Inhalt

Lieferumfang 4
Geräteübersicht 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Sicherheitshinweise 5
Zubehör 8
Vor dem ersten Gebrauch 11
Grundlegende Benutzung des Gerätes 11
Tipps 13
Reinigung 14
Technische Daten 14
Fehlerbehebung 15
Entsorgung 16
Rezeptvorschläge 17

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben.
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben. Sie ist Bestandteil des Gerätes.
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Internetseite: **www.dspro.de/kontakt**

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren (z. B. durch Strom oder Feuer) an. Die dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Gebrauch lesen.



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR	warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr
WARNUNG	warnt vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr
VORSICHT	warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen
HINWEIS	warnt vor Sachschäden

Lieferumfang

(Abbildungen siehe vordere Ausklappseite)

1 Haupteinheit (1 x)
2 Drehkorb (1 x)
3 Drehspieß-Forke mit Feststellschraube (2 x)
4 Welle (des Drehspießes bzw. Gestells für Schaschlikspieße) (1 x)
5 Entnahmehilfe (1 x)
6 Gestellrad mit Feststellschraube (für Schaschlikspieße) (2 x)
7 Schaschlikspieß (10 x)
8 Fettauffangschale / Backblech (1 x)
9 Backgitter (3 x)

Gebrauchsanleitung (1 x)

Geräteübersicht

(Abbildungen siehe vordere Ausklappseite)

Haupteinheit

10 Ein- / Ausschalter
11 Drehregler für Temperatur- und Zeiteinstellung
12 Beleuchtung
13 Träger für die Welle und den Drehkorb (rechts)
14 Schienen
15 Tür
16 Garraum
17 Halterung für die Welle und den Drehkorb (links)
18 Heizelement
19 Bedienfeld
20 Luftaustrittsöffnungen
21 Lufteinlassschlitze

Bedienfeld

22 Display (im Betrieb wechselnde Anzeige von Temperatur und verbleibender Garzeit)
23 Betriebsleuchten (nacheinander aufleuchtend: Gerät ist in Betrieb; blinkend: der Betrieb ist unterbrochen)
24 8 Programme
25 Licht im Gerät ein-/ausschalten
26 Drehfunktion (Drehkorb, Drehspieß, Gestell für Schaschlikspieße) ein- / ausschalten
27 Temperaturregler – gedrückt halten: zwischen den Einheiten °C und °F umschalten; kurz drücken: die Temperatur kann mit dem Drehregler eingestellt werden
28 Garzeit einstellen: kurz drücken, dann die Garzeit mit dem Drehregler einstellen

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft und ist keine herkömmliche Fritteuse, die mit Öl oder Frittierfett befüllt wird. Es eignet sich zum Braten, Backen, Grillen, Dörren, Warmhalten oder Auftauen von Lebensmitteln. Generell funktioniert es wie ein handelsüblicher Umluftofen.
- Das Gerät ist für den privaten Hausgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. 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



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, lesen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder Verletzungen verursachen.

- 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.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und die Regler berühren während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Aus-

schalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe und ggf. die Entnahmehilfe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Die Haupteinheit und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr durch Wasser.
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in den Drehkorb schütten oder ein mit Flüssikeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Niemals die geöffnete Tür als Abstellfläche, z. B. für den Drehkorb, benutzen! Heißes Zubehör könnte die Tür beschädigen. Darüber hinaus könnte das Gerät kippen und eine Verletzungsgefahr darstellen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Transportieren, dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern. Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben.
- Sollte die Haupteinheit ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme das Gerät von einer Fachwerkstatt prüfen lassen.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche oder explosive Substanzen befinden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Keine mit Öl oder anderen Flüssigkeiten gefüllten Gefäße in das Gerät stellen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere von Kunststoffbeuteln und -folien fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Vorsicht beim Öffnen der Tür! Es besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten anschließen. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Das Netzkabel vor dem Anschließen des Gerätes vollständig auseinanderwickeln.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Netzstecker gezogen oder in die Steckdose gesteckt wird.
- Den Netzstecker ziehen, wenn während des Gebrauchs ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Nur benutzen, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut, unbeschädigt und funktionsfähig ist!
- Das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund stellen. Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.

- Das Gerät nicht auf oder neben Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen stellen. Offenes Feuer, z. B. brennende Kerzen, von dem Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.
- Das Gerät keinen extremen Temperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen aussetzen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Wenn der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen. Das Gerät nicht am Netzkabel ziehen oder tragen.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.

Zubehör

(Abbildungen siehe Ausklappseite hinten)

Fettauffangschale / Backblech

Die Fettauffangschale (**8**) sollte immer eingesetzt sein, damit herabtropfendes Fett, Krümel oder sonstige Lebensmittelreste in ihr aufgefangen werden. Sie wird ganz unten in den Garraum (**16**) eingeschoben.

Die Fettauffangschale kann auch als Backblech benutzt werden. Sie wird mit Lebensmitteln bestückt und auf die mittleren Schienen (**14**) geschoben.

Backgitter

Die Backgitter (**9**) sind zum Dörren bestimmt. Sie können jedoch auch zum Aufbacken, Aufwärmen etc. verwendet werden.

Die Backgitter werden auf die Schienen (**14**) im Garraum (**16**) geschoben (siehe Abbildung **A**). Das Heizelement (**18**) befindet sich oben Garraum, d. h. je höher ein Backgitter platziert ist, desto intensiver ist die Hitze von oben.

Im oberen Bereich werden die Lebensmittel schneller und knuspriger gegart. Für eine gleichmäßige Erwärmung von allen Seiten sollte die mittlere Position gewählt werden. Die unteren Schienen eignen sich für ein schonendes Garen.

Schaschlikspieße mit Gestell

Auf die Schaschlikspieße (**7**) werden nach Belieben Stücke von Fleisch, Fisch, Gemüse etc. gesteckt und im Gerät gegrillt. Die Schaschlikspieße können entweder auf die Backgitter (**9**) gelegt oder in das zugehörige Gestell eingesetzt werden. Im Gestell werden sie während des Grillens gedreht.

Das Gestell für Schaschlikspieße zusammenbauen und in das Gerät einsetzen:

BEACHTEN!

- In der Welle (**4**) befinden sich zwei kleine runde Einkerbungen. Diese markieren die äußerste Position der Feststellschrauben. Diese dürfen nicht weiter zu den äußeren Enden der Welle hin angebracht werden, damit ein reibungsloser Betrieb möglich ist.
- Vorsicht beim Umgang mit den Schaschlikspießen, um Verletzungen zu vermeiden!

1. Das Gestellrad (**6**) mit der **L**-Markierung auf das linke Ende der Welle mit nur einer Kerbe schieben (siehe Abbildung **B1**). Die Feststellschraube des Gestellrades ist nach außen gerichtet .
2. Das Gestellrad mit der Feststellschraube leicht fixieren. In der Welle befindet sich eine kleine runde Einkerbung für die Spitze der Feststellschraube. Nicht zu fest zudrehen, damit das Gestellrad nach dem Anbringen der Schaschlikspieße bei Bedarf verschoben werden kann.
3. Auf die gleiche Weise das zweite Gestellrad an der Welle montieren (siehe Abbildung **B1**).
4. Die Spitze eines mit Lebensmitteln bestückten Schaschlikspießes durch die runde Bohrung im linken Gestellrad stecken (siehe Abbildung **B2**).
5. Das andere Ende (den Clip) des Schaschlikspießes etwas zusammendrücken, in die gegenüberliegende Einkerbung im rechten Gestellrad schieben und einrasten lassen (siehe Abbildung **B2**).
6. Die übrigen Schaschlikspieße auf diese Weise im Gestell anbringen (siehe Abbildung **B2**). **WICHTIG: Falls nicht alle 10 Spieße verwendet werden, müssen sie gleichmäßig verteilt werden (immer zwei gegenüber), damit sich das Gestell drehen kann.**
7. Die Feststellschrauben der Gestellräder festdrehen.
8. Das linke Ende der Welle bis zum Anschlag in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraumes (**16**) stecken (siehe Abbildung **B3**). Danach das andere Ende der Welle in den Träger auf der rechten Seite des Garraumes einhängen (siehe Abbildung **B4**).
9. Den festen Sitz überprüfen. Das Gestell darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Sollte das doch der Fall sein, das linke Ende der Welle tiefer in die Halterung stecken.

Nach dem Gebrauch das heiße Gestell mit der Entnahmehilfe (**5**) aus dem Garraum herausnehmen (siehe Abschnitt „Entnahmehilfe“).

Zum Herausnehmen der Schaschlikspieße aus dem Gestell die Clips zusammendrücken. Dabei unbedingt Küchenhandschuhe verwenden!

