



Z 00974/00965

DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Instruction manual
starting on page 21

FR

Mode d'emploi
à partir de la page 39

NL

Handleiding
vanaf pagina 58

Z 00974/00965_V3_02_2016



Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	3
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang _____	7
Geräteübersicht _____	7
Zubehörübersicht _____	8
Vor dem ersten Gebrauch _____	9
Inbetriebnahme _____	9
Benutzung _____	10
Tipps und Tricks _____	14
Garzeitentabelle _____	15
Rezeptideen _____	16
Reinigung _____	18
Fehlerbehebung _____	19
Technische Daten _____	20
Entsorgung _____	20

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:
Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Warnung vor heißen Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unseren **Heißluftofen** entschieden haben.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Bitte beachten Sie: Die Abbildungen in dieser Anleitung können leichte Abweichungen zum eigentlichen Gerät aufweisen.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät eignet sich zum Braten, Backen, Grillen, Warmhalten oder Auftauen von Lebensmitteln, wie z. B. Pommes frites, Kartoffeln, Gemüse und Fleisch. Außerdem eignet sich das Gerät zur Zubereitung von Tiefkühlprodukten, wie z. B. Pommes frites, Kroketten etc.
- Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.

- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist **keine Fritteuse**, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! **Befüllen Sie die Schüssel nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!**
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- **Warnung vor heißen Oberflächen!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.

- Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.
- Reinigen Sie die Schüssel und alle Zubehörteile, die mit Öl in Berührung gekommen sind, mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Die Schüssel, der Grillkorb und der Grillspieß können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- **ACHTUNG** Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Halten Sie Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fern. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- **ACHTUNG** Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät öffnen. Beim Öffnen des Gerätes kann heißer Dampf entweichen. Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.



Stromschlag- und Brandgefahr

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser! Ersticken Sie Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- Überprüfen Sie das Gerät im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie es nur, wenn das Gerät, das Netzkabel und der Stecker keine Schäden aufweisen!



Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Überfüllen Sie die Schüssel oder den Grillrost nicht, damit die Speisen während des Gebrauchs nicht das Heizelement im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie die Schüssel maximal bis zu 2/3!
- Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn der Deckel nicht geschlossen auf der Schüssel sitzt.
- Stellen Sie das Gerät immer erst aus, indem Sie den Timer auf Position **0** stellen, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



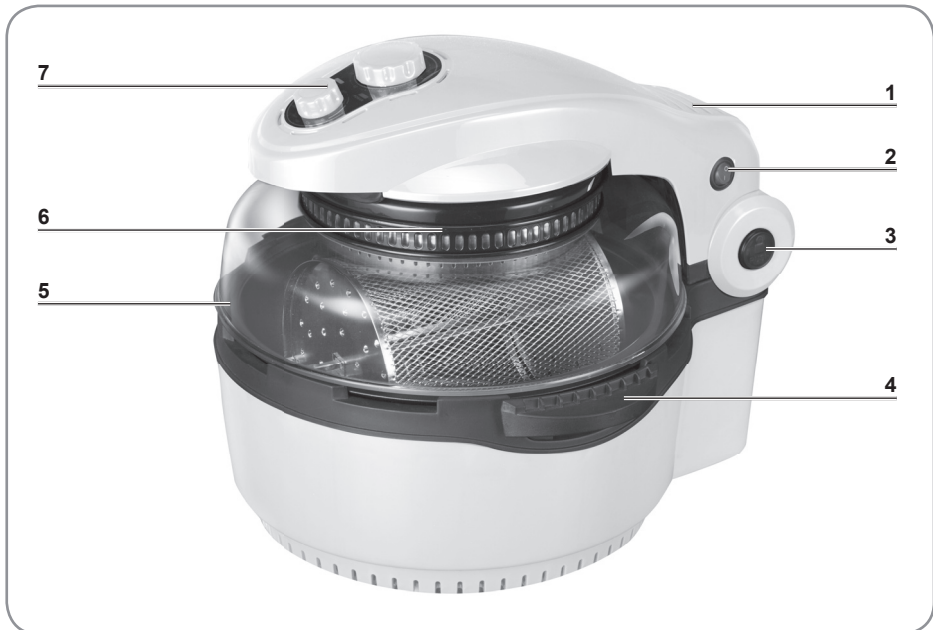
Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber, um Keimbildung zu vermeiden.

Lieferumfang

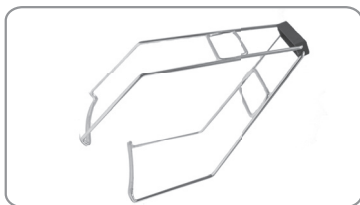
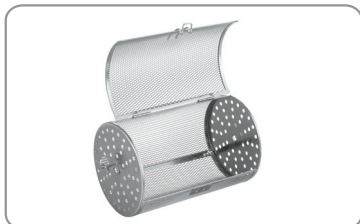
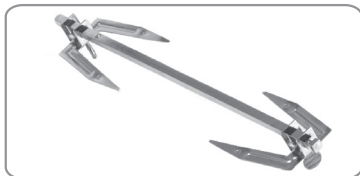
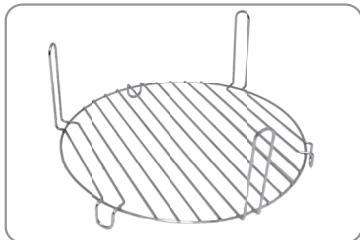
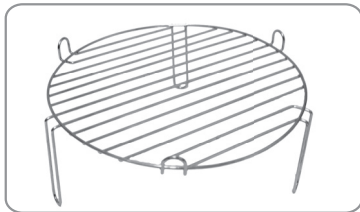
- 1 Heißluftfritteuse mit Schüssel
- 1 Grillrost
- 1 Drehspieß
- 1 Grillkorb
- 1 Entnahmehilfe
- 1 Netzkabel

Geräteübersicht



- 1 Lüftungsschlitze
- 2 Ein-/Ausschalter Rotation Drehspieß
- 3 Entriegelungsknopf Deckel
- 4 Schüssel (im Gerät)
- 5 Glasdeckel
- 6 Heizelement
- 7 Bedienfeld
- 8 Timer
- 9 Kontrollleuchte POWER
- 10 Temperaturregler
- 11 Kontrollleuchte HEAT (Heizen)

Zubehörübersicht



Grillrost

Er kann verwendet werden z.B. zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Aufbacken von Backwaren, wie Brötchen etc.

Dabei haben Sie zwei Möglichkeiten:

- stellen Sie den Grillrost auf die langen Beine, um näher am Heizelement zu sein (z.B. für Schweinekotelett, Fisch o.Ä.).
- stellen sie den Grillrost auf die kurzen Beine, um mehr Abstand zum Heizelement zu haben (z.B. für Ofenkartoffeln, Hähnchenschenkel o.Ä.).

Zudem dient der Grillrost als Auflagefläche für z. B. Kuchenformen.

Drehspieß

Der Drehspieß eignet sich z. B. für die Zubereitung von Geflügel, wie Grillhähnchen oder zur Zubereitung von Spieß- und Rollbraten.

Grillkorb

Der Grillkorb eignet sich z.B. für die Zubereitung von frischen Lebensmitteln, wie Pommes frites, Röstkartoffeln, Grillgemüse etc., und Tiefkühlprodukten, wie Pommes frites, Kroketten etc.

Entnahmehilfe

Die Entnahmehilfe wird zur Entnahme des Grillkorbes oder des Grillrostes verwendet.

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
 - **Verbrennungsgefahr!** Das Gerät ist während des Betriebes und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten mindestens 10 cm, nach oben 30 cm), um Hitzestaus zu vermeiden.
-
1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Geräteübersicht“ und Kapitel „Zubehörübersicht“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
 2. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die Schüssel und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).
 3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
 4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 – 240 Volt-Steckdose mit Schutzkontakten.
 5. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 10 – 15 Minuten ohne Inhalt aufheizen. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster! Beachten Sie bei der Inbetriebnahme auch die Hinweise in den Kapiteln "Inbetriebnahme" und "Benutzung".
 6. Lassen Sie das Gerät anschließend komplett abkühlen und reinigen Sie die Schüssel ein weiteres Mal.

Inbetriebnahme



ACHTUNG!

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es ordnungsgemäß und korrekt zusammengebaut wurde, damit eine einwandfreie Funktion des Gerätes gewährleistet werden kann.
- Überprüfen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker vor jeder Inbetriebnahme auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist!
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Schüssel oder Zubehörteile in das Gerät einsetzen.

Schüssel in das Gerät einsetzen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen festen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund, in der Nähe einer gut zugänglichen Steckdose.
2. Setzen Sie die Schüssel so ein, dass die Griffe in den dafür vorgesehenen Aussparungen sitzen.



3. Wenn Sie die Schüssel korrekt eingesetzt haben, müsste die Aufnahme für den Drehspieß nach vorne zeigen (siehe Kreis).



Der Deckel kann nicht plan schließen, wenn die Schüssel nicht korrekt eingesetzt wurde! Achten Sie auf korrekten Sitz!

Anschließen

1. Schließen Sie das mitgelieferte Kabel an das Gerät an.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte und Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.

Benutzung



ACHTUNG!

- Das Gerät ist **keine Fritteuse**, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! **Befüllen Sie die Schüssel nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!**
- Betreiben Sie das Gerät **nie** unbeaufsichtigt, um Sach-, Geräte- und Personenschäden, z. B. durch Feuer, zu vermeiden.
- **Verletzungsgefahr!** Heiße Luft tritt aus den Lüftungsschlitzen am Deckel aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Bedienfeld bedienen oder wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie Kopf und Hände beim Öffnen des Deckels außerhalb der Gefahrenzone.
- **Vorsicht heiße Oberflächen!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät.
- **Vorsicht heiße Zubehöerteile!** Die Zubehöerteile sind nach Entnahme aus dem Gerät sehr heiß! Legen Sie die Zubehöerteile nach der Entnahme von Lebensmitteln nur auf einen hitzeunempfindlichen Untergrund ab, um Sachschäden und Verletzungen zu vermeiden.

- Überfüllen Sie das Gerät nicht, das maximale Volumen der Schüssel beträgt ca. 4 Liter!
- Überfüllen Sie den Grillkorb nicht. Befüllen Sie den Grillkorb max. zu $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln. Die Lebensmittel sollten sich beim Drehen noch gut durchmischen können.
- Bereiten Sie mit dem Drehspieß Geflügel oder Braten bis max. 1,5 kg zu!
- Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.



Beachten Sie bezüglich der Garzeiten auch das Kapitel „Garzeiten und Zubereitungstipps“!

Deckel öffnen und schließen

Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie am Griff an und ziehen Sie den Deckel hoch. Achten Sie dabei darauf, dass Sie den Deckel vollständig hochziehen, so dass er nicht mehr herunterfallen kann.

Um den Deckel zu schließen, fassen Sie am Griff an, ziehen Sie den Deckel noch ein kleines Stück nach hinten und betätigen Sie die Entriegelungstaste. Jetzt lässt sich der Deckel schließen.



Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Schließen Sie den Deckel wieder, setzt das Gerät den Garvorgang fort. Beachten Sie: Der Timer läuft in dieser Zeit weiter!

Gerät ein- und ausschalten

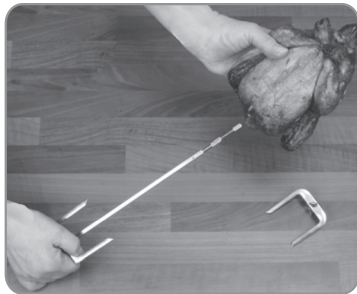
1. Geben Sie das gewünschte Zubehör und die Lebensmittel in das Gerät (siehe Abschnitte "Drehspieß nutzen", "Grillkorb nutzen", "Grillrost nutzen").
2. Schließen Sie den Deckel.
3. Stellen Sie mit Hilfe des Temperaturreglers die Gartemperatur ein. Sie können eine Gartemperatur bis 250 °C einstellen.
4. Stellen Sie mit Hilfe des Timers die Garzeit ein, um das Gerät einzuschalten. Sie können eine Zeit zwischen 0 – 60 Minuten einstellen. Die POWER-Betriebsanzeige und die HEAT-Temperaturkontrollleuchte leuchten auf, sobald eine Garzeit eingestellt wurde. Während der Benutzung kann es vorkommen, dass die HEAT-Temperaturkontrollleuchte im Wechsel erlischt und nach einiger Zeit erneut aufleuchtet. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern zeigt Ihnen lediglich an, dass das Gerät erneut aufheizt bzw. den Aufheizvorgang unterbricht, um eine konstante Temperatur im Inneren des Gerätes zu erhalten.
5. Heiße Luft beginnt im Inneren des Gerätes zu zirkulieren und wird über die Lüftungsschlitze am Deckel abgeführt.
6. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die Hitzezufuhr automatisch ab und ein Signalton erklingt.
Hinweis: Sie können das Gerät jederzeit manuell ausstellen, indem Sie den Timer auf die Position **0** stellen.
7. Entnehmen Sie das verwendete Zubehör und die zubereiteten Lebensmittel aus dem Gerät (siehe Abschnitte "Drehspieß nutzen", "Grillkorb nutzen", "Grillrost nutzen").

Wir empfehlen immer Topflappen oder Küchenhandschuhe bzw. die Entnahmehilfe zu verwenden, da die Schüssel, das Zubehör und die Speisen sehr heiß sind.

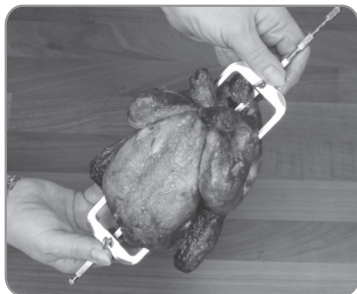
8. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Drehspieß nutzen

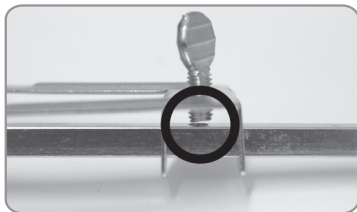
Dieser Einsatz eignet sich zum Grillen von Geflügel (Brathähnchen etc.), Roll- oder Spießbraten.



1. Schieben Sie eine der Drehspieß-Forken auf den Drehspieß und arretieren die Forke mit der Feststellschraube.
2. Schieben Sie das Brathähnchen oder den Braten etc. auf den Drehspieß.



