des aliments à griller

Sur le tournebroche universel motorisé, retirez le coussinet et les fixations de la viande – sauf la dernière, près de la poignée. Glissez délicatement l'aliment à griller sur le tournebroche, le plus au centre possible, et fixez-le à l'aide des fixations pour viande. Répétez l'opération pour un deuxième aliment à griller si nécessaire.

La viande devrait maintenant être fermement et uniformément positionnée. Pour les grosses pièces de viande, il peut être nécessaire d'enlever la grille du barbecue pour que la broche puisse tourner librement.

Montage de la broche dans le barbecue

Installez les coussinets conformément aux instructions de la page 5 et placez le moteur dans le support. Insérez maintenant l'extrémité pointue du tournebroche dans le logement du moteur et accrochez le tournebroche avec l'aliment à griller dans les encoches de la chambre du barbecue. Assurez-vous que les coussinets sont bien en place dans les encoches du barbecue. Ajustez ensuite la position des coussinets en fonction du barbecue et vissez-les.

Lubrification des coussinets

Vous entendez des bruits de fonctionnement pendant la rotation ? Mettez simplement un peu d'huile alimentaire dans les coussinets en laiton. Vous vous assurez ainsi d'un mouvement fluide.

Branchement électrique et mise en service

Branchez le moteur sur l'alimentation électrique et mettez-le en marche. Lisez attentivement le paragraphe suivant „Raccordement du moteur“.

Vérifiez que la broche tourne de manière régulière et assurez-vous qu'aucun composant ou morceau de viande ne touche le barbecue.

Équilibrer la broche

Si la broche tourne plus rapidement lorsque les aliments se déplacent vers le bas, vous devez l'équilibrer. Pour ce faire, retirez la broche et le moteur et placez la viande de manière à ce que le contrepoids puisse être correctement ajusté. En déplaçant les disques de poids, vous obtenez le bon équilibre – plus l'aliment est lourd d'un côté, plus vous devez fixer les contrepoids loin de la broche. Placez le tournebroche universel motorisé sans moteur dans le barbecue et vérifiez qu'il tourne de manière régulière en le faisant tourner à la main. Ajustez les contrepoids si nécessaire. Remontez maintenant le moteur sur le tournebroche universel et insérez la broche dans les coussinets.



Derniers préparatifs pour le barbecue

Avant de griller la viande, préchauffez votre barbecue Chef Cuisine pendant environ 10 minutes avec le couvercle fermé sans le tournebroche universel motorisé. Pour ce faire, respectez les réglages de température et de chaleur indiqués dans la recette pour votre grillade. Remontez ensuite le tournebroche dans le barbecue – le plaisir de la grillade peut commencer !

Connexion du moteur

Le moteur du tournebroche peut être alimenté au choix par un bloc d'alimentation ou par des piles.

Fonctionnement avec un bloc d'alimentation

Branchez le bloc d'alimentation sur une prise électrique appropriée ou, si nécessaire, sur une rallonge prévue pour une utilisation en extérieur. Branchez la prise jack dans la prise latérale du moteur. Débranchez toujours complètement l'adaptateur secteur après utilisation.

Fonctionnement sur batterie

Ouvrez le compartiment à piles et insérez deux piles mono D (1,5 V). Veillez à respecter la polarité (+/-). Si vous utilisez l'adaptateur secteur, les piles sont automatiquement déconnectées du courant. Vous pouvez utiliser des piles rechargeables, mais elles ne seront pas chargées par l'alimentation secteur du moteur.

Mise sous tension

Placez l'interrupteur à bascule sur „1“ - le moteur de votre tournebroche universel motorisé se met en marche.

Conseils professionnels de Chef Cuisine pour le tournebroche universel motorisé

Vos aliments à griller ont besoin de la température ambiante

Amenez la viande (sauf la viande hachée et la volaille) à température ambiante environ 30 minutes avant de la griller, afin de garantir une cuisson uniforme.

Décongelez toujours complètement les aliments congelés avant de les griller.

Utilisez un bac de récupération

Placez toujours un bac de récupération pour la graisse ou le jus de cuisson qui s'égoutte sous les aliments à griller. Vous pouvez utiliser le jus de cuisson pour badigeonner les aliments pendant la cuisson. Veillez à ce que votre grillade ne se dessèche pas !

Vous pouvez également utiliser le jus de cuisson comme base pour de délicieuses sauces.

Grillez avec le couvercle fermé

Maintenez le couvercle du barbecue fermé pendant tout le processus de cuisson avec le tournebroche universel motorisé. Vous obtiendrez ainsi une répartition uniforme de la chaleur – et un résultat de grillade optimal.

Après le barbecue – nettoyage et stockage

Laissez d'abord refroidir le barbecue

Assurez-vous que le barbecue a complètement refroidi avant de retirer le tournebroche. Le thermomètre du barbecue vous indiquera la température.

Retirer le bloc d'alimentation et le moteur

Débranchez le bloc d'alimentation et retirez le tournebroche universel motorisé. Tenez fermement la broche par la poignée et retirez ensuite le moteur avec précaution.

Nettoyage des pièces

Nettoyez la broche, les supports de viande, le poids et la poignée avec du liquide vaisselle ou mettez-les au lave-vaisselle. Veuillez noter que : Essuyez le moteur, le bloc d'alimentation et les coussinets en laiton uniquement avec un chiffon humide.

Stockage en toute sécurité

Après utilisation, rangez toujours le moteur dans un endroit sec et protégé.

Garantie et mise au rebut

Votre tournebroche universel motorisé Chef Cuisine bénéficie d'une garantie légale de deux ans.

Tous les matériaux d'emballage sont recyclables, veuillez les trier et les éliminer dans le respect de l'environnement.



Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre tournebroche universel motorisé, déposez-le dans un centre de recyclage approprié pour les appareils électriques – il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Pour plus d'informations, contactez les services municipaux de collecte des déchets, votre commune ou votre revendeur Chef Cuisine.

Caractéristiques techniques

Matériau de la broche de barbecue et des accessoires	Acier inoxydable 18/10
Coussinets	Laiton
Charge maximale de la broche	6 kg
Tension de fonctionnement du moteur	3V DC
Classe de protection du moteur	IPX4 (protection contre les projections d'eau)
Vitesse de rotation	env. 3 tours par minute
Tension d'alimentation primaire	230–240V AC 50Hz
Tension d'alimentation secondaire	3V DC
Type de batterie	2x MONO D R20, 1,5V DC ou 2x batterie MONO D R20 1,2V DC



Cet appareil est conforme aux directives CE et est conforme aux suppression des interférences radio selon la directive européenne 2014/30/UE.

Sous réserve de modifications techniques !

Notizen / Notes / Remarques

Notizen / Notes / Remarques

CHEF CUISINE
4516-CC Universal Motor Drehspeiß

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch
www.chef-cuisine.de