Drehspieß

Der Drehspieß besteht aus der Welle (**4**) und 2 Drehspieß-Forken (**3**). Der Drehspieß eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken, z. B. Hähnchen, Spieß- oder Rollbraten.

Den Drehspieß zusammenbauen und in das Gerät einsetzen:

BEACHTEN!

- In der Welle (**4**) befinden sich zwei kleine runde Einkerbungen. Diese markieren die äußerste Position der Feststellschrauben. Diese dürfen nicht weiter zu den äußeren Enden der Welle hin angebracht werden, damit ein reibungsloser Betrieb möglich ist.
- Keine zu großen Stücke auf den Drehspieß stecken, damit er sich ungehindert drehen kann.

1. Eine der Drehspieß-Forken auf die Welle schieben und mit der Feststellschraube arretieren. In der Welle befindet sich eine kleine runde Einkerbung für die Spitze der Feststellschraube. Bei kleineren Lebensmittelstücken können die Drehspieß-Forken weiter mittig auf der Welle befestigt werden.
2. Das Grillgut auf den Drehspieß schieben.
3. Die andere Drehspieß-Forke auf die Welle schieben und mit der Feststellschraube fixieren.
4. Das linke Ende der Welle mit nur einer Kerbe (siehe Abbildung **C1**) bis zum Anschlag in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraumes (**16**) stecken. Danach das andere Ende der Welle in den Träger auf der rechten Seite des Garraumes einhängen.
5. Den festen Sitz überprüfen. Der Drehspieß darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Sollte das doch der Fall sein, das linke Ende der Welle tiefer in die Halterung stecken.

Nach dem Gebrauch den heißen Drehspieß mit der Entnahmehilfe (**5**) aus dem Garraum herausnehmen (siehe Abschnitt „Entnahmehilfe“). Zum Entfernen der Drehspieß-Forken und Abnehmen des Grillgutes immer Küchenhandschuhe verwenden.

Drehkorb

Im Drehkorb (**2**) werden die Lebensmittel während des Garens gedreht, damit sie von allen Seiten knusprig werden. Der Drehkorb eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelprodukten, Gemüse- und Fleischstückchen sowie tiefgekühlten Produkten, z. B. Hähnchen-Nuggets oder Tintenfischringen.

Den Drehkorb befüllen und in das Gerät einsetzen:

1. Die Klappe des Drehkorbes öffnen (siehe Abbildung **D**).
2. Den Drehkorb maximal zu ¾ mit Lebensmitteln befüllen. Er sollte nicht zu voll sein, damit die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
3. Die Klappe schließen und sicherstellen, dass sie korrekt verschlossen ist, damit sie sich nicht während der Benutzung öffnet.
4. Zuerst die linke Seite mit der **L**-Markierung des Drehkorbes in den Garraum (**16**) einsetzen (siehe Abbildung **C1**). Dazu das linke Ende (mit nur einer Kerbe) der Welle bis zum Anschlag in die runde Halterung auf der linken Garraumseite stecken. Danach das andere Ende (mit zwei Kerben) der Welle in den Träger auf der rechten Seite des Garraumes einhängen.
5. Den festen Sitz überprüfen. Der Drehkorb darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Sollte das doch der Fall sein, das linke Ende der Welle tiefer in die Halterung stecken.

Nach dem Gebrauch den heißen Drehkorb mit der Entnahmehilfe aus dem Garraum herausnehmen (siehe Abschnitt „Entnahmehilfe“). Zum Öffnen und Entleeren des Drehkorbes immer Küchenhandschuhe verwenden.

Entnahmehilfe

Der heiße Drehkorb, Drehspieß oder das heiße Gestell mit Schaschlikspießen wird mit der Entnahmehilfe (**5**) aus dem Garraum herausgenommen.

1. Die Enden der Entnahmehilfe unter der Welle platzieren (siehe Abbildung **E**).
2. Zuerst die rechte Seite der Welle anheben und ein Stück nach vorne bewegen, bis sich das linke Ende der Welle aus der Halterung löst.
3. Den Drehkorb, Drehspieß oder das Gestell vorsichtig aus dem Garraum (**16**) heben und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang“) und Transportschäden überprüfen. Bei Schäden das Gerät nicht (!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.
2. Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!
3. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel stattfinden, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen (siehe Kapitel „Grundlegende Benutzung des Gerätes“).
4. Alle Zubehörteile gründlich abspülen. Hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung“ befolgen.

Grundlegende Benutzung des Gerätes

BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verbrennungsgefahr!** Alle Einsätze werden im Gerät extrem heiß. Zum Herausnehmen unbedingt Küchenhandschuhe verwenden. Für den Drehkorb, Drehspieß und das Gestell für Schaschlikspieße die Entnahmehilfe verwenden.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Das heiße Zubehör nur auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.
- Darauf achten, dass die Speisen, die zubereitet werden, nicht das Heizelement des Gerätes berühren.

Die Tür (**15**) des Gerätes muss geschlossen sein, damit Einstellungen vorgenommen / Tasten betätigt werden können.

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei Überlastung schaltet es ab. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.

1. Die Haupteinheit (**1**) auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und nicht beheizte Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten, vor allem zu den Luftaustrittsöffnungen, sorgen.
2. Das Netzkabel vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
3. Die Tür (**15**) öffnen. Wenn die Fettauffangschale (**8**) nicht als Backblech benutzt werden soll, diese unten in den Garraum (**16**) schieben.
4. Geeignetes Zubehör für die Speise, die zubereitet werden soll, auswählen (siehe Kapitel „Zubehör“).
5. Die Lebensmittel verarbeiten und auf dem / im Zubehör platzieren. Dieses im Gerät anbringen (siehe Kapitel „Zubehör“).
6. Die Tür schließen.
7. Den Ein- / Ausschalter (**10**) drücken. Die Anzeigen auf dem Bedienfeld (**19**) schalten sich ein.
8. Mit der Taste (**27**) die Temperatureinheit °C oder °F wählen. Dazu die Taste so lange gedrückt halten, bis die gewünschte Einheit auf dem Display angezeigt wird.
9. Die Temperatur und Garzeit entweder manuell einstellen oder eines der 8 Programme wählen.

   Manuelle Einstellung:

   Die Taste kurz berühren und dann mit dem Drehregler die Temperatur einstellen.

   Die Taste (**28**) kurz berühren und mit dem Drehregler die Garzeit wählen.

   Ein Programm wählen:

   Das gewünschte Programmsymbol (**24**) berühren. Wenn es blinkt, ist das Programm aktiviert. Beim erneuten Berühren des Symbols, wird die Auswahl aufgehoben. Die Symbole stehen für folgende Voreinstellungen:

Symbol	Programm	Temperatur	Garzeit
	Pommes frites	200 °C (400 °F)	20 min
	Steaks / Koteletts	200 °C (400 °F)	20 min
	Fisch	200 °C (400 °F)	10 min
	Schrimps	200 °C (400 °F)	10 min
	Hähnchen	190 °C (380 °F)	25 min
	Drehgrillen (mit automatischer Drehfunktion)	200 °C (400 °F)	45 min
	Backen	175 °C (350 °F)	30 min
	Dörren	70 °C (140 °F)	8 h (2 – 24 h)

Die bei den Programmen hinterlegte Temperaturen und Garzeiten sind lediglich Durchschnittswerte und sollten ggf. angepasst werden. Da sich die Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form, Qualität sowie Marke unterscheiden, können die tatsächlichen Gartemperaturen und -zeiten abweichen. **Vor dem Servieren unbedingt sicherstellen, dass vor allem Fleisch und Geflügel durchgegart ist.**

Um die Temperatur oder Garzeit eines ausgewählten Programmes zu ändern, wie bei der manuellen Einstellung die bzw. Taste berühren und mit dem Drehregler einen Wert einstellen.

10. Den Ein-/Ausschalter drücken, um das Gerät einzuschalten. Nacheinander aufleuchtende Betriebsleuchten (**23**) zeigen an, dass das Gerät läuft. Ist der Betrieb unterbrochen, blinken sie.
11. Wird der Drehkorb, Drehspieß oder das Gestell für Schaschlikspieße verwendet, die Taste (**26**) berühren, damit die Drehfunktion gestartet wird. (Durch erneutes Berühren der Taste wird die Drehfunktion wieder gestoppt.)

Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand der Speisen zwischendurch überprüft werden, damit sie nicht anbrennen. Dazu das Licht mit der Taste (**25**) einschalten oder die Tür öffnen. Beim Öffnen der Tür, wird der Betrieb automatisch unterbrochen und das Licht schaltet sich ein. Nach dem Schließen der Tür wird der Betrieb fortgesetzt.

12. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus, und ein Signal ertönt. Soll das Gerät vorher gestoppt werden, den Ein-/Ausschalter drücken. Um das Gerät ganz auszuschalten, den Ein-/Ausschalter gedrückt halten, bis die Anzeigen auf dem Bedienfeld erloschen sind.
13. Die Tür vorsichtig öffnen und das Gargut aus dem Gerät nehmen. Den Drehkorb, Drehspieß oder das Gestell für Schaschlikspieße nur mit der Entnahmehilfe (**5**) herausnehmen.
14. Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
15. Das verwendete Zubehör und Gerät abkühlen lassen und dann reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“).

Tipps

- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, wird empfohlen, die Garzeit um 3 Minuten zu verlängern.
- 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. Mit kürzeren Garzeiten anfangen und die Garzeiten nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind, da die Garzeit etwas kürzer als in einem handelsüblichen Backofen sein kann.

Reinigung

BEACHTEN!

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät sowie Zubehör abkühlen lassen.
- **Oberflächen können beschädigt werden!** Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden.

Die Haupteinheit (**1**) und das verwendete Zubehör sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. **Die Haupteinheit und Tür nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen! Nicht in die Geschirrspülmaschine geben!** Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
2. Alle übrigen benutzten Teile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine spülen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, das Zubehör zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

Technische Daten

Artikelnummer:	02095 (schwarz); 02363 (rot) Serie „Kochwerk“: 04180 (schwarz); 04184 (rot); 04189 (anthrazit)
Modellnummer:	RA-001
Spannungsversorgung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung:	1800 W
Schutzklasse	I
Fassungsvermögen:	9 l
Timer:	bis 60 Minuten; Programm „Dörren“: 2 – 24 Stunden
Temperatureinstellung:	65 °C – 200 °C (130 °F – 400 °F)
ID Anleitung	Z 02095_ 02363_ 04180_ 04184_ 04189 M DS V2 1018

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, zunächst überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundendienst kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeigen auf dem Bedienfeld gehen nicht an.	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Den Netzstecker bis zum Anschlag in die Steckdose schieben.
	Die Steckdose ist defekt.	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Danach erneut versuchen. Lässt sich das Gerät immer noch nicht einschalten, den Kundenservice kontaktieren.
Die Sicherung im elektrischen Verteiler (Sicherungskasten) wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.	Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.
	Es wurden Lebensmittel, für die unterschiedliche Gartemperaturen vorgesehen sind, gleichzeitig zubereitet.	Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zubereiten.
	Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.	Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.
	Der Drehkorb bzw. das Backgitter ist überfüllt.	Die Lebensmittelmenge verringern.
	Die Lebensmittel liegen aufeinander.	Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.
Die Lebensmittel sind angebrannt.	Die gewählte Temperatur ist zu hoch oder die Garzeit zu lang.	Die Temperatur oder Garzeit reduzieren.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.	Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät ist verschmutzt.	Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung“ befolgen.
	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Das Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

Kundenservice / Importeur:
DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650
(0 – 30 Ct. / Min. in das dt. Festnetz. Kosten variieren je nach Anbieter.)

Alle Rechte vorbehalten.

Rezeptvorschläge

BEACHTEN!

- Bevor man mit der Zubereitung von Speisen beginnt, unbedingt die Kapitel „Zubehör“ und „Grundlegende Benutzung des Gerätes“ lesen, um sich mit der Funktionsweise des Gerätes vertraut zu machen. Mit diesem Wissen lässt sich dann eine Menge an unterschiedlichen Speisen nach beliebigen Rezepten zubereiten.

Die Temperatur- und Garzeitangaben in den nachfolgenden Rezeptvorschlägen sind nur Richtwerte. Da sich die Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form und Qualität unterscheiden, können die tatsächlich erforderlichen Einstellungen abweichen. Es ist wichtig, den Garzustand der Speise zwischendurch zu überprüfen und die Temperatur bzw. Garzeit zu korrigieren. **Vor dem Servieren unbedingt sicherstellen, dass vor allem Fleisch und Geflügel durchgegart ist.**

Schaschlik russische Art

Ruhezeit: ca. 1 Tag

Zutaten:

1 kg	Schweinenacken oder Lammfleisch
1	große Zwiebel
½ TL	Zucker
1 EL	Essig
1 EL	Öl
2 EL	passierte Tomate(n)
2	Lorbeerblätter
n. B.	Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Das Fleisch in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
2. Mit Ausnahme der Zwiebel die übrigen Zutaten zu einer Marinade vermischen, mit dem Fleisch vermengen.
3. Im Kühlschrank mindestens sechs Stunden, idealerweise über Nacht stehen lassen. Einige Male umrühren.
4. Die Zwiebel in Ringe schneiden.
5. Das marinierte Fleisch und die Zwiebelringe auf die Schaschlikspieße stecken.
6. Die Spieße im Gestell anbringen und dieses in den Garraum einsetzen.
7. Das Programm „Steaks/Koteletts“ starten.
8. Mit der Taste die Drehfunktion aktivieren.
9. Zwischendurch den Garzustand überprüfen. Bei Bedarf die Gartemperatur und Garzeit anpassen.

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

4 große Kartoffeln (festkochend)
1 – 2 EL Speiseöl
n. B. Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stäbchen schneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
3. 1 – 2 EL Öl zu den Kartoffeln geben und durchmengen. Die Zugabe von Öl ist nicht zwingend notwendig. Durch die Zugabe von Öl werden die Pommes frites jedoch knuspriger und geschmacksintensiver.
4. Die Kartoffelstäbchen in den Drehkorb geben.
5. Den Drehkorb in den Garraum einsetzen.
6. Das Programm „Pommes frites“ starten.
7. Mit der Taste die Drehfunktion aktivieren.
8. Die Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind. Die Temperatur ggf. verringern, wenn die Pommes frites zu dunkel werden. Sollten sie nach Ablauf des Programms nicht gar sein, die Garzeit verlängern und ggf. die Temperatur anpassen.

- Das Öl mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern vermischen. So gelingen z. B. auch schmackhafte Curry- oder Paprika-Pommes frites.
- Je nachdem, wie dick die Kartoffeln geschnitten werden, kann man zwischen Kartoffelspalten und Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffelstücke, desto länger ist die Garzeit.
- Festkochende Kartoffeln verwenden. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser. Sie haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
- Die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser waschen, um überschüssige Kartoffelstärke zu entfernen. WICHTIG: Anschließend gründlich abtrocknen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
- Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Die Kartoffeln schneiden und ca. fünf Minuten vorkochen. So kann vermieden werden, dass die Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.
- Bei tiefgekühlten Pommes frites ist in der Regel keine Zugabe von Öl notwendig. Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Fertigprodukten die Herstellerangaben auf der Verpackung beachten.

Kabeljaufilet mit Kräuter-Knoblauchkruste

Zutaten:

100 g	Kabeljau-Filet
1 – 2	Eiweiß
1	Knoblauchzehe
1 EL	gehacktes Basilikum
1 TL	Paprikapulver
n. B.	Meersalz, Pfeffer
½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, restliche Gewürze und Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in einer Schüssel vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Das Kabeljaufilet in Eiweiß tauchen und anschließend in der Kräuter-Knoblauch-Panade wälzen.
5. Das Kabeljaufilet auf das Backgitter legen.
6. Das Backgitter in das Gerät einsetzen.
7. Das Programm „Fisch“ starten.
8. Sollte das Kabeljaufilet noch nicht gar sein, die Garzeit ggf. verlängern.

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12	Garnelen (geschält und entdarmt)

Für die Panade:

½ Tasse	Mehl
½ Tasse	Kokosnussflocken
½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel
1 – 2	Eiweiß

Zubereitung:

1. Die Kokosnussflocken und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) im Verhältnis 1:1 in eine kleine Schüssel geben und die Zutaten vermischen.
2. Das Mehl in eine separate Schüssel geben.
3. Eiweiß trennen und in eine weitere separate Schüssel geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschließend in das Eiweiß tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.
5. Die Garnelen auf dem Backgitter verteilen.
6. Das Backgitter in das Gerät einsetzen.
7. Das Programm „Schrimps“ starten.
8. Die Garnelen sind servierfertig, wenn sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben. Sollten die Garnelen nach Ablauf der eingestellten Zeit noch nicht gar sein, die Garzeit verlängern.

Pikante Hähnchenschenkel

Zutaten:

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

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. Die Hähnchenschenkel auf das Backgitter in mittlerer Position legen.
5. Das Programm „Hähnchen“ starten.
6. Zwischendurch den Garzustand überprüfen. Die Garzeit kann nach der Größe der Hähnchenschenkel variieren. Die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend anpassen.