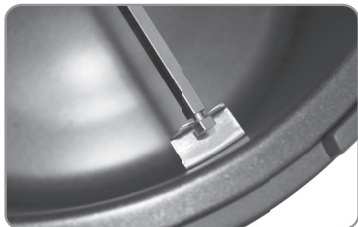
3. Schieben Sie die andere Drehspieß-Fork auf den Drehspieß und arretieren Sie die Forke mit der Feststellschraube.



4. Achten Sie darauf, dass die Mulden am Drehspieß den Feststellschrauben gegenüberstehen.



5. Setzen Sie den bestückten Drehspieß in das Gerät ein.
6. Achten Sie darauf, dass Sie die glatte Seite in die Drehspießaufnahme im Gerät einsetzen.

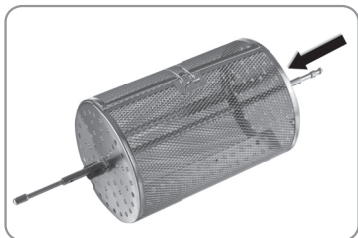


7. Hängen Sie die Seite des Drehspießes mit der Nut in die Aufnahme an der Schüssel.

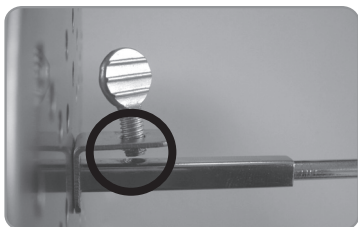
8. Bestreichen Sie das Bratgut bei Bedarf mit Öl, Marinade oder Gewürzen.
9. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein (siehe Abschnitt "Gerät ein- und ausschalten") und schließen Sie den Deckel (siehe Abschnitt "Deckel öffnen und schließen").
10. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter Rotation auf die Position I. Der Drehspieß beginnt, sich zu drehen.
11. Öffnen Sie den Deckel nach Beendigung des Garvorgangs und entnehmen Sie den Drehspieß. Benutzen Sie dazu immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, da die Schüssel, der Spieß und die Speisen sehr heiß sind.
12. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter Rotation wieder auf die Position 0.

Grillkorb nutzen

Dieser Einsatz eignet sich besonders gut für die Zubereitung von frischen oder tiefgekühlten Kartoffelspalten, Röstkartoffeln und Pommes frites. Außerdem eignet sich der Einsatz für die Zubereitung von Gemüse, Fleischstückchen sowie tiefgekühlten Produkten, wie z. B. Hähnchen Nuggets oder Tintenfischringen etc.



1. Schieben Sie den Grillkorb auf den Drehspieß.



2. Achten Sie beim Einsetzen des Drehspießes darauf, dass die Mulde am Drehspieß der Feststellschraube gegenübersteht.
3. Fixieren Sie den Drehspieß mit Hilfe der Feststellschraube.

4. Öffnen Sie den Grillkorb und befüllen Sie ihn.
5. Schließen Sie den Grillkorb. Achten Sie darauf, dass der Grillkorb korrekt verschlossen ist, damit er sich nicht während der Benutzung öffnet.
6. Setzen Sie den befüllten Grillkorb in das Gerät ein (siehe Abschnitt "Drehspieß nutzen" - Punkt 6–7) und schließen Sie den Deckel (siehe Abschnitt "Deckel öffnen und schließen").



7. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein (siehe Abschnitt "Gerät ein- und ausschalten").
8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter Rotation auf die Position I. Der Drehspieß beginnt, sich zu drehen.
9. Öffnen Sie den Deckel nach Beendigung des Garvorgangs und entnehmen Sie den Grillkorb mit der Entnahmehilfe. Wir empfehlen immer Topflappen oder Küchenhandschuhe zu verwenden, da die Schüssel, der Grillrost und die Speisen sehr heiß sind.
10. Öffnen Sie den Grillkorb und entnehmen Sie die Speisen. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Grillkorbes, er ist heiß!
11. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter Rotation wieder auf die Position 0.

Grillrost nutzen

Der Grillrost eignet sich z. B. zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse sowie zum Aufbacken von Brötchen und anderen Backwaren oder zum Backen von tiefgekühlten Baguettes etc.

1. Setzen Sie den Grillrost je nach Wunsch mit den langen oder kurzen Beinen nach unten in die Schüssel.
2. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auf den Grillrost.
3. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein (siehe Abschnitt "Gerät ein- und ausschalten").
4. Öffnen Sie den Deckel nach Beendigung des Garvorgangs und entnehmen Sie Ihre Speisen. Benutzen Sie dazu die Entnahmehilfe. Wir empfehlen, immer Topflappen oder Küchenhandschuhe zu verwenden, da die Schüssel, der Grillrost und die Speisen sehr heiß sind.

Auftauen und Warmhalten

Der Temperaturbereich des Gerätes lässt sich manuell bis 250 °C einstellen. Wie in jedem handelsüblichen Backofen können Sie natürlich auch Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen auftauen und warmhalten. Wir empfehlen Ihnen, für schonendes Warmhalten und Auftauen von Lebensmitteln einen Temperaturbereich unter 100 °C zu wählen.

Tipps und Tricks

- Grundsätzlich lassen sich mit dem Gerät alle Speisen zubereiten, die auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereitet werden können.
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert, um den Garzeitpunkt exakt bemessen zu können.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen die Garzeiten Ihrem persönlichen Geschmack an.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. In der Regel benötigen Sie für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten kein Fett, da diese meist bereits vorfrittiert sind. Die Zuberei-



tungszeit kann sich etwas verkürzen. Testen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.

- Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen kein bzw. nur sehr wenig Öl.
- Achten Sie beim Verwenden des Drehspießes darauf, dass nach allen Seiten genügend Freiraum vorhanden ist, so dass der Braten bzw. das Grillhähnchen etc. im Arbeitsbehälter frei drehen kann.
- Befüllen Sie den Grillkorb maximal zu $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln, damit die Lebensmittel gleichmäßig durchmengt werden und genügend Freiraum haben, um gleichmäßig zu garen!
- Für schonendes Warmhalten oder Auftauen von Lebensmitteln empfehlen wir Ihnen, einen Temperaturbereich unter 100 °C zu wählen.

Garzeitentabelle

Bitte beachten Sie, dass alle angegebenen Gartemperaturen und Garzeiten ungefähre Richtwerte sind. Da sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form, Qualität sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Portionsgröße und der eingestellten Gartemperatur variieren. Bitte vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass Ihre Speisen komplett durchgegart sind!

Lebensmittel	Garzeit	Gartemperatur
Brathähnchen (ganzes, ca. 1,5 kg)	ca. 60 Minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Fisch (Filet)	ca. 20 – 25 Minuten	ca. 170 °C – 180 °C
Schweinerollbraten oder Spießbraten (ca. 1,5 kg)	ca. 60 Minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Fleisch, in Stücke geschnitten	ca. 20 – 25 Minuten	ca. 160 °C – 170 °C
Pommes frites, Röstkartoffeln etc. (aus frischen, rohen Kartoffeln)	ca. 40 – 50 Minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Pommes frites, Röstkartoffeln etc. (aus vorgekochten Kartoffeln)	ca. 20 – 30 Minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Ofenkartoffeln	ca. 30-40 Minuten	ca. 210 °C – 230 °C
Gemüse, wie z.B. Paprika, Pilze oder Zucchini	ca. 15 – 20 Minuten	ca. 190 °C – 200 °C

Rezeptideen

Pommes frites selbst gemacht

Portionen:	4
Vorbereitungszeit:	ca. 25 Minuten
Garzeit:	ca. 45 Minuten

Zutaten:

ca. 600 – 700 g	Kartoffeln (festkochend)
1 – 2 EL	ÖL
Gewürze:	Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stäbchen schneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
3. Für besonders knusprige Pommes frites, vermengen Sie die Kartoffelstäbchen mit 1 – 2 EL Öl.
4. Grillkorb befüllen.
5. Grillkorb in das Gerät einsetzen.
6. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
7. Stellen Sie die Garzeit auf ca. 45 Minuten ein.
8. Ihre Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun und knusprig sind. Verringern Sie ggf. die Temperatur, wenn Sie das Gefühl haben, dass die Pommes frites zu dunkel werden. Sollten Ihre Pommes frites nach Ablauf der 45 Minuten nicht gar sein, verlängern Sie ggf. die Garzeit.
9. Salzen Sie Ihre Pommes frites zum Abschluss nach Belieben.



Tipps

- Vermischen Sie das Öl vor der Zugabe mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern. So gelingen Ihnen z. B. auch schmackhafte Curry- oder Paprika-Pommes frites. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- Wenn Sie tiefgekühlte Pommes frites zubereiten möchten, ist keine Zugabe von Öl notwendig! Halten Sie sich für die Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites oder anderen Tiefkühlprodukten an die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Je nachdem wie dick Sie Ihre Kartoffeln schneiden, können Sie zwischen Kartoffelspalten und dicken oder dünnen Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffel geschnitten ist, desto länger ist die Garzeit.

Gegrillte Kartoffeln

Portionen:	4
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten
Garzeit:	ca. 30 Minuten

Zutaten:

8	mittelgroße Kartoffeln
1 TL	Salz
2 EL	Öl
2 g	Butter oder Kräuterbutter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und auf der flacheren Seite kreuzweise einschneiden.
 2. Die Kartoffeln mit Salz einreiben.
 3. Jede Kartoffel in ein mit Öl eingepinseltes Stück Alufolie wickeln.
 4. Die Kartoffeln auf den Grillrost in niedriger Position in den Heißluftofen legen, 225 °C und ca. 30 Minuten Garzeit einstellen. Den Ofen einschalten.
 5. Die Kartoffeln sind gar, wenn sie einem leichten Druck nachgeben.
 6. Nach dem Garen die Kartoffeln auspacken und in die Einschnitte Butter geben.
- Schmeckt hervorragend zu Fisch- oder Fleischgerichten (z.B. Lachskotelett oder Filetsteak).

Pikante Hähnchenschenkel

Portionen:	2 – 4
Vorbereitungszeit:	ca. 25 Minuten
Garzeit:	ca. 20 – 30 Minuten

Zutaten:

4 – 6	Hähnchenschenkel
2 – 3 EL	Olivöl
1	Knoblauchzehe
1 TL	Zucker
1 TL	Chilipulver oder Paprikapulver
Gewürze:	Salz, Pfeffer n. B.

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauchzehe mit Zucker, Chili-/Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Öl vermischen.
3. Die Hähnchenschenkel mit der Marinade einreiben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
4. Legen Sie die Hähnchenschenkel auf den Grillrost in niedriger Position.
5. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
6. Stellen Sie die Garzeit auf ca. 30 – 40 Minuten ein.
7. Die Garzeit kann nach der Größe der Hähnchenschenkel variieren. Passen Sie die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend an.

Gegrilltes Gemüse mit Rinderfilet

Portionen:	2
Vorbereitungszeit:	ca. 25 Minuten
Garzeit:	ca. 20 – 30 Minuten

Zutaten:

250 – 350 g	Rinderfilet
1 – 2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
4 – 6	mittelgroße Champignons
1	Zucchini
1	Paprika
Gewürze:	Salz, Pfeffer, Kräuter n. B.
1 Glas	Wasser n. B.

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Zucchini und Paprika waschen und in Würfel schneiden.
3. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
4. Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocknen und in Würfel schneiden.
5. Alles in einen Topf geben und mit etwas Öl und den Gewürzen vermischen.
6. Die Gemüse-Fleisch-Mischung in den Grillkorb geben und diesen in das Gerät einsetzen. Nach Belieben ein Glas Wasser in die Schüssel schütten, um etwas mehr Feuchtigkeit im Gerät zu haben.
7. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 170 – 185 °C ein.
8. Stellen Sie die Garzeit auf ca. 20 – 30 Minuten ein.
9. Die Garzeit kann nach der Größe der Fleisch- und Gemüsestücke variieren. Passen Sie die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend an.



Tipps

- Variieren Sie das Gemüse. Bedenken Sie aber, dass Sie Gemüsesorten auswählen, die genügend eigene Feuchtigkeit haben. Ansonsten könnte das Gemüse während des Garvorgangs zu trocken werden.
- Versuchen Sie auch andere Fleischsorten. Achten Sie hierbei ebenfalls darauf, dass Sie nicht zu trockenes Fleisch wählen.

Reinigung



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräte- und Zubehörteile!** Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor jeder Reinigung auskühlen.
- **Stromschlaggefahr!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.

- Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
 - Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.
1. Nehmen Sie alle herausnehmbaren Teile aus dem Gerät (Schüssel, Drehspieß, Grillkorb, Grillrost).
 2. Reinigen Sie die Schüssel und alle Zubehörteile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Die Schüssel, der Grillkorb und der Drehspieß können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Grillrost und die Entnahmehilfe sind nicht geschirrspülgeeignet.
 3. Wenn Sie das Gerätegehäuse und die Heizelemente reinigen möchten, wischen Sie diese mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
 4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist das Kabel am Gerät angeschlossen? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. • Haben Sie den Ein-/Ausschalter betätigt? • Haben Sie eine Garzeit und eine Gartemperatur eingestellt?
Der Grillkorb bzw. der Drehspieß rotieren nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob die Einsätze korrekt eingesetzt sind. • Ist zu allen Seiten genügend Freiraum im Arbeitsbehälter?
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie versucht, verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zu garen? Wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel garen möchten, achten Sie darauf, dass die Garzeiten der Lebensmittel ähnlich sind! • War die eingestellte Garzeit zu kurz? Verlängern Sie die Garzeit! • Der Grillkorb ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Sie haben Pommes frites aus frischen Kartoffeln gemacht. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig. • Der Grillkorb ist zu voll, geben Sie weniger Kartoffeln in das Gerät. • Die Pommes frites sind zu dick geschnitten, schneiden Sie sie in dünnere Stücke. • Besprühen Sie die rohen Kartoffeln mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.
Sie haben Tiefkühl-Pommes frites zubereitet. Sie sind nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie Öl verwendet? Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wird in der Regel keine Fettzugabe benötigt, da die meisten Tiefkühlprodukte bereits vorfrittiert sind!
Die Lebensmittel werden im Grillkorb nicht gleichmäßig durchmengt.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Grillkorb ist zu voll. Optimale Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie den Grillkorb zu max. $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln befüllen.
Lebensmittel sind nicht fertig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. Stellen Sie sie höher. • Die Zubereitungszeit ist zu kurz. Passen Sie die Garzeit an. • Der Grillkorb ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge.

Technische Daten

Modell:	TK-01M-G
Artikelnummern:	Z 00974 (weiß) Z 00965 (schwarz)
Spannungsversorgung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung:	1200-1400 W
Temperaturbereich:	bis max. 250 °C
Volumen Schüssel:	ca. 4 Liter
Timer:	bis max. 60 Minuten
Schutzklasse:	I

Kundenservice/ Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel.: +49 38851 314650
(0 – 30 Ct./Min. aus dem dt.
Festnetz, Mobilfunkpreise
können abweichen.)



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Intended Use _____	21
Safety Instructions _____	22
Items Supplied _____	24
Device Overview _____	25
Accessories Overview _____	26
Before Initial Use _____	27
Putting Into Operation _____	27
Use _____	28
Tips and Tricks _____	32
Table of Cooking Times _____	33
Recipe Ideas _____	34
Cleaning _____	37
Troubleshooting _____	37
Technical Data _____	38
Disposal _____	38

Explanation of Symbols



Safety instructions:
Please read these carefully and comply with them in order to prevent personal injury and damage to property.



Warning of hot surfaces!



Suitable for food use.



Supplementary information

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **hot-air oven**.

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with.

Please note: The illustrations in these instructions may vary slightly from the real device.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de

Intended Use

- This device is suitable for frying, baking, grilling, keeping warm or defrosting food such as chips, potatoes, vegetables and meat. The device is also suitable for preparing frozen products such as chips, croquettes etc.
- The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- Use the device only as described in the instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.

- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Instructions

- The device is **not a fryer** in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! **Do not fill the bowl with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!**
- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- **Warning of hot surfaces!** The device will become very hot during use. Make absolutely sure that you do not come into contact with any heated parts during and after use of the device. Only touch the handles and the control dials while the device is in use or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device after it has cooled down completely. Use suitable oven gloves when handling the device.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning the device.
- Never immerse the device, mains cable or plug in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- If the device, the connecting cable or the plug of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or customer

service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.

- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. Do not use any metal objects.
- Clean the bowl and all accessories which have come into contact with oil with warm water and mild detergent. The bowl, the grill basket and the grill spit can also be cleaned in the dishwasher.



Dangers of Injury

- Keep the device and packaging material away from children and animals. There is a risk of injury and suffocation!
- The device should only be used and stored out of the reach of children. The mains cable must also be kept out of the reach of children. Otherwise they might use the cable to pull the device down on themselves.
- CAUTION: danger of scalding from hot steam! Keep your hands and head away from the ventilation slots. Hot steam emerges from the ventilation slots!
- CAUTION: danger of scalding from heat, hot steam or condensation! Be careful when you open the device. When the device is opened, hot steam can escape. We recommend using oven cloths or kitchen gloves if you want to remove food.



Danger of Electric Shock and Fire

- The device should only be connected to a properly installed plug socket with safety contacts. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power!
- Never touch the device, mains cable or plug with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always pull the plug and never the mains cable.
- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in a very damp environment or in the vicinity of combustible material.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: do not put the fire out using water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- In the interest of your own safety, you should therefore check the device for damage each time before you use it. Only use it if the device, mains cable and plug have no signs of damage!



Avoiding Damage to Material, Property and the Device

- Always set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves in order to avoid damage to the device.
- Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down. Never pull on the mains cable to move the device.
- Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- The device must not be moved during operation.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used.
- Do not overfill the bowl or the grill rack so that the food does not touch the heating element inside the device during use. Fill the bowl no more than 2/3 full!
- Never switch on the device if the lid is not tightly closed on the bowl.
- Always switch the device off by moving the timer to the **0** position before you remove the mains plug from the plug socket.



Notes on Hygiene

- The device may contain production residues. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing and all accessories thoroughly before initial use (see the "Before Initial Use" and "Cleaning" chapters) and heat the device up for 15 minutes without any food in it.
- Clean the device after every use and keep it clean to prevent the formation of germs.

Items Supplied

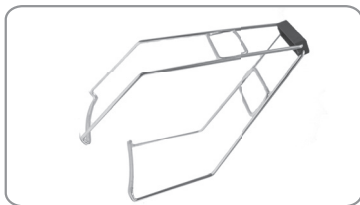
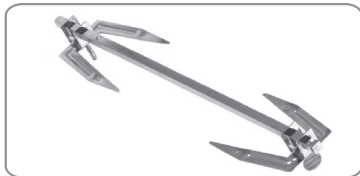
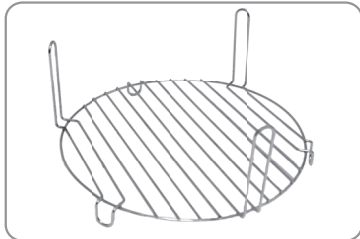
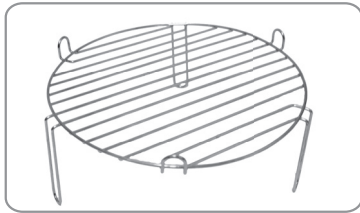
- 1 hot-air fryer with bowl
- 1 grill rack
- 1 rotating spit
- 1 grill basket
- 1 removal tool
- 1 mains cable

Device Overview



- 1 Ventilation slots
- 2 On/Off switch for rotating spit
- 3 Lid release button
- 4 Bowl (inside device)
- 5 Glass lid
- 6 Heating element
- 7 Control panel
- 8 Timer
- 9 POWER control lamp
- 10 Temperature control dial
- 11 HEAT control lamp

Accessories Overview



Grill Rack

It can be used for example for grilling meat, fish and vegetables and for baking pastries and other baked goods such as bread rolls etc.

You have two options here:

- Place the grill rack on the long legs to be closer to the heating element (e.g. for pork chops, fish and such like).
- Place the grill rack on the short legs to be further away from the heating element (e.g. for baked potatoes, chicken legs and such like).

The grill rack can also be used to rest cake tins on, for example.

Rotating Spit

The rotating spit is suitable for example for preparing poultry such as grilled chicken or for preparing skewered meat and roasts.

Grill Basket

The grill basket is suitable for example for preparing fresh food such as chips, roast potatoes, grilled vegetables etc., and frozen produce such as chips, croquettes etc.

Removal Tool

The removal tool is used to remove the grill basket or the grill rack.

Before Initial Use



CAUTION!

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!
 - **Danger of burns!** The device gets very hot during and after operation! When setting up the device, ensure that you select a location with enough clearance all around the device (at least 10 cm to the sides, 30 cm above it) to prevent any build-up of heat.
-
1. Unpack the device and check the items supplied for completeness (see the "Device Overview" chapter and "Accessories Overview" chapter) and possible transport damage. If you find transport damage, do not use the device (!), but contact the customer service department immediately.
 2. The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the bowl and the accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning" chapter).
 3. Place the device on a dry and heat-resistant flat surface at a safe distance from flammable objects. Please make sure that the device is not accessible to children!
 4. Plug the mains plug into a properly installed 220 - 240 volt mains socket with earthing contacts.
 5. You should use the device for the first time without any food in it, as it may produce a small amount of smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up for approx. 10 – 15 minutes without any food in it. During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows! Also note the tips provided in the "Putting into Operation" and "Use" chapters when putting the device into operation.
 6. Then allow the device to cool down completely and clean the bowl again.

Putting Into Operation



CAUTION!

- Use the device only if it has been properly and correctly assembled in order to ensure that it will function without problems.
- Check the device, cable and mains plug for damage before each use. Do not use the device if it has been visibly damaged!
- The device should only be connected to a properly installed plug socket with safety contacts. The plug socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Always switch the device off first and pull the mains plug out of the plug socket before you insert the bowl or any accessories into the device.

Inserting Bowl into the Device

1. Place the device on a solid, stable and heat-resistant surface close to a readily accessible plug socket.
2. Insert the bowl so that the handles sit in the recesses which are provided for them.



3. If you have inserted the bowl correctly, the holder for the rotating spit ought to be facing forwards (see circle).



The lid cannot close level if the bowl has not been inserted correctly! Ensure that it is correctly positioned!

Connection

1. Connect the cable which is supplied to the device.
2. Connect the device to a properly installed plug socket with safety contacts. The plug socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must match the technical data of the device.

Use



CAUTION!

- The device is **not a fryer** in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! **Do not fill the bowl with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!**
- **Never** operate the device unattended in order to prevent any personal injury, material damage and damage to the device, e.g. caused by fire.
- **Danger of injury!** Hot air emerges from the ventilation slots in the lid. Be careful when operating the control panel or when opening the lid. Keep your head and hands out of the danger zone when opening the lid.
- **Caution: hot surfaces!** The device will become very hot during use. Make absolutely sure that you do not come into contact with any heated parts during and after use of the device. Only touch the handles and the control dials while the device is in use or immediately after it has been switched off. Use suitable oven gloves when handling the device.
- **Caution: hot accessories!** The accessories are very hot after being removed from the device! After removing food, only ever place the accessories down on a heat-resistant surface in order to prevent material damage and injuries.
- Do not overfill the device; the maximum volume that the bowl can hold is approx. 4 litres!
- Do not overfill the grill basket. Fill the grill basket no more than $\frac{3}{4}$ full with food. The food must be able to mix together well when it rotates.
- The maximum weight of poultry or roasts prepared on the rotating spit should be 1.5 kg!
- Do not place food wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating elements of the device.



With respect to the cooking times, please also note the "Cooking Times and Preparation Tips" chapter!

Opening and Closing the Lid

To open the lid, hold the handle and pull up the lid. When you do this, make sure that you pull the lid all the way up so that it cannot drop down again.

To close the lid, hold the handle, pull the lid back a little bit and press the release button. The lid can now be closed.



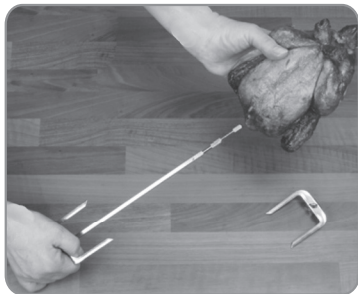
If you open the lid during cooking, the device switches off automatically. When you close the lid again, the device resumes the cooking process. Please note: The timer carries on running during this time!

Switching the Device On and Off

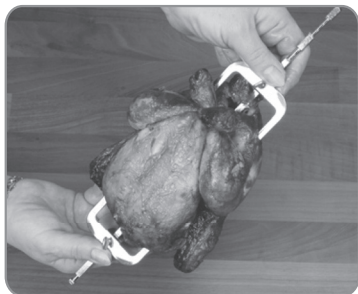
1. Place the accessory you want and the food into the device (see the "Using the Rotating Spit", "Using the Grill Basket", "Using the Grill Rack" sections).
2. Close the lid.
3. Use the temperature control to set the cooking temperature. You can set a cooking temperature of up to 250°C.
4. Use the timer to set the cooking time in order to turn the device on. You can set a time of between 0 – 60 minutes. The POWER display and the HEAT temperature control lamp light up as soon as a cooking time has been set. During use, the HEAT temperature control lamp may go out and then light up again after a little while. This is not a malfunction, but indicates only that the device is heating up again or interrupting the heating process in order to maintain a constant temperature inside the device.
5. Hot air begins to circulate inside the device and is discharged through the ventilation slots in the lid.
6. When the set cooking time is up, the supply of heat switches off automatically and a beep is heard.
Note: You can also turn the device off manually at any time by moving the timer to the **0** position.
7. Remove the used accessory and the prepared food from the device (see the "Using the Rotating Spit", "Using the Grill Basket", "Using the Grill Rack" sections). We recommend that you always use potholders or oven gloves or the removal tool as the bowl, the accessory and the food will be very hot.
8. Remove the mains plug from the plug socket and allow the device to cool down.
9. Clean the device after each use (see the "Cleaning" chapter). Do not allow any food residues to dry on the device.

Using the Rotating Spit

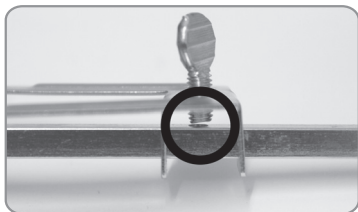
This insert is ideal for grilling poultry (roast chicken etc.), spit roast or rolled roast meat.



1. Slide one of the rotating spit forks onto the rotating spit and lock the fork in place using the locking screw.
2. Slide the roasting chicken or roast etc. onto the rotating spit.



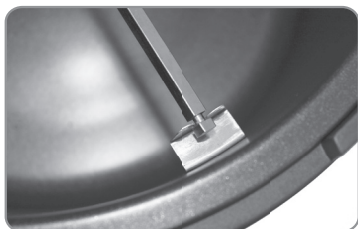
3. Slide the other rotating spit fork onto the rotating spit and lock the fork in place with the locking screw.



4. Make sure that the grooves on the rotating spit are opposite the locking screws.



5. Insert the rotating spit containing the food into the device.
6. Make sure that you insert the smooth side into the rotating spit holder on the device.

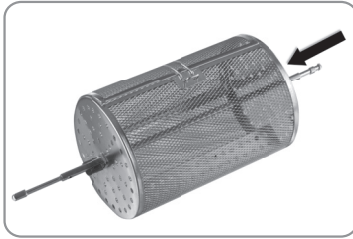


7. Hang the side of the rotating spit with the groove into the holder on the bowl.

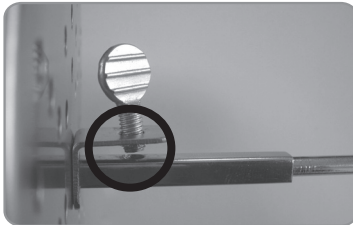
8. If necessary, coat the food to be roasted with oil, marinade or seasoning.
9. Set the cooking temperature and time you want (see the “Switching the Device On and Off” section) and close the lid (see the “Opening and Closing the Lid” section).
10. Rotate the On/Off switch to the **I** position. The rotating spit starts to rotate.
11. Open the lid after the end of the cooking process and remove the rotating spit. Always use oven cloths or kitchen gloves to do this as the bowl, the spit and the food will be very hot.
12. Rotate the On/Off switch back to the **0** position.

Using the Grill Basket

This insert is particularly suitable for preparing fresh or frozen potato wedges, roast potatoes and chips. The insert is also suitable for preparing vegetables, pieces of meat and frozen products, e.g. chicken nuggets or squid rings etc.



1. Slide the grill basket onto the rotating spit.



2. When inserting the rotating spit, make sure that the groove on the rotating spit is opposite the locking screw.
3. Fix the rotating spit in place with the aid of the locking screw.