Panierte Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

2	Hähnchenbrustfilets
1 – 2	Eiweiß
½ Tasse	Mehl zum Panieren
½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

1. Eiweiß trennen.
2. Eiweiß, Mehl und Paniermehl (bzw. Semmelbrösel) in drei separate Schüsseln geben.
3. Die Hähnchenbrustfilets je in gleich große Streifen schneiden.
4. Die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wälzen, anschließend in Eiweiß tauchen und in der Panade wälzen.
5. Die Hähnchenbrustfiletstreifen auf das Backgitter legen.
6. Das Backgitter in das Gerät einsetzen.
7. Das Programm „Hähnchen“ starten.
8. Zwischendurch überprüfen, ob die Hähnchenbruststreifen durchgegart sind und ggf. die Garzeit verkürzen bzw. verlängern.

Grillhähnchen auf dem Spieß

Ruhezeit: ca. 1 Tag

Zutaten:

1	Hähnchen, frisch, möglichst fett
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer, weiß, gemahlen
1 Prise	Thymian, gerebelt
2	mittelgroße Äpfel, herb
2	mittelgroße Zwiebel(n), geviertelt
2 Zehen	Knoblauch
50 ml	Öl
10 g	Gewürzmischung (Brathähnchengewürz)

Zubereitung:

1. Hähnchen waschen und trocken tupfen.
2. Die Gewürze mischen, und mit der Mischung den Bauchraum des Hähnchens würzen.
3. Die geschnittenen Äpfel, Zwiebeln und Knoblauchscheiben in den Bauchraum geben.
4. Das Hähnchen mit Garn oder Rouladennadeln verschließen.
5. Das Hähnchen in ein passendes Gefäß geben. Öl und Brathähnchengewürz in die Haut einmassieren. Im Kühlschrank etwa 12 bis 24 Stunden marinieren.
6. Die Fettauffangschale ganz unten in das Gerät schieben.
7. Das Hähnchen auf dem Drehspieß befestigen.
8. Den Drehspieß im Gerät anbringen.
9. Das Programm „Drehgrillen“ starten.
10. Sollte das Hähnchen nach Ablauf des Programms noch nicht goldbraun und knusprig sein, das Programm erneut starten.

Mit Brötchenstücken schmeckt das Grillhähnchen köstlich. Die Füllung vom Hähnchen kann, muss aber nicht, gegessen werden.

Bananenchips

Zutaten:

n. B.	Bananen

Zubereitung:

1. Die Bananen schälen und in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden. Je dünner sie sind, desto schneller trocknen sie.
2. Die Bananenscheiben auf den Backgittern verteilen.
3. Das Backgitter in das Gerät einsetzen.
4. Das Programm „Dörren“ starten und die Garzeit auf 6 Stunden einstellen.
5. Zwischendurch prüfen, ob die Bananenscheiben trocken sind. Sie fühlen sich leicht ledrig an, wenn sie fertig sind.

Apfeltaschen

Zutaten:

1 – 2	Äpfel
1 Rolle	Blätterteig aus dem Kühlregal
50 g	brauner Zucker
2 EL	Mehl
1 – 2 EL	Zitronensaft
n. B.	Zimt

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Mehl, Zucker und Zitronensaft vermischen und je nach Geschmack Zimt hinzufügen.
3. Blätterteig ausrollen und in Teigquadrate mit einer Kantenlänge von ca. 10 cm teilen.
4. Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigquadrate verteilen.
5. Teigrand mit etwas Wasser bepinseln und zu Dreiecken zusammenlegen. Den Teigrand gut andrücken.
6. Die Apfeltaschen auf dem Backgitter verteilen.
7. Das Backgitter in das Gerät in mittlerer Position einsetzen.
8. Das Programm  „Backen“ starten.
9. Vor Ablauf der Garzeit überprüfen, ob die Apfeltaschen goldbraun sind und sie ggf. vor Ablauf der die Garzeit herausnehmen. Wenn die Apfeltaschen zu hell erscheinen, die Garzeit verlängern.

Grundrezept für 12 Muffins

Zutaten:

80 g	Butter
200 g	Mehl
1 Pk	Vanillezucker
0,5 Pk	Backpulver
3	Eier
140 g	Zucker
140 ml	Milch
12	Muffinförmchen

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Eier schaumig schlagen. Den Zucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen. Die in Flocken geschnittene Butter hinzufügen. Schön schaumig schlagen, bis keine Butterflöckchen mehr zu sehen sind.
2. Die Milch abwechselnd mit dem Mehl und dem Backpulver einrühren.
3. Die Masse jeweils ca. bis zur Hälfte in die Muffinförmchen füllen.
4. Die Muffinförmchen auf den Backgittern verteilen.
5. Die Backgitter in das Gerät in mittlerer / unterer Position einsetzen.
6. Das Programm  „Backen“ starten.

7. Vor Ablauf der Garzeit überprüfen, ob die Muffins gar sind und sie ggf. vor Ablauf der die Garzeit herausnehmen.

Amerikanisches Kotelett

Zutaten:

4	Schweinekotelett(s) (vorzugsweise Nackenkoteletts)
2 EL	Butter
2	Zwiebel(n), in Ringe geschnitten
3 EL	Zucker, braun
1 TL, gehäuft	Salz
1 TL, gestr.	Pfeffer
3 EL	Essig
3 EL	Zitronensaft
n. B.	Chiliflocken aus der Mühle
1 Msp.	Cayennepfeffer
2 TL	Senf
1 TL	Paprikapulver, geräuchert
1 1/2 Tasse	Tomatenketchup
2 EL	Worcestersauce
1 Tasse	Wasser

Zubereitung:

1. Die Koteletts auf das Backblech (Fettauffangschale) legen.
2. Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer vermischen.
3. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin anbraten.
4. Den Zucker hinzugeben, etwas karamellisieren lassen und mit dem Zitronensaftgemisch ablöschen.
5. Aufkochen lassen und über die Koteletts gießen.
6. Das Tomatenketchup mit dem Wasser und der Worcestersoße verrühren. Die restlichen Gewürze mit dem Schneebesen gut untermischen.
7. Die Koteletts mit dieser Soße begießen.
8. Das Backblech auf die mittleren Schienen in den Garraum schieben.
9. Das Programm „Steaks/Koteletts“ starten.
10. Wenn die Koteletts nicht von der Soße bedeckt sind, zwischendurch mit der Soße begießen.
11. Kurz vor Ende des Programms den Garzustand überprüfen. Bei Bedarf die Garzeit verlängern.

Contents

Items Supplied 26
Device Overview 26
Intended Use 27
Safety Instructions 27
Accessories 30
Before Initial Use 32
Basic Use of the Device 33
Tips 35
Cleaning 35
Technical Data 36
Troubleshooting 36
Disposal 37
Suggested Recipes 38

Dear Customer,

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

Before using the device for the first time, please read the operating instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these operating instructions. They form an integral part of the device.

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

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: **www.dspro.de/kontakt**

Explanation of the Symbols



Danger symbols: These symbols indicate risks of injury (e.g. from electricity or fire). Read through the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read operating instructions before use.



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food.

Explanation of the Signal Words

DANGER	warns of serious injuries and danger to life
WARNING	warns of *possible* serious injuries and danger to life
CAUTION	warns of slight to moderate injuries
NOTICE	warns of material damage

Items Supplied

(See front fold-out page for illustrations)

1 Main unit (1 x)
2 Rotating basket (1 x)
3 Rotating spit fork with locking screw (2 x)
4 Shaft (of the rotating spit or rack for skewers) (1 x)
5 Removal tool (1 x)
6 Rack wheel with locking screw (for skewers) (2 x)
7 Skewer (10 x)
8 Fat collecting tray / baking tray (1 x)
9 Baking rack (3 x)

Operating instructions (1 x)

Device Overview

(See front fold-out page for illustrations)

Main Unit

10 On / Off switch
11 Control dial for setting the temperature and time
12 Lighting
13 Support for the shaft and the rotating basket (right)
14 Rails
15 Door
16 Cooking space
17 Holder for the shaft and the rotating basket (left)
18 Heating element
19 Control panel
20 Air outlet openings
21 Air inlet slots

Control Panel

22 Display (alternating display of temperature and remaining cooking time during operation)
23 Operating lamps (lighting up successively: device is in operation; flashing: operation has been interrupted)
24 8 programs
25 Switch the light in the device on/off
26 Switch rotating function (rotating basket, rotating spit, rack for skewers) on/off
27 Temperature control – hold down to switch between the °C and °F units; press briefly and the temperature can be set with the control dial
28 Set the cooking time: press briefly, then set the cooking time with the control dial

Intended Use

- This device works with hot air and is not a conventional fryer that is filled with oil or deep-frying fat. It is suitable for frying, baking, grilling, drying, keeping warm or defrosting food. It generally works like a conventional fan oven.
- The device is for personal domestic use only and is not intended for commercial applications.
- The device should only be used as described in these 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. The same applies to normal wear and tear.