4. Open the grill basket and fill it.
5. Close the grill basket. Make sure that the grill basket is correctly closed shut so that it does not open during use.
6. Insert the filled grill basket into the device (see the “Using the Rotating Spit” section - points 6–7) and close the lid (see the “Opening and Closing the Lid” section).
7. Set the cooking temperature and time you want (see the “Switching the Device On and Off” section).
8. Rotate the On/Off switch to the **I** position. The rotating spit starts to rotate.
9. Open the lid after the end of the cooking process and remove the grill basket using the removal tool. We recommend that you always use potholders or oven gloves as the bowl, the grill rack and the food will be very hot.
10. Open the grill basket and remove the food. Be careful when opening the grill basket, it is hot!
11. Rotate the On/Off switch back to the **0** position.

Using the Grill Rack

The grill rack is suitable for example for grilling meat, fish or vegetables, and for crisping up bread rolls and other baked items, or for baking frozen baguettes etc.

1. Place the grill rack down into the bowl with the long or short legs depending on your requirements.
2. Place the food which you wish to prepare onto the grill rack.
3. Set the cooking temperature and time you want (see the "Switching the Device On and Off" section).
4. Open the lid after the end of the cooking process and remove your food. Use the removal tool to do this. We recommend that you always use potholders or oven gloves as the bowl, the grill rack and the food will be very hot.

Defrosting and Keeping Warm

The temperature range of the device can be set manually up to 250°C. As in any commercially available oven, you can of course also defrost food at low temperatures and keep it warm. We recommend that if you want to keep food warm or defrost it, you should select a temperature range below 100°C.

Tips and Tricks

- The device can essentially be used to prepare all foods that can also be prepared in a commercially available convection oven.
- Generally it is not necessary to preheat the device. However, for the preparation of food which has to be ready "on the dot", pre-heating is recommended so that the exact time when the food has been cooked can be determined.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. Start with short cooking times and adjust the cooking times to your personal taste.
- For the preparation of frozen products, please follow the time and temperature specifications of the manufacturer. As a rule you will not need any fat for the preparation of frozen products, as these have usually already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. You should test whether your food is already cooked before the stated cooking time has expired.
- For the preparation of food you do not need any, or only very little, oil.
- When using the rotating spit, make sure that there is enough free space on all sides so that the roast or chicken being grilled can turn freely in the bowl.
- Do not fill the grill basket more than $\frac{3}{4}$ full with food so that the food is mixed evenly and has a sufficient amount of free space to cook evenly!
- For the gentle warming or defrosting of food, we recommend selecting a temperature range below 100°C.

Table of Cooking Times

Please note that all of the stated cooking temperatures and cooking times are approximate guideline values. As ingredients differ due to their origin, size, shape, quality and brand, we cannot guarantee the optimum setting for your ingredients. The actual cooking times may therefore vary depending on the portion size and the cooking temperature that has been set. Please make sure before serving that your meals have been properly cooked!

Food	Cooking time	Cooking temperature
Roast chicken (whole, approx. 1.5 kg)	approx. 60 minutes	approx. 190°C – 200°C
Fish (fillet)	approx. 20 – 25 minutes	approx. 170 °C – 180 °C
Pork roast or skewered pork (approx. 1.5 kg)	approx. 60 minutes	approx. 190°C – 200°C
Meat, cut into pieces	approx. 20 – 25 minutes	approx. 160°C – 170°C
Chips, roast potatoes etc. (made from fresh, uncooked potatoes)	approx. 40 – 50 minutes	approx. 190°C – 200°C
Chips, roast potatoes etc. (made from precooked potatoes)	approx. 20 – 30 minutes	approx. 190°C – 200°C
Baked potatoes	approx. 30-40 minutes	approx. 210°C – 230°C
Vegetables, e.g. peppers, mushrooms or courgettes	approx. 15 – 20 minutes	approx. 190°C – 200°C

Recipe Ideas

Homemade Chips

Portions: 4

Preparation time: approx. 25 minutes

Cooking time: approx. 45 minutes

Ingredients:

600 – 700 g Potatoes (waxy)

1 – 2 tbsp. Oil

Seasoning: Salt

Preparation:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size.
2. Thoroughly wash the potatoes and then dry them off.
3. For particularly crispy chips, add 1 – 2 tbsp. of oil to the potato sticks.
4. Fill the grill basket.
5. Insert the grill basket into the device.
6. Set the cooking temperature to approximately 200°C.
7. Set the cooking time to approx. 45 minutes.
8. Your chips are cooked when they are golden brown and crispy. Reduce the temperature if necessary if you have the feeling that the chips are becoming too dark. If your chips are not cooked after the 45 minutes are up, extend the cooking time if necessary.
9. Finally, add salt to your chips to taste.



Tips

- Before you add the oil, mix it with your favourite herbs and spices. This will allow you for example to prepare tasty curry or paprika-flavoured chips. There are no limits to your imagination.
- If you want to prepare frozen chips, there is no need to add any oil! If you are going to prepare frozen chips or other frozen products, follow the manufacturer's specifications on the packaging.
- Depending on how thick you cut your potatoes, you can vary between potato wedges and thick or thin chips. The thicker the potato is cut, the longer the cooking time.

Grilled Potatoes

Portions: 4
 Preparation time: approx. 10 minutes
 Cooking time: approx. 30 minutes

Ingredients:

8 Medium-sized potatoes
 1 tsp. Salt
 2 tbsp. Oil
 2 g Butter or herb butter

Preparation:

1. Wash the potatoes and cut a cross-shaped notch into them on the flatter side.
 2. Rub salt into the potatoes.
 3. Wrap each potato in a piece of aluminium foil which has had oil dabbed onto it.
 4. Place the potatoes onto the grill rack in the low position in the hot-air oven, set a temperature of 225°C and a cooking time of approx. 30 minutes. Switch on the oven.
 5. The potatoes are cooked when they yield to slight pressure.
 6. After the potatoes have been cooked, unwrap them and place butter into the notches.
- Tastes superb with fish or meat dishes (e.g. salmon cutlet or fillet steak).

Spicy Chicken Legs

Portions: 2 – 4
 Preparation time: approx. 25 minutes
 Cooking time: approx. 20 – 30 minutes

Ingredients:

4 – 6 Chicken legs
 2 – 3 tbsp. Olive oil
 1 Garlic clove
 1 tsp. Sugar
 1 tsp. Chilli powder or paprika powder
 Seasoning: Salt, pepper as required

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through the garlic press.
2. Mix the clove of garlic with sugar, chilli/paprika powder, salt, pepper and oil.
3. Rub the marinade into the chicken legs and allow it to infuse for at least 20 minutes.
4. Place the chicken legs on the grill rack in the low position.
5. Set the cooking temperature to approximately 200°C.
6. Set the cooking time to approximately 30 - 40 minutes.
7. The cooking time may vary depending on the size of the chicken legs. Adjust the cooking temperature and cooking time accordingly if necessary.

Grilled Vegetables with Fillet of Beef

Portions: 2

Preparation time: approx. 25 minutes

Cooking time: approx. 20 – 30 minutes

Ingredients:

250 – 350 g	Beef fillet
1 – 2 tbsp.	Olive oil
1	Garlic clove
4 – 6	Medium-sized mushrooms
1	Courgette
1	Pepper
Seasoning:	Salt, pepper, herbs to taste.
1 glass	Water to taste

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through the garlic press.
2. Wash the courgette and pepper and dice.
3. Clean the mushrooms and chop them into slices.
4. Wash the meat, dry with kitchen towel and dice.
5. Place all the ingredients into a pot and mix together with a little oil and the herbs.
6. Place the mixture of vegetables and meat into the grill basket and insert it into the device. If you wish, pour a glass of water into the bowl to provide a little more moisture in the device.
7. Set the cooking temperature to approx. 170 – 185°C.
8. Set the cooking time to approximately 20 - 30 minutes.
9. The cooking time may vary depending on the size of the pieces of meat and vegetables. Adjust the cooking temperature and cooking time accordingly if necessary.



Tips

- Vary the vegetables. But make sure you choose vegetable types that have sufficient moisture in them. Otherwise the vegetables could become too dry during the cooking process.
- Also try different types of meat. Here you should also make sure that you do not choose meat that is too dry.

Cleaning



CAUTION!

- **Danger of burns from hot device parts and accessories!** Allow the device and the accessories to cool down before any cleaning.
 - **Danger of electric shock!** Remove the mains plug from the plug socket before doing any cleaning. Never immerse the device, the mains cable or plug in water. Never put the device in the dishwasher.
 - Do not spray cleaning agents directly onto the device.
 - Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. These can damage the surface. Do not use any metal objects.
-
1. Take all removable parts out of the device (bowl, rotating spit, grill basket, grill rack).
 2. Clean the bowl and all accessories with warm water and mild detergent. The bowl, the grill basket and the rotating spit can also be cleaned in the dishwasher. The grill rack and the removal tool are not dishwasher-safe.
 3. If you would like to clean the device housing and the heating elements, wipe them off with a clean damp cloth.
 4. Allow all parts to dry completely before storing the device in a clean, dry place that is inaccessible to children.

Troubleshooting

If the device stops working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself.



Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mains plug correctly inserted in the plug socket? • Is the cable connected to the device? • Is the plug socket defective? Try another plug socket. • Check the fuse of your mains connection. • Have you pressed the On/Off switch? • Have you set a cooking time and cooking temperature?
The grill basket or the rotating spit do not rotate.	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the inserts are inserted correctly. • Is there enough free space on all sides of the bowl?
The food has not been cooked evenly.	<ul style="list-style-type: none"> • Have you tried to cook different foods with different cooking times simultaneously? If you would like to cook different foods, make sure that the cooking times of the foods are similar! • Was the set cooking time too short? Extend the cooking time! • The grill basket is overfilled. Reduce the quantity of food.

Problem	Possible cause/solution
You have made chips from fresh potatoes. The result is not crispy.	<ul style="list-style-type: none"> • Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy. • The grill basket is too full, place fewer potatoes into the device. • The chips are cut too thick, cut them into thinner pieces. • Spray the uncooked potatoes with a little bit of oil from the oil atomiser as this will make them go crispier.
You have prepared frozen chips. They are not crispy.	<ul style="list-style-type: none"> • Have you used oil? For the preparation of frozen products, there is generally no need to add any fat as most frozen products are already prefried!
The food is not evenly mixed around in the grill basket.	<ul style="list-style-type: none"> • The grill basket is too full. You will get the best results if you fill the grill basket no more than $\frac{3}{4}$ full with food.
The food has not been completely cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • The selected temperature is too low. Set it higher. • The cooking time is too short. Adjust the cooking time. • The grill basket is overfilled. Reduce the quantity of food.

Technical Data

Model:	TK-01M-G
Article numbers:	Z 00974 (white) Z 00965 (black)
Voltage supply:	220-240 V~ 50/60 Hz
Power:	1200-1400 W
Temperature range:	up to max. 250°C
Volume of bowl:	approx. 4 litres
Timer:	Up to max. 60 minutes
Protection class:	I

Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Germany
Tel.: +49 38851 314650

(Calls subject to a charge. The cost varies depending on the service provider.)



Disposal



The packaging material is recyclable. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.

You can obtain more information from your local authorities.

All rights reserved.

Contenu

Utilisation conforme _____	39
Consignes de sécurité _____	40
Composition _____	43
Vue générale de l'appareil _____	43
Vue générale des accessoires _____	44
Avant la première utilisation _____	45
Mise en service _____	45
Utilisation _____	46
Conseils et astuces _____	50
Tableau de cuisson _____	51
Idées de recettes _____	52
Nettoyage _____	55
Dépannage _____	55
Caractéristiques techniques _____	57
Mise au rebut _____	57

Explication des symboles utilisés



Consignes de sécurité : lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Attention aux surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **four à chaleur tournante**.

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Veuillez vous noter : Les illustrations dans ce mode d'emploi peuvent différer légèrement de l'appareil réel.

Pour toute question concernant l'appareil et ses pièces de rechange et accessoires, vous pouvez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de

Utilisation conforme

- Cet appareil sert à faire cuire, rôtir, griller, maintenir au chaud et décongeler les aliments, comme par ex. les frites, les pommes de terres, les légumes et la viande. De plus, il permet de préparer les produits surgelés, comme par ex. les frites, les croquettes, etc.
- L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Utilisez cet appareil uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et

un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

- Cet appareil n'est **pas une friteuse** dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! **Ne remplissez pas la cuve de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture !**
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- **Attention aux surfaces chaudes !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être touchés. Procédez au transport et au nettoyage de l'appareil seulement après son refroidissement. Utilisez un gant de cuisine approprié pour manipuler l'appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.

- Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. N'utilisez pas d'objets métalliques.
- Nettoyez à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux la cuve et tous les accessoires entrés en contact avec l'huile. La cuve, le panier de cuisson et le tournebroche peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.



Risques de blessure

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- L'appareil doit être utilisé et rangé hors de portée des enfants. Le cordon d'alimentation doit également être mis hors de portée des enfants. Ils risquent sinon de s'y accrocher et d'entraîner l'appareil avec eux.
- ATTENTION, risque de brûlures dues à la vapeur chaude ! Tenez les mains et la tête éloignés des fentes d'aération. De la vapeur brûlante s'en échappe !
- ATTENTION, risque de brûlures dues à la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation ! Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez l'appareil. De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez l'appareil. Nous recommandons l'emploi de maniques ou de gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de l'appareil.



Risque d'électrocution et risque d'incendie

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher le four, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation électrique !
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matières inflammables.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau ! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- Pour votre propre sécurité, contrôlez l'appareil avant chaque utilisation et assurez-vous qu'il ne présente aucun endommagement. Utilisez-le uniquement lorsque l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage.



Évitez les détériorations de l'appareil et du matériel !

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. des plaques de cuisson ou d'un four.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage. Le cordon ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- Veillez pendant l'utilisation à ne pas trop remplir la cuve ni la grille de sorte que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance thermique logée à l'intérieur de l'appareil. Remplissez la cuve au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le couvercle n'est pas correctement placé sur la cuve.
- Éteignez toujours l'appareil en mettant la minuterie sur la position **0** avant de retirer la fiche de la prise de courant.



Consignes en matière d'hygiène

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement avant la première utilisation l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires (voir paragraphes « Avant la première utilisation » et « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant 15 minutes sans denrées à l'intérieur.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre afin d'éviter toute formation de germes.