Safety Instructions



WARNING: Read all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- 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 failure to comply with the relevant safety precautions.
- **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.



CAUTION: Hot Surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only touch the handles and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves and the removal tool if necessary when handling the hot accessories.

- Never immerse the main unit and connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock from water.
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the rotating basket or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- Never use the open door as a deposit surface, e.g. for the rotating basket! Hot accessories could damage the door. In addition, the device could tip over and present a risk of injury.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting, assembling, disassembling and cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the “Cleaning” chapter!



DANGER – Risk of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate the device in rooms with high humidity.
- Should the main unit fall into water, cut 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! Have the device checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device or the connecting cable with wet hands when these components are connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper or plastic) on or in the device.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.

- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the device.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the mains cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The mains cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Take care when opening the door! There is a danger of scalding from hot steam.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- The device should only be connected to a properly installed socket with safety contacts. The socket must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Do not use any extension cables.
- Unwind the mains cable fully before connecting up the device.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.
- Remove the mains plug if a fault occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always check the device for damage before putting it into operation. The device should only be used when it is fully assembled, undamaged, and in working order!
- Always place the device on a dry, even, firm and heat-resistant surface. Never place the device on a soft surface. The ventilation slots on the bottom of the device must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.
- Do not place the device on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep naked flames, e.g. burning candles, away from the device and the connecting cable.
- Do not expose the device to extreme temperatures, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- When removing the mains plug from the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable. Do not pull or carry the device by the mains cable.
- Never place objects on the device.
- Use only original spare parts from the manufacturer. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.

Accessories

(See fold-out page at the back for illustrations)

Fat Collecting Tray / Baking Tray

The fat collecting tray (**8**) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected in it. It is slid right into the bottom of the cooking space (**16**).

The fat collecting tray can also be used as a baking tray. It has food placed on it and is pushed onto the middle rails (**14**).

Baking Racks

The baking racks (**9**) are intended for drying. However, they can also be used for crisping, warming up etc.

The baking racks are slid onto the rails (**14**) in the cooking space (**16**) (see Illustration **A**). The heating element (**18**) is located at the top of the cooking space, i.e. the higher up a baking rack is placed, the more intense the heat is from above.

In the top section, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for gentle cooking.

Skewers with Rack

Pieces of meat, fish, vegetables etc. are placed on the skewers (**7**) as you wish and grilled in the device. The skewers can either be placed on the baking racks (**9**) or inserted into the associated rack. In the rack, they are turned during grilling.

Assemble the rack for skewers and insert into the device:

PLEASE NOTE!

- The shaft (**4**) contains two small round notches. They mark the outermost position of the locking screws. These must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.
- Be careful when handling the skewers in order to prevent any injuries!

1. Slide the rack wheel (**6**) with the **L** marking onto the left-hand end of the shaft with just one notch (see Illustration **B1**). The locking screw of the rack wheel is directed outwards.
2. Fix the rack wheel gently with the locking screw. The shaft contains a small round notch for the tip of the locking screw. Do not tighten it too much so that the rack wheel can be moved if necessary after attaching the skewers.
3. Mount the second rack wheel on the shaft in the same way (see Illustration **B1**).
4. Place the tip of a skewer with food on it through the round hole in the left-hand rack wheel (see Illustration **B2**).
5. Press together the other end (the clip) of the skewer slightly, slide it into the opposite notch in the right-hand rack wheel and allow it to engage (see Illustration **B2**).
6. Fit the rest of the skewers in the same way (see Illustration **B2**). **IMPORTANT: If not all 10 skewers are used, they must be distributed evenly (always two opposite) so that the rack can rotate.**

7. Tighten the locking screws of the rack wheels.
8. Plug the left-hand end of the shaft as far as it will go into the round holder on the left-hand side of the cooking space (**16**) (see Illustration **B3**). Then hang the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space (see Illustration **B4**).
9. Check that it fits securely. The rack must not be able to rotate about its own axis when the device is switched off. If this is not the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rack from the cooking space using the removal tool (**5**) (see the “Removal Tool” section).

To remove the skewers from the rack, press together the clips. It is essential that you use oven gloves to do this!

Rotating Spit

The rotating spit consists of the shaft (**4**) and two rotating spit forks (**3**). The rotating spit is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Assemble the rotating spit and insert it into the device:

PLEASE NOTE!

- The shaft (**4**) contains two small round notches. They mark the outermost position of the locking screws. These must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.
- Do not place any pieces that are too large onto the rotating spit so that it can rotate without any hindrance.

1. Slide one of the rotating spit forks onto the shaft and lock it with the locking screw. The shaft contains a small round notch for the tip of the locking screw. In the case of smaller pieces of food, the rotating spit forks can be secured more centrally on the shaft.
2. Slide the items you want to grill onto the rotating spit.
3. Slide the other rotating spit fork onto the shaft and lock it with the locking screw.
4. Plug the left-hand end of the shaft with just one notch (see Illustration **C1**) as far as it will go into the round holder on the left-hand side of the cooking space (**16**). Then hang the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space.
5. Check that it fits securely. The rotating spit must not be able to rotate about its own axis when the device is switched off. If this is not the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rotating spit from the cooking space using the removal tool (**5**) (see the “Removal Tool” section). Always use oven gloves to remove the rotating spit forks and take off the grilled items.

Rotating Basket

In the rotating basket (**2**), the food is rotated during cooking so that it becomes crispy on all sides. The rotating basket is particularly suitable for preparing chips or other potato products, small pieces of vegetables and meat as well as frozen products, e.g. chicken nuggets or squid rings.

Fill the rotating basket and insert it into the device:

1. Open the flap of the rotating basket (see Illustration **D**).
2. Fill the rotating basket no more than ¾ full with food. It should not be too full to ensure that the food is cooked evenly.
3. Close the flap and ensure that it is shut correctly so that it does not open during use.
4. First insert the left-hand side with the **L** marking of the rotating basket into the cooking space (**16**) (see Illustration **C1**). To do this, plug the left end (with just one notch) of the shaft as far as it will go into the round holder on the left-hand side of the cooking space. Then hang the other end (with two notches) of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space.
5. Check that it fits securely. The rotating basket must not be able to rotate about its own axis when the device is switched off. If this is not the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rotating basket from the cooking space using the removal tool (see the “Removal Tool” section). Always use oven gloves to open and empty the rotating basket.

Removal Tool

The hot rotating basket, rotating spit or the hot rack containing skewers is taken out of the cooking space using the removal tool (**5**).

1. Place the ends of the removal tool under the shaft (see Illustration **E**).
2. First lift up the right-hand side of the shaft and move it forwards a little until the left end of the shaft is released from the holder.
3. Carefully lift the rotating basket, rotating spit or the rack out of the cooking space (**16**) and place down on a heat-resistant surface.

Before Initial Use

1. Check the items supplied for completeness (see the "Items Supplied" chapter) and possible transport damage. If you find any damage, do not use the device (!), but rather contact the customer service department.
2. Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. Never remove the rating plate and any possible warnings!
3. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Basic Use of the Device" chapter).
4. Thoroughly rinse all accessories. Follow the instructions in the "Cleaning" chapter to do this.

Basic Use of the Device

PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Danger of burns!** All inserts will become extremely hot in the device. It is essential to use oven gloves to remove them. Use the removal tool for the rotating basket, rotating spit and the rack for skewers.
- Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.
- Only ever place down the hot accessories on a heat-resistant surface.
- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating element of the device.

The door (**15**) of the device must be closed for settings to be made and buttons to be pressed.

The device has overheating protection. It switches off if it is overloaded. In this case, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely.

1. Place the main unit (**1**) on the kitchen unit or another dry, clean, flat and non-heated work surface. Ensure that there is sufficient clear space at all sides, especially at the air outlet openings.
2. Completely unwind the mains cable and plug the mains plug into a plug socket.
3. Open the door (**15**). If the fat collecting tray (**8**) is not to be used as a baking tray, slide it into the bottom of the cooking space (**16**).
4. Select a suitable accessory for the food that is to be prepared (see the “Accessories” chapter).
5. Process the food and place it on / in the accessory. Attach this accessory in the device (see the “Accessories” chapter).
6. Close the door.
7. Press the On / Off switch (**10**). The displays on the control panel (**19**) switch on.
8. Use the button (**27**) to select the temperature unit °C or °F. To do this, hold down the button until the unit you want is shown on the display.
9. Either set the temperature and cooking time manually or select one of the 8 programmes.

   Manual setting:

   Touch the button briefly and then use the control dial to set the temperature.

   Touch the button (**28**) briefly and use the control dial to choose the cooking time.