Composition

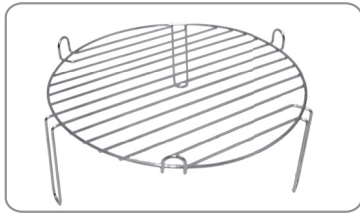
- 1 friteuse à chaleur tournante avec cuve
- 1 grille
- 1 tournebroche
- 1 panier de cuisson
- 1 extracteur
- 1 cordon d'alimentation

Vue générale de l'appareil



- 1 Fentes d'aération
- 2 Interrupteur marche/arrêt rotation tournebroche
- 3 Bouton de déverrouillage du couvercle
- 4 Cuve (dans l'appareil)
- 5 Couvercle en verre
- 6 Résistance
- 7 Panneau de commande
- 8 Minuterie
- 9 Témoin lumineux POWER (marche)
- 10 Thermostat
- 11 Témoin lumineux HEAT (chauffe)

Vue générale des accessoires



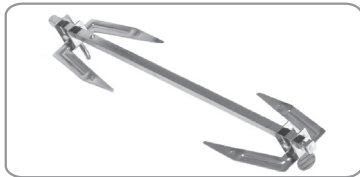
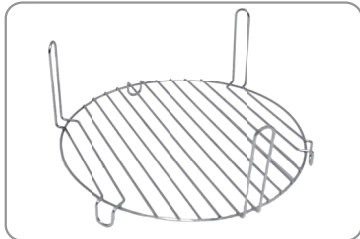
Grille

Elle s'utilise par ex. pour faire griller de la viande, du poisson et des légumes ainsi que pour faire dorer pains et viennoiseries.

Vous avez deux possibilités :

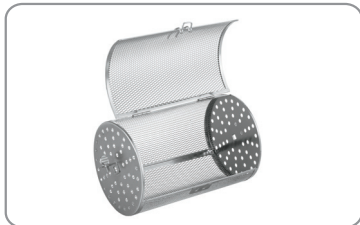
- placez la grille sur les pieds longs pour que les aliments soient plus proches de la résistance (par ex. pour les côtes de porc, le poisson, etc.) ;
- placez la grille sur les pieds courts pour un plus grand écartement par rapport à la résistance (par ex. pour les pommes de terre au four, les cuisses de poulet, etc.).

La grille sert par ailleurs de support pour les moules à gâteau.



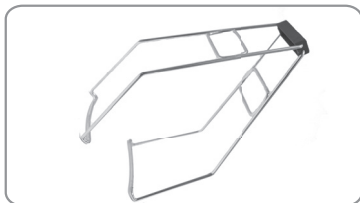
Tournebroche

Le tournebroche convient par ex. pour la préparation de volailles, comme le poulet grillé, ou bien de rôtis roulés ou rôtis à la broche.



Panier de cuisson

Le panier de cuisson convient par ex. à la préparation d'aliments frais, comme les frites, les pommes de terre sautées, les légumes grillés, et les produits surgelés comme les frites, les croquettes et autres.



Extracteur

L'extracteur sert à retirer le panier de cuisson ou la grille.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
 - **Risque de brûlure !** L'appareil devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à choisir un endroit avec une place suffisante tout autour de l'appareil (au moins 10 cm sur les côtés, et 30 cm sur le haut) afin d'éviter toute accumulation de chaleur.
-
1. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que la composition est complète (voir paragraphe « Vue générale de l'appareil » et paragraphe « Vue générale des accessoires ») et qu'il ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages subis au cours du transport, n'utilisez pas l'appareil mais contactez immédiatement le service après-vente.
 2. Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement la cuve ainsi que tous les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »).
 3. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur, à une distance suffisante de tout objet inflammable. Veillez à placer l'appareil hors de portée des enfants !
 4. Branchez la fiche sur une prise en 220 – 240 V installée de façon réglementaire et mise à la terre.
 5. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliments, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide pendant env. 10 à 15 minutes. Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte ! Pour la mise en service, veuillez également respecter les consignes données aux paragraphes « Mise en service » et « Utilisation ».
 6. Ensuite, laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez la cuve une nouvelle fois.

Mise en service



ATTENTION !

- Utilisez l'appareil uniquement lorsqu'il est correctement et conformément assemblé afin d'en garantir un fonctionnement parfait.
 - Avant chaque mise en service, vérifiez l'état de l'appareil, du cordon et de la fiche secteur. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages apparents !
 - Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
 - Arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le avant de mettre la cuve ou les accessoires en place dans l'appareil.
-

Mise en place de la grille de cuisson dans l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface solide, stable et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant bien accessible.
2. Insérez la cuve de sorte à ce que les poignées soient engagées dans les évidements prévus à cet effet.



3. Si la cuve est correctement en place, la réception du tournebroche doit être orientée vers l'avant (voir cercle).



Le couvercle ne ferme pas correctement lorsque la cuve n'est pas correctement en place. Veillez à son positionnement correct !

Branchement

1. Raccordez le cordon électrique directement à l'appareil.
2. Branchez l'appareil sur une prise installée de façon réglementaire avec des contacts de protection. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.

Utilisation



ATTENTION !

- Cet appareil n'est **pas une friteuse** dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! **Ne remplissez pas la cuve de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture !**
- Pour exclure tout risque de blessure de personnes, de dégâts matériels ou d'endommagement de l'appareil, par ex. par un incendie, ne laissez **jamais** l'appareil en marche sans surveillance.
- **Risque de blessure !** De l'air chaud se dégage des fentes d'aération du couvercle. Soyez prudent lorsque vous programmez le panneau de commande ou que vous ouvrez le couvercle. À l'ouverture du couvercle, tenez vos mains et votre visage hors de la zone de danger.
- **Attention, surfaces chaudes !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être touchés. Utilisez un gant de cuisine approprié pour manipuler l'appareil.
- **Attention, accessoires chauds !** Après leur retrait de l'appareil, les accessoires sont brûlants ! Une fois vidés de leurs aliments, les accessoires doivent être déposés uniquement sur une surface résistante à la chaleur, ce afin d'éviter tous dommages matériels et toute blessure.

- N'allez pas au delà de la capacité de remplissage de l'appareil, le volume maximal de la cuve étant d'env. 4 litres !
- Ne remplissez pas trop le panier de cuisson. Il ne doit pas être rempli d'aliments au-delà des $\frac{3}{4}$ de sa contenance. Lorsque le panier se retourne, les aliments doivent pouvoir se mélanger facilement.
- Préparez au maximum 1,5 kg de volaille et de rôti avec le tournebroche !
- Ne mettez pas dans l'appareil des aliments enveloppés dans un film protecteur ou un sac en plastique.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.



Pour le temps de cuisson, veuillez tenir compte également du paragraphe « Temps de cuisson et astuces de préparation ».

Ouverture et fermeture du couvercle

Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée et relevez le couvercle. Veillez à relever le couvercle intégralement de sorte qu'il ne puisse pas tomber.

Pour fermer le couvercle, saisissez la poignée, rabattez le couvercle un peu plus en arrière et actionnez la touche de déverrouillage. Le couvercle peut maintenant se refermer.



Si vous ouvrez le couvercle en cours de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement. Une fois le couvercle refermé, l'appareil poursuit la cuisson. Veuillez noter : la minuterie continue de tourner pendant ce temps !

Marche/arrêt de l'appareil

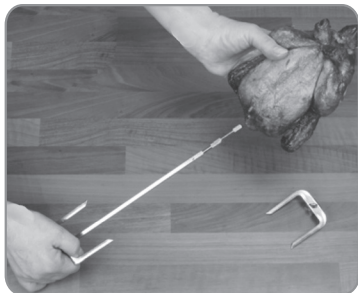
1. Insérez les accessoires et les denrées de votre choix dans l'appareil (voir sections « Utilisation du tournebroche », « Utilisation du panier de cuisson » et « Utilisation de la grille »).
2. Refermez le couvercle.
3. Réglez la température de cuisson à l'aide du thermostat. La température de cuisson maximale est de 250°C.
4. Réglez le temps de cuisson à l'aide de la minuterie afin de mettre l'appareil en marche. Vous pouvez programmer une durée allant de 0 à 60 minutes. L'affichage de fonctionnement POWER (marche) et le témoin lumineux indicateur de température HEAT (chaleur) s'allument dès qu'une cuisson a été programmée. Durant l'utilisation, il peut arriver que le témoin lumineux indicateur de température HEAT (chaleur) s'éteigne par intermittence pour se rallumer ensuite. Ce n'est pas un dysfonctionnement, mais cela indique que l'appareil se remet à chauffer ou s'interrompt afin de garder une température constante à l'intérieur de l'appareil.
5. De l'air chaud commence à circuler autour des aliments à l'intérieur de l'appareil pour être ensuite évacué par les fentes d'aération du couvercle.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, la production de chaleur s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.
Remarque : vous pouvez aussi arrêter à tout moment l'appareil manuellement en plaçant la minuterie sur la position 0.
7. Retirez les accessoires utilisés et les denrées cuisinées de l'appareil (voir sections « Utilisation du tournebroche », « Utilisation du panier de cuisson » et « Utilisation

de la grille »). Nous recommandons de toujours utiliser des maniques, des gants de cuisine ou l'extracteur car la cuve, les accessoires et les aliments sont très chauds.

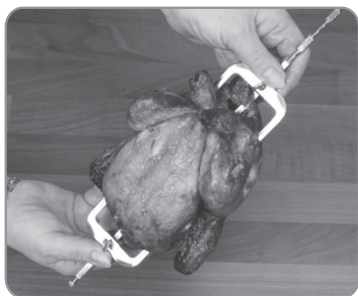
8. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
9. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Utilisation du tournebroche

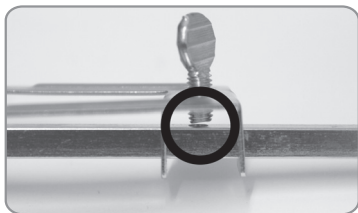
Cet élément convient pour griller la volaille (poulet rôti, etc.) et les rôtis roulés ou à la broche.



1. Insérez l'une des fourches du tournebroche sur la tige du tournebroche et bloquez-la avec la vis de réglage.
2. Poussez le poulet rôti, le rôti, etc., sur le tournebroche.



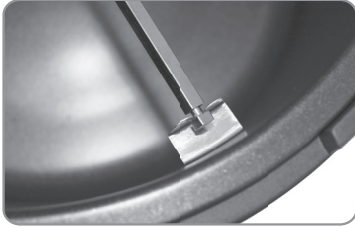
3. Poussez l'autre fourche de tournebroche sur le tournebroche et bloquez la fourche avec la vis de réglage.



4. Veillez lors de la mise en place du tournebroche à ce que les encoches du tournebroche soient bien en face des vis de réglage.



5. Placez le tournebroche garni dans l'appareil.
6. Assurez-vous que le côté lisse soit inséré dans le logement du tournebroche de l'appareil.

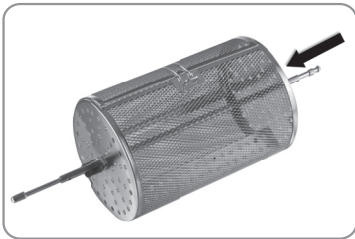


7. Accrochez le côté du tournebroche avec la rainure dans le logement de la cuve.

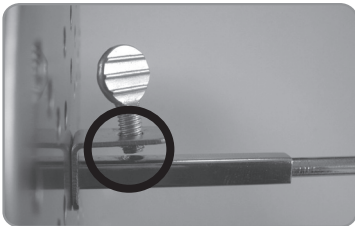
8. Au besoin, enduisez le rôti ou la volaille avec de l'huile, de la marinade ou des épices.
9. Programmez la température et le temps de cuisson souhaités (voir section « Marche/arrêt de l'appareil ») et fermez le couvercle (voir section « Ouverture et fermeture du couvercle »).
10. Placez l'interrupteur marche/arrêt rotation en position I. Le tournebroche commence à tourner.
11. Ouvrez le couvercle en fin de cuisson et retirez le tournebroche. Utilisez toujours à cet effet des maniques ou des gants de cuisine car la cuve, le tournebroche et les mets sont très chauds.
12. Ramenez l'interrupteur marche/arrêt rotation en position 0.

Utilisation du panier de cuisson

Cet accessoire convient particulièrement bien pour la préparation de quarts de pommes de terre fraîches ou surgelées, de pommes de terre sautées et de frites. Il sert par ailleurs à la préparation de légumes, de petits morceaux de viande et de produits surgelés, comme par ex. les nuggets de poulet ou les beignets de calamars.



1. Placez le panier de cuisson sur le tournebroche.



2. Veillez lors de la mise en place du tournebroche à ce que l'encoche du tournebroche soit bien en face de la vis de réglage.
3. Fixez le tournebroche à l'aide de la vis de réglage.

4. Ouvrez le panier de cuisson et remplissez-le.
5. Refermez le panier de cuisson. Veillez à ce qu'elle soit correctement fermée afin qu'elle ne s'ouvre pas durant son utilisation.
6. Insérez le panier de cuisson rempli dans l'appareil (voir section « Utilisation du tournebroche » - point 6–7) et fermez le couvercle (voir section « Ouverture et fermeture du couvercle »).



7. Programmez la température et le temps de cuisson souhaités (voir section « Marche/arrêt de l'appareil »).
8. Placez l'interrupteur marche/arrêt rotation en position I. Le tournebroche commence à tourner.
9. Ouvrez le couvercle en fin de cuisson et retirez le panier de cuisson à l'aide de l'extracteur. Nous recommandons de toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine car la cuve, la grille et les aliments sont très chauds.
10. Ouvrez le panier de cuisson et sortez-en les mets. Soyez prudent à l'ouverture du panier de cuisson, il est chaud !
11. Ramenez l'interrupteur marche/arrêt rotation en position 0.

Utilisation de la grille

La grille convient par ex. pour griller la viande, le poisson et les légumes ainsi que pour la préparation des petits pains et autres pâtisseries ou pour la cuisson de baguettes surgelées.

1. Placez la grille, selon votre choix sur pieds courts ou longs, au fond dans la cuve.
2. Placez sur la grille les aliments que vous souhaitez préparer.
3. Programmez la température et le temps de cuisson souhaités (voir section « Marche/arrêt de l'appareil »).
4. Ouvrez le couvercle en fin de cuisson et retirez vos aliments. Utilisez à cet effet l'extracteur. Nous recommandons de toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine car la cuve, la grille et les aliments sont très chauds.

Décongélation et maintien au chaud

La plage de température de l'appareil peut être réglée jusqu'à 250 °C. Comme avec les fours courants, vous pouvez naturellement aussi décongeler les aliments à basse température et les maintenir au chaud. Nous vous recommandons une plage de température inférieure à 100 °C pour maintenir au chaud et décongeler délicatement.