Choose a programme:

Touch the required programme symbol (**24**). When it flashes, the programme is activated. When the symbol is touched again, the selection is cancelled. The symbols represent the following presettings:

Symbol	Programme	Temperature	Cooking time
	Chips	200°C (400°F)	20 min
	Steaks / cutlets	200°C (400°F)	20 min
	Fish	200°C (400°F)	10 min
	Shrimps	200°C (400°F)	10 min
	Chicken	190°C (380°F)	25 min
	Rotary grilling (with automatic rotating function)	200°C (400°F)	45 min
	Baking	175°C (350°F)	30 min
	Drying	70°C (140°F)	8 h (2 – 24 h)

The temperatures and cooking times which are set for the programmes are merely averages and should be adjusted if necessary. As the ingredients differ due to their origin, size, shape, quality and brand, the actual cooking temperatures and times may vary. **Make sure before serving that meat and poultry are thoroughly cooked.**

To change the temperature or cooking time of a selected programme, touch the or button as you would for manual setting and use the control dial to set a value.

10. Press the On / Off switch to switch on the device. Successively illuminating operating lamps (**23**) indicate that the device is operating. If operation is interrupted, they flash.
11. If the rotating basket, rotating spit or the rack for skewers is used, touch the button (**26**) to start the rotating function. (Touching the button again will stop the rotating function.)

Until you are properly familiar with the device, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn. To do this, switch on the light using the button (**25**) or open the door. When the door is opened, operation is interrupted automatically and the light switches on. Operation is resumed once the door is closed.

12. Once the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and a beep is heard. If the device is to be stopped prematurely, press the On / Off switch. To switch off the device entirely, hold down the On / Off switch until the displays on the control panel have gone out.

13. Carefully open the door and take the cooked items out of the device. Only ever take out the rotating basket, rotating spit or the rack for skewers using the removal tool (**5**).
14. Remove the mains plug from the plug socket after use.
15. Allow the used accessories and device to cool down and then clean them (see the “Cleaning” chapter).

Tips

- Generally it is not necessary to preheat the device. When preparing food which is to be ready “on the dot”, it is advisable to extend the cooking time by 3 minutes.
- 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 shorter cooking times and then adapt the cooking times to your personal taste.
- Generally no oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through because the cooking time can be slightly shorter than in a conventional oven.

Cleaning

PLEASE NOTE!

- Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device and accessories to cool down before doing any cleaning.
- **Surfaces could be damaged!** Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device.

Clean the main unit (**1**) and the used accessories immediately after each use to prevent germ formation. Do not allow food residues to dry on.

1. **Do not immerse the main unit and door in water or other liquids! Do not place them in the dishwasher!** If necessary, clean them with a damp cloth and a little detergent.
2. Rinse all other used parts with detergent and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand.
3. Allow all parts to dry completely or dry them with a tea towel.

Technical Data

Article number:	02095 (black); 02363 (red) series „Kochwerk“: 04180 (black); 04184 (red); 04189 (anthracite)
Model number:	RA-001
Power supply:	220-240 V~ 50-60 Hz
Power:	1800 W
Protection class	I
Capacity:	9 l
Timer:	Up to 60 minutes; “Drying” programme: 2 – 24 hours
Temperature setting:	65°C – 200°C (130°F – 400°F)
Manual ID	Z 02095_ 02363_ 04180_ 04184_ 04189 M DS V2 1018



Troubleshooting

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the following steps, contact the customer service department.

Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work. The displays on the control panel do not switch on.	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Push the mains plug into the plug socket as far as it will go.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
	No mains voltage is present.	Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).
	The overheating protection has been triggered.	Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely. Then try again. If the device still cannot be switched on, contact the customer service department.
The fuse in the electrical distributor (fuse box) is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.

Problem	Possible cause	Fix
The food has not been cooked evenly.	Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.	Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.
	Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.	Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
	The set cooking time was too short or the temperature too low.	Increase the cooking time or temperature.
	The rotating basket or baking rack is overfilled.	Reduce the amount of food.
	The items of food are piled on top of one another.	Spread the food and mix it around from time to time.
The food is slightly burnt.	The selected temperature is too high or the cooking time too long.	Reduce the temperature or cooking time.
Chips made from fresh potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
During use, an unpleasant smell is detected.	The device is dirty.	Follow the instructions in the "Cleaning" chapter.
	The device is being used for the first time.	A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Disposal

Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.

The device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of the device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

Customer Service / Importer:
DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650

(Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)

All rights reserved.

Suggested Recipes

PLEASE NOTE!

- Before you start preparing any food, it is essential to read the “Accessories” and “Basic Use of the Device” chapters to familiarise yourself with the way that the device works. This knowledge will then enable you to prepare lots of different dishes following any recipes you want.

The temperatures and cooking times specified in the following suggested recipes are guideline figures. As the ingredients differ due to their origin, size, shape and quality, the settings actually required may vary. It is important to check how the food is cooking from time to time and adjust the temperature or cooking time. **Make sure before serving that meat and poultry are thoroughly cooked.**

Shashlik, Russian style

Resting time: approx. 1 day

Ingredients:

1 kg	Pork neck or lamb
1	Large onion
½ tsp.	Sugar
1 tbsp.	Vinegar
1 tbsp.	Oil
2 tbsp.	Strained tomato(es)
2	Bay leaves
To taste	Salt, black pepper, cayenne pepper

Preparation:

1. Cut the meat into cubes roughly 2 x 2 cm in size.
2. With the exception of the onion, mix together the rest of the ingredients to make a marinade and mix with the meat.
3. Allow it to rest in the fridge for at least six hours, ideally overnight. Stir it around a few times.
4. Chop the onion into rings.
5. Slide the marinated meat and the onion rings onto the skewers.
6. Fit the skewers in the rack and insert it into the cooking space.
7. Start the “Steaks/cutlets” programme.
8. Press the button to activate the rotating function.
9. Check how cooked the food is in between times. Adjust the cooking temperature and cooking time if necessary.

Homemade Chips

Ingredients:

4 large	Potatoes (waxy)
1 – 2 tbsp.	Cooking oil
To taste	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. Add 1 – 2 tbsp. of oil to the potatoes and mix in. It is not essential to add oil. However, adding oil will make the chips crispier and give them a more intense flavour.
4. Place the sliced potato chips into the rotating basket.
5. Insert the rotating basket into the cooking space.
6. Start the “Chips” programme.
7. Press the button to activate the rotating function.
8. The chips are cooked when they are golden brown. Reduce the temperature if necessary if the chips start to get too dark. If they are not cooked after the end of the programme, extend the cooking time and adjust the temperature if necessary.

- Mix your favourite herbs and spices into the oil before adding it. This will allow you for example to prepare tasty curry or paprika-flavoured chips. There are no limits to your imagination.
- Depending on how thick you cut your potatoes, you can vary between potato wedges and thick or thin chips. The thicker the potatoes are cut, the longer the cooking time.
- 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.
- Wash the chopped-up potatoes with cold, clear water to remove any excess starch in the potatoes. IMPORTANT: Then thoroughly dry the potatoes. The less moisture is present, the crispier the chips will become.
- Preboiled potatoes will cook more evenly! Cut the potatoes into small sticks and preboil them for around five minutes. This will prevent the chips from being crispy on the outside but not fully cooked on the inside.
- If you want to prepare frozen chips, there is no need to add any oil as most frozen products are generally pre-fried! If you are going to prepare frozen chips or other frozen convenience products, follow the manufacturer's specifications on the packaging.

Cod Fillet with Garlic Herb Crust

Ingredients:

100 g	Cod fillet
1 – 2	Egg white
1	Garlic clove
1 tbsp.	Chopped basil
1 tsp.	Paprika powder
To taste	Sea salt, pepper
½ cup	Breadcrumbs

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through a garlic press.
2. Mix together the garlic, the rest of the herbs and breadcrumbs in a bowl.
3. Separate off the egg white and pour it into a separate bowl.
4. Dip the cod fillet in egg white and then coat it in the garlic and herb breadcrumb coating.
5. Place the cod fillet on the backing rack.
6. Insert the baking rack into the device.
7. Start the “Fish” programme.
8. If the cod fillet is not yet cooked, extend the cooking time if necessary.

Coconut Prawns

Ingredients:

12	Prawns (peeled and cleaned)

For the breadcrumb coating:

½ cup	Flour
½ cup	Coconut flakes
½ cup	Breadcrumbs
1 – 2	Egg white

Preparation:

1. Add the coconut flakes and the breadcrumbs in a ratio of 1:1 to a small bowl and mix the ingredients together.
2. Pour the flour into a separate bowl.
3. Separate off the egg white and pour it into another separate bowl.
4. First roll the prawns in the flour, then dunk them in the egg white and then roll them in the coconut flake breadcrumb coating.
5. Spread the prawns on the baking rack.
6. Insert the baking rack into the device.
7. Start the “Shrimps” programme.
8. The prawns are ready for serving when they have developed a lovely golden brown colour. If the prawns are not yet cooked after the set time has elapsed, extend the cooking time.

Spicy Chicken Legs

Ingredients:

4 – 6	Chicken legs
2 – 3 tbsp.	Olive oil
1	Garlic clove
1 tsp.	Sugar
1 tsp.	Chilli powder or paprika powder
To taste	Salt, pepper

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 baking rack in the middle position.
5. Start the “Chicken” programme.
6. Check how cooked the food is in between times. The cooking time may vary depending on the size of the chicken legs. Adjust the cooking temperature and cooking time accordingly if necessary.

Chicken Breast Strips in Breadcrumbs

Ingredients:

2	Chicken breast fillets
1 – 2	Egg white
½ cup	Flour for breadcrumbs
½ cup	Breadcrumbs
½ tsp.	Salt
½ tsp.	Pepper

Preparation:

1. Separate off the egg white.
2. Place the egg white, flour and breadcrumbs in three separate bowls.
3. Chop each of the chicken breast fillets into strips of equal sizes.
4. Season the chicken breast fillet strips with salt and pepper, roll in the flour, then dip them in egg white and roll in the breadcrumb coating.
5. Place the chicken breast fillet strips on the baking rack.
6. Insert the baking rack into the device.
7. Start the “Chicken” programme.
8. Check in between times whether the chicken breast strips are cooked through and reduce or extend the cooking time if necessary.

Skewered Grilled Chicken

Resting time: approx. 1 day

Ingredients:

1	Chicken, fresh, as fat as possible
1 pinch	Salt
1 pinch	Pepper, white, ground
1 pinch	Thyme, crushed
2	Medium apples, tart
2	Medium onion(s), cut into quarters
2 cloves	Garlic
50 ml	Oil
10 g	Spice mixture (roast chicken spice)

Preparation:

1. Wash the chicken and dab it dry.
2. Mix the spices together and season the abdomen of the chicken with the mixture.
3. Place the chopped apples, onions and garlic slices in the abdomen.
4. Seal up the chicken with string or cooking pins.
5. Place the chicken in an appropriate vessel. Massage oil and roast chicken spice into the skin. Marinate in the fridge for roughly 12 to 24 hours.
6. Slide the fat collecting tray onto the bottom rail in the device.
7. Fix the chicken on the rotating spit.
8. Attach the rotating spit in the device.
9. Start the  “Rotary grilling” programme.
10. If the chicken is not yet golden brown and crispy after the end of the programme, start the programme again.

The grilled chicken tastes delicious with chunks of bread. The stuffing in the chicken can be eaten but does not have to be.

Apple Turnovers

Ingredients:

1 – 2	Apples
1 roll	Puff pastry from the refrigerated cabinet
50 g	Brown sugar
2 tbsp.	Flour
1 – 2 tbsp.	Lemon juice
To taste	Cinnamon

Preparation:

1. Peel the apples, remove the cores and cut them into small pieces.
2. Mix together the pieces of apple, flour, sugar and lemon juice and add cinnamon to taste.
3. Roll out the puff pastry and divide it into pastry squares with an edge approx. 10 cm long.

4. Spread one tablespoon of the filling onto the pastry squares.
5. Brush a little water onto the edge of the pastry and fold it up into triangles. Firmly press down the edge of the pastry.
6. Spread the apple turnovers on the baking rack.
7. Insert the baking rack into the device in the middle position.
8. Start the  “Baking” programme.
9. Before the cooking time elapses, check whether the apple turnovers are golden brown and take them out before the end of the cooking time if necessary. If the apple turnovers appear too light, extend the cooking time.

Banana Chips

Ingredients:

To taste Bananas

Preparation:

1. Peel the bananas and cut them into slices 2 – 3 mm thick. The thinner they are, the faster they will dry.
2. Spread the banana slices on the baking racks.
3. Insert the baking rack into the device.
4. Start the  “Drying” programme and set the cooking time to 6 hours.
5. Check from time to time whether the banana slices are dry. They will feel slightly leathery when they are done.

Basic Recipe for 12 Muffins

Ingredients:

80 g	Butter
200 g	Flour
1 pack	Vanilla sugar
0.5 pack	Baking powder
3	Eggs
140 g	Sugar
140 ml	Milk
12	Muffin moulds

Preparation:

1. Beat the eggs to a froth in a bowl. Gradually add the sugar with the vanilla sugar. Add the butter cut into flakes. Whisk to a good froth until you can no longer see any butter flakes.
2. Stir in the milk alternately with the flour and the baking powder.
3. Pour the mixture into each of the muffin moulds up to half full.
4. Spread the muffin moulds on the baking racks.
5. Insert the baking racks into the device in the middle / bottom position.
6. Start the  “Baking” programme.
7. Before the cooking time elapses, check whether the muffins are cooked and take them out before the end of the cooking time if necessary.

American Cutlet

Ingredients:

4	Pork cutlet(s) (preferably neck cutlets)
2 tbsp.	Butter
2	Onion(s), cut into rings
3 tbsp.	Sugar, brown
1 tsp., heaped	Salt
1 tsp., level	Pepper
3 tbsp.	Vinegar
3 tbsp.	Lemon juice
To taste	Ground chilli flakes
1 pinch	Cayenne pepper
2 tsp.	Mustard
1 tsp.	Paprika powder, smoked
1 1/2 cups	Tomato ketchup
2 tbsp.	Worcester sauce
1 cup	Water

Preparation:

1. Place the cutlets on the baking rack (fat collecting tray).
2. Mix together the lemon juice, vinegar, salt and pepper.
3. Melt the butter in a small pan and fry off the onions in it.
4. Add the sugar, allow it to caramelise a little and deglaze with the lemon juice mixture.
5. Bring to the boil and pour over the cutlets.
6. Stir together the tomato ketchup with the water and the Worcester sauce. Mix together the rest of the spices thoroughly with the whisk.
7. Pour this sauce over the cutlets.
8. Slide the backing rack onto the middle rail in the cooking space.
9. Start the  “Steaks/cutlets” programme.
10. If the cutlets are not covered by the sauce, pour the sauce over them from time to time.
11. Check how cooked the food is shortly before the end of the programme. Extend the cooking time if necessary.

Sommaire

Composition 46
Vue générale de l’appareil 46
Utilisation conforme 47
Consignes de sécurité 47
Accessoires 50
Avant la première utilisation 53
Utilisation standard de l'appareil 53
Conseils 56
Nettoyage 56
Caractéristiques techniques 57
Mise au rebut 57
Dépannage 57
Propositions de recettes 59

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi notre friteuse à chaleur tournante.

Prière de lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l’appareil et de le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure. En cas de prêt ou de don de cet appareil à une tierce personne, ne pas oublier d'y joindre ce mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

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

Explication des symboles



Mention de danger : ces symboles signalent des risques de blessure (par ex. par l’électricité ou par le feu). Lisez et observez attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consultez le mode d'emploi avant utilisation.



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.

Explication des mentions d’avertissement

DANGER	Vous avertit d'un risque de blessures graves et mortelles
AVERTISSEMENT	Vous avertit d’un risque *potentiel* de blessures graves et mortelles
ATTENTION	Vous avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité
AVIS	Vous avertit d'un risque de dégâts matériels

Composition

(Illustrations sur le rabat à l'avant)

1 Corps de l'appareil (1 x)
2 Panier rotatif (1 x)
3 Fourches de tournebroche avec vis de réglage (2 x)
4 Axe (du tournebroche ou du support des pics à brochettes) (1 x)
5 Extracteur (1 x)
6 Roue du support avec vis de réglage (pour pics à brochettes) (2 x)
7 Pics à brochette (10 x)
8 Bac de récupération de la graisse/plaque de cuisson (1 x)
9 Grille pour four (3 x)

Mode d'emploi (1 x)

Vue générale de l'appareil

(Illustrations sur le rabat à l'avant)

Corps de l'appareil

10 Interrupteur marche/arrêt
11 Molette de réglage de la température et de la durée
12 Éclairage
13 Support pour l'axe et le panier rotatif (à droite)
14 Rails
15 Volet
16 Espace de cuisson
17 Support pour l'axe et le panier rotatif (à gauche)
18 Élément chauffant
19 Panneau de commande
20 Ouvertures d'évacuation de l'air
21 Fentes d'aération

Panneau de commande

22 Écran (en fonctionnement, affiche alternativement la température et le temps de cuisson restant)

23 Témoins de fonctionnement (s'ils s'allument successivement : l'appareil est en marche ; s'ils clignotent : le fonctionnement est interrompu)

24 8 programmes

25 Marche/arrêt de l'éclairage au sein de l'appareil

26 Marche/arrêt de la fonction rotative (panier rotatif, tournebroche, support pour pics à brochettes)

27 Thermostat - pression longue : commutation entre les unités °C et °F ; courte pression : réglage de la température avec la molette de réglage

28 Réglage du temps de cuisson : courte pression, puis réglage du temps de cuisson avec la molette de réglage

Utilisation conforme

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante et n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à la graisse ou de l'huile de friture. Il convient pour rôtir, cuire, griller, dorer, garder au chaud ou décongeler des aliments. D'une façon générale, il fonctionne comme un four à chaleur tournante traditionnel.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- L'appareil doit être utilisé 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



AVERTISSEMENT : veuillez lire l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- 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 qui manquent 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.