Conseils et astuces

- En principe, l'appareil permet de préparer tous les mets que l'on peut préparer habituellement dans les fours à air pulsé.
- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », vous devrez néanmoins préchauffer le four afin de définir avec précision le moment de cuisson à point.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille, de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus courts et adaptez-les selon votre goût personnel.
- En ce qui concerne les produits congelés, suivez les préconisations de temps et de température du producteur. Habituellement, vous n'avez pas besoin d'ajouter de corps gras pour la préparation de produits surgelés, la plupart de ces plats étant déjà préfaits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les aliments sont déjà cuits.



- La préparation d'aliments ne requiert pas ou très peu d'huile.
- Lors de l'utilisation du tournebroche, assurez-vous qu'il reste une place suffisante de tous les côtés pour que le rôti ou le poulet grillé, etc., puissent tourner librement dans la cuve.
- Le panier de cuisson ne doit pas être rempli d'aliments au-delà des $\frac{3}{4}$ de sa contenance afin que les aliments soient régulièrement brassés et qu'ils aient suffisamment de place pour cuire uniformément.
- Nous vous recommandons de choisir une plage de température inférieure à 100 °C pour maintenir au chaud ou décongeler délicatement les aliments.

Tableau de cuisson

Veillez noter que les temps et températures de cuisson indiqués sont des valeurs indicatives approximatives. Nous ne pouvons pas garantir un réglage idéal pour vos ingrédients, car ils sont tous de tailles, de formes, de qualités et de marques différentes en raison de leurs origines. Les temps de cuisson effectifs varient en fonction de la taille des portions et du réglage de la température de cuisson. Avant de servir, veuillez vous assurer que vos mets sont complètement cuits !

Aliments	Temps de cuisson	Température de cuisson
Poulet rôti (entier, env. 1,5 kg)	env. 60 minutes	env. 190 °C à 200 °C
Poisson (filet)	env. 20 à 25 minutes	env. 170 °C à 180 °C
Roulé de porc ou rôti à la broche (env. 1,5 kg)	env. 60 minutes	env. 190 °C à 200 °C
Viande, coupée en morceaux	env. 20 à 25 minutes	env. 160 °C à 170 °C
Frites, pommes de terre sautées, etc. (cruës, à partir de pommes de terre fraîches)	env. 40 à 50 minutes	env. 190 °C à 200 °C
Frites, pommes de terre sautées, etc. (à partir de pommes de terre précuites)	env. 20 à 30 minutes	env. 190 °C à 200 °C
Pommes de terre au four	env. 30 à 40 minutes	env. 210 °C à 230 °C
Légumes, comme par ex. poivrons, champignons et courgettes	env. 15 à 20 minutes	env. 190 °C à 200 °C

Idées de recettes

Frites maison

Parts :	4
Temps de préparation :	env. 25 minutes
Temps de cuisson :	env. 45 minutes

Ingrédients :

env. 600 à 700 g	pommes de terre (à chair ferme)
1 – 2 cuillères	à soupe d'huile
Assaisonnement :	sel

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets de taille égale.
2. Laver soigneusement les pommes de terre et les sécher.
3. Pour obtenir des frites particulièrement croustillantes, enduire les bâtonnets de pommes de terre d'une à deux cuillères à soupe d'huile.
4. Remplir le panier de cuisson.
5. Placer le panier de cuisson dans l'appareil.
6. Régler la température de cuisson sur 200 °C env.
7. Programmer un temps de cuisson d'env. 45 minutes.
8. Les frites sont cuites lorsqu'elles ont un aspect doré et qu'elles sont croustillantes. Baisser éventuellement la température si les frites semblent brunir. Si les frites ne sont pas cuites au bout de 45 minutes, rallonger le temps de cuisson.
9. Pour finir, saler les frites à volonté.



Conseils

- Avant de verser l'huile, on peut l'assaisonner en y ajoutant des herbes et épices de son choix. On peut ainsi obtenir de délicieuses frites parfumées au curry ou au paprika. Il suffit de laisser libre cours à son imagination !
- La préparation de frites surgelées ne requiert aucun ajout d'huile. Pour la préparation de frites surgelées ou d'autres produits surgelés, il convient de respecter les instructions données par le fabricant sur l'emballage.
- Selon l'épaisseur des morceaux de pomme de terre coupés, on peut varier entre quarts de pomme de terre et frites fines ou grosses. Plus les pommes de terre sont coupées grossièrement, plus le temps de cuisson est long.

Pommes de terre grillées

Parts :	4
Temps de préparation :	env. 10 minutes
Temps de cuisson :	env. 30 minutes

Ingrédients :

8	pommes de terre de taille moyenne
1 cuillère	à café de sel
2 cuillères	à soupe d'huile
2 g	de beurre ou de beurre Maître d'hôtel

Préparation :

1. Laver les pommes de terre et les entailler en croix sur leur partie la plus plate.
2. Frotter les pommes de terre avec le sel.
3. Envelopper chaque pomme de terre dans du papier alu auparavant enduit d'huile.
4. Placer les pommes de terre sur la grille en position basse dans le four à chaleur tournante, régler la minuterie sur env. 30 minutes à 225 °C. Mettre le four en marche.
5. Les pommes de terre sont cuites lorsqu'elles s'écrasent quand on exerce une légère pression dessus.
6. Une fois cuites, extraire les pommes de terre du papier alu et poser du beurre dans les entailles.

Accompagne à la perfection le poisson ou les plats de viande (par exemple les pavés de saumon ou les filets-biftecks).

Cuisses de poulet piquantes

Parts :	2 – 4
Temps de préparation :	env. 25 minutes
Temps de cuisson :	env. 20 à 30 minutes

Ingrédients :

4 – 6 cuisses	de poulet
2 – 3 cuillères	à soupe d'huile d'olive
1	gousse d'ail
1 cuillère	à café de sucre
1 cuillère	à café de piment en poudre ou de paprika moulu
Assaisonnement :	sel, poivre à volonté

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Mélanger la gousse d'ail avec le sucre, le piment en poudre/le paprika moulu, le sel, le poivre et l'huile.
3. Enduire les cuisses de poulet de cette marinade et laisser reposer au moins 20 minutes.
4. Disposer les cuisses de poulet sur la grille en position basse.
5. Régler la température de cuisson sur 200 °C env.

6. Programmer un temps de cuisson de 30 à 40 minutes environ.
7. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des cuisses de poulet. Adapter le temps et la température de cuisson, le cas échéant.

Filet de bœuf et légumes grillés

Parts :	2
Temps de préparation :	env. 25 minutes
Temps de cuisson :	env. 20 à 30 minutes

Ingrédients :

de 250 à 350 g	de filet de bœuf
1 – 2 cuillères	à soupe d'huile d'olive
1	gousse d'ail
4 – 6	champignons de taille moyenne
1	courgette
1	poivron
Assaisonnement :	sel, poivre, aromates à volonté
1 verre	d'eau à volonté

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Laver les courgettes et le poivron et les couper en dés.
3. Nettoyer les champignons et les couper en tranches.
4. Laver la viande, l'essuyer avec de l'essuie-tout et la couper en dés.
5. Mélanger le tout dans un récipient avec un peu d'huile et des épices.
6. Verser le mélange de légumes et de viande dans le panier de cuisson à déposer ensuite dans l'appareil. Ajouter au choix un verre d'eau dans la cuve pour apporter un peu plus d'humidité au sein de l'appareil.
7. Régler la température de cuisson sur env. 170 à 185 °C.
8. Programmer un temps de cuisson de 20 à 30 minutes environ.
9. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des morceaux de viande et de légumes. Adapter le temps et la température de cuisson, le cas échéant.



Conseils

- Varier les sortes de légumes. Choisir des variétés de légumes à teneur suffisante en eau sans quoi ils sécheraient durant la cuisson.
- Tester les recettes avec d'autres sortes de viandes. Veiller également à ne pas choisir de viandes trop sèches.

Nettoyage



ATTENTION !

- **Risque de brûlures dues aux pièces de l'appareil et aux accessoires chauds !**
Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant tout nettoyage.
 - **Risque d'électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
 - Ne pulvérisez pas de détergent directement sur l'appareil.
 - Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. Ceux-ci risqueraient d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets métalliques.
-
1. Retirez de l'appareil toutes les pièces amovibles (cuve, tournebroche, panier de cuisson et grille).
 2. Nettoyez la cuve et tous les accessoires à l'eau chaude avec du produit à vaisselle doux. La cuve, le panier de cuisson et le tournebroche peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. La grille et l'extracteur ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
 3. Lorsque vous désirez nettoyer le corps de l'appareil et les résistances thermiques, essuyez-les avec un chiffon propre et humide.
 4. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et non accessible aux enfants.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique défectueux !

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • Le cordon est-il correctement branché ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur. • Avez-vous actionné l'interrupteur marche/arrêt ? • Avez-vous réglé un temps ou une température de cuisson ?
Le panier de cuisson ou le tournebroche ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si les éléments sont correctement en place. • Y a-t-il une place libre suffisante de tous les côtés de la cuve ?

Problème	Cause possible / solution
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous essayé de cuire simultanément divers aliments avec des temps de cuisson différents ? Si vous voulez cuire différents aliments, assurez-vous que les temps de cuisson des aliments sont semblables ! • Le temps de cuisson réglé est-il trop court ? Rallongez le temps de cuisson. • Le panier de cuisson est trop rempli. Diminuez la quantité d'aliments.
Vous avez fait des frites maison. Elles ne sont pas croustillantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et peuvent devenir moins croustillantes. • Le panier de cuisson est trop plein, mettez moins de pommes de terre dans l'appareil. • Les frites sont trop épaisses, coupez-les plus finement. • Vaporisez les pommes de terres crues d'un peu d'huile, cela les rend plus croustillantes.
Vous avez préparé des frites surgelées. Elles ne sont pas croustillantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous ajouté de l'huile ? La préparation de produits surgelés ne requiert en règle générale pas d'apport de corps gras, la plupart des produits surgelés étant déjà pré-frits !
Les aliments ne sont pas uniformément mélangés dans le panier de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier de cuisson est trop plein. Vous obtiendrez des résultats optimaux lorsque le panier de cuisson n'est rempli qu'aux $\frac{3}{4}$ max. de sa contenance en aliments.
Les aliments ne sont pas encore cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • La température réglée est trop basse. Augmentez-la. • La durée de préparation est insuffisante. Adaptez le temps de cuisson. • Le panier de cuisson est trop rempli. Diminuez la quantité d'aliments.

Caractéristiques techniques

Modèle :	TK-01M-G
Réf. articles :	Z 00974 (blanc) Z 00965 (noir)
Tension d'alimentation :	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance :	1200-1400 W
Plage de température :	jusqu'à max. 250 °C
Volume de la cuve :	env. 4 litres
Minuterie :	jusqu'à max. 60 minutes
Classe de protection :	I

Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Allemagne
Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau
fixe allemand. Coût variable
selon le prestataire.)



Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés.

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	58
Veiligheidsinstructies _____	59
Leveringsomvang _____	62
Apparaatoverzicht _____	62
Toebehorenoverzicht _____	63
Vóór het eerste gebruik _____	64
Ingebruikneming _____	64
Gebruik _____	65
Tips en trucs _____	69
Tabel met gaartijden _____	70
Receptideeën _____	71
Reinigen _____	74
Storingen verhelpen _____	74
Technische gegevens _____	75
Verwerking _____	75

Verklaring van symbolen



Veiligheidsinstructies:
Lees deze aandachtig door en houdt u hieraan om lichamelijk letsel en materiele schade te voorkomen.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Aanvullende informatie

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u heeft besloten tot de aankoop van onze **heteluchtoven**.

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door, en bewaar deze om hem later nog eens te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid, wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

Let op a. u. b: De afbeeldingen in deze handleiding kunnen iets van het reële apparaat afwijken.

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen/toebehoren contact op met de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is geschikt voor het braden, bakken, grillen, warm houden of ontdooien van levensmiddelen, zoals pommes frites, aardappelen, groente en vlees. Bovendien is het apparaat geschikt voor de bereiding van diepvriesproducten, zoals bijv. pommes frites, kroketten enz.
- Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker tot gevolg hebben.

- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat is **geen friteuze** waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! **Vul de schotel niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet!**
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **Waarschuwing voor hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er absoluut op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, terwijl het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat uitsluitend transporteren of opbergen, wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen, wanneer u het apparaat hanteert.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, en vóór het monteren, demonteren of reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.

- Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Gebruik geen metalen voorwerpen.
- Reinig de schotel en al het toebehoren dat met olie in aanraking is gekomen, met warm water en mild afwasmiddel. De schotel, de grillmand en de grillspies kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.



Verwondingsgevaaren

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend buiten bereik van kinderen. Ook het netsnoer mag voor kinderen niet bereikbaar zijn. Ze zouden het apparaat daaraan omhoog kunnen trekken.
- LET OP Verbrandingsgevaar door hete stoom! Houd handen en hoofd uit de buurt van de ventilatiesleuven. Uit de ventilatiesleuven ontsnapt hete stoom!
- LET OP Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater! Wees voorzichtig, wanneer u het apparaat opent. Bij het openen van het apparaat kan hete stoom ontsnappen. Wij raden het gebruik aan van pannenlappen of keukenhandschoenen, als u de etenswaren eruit wilt halen.



Gevaar van elektrische schokken en brand

- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardingscontacten die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden geïsoleerd. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen, als deze componenten zijn aangesloten op het stroomnet.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en explosieve dampen bevinden.

- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat tijdens het bedrijf niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Controleer in het belang van uw eigen veiligheid het apparaat vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het alleen als het apparaat, het netsnoer en de stekker geen schade vertonen!



Voorkomen van materiële schade en schade aan het apparaat

- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen.
- Leg het snoer zo, dat het niet bekneld kan raken of kan knikken en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- Het apparaat mag tijdens het bedrijf niet worden bewogen.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Gebruik alleen het meegeleverde toebehoren van de fabrikant.
- Vul de schotel of het grillrooster niet te vol, zodat de etenswaren tijdens het gebruik niet in aanraking komen met het verwarmingselement binnenin het apparaat. Vul de schotel maximaal tot 2/3 van zijn inhoud!
- Schakel het apparaat nooit in, wanneer het deksel niet gesloten op de schotel zit.
- Schakel het apparaat altijd pas dan uit, wanneer u de timer eerst op positie **0** heeft gezet, voordat u de netstekker uit de contactdoos trekt.



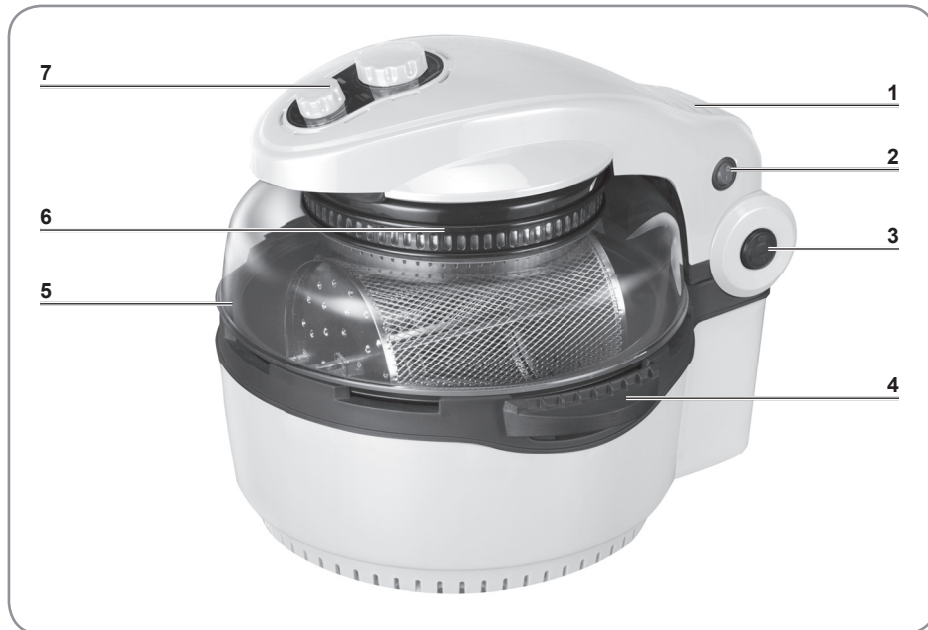
Aanwijzingen ten aanzien van hygiëne

- Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen moet u de binnenzijde van de behuizing en alle toebehoren grondig reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik' en 'Reinigen') en het apparaat 15 minuten zonder inhoud opwarmen.
- Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen.

Leveringsomvang

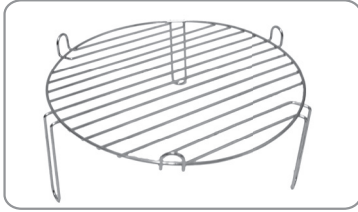
- 1 heteluchtfriteuse met schotel
- 1 grillrooster
- 1 draaispit
- 1 grillmand
- 1 verwijdergereedschap
- 1 netsnoer

Apparaatoverzicht



- 1 Ventilatiesleuven
- 2 Aan-/Uitschakelaar rotatie draaispit
- 3 Ontgrendelingsknop deksel
- 4 Schotel (in het apparaat)
- 5 Glazen deksel
- 6 Verwarmingselement
- 7 Bedieningspaneel
- 8 Timer
- 9 Controlelampje POWER
- 10 Temperatuurregelaar
- 11 Controlelampje HEAT (verwarmen)

Toebehorenoverzicht



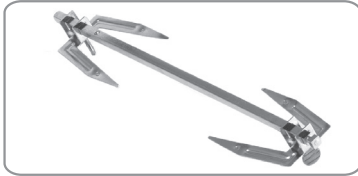
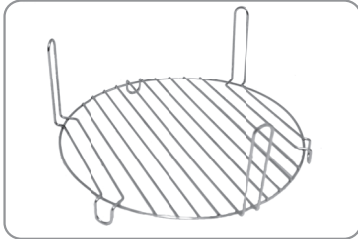
Grillrooster

Het kan worden gebruikt bijv. voor het grillen van vlees, vis en groente en voor het opwarmen van bakproducten zoals broodjes enz.

Daarbij heeft u twee mogelijkheden:

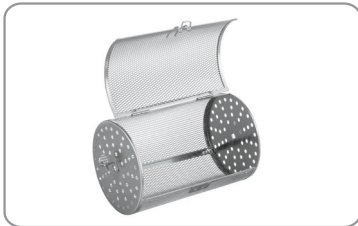
- Zet het grillrooster op de lange poten om dichter bij het verwarmingselement te zijn (bijv. voor varkenskotelet, vis e.d.).
- Zet het grillrooster op de korte poten om meer afstand tot het verwarmingselement te hebben (bijv. voor aardappelen uit de oven, kippendijen e.d.).

Bovendien dient het grillrooster als oplegoppervlak voor bijv. keukenvormen.



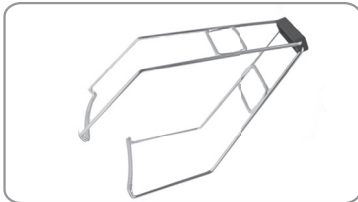
Draaispit

Het draaispit is geschikt voor bijv. de bereiding van gevogelte zoals gegrilde kippen of voor de bereiding van gebraden vlees aan het spit en rolladen.



Grillmand

De grillmand is geschikt voor bijv. de bereiding van verse levensmiddelen zoals pommes frites, ge-roosterde aardappelen, gegrilde groente enz. en diepvriesproducten zoals pommes frites, kroketten enz.



Verwijdergereedschap

Het verwijdergereedschap wordt gebruikt voor het wegnemen van de grillmand of het grillrooster.

Vóór het eerste gebruik



OPGELET!

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!
 - **Verbrandingsgevaar!** Het apparaat is tijdens het bedrijf en daarna zeer heet! Let er bij het plaatsen van het apparaat op om een plek te kiezen met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (aan de zijkanten minimaal 10 cm, naar boven 30 cm), om hittestuwing te voorkomen.
-
1. Pak het apparaat uit en controleer of de levering compleet is (zie hoofdstuk 'Apparaatoverzicht' en 'Toebehorenoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik het apparaat niet (!), maar wend u zich onmiddellijk tot de klantenservice wanneer u transportschade constateert.
 2. Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de binnenzijde van de schotel en het toebehoren grondig te reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen').
 3. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen. Let erop dat het apparaat niet toegankelijk mag zijn voor kinderen.
 4. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerde en gearde 220 – 240 V-contactdoos met aardingscontacten.
 5. De eerste inbedrijfstelling moet zonder levensmiddelen gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatinglaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Laat het apparaat ca. 10 – 15 minuten zonder inhoud opwarmen. Zorg daarbij voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van ver geopende ramen! Let bij de ingebruikname ook op de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Ingebruikneming' en 'Gebruik'.
 6. Laat het apparaat vervolgens volledig afkoelen en reinig nogmaals de schotel.

Ingebruikneming



OPGELET!

- Gebruik het apparaat alleen wanneer het volgens de voorschriften en correct werd gemonteerd, zodat een probleemloze werking van het apparaat kan worden gegarandeerd.
- Controleer het apparaat, het snoer en de netstekker vóór elke ingebruikname op schade. Gebruik het apparaat niet wanneer het zichtbare schade vertoont!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardingscontacten die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.
- Schakel het apparaat altijd eerst uit en trek de stekker uit het stopcontact, voordat u de schotel of toebehoren in het apparaat zet.

Schotel in het apparaat plaatsen

1. Plaats het apparaat op een vaste, stabiele en hittebestendige ondergrond in de buurt van een goed toegankelijke contactdoos.
2. Zet de schotel zo erin, dat de grepen in de daartoe voorziene uitsparingen zitten.
3. Wanneer u de schotel correct heeft geplaatst, moet de opname voor het draaispit op het reservoir naar voren wijzen (zie cirkel).



Het deksel kan niet vlak aansluiten, wanneer de schotel niet correct werd geplaatst! Let op de juiste plaatsing!

Aansluiten

1. Sluit het meegeleverde snoer aan op het apparaat.
2. Sluit het apparaat aan op een contactdoos met aardingscontacten, die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.

Gebruik



OPGELET!

- Het apparaat is **geen friteuse** waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! **Vul de schotel niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet!**
- Gebruik het apparaat **nooit** zonder toezicht, om materiële schade, schade aan het apparaat en persoonlijk letsel, bijv. door brand, te voorkomen.
- **Verwondingsgevaar!** Er treedt hete lucht uit de ventilatiesleuven bij het deksel. Wees voorzichtig, wanneer u gebruik maakt van het bedieningspaneel of wanneer u het deksel opent. Houd hoofd en handen tijdens het openen van het deksel buiten de gevarezone.
- **Voorzichtig, hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er absoluut op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, terwijl het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Gebruik geschikte keukenhandschoenen, wanneer u het apparaat hanteert.
- **Voorzichtig, heet toebehoren!** Het toebehoren is na verwijdering uit het apparaat zeer heet! Leg het toebehoren na verwijdering van levensmiddelen alleen op een hittebestendige ondergrond, om materiële schade en verwondingen te voorkomen.
- Vul het apparaat niet te vol, het maximale volume van de schotel bedraagt ca. 4 liter!
- Vul de grillmand niet te vol. Vul de grillmand max. voor $\frac{3}{4}$ met levensmiddelen. De levensmiddelen moeten zich tijdens het draaien nog goed laten doormengen.

- Bereid met het draaispit gevogelte of braadstukken tot max. 1,5 kg!
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.



Neem voor de gaartijden ook het hoofdstuk 'Gaartijden en bereidingstips' in acht!

Deksel openen en sluiten

Om het deksel te openen pakt u het vast aan de greep en trekt u het omhoog. Let er daarbij op dat u het deksel helemaal omhoog trekt, zodat het niet meer kan vallen.

Om het deksel te sluiten pakt u het vast aan de greep, trekt u het deksel nog iets naar achteren en bedient u de ontgrendelingstoets. Nu kan het deksel worden gesloten.



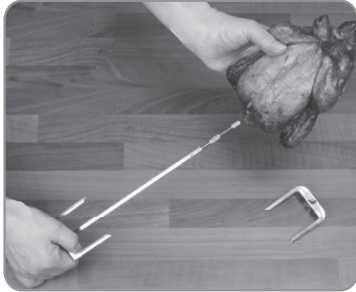
Wanneer u het deksel opent tijdens het garen, schakelt het apparaat zich automatisch uit. Als u het deksel weer sluit, dan zet het apparaat het gaarproces voort. Let op: de timer loopt gedurende deze tijd verder!

Apparaat in- en uitschakelen

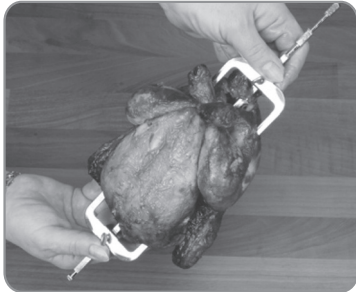
1. Plaats het gewenste toebehoren en de levensmiddelen in het apparaat (zie secties 'Draaispit gebruiken', 'Grillmand gebruiken', 'Grillrooster gebruiken').
2. Sluit het deksel.
3. Stel met behulp van de temperatuurregelaar de gaartemperatuur in. U kunt een gaartemperatuur tot 250 °C instellen.
4. Stel met behulp van de timer de gaartijd in om het apparaat in te schakelen. U kunt een tijd instellen tussen 0 – 60 minuten. Het POWER gebruikslampje en het HEAT temperatuurcontrolelampje lichten op, zodra er een gaartijd werd ingesteld. Tijdens het gebruik kan het voorkomen dat het HEAT temperatuurcontrolelampje afwisselend dooft en na enige tijd weer oplicht. Dit is geen storing, maar laat u slechts zien dat het apparaat opnieuw opwarmt resp. het opwarmproces onderbreekt, om een constante temperatuur in het binnenste van het apparaat te verkrijgen.
5. Hete lucht begint binnenin het apparaat te circuleren en wordt afgevoerd via de ventilatiesleuven in het deksel.
6. Na afloop van de ingestelde gaartijd wordt de hittetoevoer automatisch uitgeschakeld en weerklinkt er een signaal.
Aanwijzing: U kunt het apparaat op elk moment handmatig uitschakelen, door de timer op positie 0 te zetten.
7. Neem het gebruikte toebehoren en de bereide levensmiddelen uit het apparaat (zie secties 'Draaispit gebruiken', 'Grillmand gebruiken', 'Grillrooster gebruiken'). Wij raden aan om altijd pannenlappen of keukenhandschoenen resp. het verwijdergereedschap te gebruiken, aangezien de schotel, het toebehoren en de gerechten erg heet zijn.
8. Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat afkoelen.
9. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen'). Laat geen etensresten opdrogen.

Draaispit gebruiken

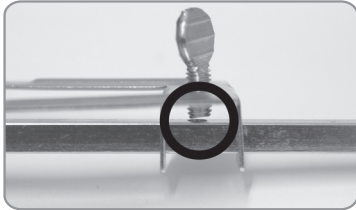
Dit inzetstuk is geschikt voor het grillen van gevogelte (gebraden kip enz.), rollade of gebraad.



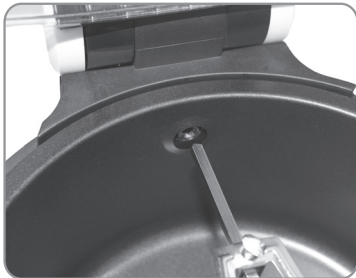
1. Schuif een van de draaispitvorken op het draaispit en maak de vork vast met de vastzet-schroef.
2. Schuif de kip of het stuk vlees enz. op het draaispit.



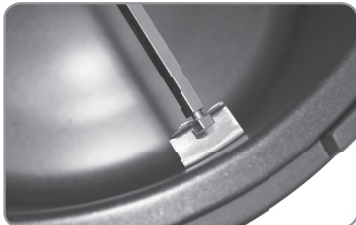
3. Schuif de andere draaispitvork op het draaispit en maak de vork vast met de vastzetschroef.



4. Let erop dat de kuiltjes op het draaispit tegenover de vastzetschroeven liggen.



5. Plaats het draaispit met het vlees eraan in het apparaat.
6. Let erop dat u de gladde zijde in de opname van het draaispit in het apparaat plaatst.

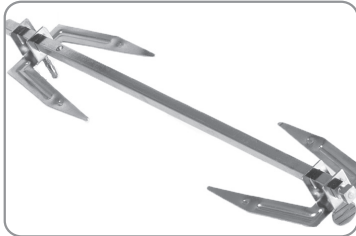


7. Hang de zijde van het draaispit met de groef in de opname aan de schotel.

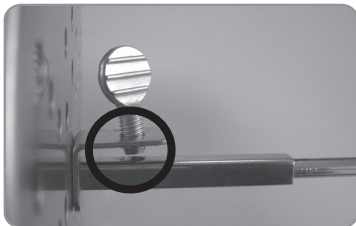
8. Wrijf het vlees naar behoefte in met olie, marinade of kruiden.
9. Stel de gewenste gaartemperatuur en -tijd in (zie sectie 'Apparaat in- en uitschakelen') en sluit het deksel (zie sectie 'Deksel openen en sluiten').
10. Zet de aan-/uitschakelaar op stand **I**. Het draaispit begint te draaien.
11. Open het deksel nadat het gaarproces is afgelopen, en neem het draaispit eruit. Gebruik daarvoor altijd pannelappen of keukenhandschoenen, aangezien de schotel, het spit en de gerechten erg heet kunnen zijn.
12. Zet de Aan-/Uitschakelaar rotatie weer op stand **0**.

Grillmand gebruiken

Dit inzetstuk is zeer geschikt voor de bereiding van verse of diepgevroren aardappel-partjes, geroosterde aardappelen en pommes frites. Bovendien is het inzetstuk geschikt voor de bereiding van groenten, stukken vlees en van diepvriesproducten, zoals bijv. kipnuggets of inktvisringen enz.



1. Schuif de grillmand op het draaispit.



2. Let er bij het plaatsen van het draaispit op dat het kuiltje aan het draaispit tegenover de vastzetschroef ligt.
3. Maak het draaispit vast met behulp van de vastzetschroef.

4. Open de grillmand en vul hem.
5. Sluit de grillmand. Let erop dat de grillmand correct is gesloten, zodat hij niet open gaat tijdens het gebruik.
6. Plaats de gevulde grillmand in het apparaat (zie sectie 'Draaispit gebruiken' - punt 6–7) en sluit het deksel (zie sectie 'Deksel openen en sluiten').
7. Stel de gewenste gaartemperatuur en -tijd in (zie sectie 'Apparaat in- en uitschakelen').
8. Zet de aan-/uitschakelaar op stand **I**. Het draaispit begint te draaien.
9. Open het deksel nadat het gaarproces is afgelopen, en neem de grillmand eruit met het verwijdergereedschap. Wij raden aan om altijd pannelappen of keukenhandschoenen te gebruiken, aangezien de schotel, het grillrooster en de gerechten erg heet zijn.
10. Open de grillmand en haal de gerechten eruit. Wees voorzichtig bij het openen van de grillmand, hij is heet!
11. Zet de aan-/uitschakelaar rotatie weer op stand **0**.

Grillrooster gebruiken

Het grillrooster is bijv. geschikt voor het grillen van vlees, vis of groente en voor het warm maken van broodjes en andere bakproducten of voor het bakken van diepgevroren stokbrood enz.

1. Plaats het grillrooster naar keuze met de lange of korte poten naar beneden in de schotel.
2. Leg de levensmiddelen die u wilt bereiden op het grillrooster.
3. Stel de gewenste gaartemperatuur en -tijd in (zie sectie 'Apparaat in- en uitschakelen').
4. Open het deksel nadat het gaarproces is afgelopen, en neem uw gerechten eruit. Gebruik daarvoor het verwijdergereedschap. Wij raden aan om altijd pannenlappen of keukenhandschoenen te gebruiken, aangezien de schotel, het grillrooster en de gerechten erg heet zijn.

Ontdooien en warm houden

Het temperatuurbereik van het apparaat laat zich handmatig instellen tot 250 °C. Net zoals bij gewone ovens kunt u natuurlijk ook levensmiddelen bij lage temperaturen ontdooien en warm houden. Om levensmiddelen zorgvuldig warm te houden en te ontdooien raden wij aan om een temperatuurbereik lager dan 100 °C te kiezen.

Tips en trucs

- In principe kunnen met het apparaat alle gerechten worden bereid, die ook in een gewone oven kunnen worden bereid.
- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van etenswaren met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden om het apparaat voor te verwarmen, om de gaartijd exact te kunnen vaststellen.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Begin met kortere gaartijden en pas de gaartijden aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijds- en temperaandauidingen van de producent. Meestal heeft u voor de bereiding van diepvriesproducten geen vet nodig, omdat deze meestal zijn vorgebakken. De bereidingstijd kan iets korter zijn. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd of uw gerechten al zijn doorgegaard.
- U heeft voor de bereiding van gerechten geen resp. slechts zeer weinig olie nodig.
- Let er bij het gebruik van het draaispit op, dat naar alle kanten voldoende vrije ruimte beschikbaar is, zodat het stuk vlees resp. de kip enz. in het reservoir vrij kan draaien.
- Vul de grillmand maximaal voor $\frac{3}{4}$ met levensmiddelen, zodat de levensmiddelen gelijkmatig worden doorgemengd en voldoende vrije ruimte hebben om gelijkmatig te garen!
- Om levensmiddelen zorgvuldig warm te houden en te ontdooien raden wij aan om een temperatuurbereik lager dan 100 °C te kiezen.

Tabel met gaartijden

Let erop dat alle aangegeven gaartemperaturen en gaartijden slechts richtwaarden zijn. Aangezien er verschillen zijn in ingrediënten op grond van hun herkomst, grootte, vorm, kwaliteit en merk, kunnen wij de optimale instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. De daadwerkelijke gaartijden kunnen daarom variëren afhankelijk van de portiegrootte en de ingestelde gaartijd. Controleer vóór het serveren of uw gerechten volledig gaar zijn!

Levensmiddelen	Gaartijd	Gaartemperatuur
Gegrilde kip (heel, ca. 1,5 kg)	ca. 60 minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Vis (filet)	ca. 20 – 25 minuten	ca. 170 °C – 180 °C
Varkensrollade of gebrad (ca. 1,5 kg)	ca. 60 minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Vlees, in stukken gesneden	ca. 20 – 25 minuten	ca. 160 °C – 170 °C
Pommes frites, geroosterde aardappelen enz. (uit verse, rauwe aardappelen)	ca. 40 – 50 minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Pommes frites, geroosterde aardappelen enz. (uit voorgedroogde aardappelen)	ca. 20 – 30 minuten	ca. 190 °C – 200 °C
Aardappelen uit de oven	ca. 30-40 minuten	ca. 210 °C – 230 °C
Groenten, zoals bijv. paprika, paddestoelen of courgette	ca. 15 – 20 minuten	ca. 190 °C – 200 °C

Receptideeën

Pommes frites zelfgemaakt

Porties:	4
Vorbereidingstijd:	ca. 25 minuten
Gaartijd:	ca. 45 minuten

Ingrediënten:

ca. 600 – 700 g	aardappelen (vastkokend)
1 – 2 el	olie
Kruiden:	zout

Bereiding:

1. Aardappelen schillen en in staafjes van gelijke grootte snijden.
2. Aardappelen grondig wassen en afdrogen.
3. Voor bijzonder knapperige pommes frites vermengt u de aardappelstaafjes met 1 – 2 el olie.
4. Grillmand vullen.
5. Grillmand in het apparaat plaatsen.
6. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
7. Stel de gaartijd in op ca. 45 minuten.
8. Uw pommes frites zijn gaar, wanneer deze goudbruin en knapperig zijn. Verlaag eventueel de temperatuur, wanneer u het gevoel heeft dat de pommes frites te donker worden. Mochten uw pommes frites na afloop van de 45 minuten niet gaar zijn, verleng dan eventueel de gaartijd.
9. Zout uw pommes frites na afloop naar wens.



Tips

- Vermeng de olie vóór het toevoegen met uw lievelingsspecerijen en kruiden. Op die manier zijn ook bijv. heerlijke curry of paprika pommes frites eenvoudig te maken. Laat uw vrije fantasie de vrije loop.
- Wanneer u diepgevroren pommes frites wilt bereiden, is extra olie niet nodig! Houd u zich voor de bereiding van diepgevroren pommes frites of andere diepvriesproducten aan de aanwijzingen van de producent op de verpakking.
- Afhankelijk van hoe dik u uw aardappels snijdt, kunt u variëren tussen aardappelpartjes en dikke of dunne pommes frites. Hoe dikker de aardappel is gesneden, hoe langer de gaartijd is.

Gegrilde aardappelen

Porties:	4
Vorbereidingstijd:	ca. 10 minuten
Gaartijd:	ca. 30 minuten

Ingrediënten:

8	middelgrote aardappelen
1 tl	zout
2 el	olie
2 g	boter of kruidenboter

Bereiding:

1. De aardappelen wassen en aan de vlakkere zijde kruiselings insnijden.
 2. De aardappelen inwrijven met zout.
 3. Elke aardappel in een met olie ingevet stuk aluminiumfolie wikkelen.
 4. De aardappelen op het grillrooster in een lage positie in de heteluchtoven plaatsen, 225 °C en ca. 30 minuten gaartijd instellen. De oven aanzetten.
 5. De aardappelen zijn gaar, wanneer deze zich eenvoudig laten indrukken.
 6. Na het garen de aardappelen uitpakken en in de inkervingen boter doen.
- Smaakt heerlijk bij vis- of vleesgerechten (bijv. zalmmoten of biefstuk).

Pikante kippenbouten

Porties:	2 – 4
Vorbereidingstijd:	ca. 25 minuten
Gaartijd:	ca. 20 – 30 minuten

Ingrediënten:

4 – 6	kippenbouten
2 – 3 el	olijfolie
1	teentje knoflook
1 tl	suiker
1 tl	chilipoeder of paprikapoeder
Kruiden:	zout, peper naar wens

Bereiding:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers uitpersen.
2. Knoflookteentje met suiker, chili-/paprikapoeder, zout, peper en olie vermengen.
3. De kippenbouten met de marinade inwrijven en minimaal 20 minuten laten staan.
4. Leg de kippenbouten op het grillrooster in een lage positie.
5. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
6. Stel de gaartijd in op ca. 30 – 40 minuten.
7. De gaartijd kan variëren afhankelijk van de grootte van de kippenbouten. Pas de gaartemperatuur en gaartijd eventueel aan.

Gegrilde groenten met runderfilet

Porties:	2
Vorbereidingstijd:	ca. 25 minuten
Gaartijd:	ca. 20 – 30 minuten

Ingrediënten:

250 – 350 g	runderfilet
1 – 2 el	olijfolie
1	teentje knoflook
4 – 6	middelgrote champignons
1	courgette
1	paprika
Kruiden:	zout, peper, kruiden naar wens
1 glas	water naar wens

Bereiding:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers uitpersen.
2. Courgette en paprika wassen en in blokjes snijden.
3. Champignons schoonmaken en in plakjes snijden.
4. Vlees afspoelen, deppen met keukenrol en in blokjes snijden.
5. Alles in een pot doen en vermengen met wat olie en de kruiden.
6. Het groente-vleesmengsel in de grillmand doen en deze in het apparaat plaatsen. Indien gewenst een glas water in de schotel gieten om iets meer vocht te hebben in het apparaat.
7. Stel de gaartemperatuur in op ca. 170 – 185 °C.
8. Stel de gaartijd in op ca. 20 – 30 minuten.
9. De gaartijd kan variëren afhankelijk van de grootte van de stukken vlees en groente. Pas de gaartemperatuur en gaartijd eventueel aan.



Tips

- Varieer de groenten. Zorg er echter voor groenten te kiezen die voldoende eigen vocht hebben. Anders kunnen de groenten tijdens het garen te droog worden.
- Probeer ook andere soorten vlees uit. Zorg er hierbij eveneens voor dat u geen te droog vlees kiest.

Reinigen



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen en toebehoren!** Laat het apparaat en het toebehoren afkoelen vóór elke reiniging.
 - **Gevaar van een elektrische schok!** Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
 - Sproei geen schoonmaakproducten rechtstreeks op het apparaat.
 - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.
-
1. Haal alle uitneembare delen uit het apparaat (schotel, draaispit, grillmand, grillrooster).
 2. Reinig de schotel en alle toebehoren met warm water en een mild afwasmiddel. De schotel, de grillmand en het draaispit kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Het grillrooster en het verwijdergereedschap zijn niet geschikt voor vaatwassers.
 3. Wanneer u de behuizing en de verwarmingselementen wilt reinigen, neem deze dan af met een schone, vochtige doek.
 4. Laat alle onderdelen volledig drogen alvorens u het apparaat op een schone, droge, voor kinderen ontoegankelijke plek opbergt.

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen.



Probeer niet om een defect elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Zit de netstekker goed in de contactdoos? • Is het snoer aangesloten op het apparaat? • Is de contactdoos defect? Probeer een andere contactdoos. • Controleer de zekering van uw netaansluiting. • Heeft u de Aan-/Uitschakelaar geactiveerd? • Heeft u een gaartijd en een gaartemperatuur ingesteld?
De grillmand resp. het draaispit roteert niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de inzetstukken correct zijn geplaatst. • Is er naar alle kanten voldoende vrije ruimte in het reservoir?
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> • Heeft u geprobeerd om diverse levensmiddelen met verschillende gaartijden gelijktijdig te garen? Wanneer u diverse levensmiddelen wilt garen, dan moet u erop letten dat de gaartijden van de levensmiddelen ongeveer gelijk zijn! • Was de ingestelde gaartijd te kort? Verleng de gaartijd! • De grillmand is te vol gevuld. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
U heeft pommes frites uit verse aardappelen gemaakt. Het resultaat is niet knapperig.	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water, hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo heel knapperig. • De grillmand is te vol, vul het apparaat met minder aardappelen. • De pommes frites zijn te dik gesneden, snijd deze in dunere stukken. • Besproei de rauwe aardappelen met een beetje olie uit de olieverstuiver, daardoor worden ze knapperiger.
U heeft diepvries pommes frites bereid. Ze zijn niet knapperig.	<ul style="list-style-type: none"> • Heeft u olie gebruikt? Voor de bereiding van diepvriesproducten is er meestal geen vet nodig, aangezien de meeste diepvriesproducten reeds zijn voorgebakken!
De levensmiddelen worden in de grillmand niet gelijkmatig doorgemengd.	<ul style="list-style-type: none"> • De grillmand is te vol. Optimale resultaten verkrijgt u wanneer u de grillmand voor max. $\frac{3}{4}$ vult met levensmiddelen.
Levensmiddelen zijn niet volledig gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> • De ingestelde temperatuur is te laag. Zet deze hoger. • De bereidingstijd is te kort. Pas de gaartijd aan. • De grillmand is te vol gevuld. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

Technische gegevens

Model:	TK-01M-G
Artikelnummers:	Z 00974 (wit) Z 00965 (zwart)
Spanningsvoorziening:	220-240 V~ 50/60 Hz
Vermogen:	1200-1400 W
Temperatuurbereik:	tot max. 250 °C
Volume schotel:	ca. 4 liter
Timer:	tot max. 60 minuten
Beschermingsklasse:	I

Klantenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
D-19258 Gallin
Duitsland
Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.)



Verwerking



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.



Verwerk het apparaat op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Alle rechten voorbehouden.