ATTENTION : surfaces chaudes !

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. N'entrez pas en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté,

seuls les poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utilisez des gants de cuisine et, le cas échéant, l'extracteur avec précaution pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne plongez jamais le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution au contact de l'eau !
- Ne versez aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans le panier rotatif, et ne placez aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- N'utilisez jamais le volet ouvert comme socle de pose, par ex. pour le panier rotatif ! Des accessoires chauds peuvent endommager le volet. De plus, l'appareil pourrait basculer et présenter un risque de blessures.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté, assemblé, démonté et nettoyé.
- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil. De même, ne remplacez pas le cordon de raccordement vous-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Respectez les consignes de nettoyage mentionnées au paragraphe « Nettoyage ».



DANGER – risque d'électrocution

- Utilisez et entreposez l'appareil uniquement dans des pièces fermées. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à 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 ! Faites vérifier l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.

- Ne saisissez jamais l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- N'introduisez aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces derniers ne sont pas obstrués.
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés. Ne placez aucun récipient rempli avec de l'huile ou tout autre liquide dans l'appareil.
- 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 : n'éteignez pas avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

- Ne laissez pas les sacs et films en plastique à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
- Assurez-vous de toujours tenir le cordon d'alimentation hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il existe un risque de strangulation.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veiller à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface où se trouve l'appareil, qui risquerait ainsi de tomber.
- Prudence lors de l'ouverture de la porte ! Risque de brûlures dues à la vapeur chaude.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Déroulez intégralement le cordon d'alimentation avant de raccorder l'appareil.
- Avant de retirer la fiche de la prise de courant, ou de la brancher, veillez à ce que l'interrupteur de l'appareil se trouve en position d'arrêt.
- Retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou avant un orage.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Utilisez seulement l'appareil s'il est intégralement assemblé, en bon état et en ordre de marche !

- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, solide et résistant à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une surface molle. Les fentes d'aération en face inférieure de l'appareil ne doivent pas être recouvertes. L'appareil pourrait sinon surchauffer et s'endommager.
- Ne placez pas l'appareil sur ni à côté de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou un four. Tenez l'appareil et son cordon de raccordement éloignés de toute flamme ouverte, comme par ex. des bougies allumées.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à une humidité prolongée ou au rayonnement direct du soleil et veillez à ce qu'il ne soit pas soumis à des chocs.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Veillez à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
- Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation. Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- Ne posez jamais d'objets sur l'appareil.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.

Accessoires

(Illustrations sur le rabat au dos)

Bac de récupération de la graisse/plaque de cuisson

Le bac de récupération de la graisse (**8**) doit toujours être installé, afin que les gouttes de graisse, les miettes ou les autres résidus alimentaires puissent y être récupérés. Il se glisse tout en bas de l'espace de cuisson (**16**) ou dans les rails inférieurs.

Le bac de récupération de la graisse peut également s'utiliser comme plaque de cuisson. Il suffit d'y placer les aliments et de le glisser sur le rail (**14**) central.

Grilles pour four

Les grilles pour four (**9**) servent à dorer les aliments. Elles peuvent toutefois être utilisées pour gratiner, réchauffer, etc.

Les grilles pour four se glissent sur les rails (**14**) dans l'espace de cuisson (**16**) (voir illustration **A**). L'élément chauffant (**18**) se trouve en haut de l'espace de cuisson. En d'autres termes, plus la grille pour four est placée haute, plus la chaleur venant du haut est intense.

La cuisson des aliments est plus rapide et plus croustillante dans la partie supérieure. Pour chauffer tous les côtés de façon homogène, il faut choisir la position centrale. Les rails inférieurs conviennent pour une cuisson douce.

Pics à brochettes avec support

Les pics à brochettes (**7**) permettent d'embrocher et de griller dans l'appareil des morceaux de viande, poisson, légumes, etc. selon vos envies. Les pics à brochettes peuvent être déposés sur la grille pour four (**9**) ou installés dans le support correspondant. Dans ce support, ils effectuent des rotations durant la phase de cuisson.

Assemblage du support pour pics à brochettes et installation dans l'appareil :

À NOTER !

- Sur l'axe (**4**) se trouvent deux petites encoches rondes. Ces dernières indiquent la position la plus à l'extérieur des vis de réglage. Elles ne doivent pas être trop éloignées des extrémités extérieures de l'axe afin d'assurer un fonctionnement sans problème.
- Manipulez les pics à brochettes avec précaution afin d'éviter toute blessure !

1. Glissez la roue du support (**6**) avec le repère **L** sur l'extrémité gauche de l'axe présentant une encoche seulement (voir illustration **B1**). La vis de réglage de la roue du support est orientée vers l'extérieur.
2. Fixez légèrement la roue du support à l'aide de la vis de réglage. Sur l'axe se trouve une petite encoche ronde pour accueillir l'extrémité de la vis de réglage. Ne serrez pas trop fort, afin que la roue du support puisse être déplacée au besoin après la mise en place des pics à brochettes.
3. Montez la seconde roue du support sur l'axe de la même manière (voir illustration **B1**).
4. Insérez la pointe d'un pic à brochettes garni d'aliments via le trou rond dans la roue gauche du support (voir illustration **B2**).
5. Pressez légèrement l'autre extrémité (le clip) du pic à brochettes, en l'insérant dans l'encoche opposée sur la roue droite du support jusqu'à ce qu'elle s'y enclenche (voir illustration **B2**).
6. Installez les autres pics à brochettes (voir illustration **B2**). **IMPORTANT : Si les 10 pics à brochettes ne sont pas tous utilisés, ils doivent être répartis uniformément (toujours deux opposés) pour que le support puisse pivoter.**
7. Serrez fermement les vis de réglage des roues du support.
8. Enfichez l'extrémité gauche de l'axe jusqu'en butée dans le support rond du côté gauche de l'espace de cuisson (**16**) (voir illustration **B3**). Fixez ensuite l'autre extrémité de l'axe dans le support du côté droit de l'espace de cuisson (voir illustration **B4**).
9. Vérifiez que l'ensemble est bien en place. Le support ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si c'est le cas, enfichez l'extrémité gauche de l'axe plus profondément dans le support.

Après l'utilisation, retirez le support chaud de l'espace de cuisson à l'aide de l'extracteur (**5**) (voir section « Extracteur »).

Pour retirer les pics à brochettes du support, pressez les clips simultanément. Pour ce faire, utiliser impérativement des gants de cuisine !

Tournebroche

Le tournebroche est composé d'un axe (**4**) et de 2 fourches (**3**). Il permet de griller de grandes pièces de viande, par ex. des poulets, ou bien de réaliser des rôtis roulés ou rôtis à la broche.

Assemblage du tournebroche et installation dans l’appareil :

À NOTER !

- Sur l’axe (**4**) se trouvent deux petites encoches rondes. Ces dernières indiquent la position la plus à l’extérieur des vis de réglage. Elles ne doivent pas être trop éloignées des extrémités extérieures de l’axe afin d’assurer un fonctionnement sans problème.
- N'embrochez pas de trop grands morceaux d'aliments sur le tournebroche afin de faciliter sa rotation.

1. Glissez l'une des fourches de tournebroche sur l’axe et bloquez-la avec la vis de réglage. Sur l’axe se trouve une petite encoche ronde pour accueillir l’extrémité de la vis de réglage. En cas de morceaux d'aliments plus petits, les fourches du tournebroche peuvent être fixées de façon plus centrale sur l’axe.
2. Glissez les aliments à griller sur le tournebroche.
3. Glissez l'autre fourche de tournebroche sur l’axe et fixez-la avec la vis de réglage.
4. Enfichez l’extrémité gauche de l’axe présentant une encoche seulement (voir illustration **C1**) jusqu’en butée dans le support rond du côté gauche de l’espace de cuisson (**16**). Fixez ensuite l'autre extrémité de l’axe dans le support du côté droit de l’espace de cuisson.
5. Vérifiez que l’ensemble est bien en place. Le tournebroche ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si c'est le cas, enfichez l’extrémité gauche de l’axe plus profondément dans le support.

Après l'utilisation, retirez le tournebroche chaud de l’espace de cuisson à l'aide de l’extracteur (**5**) (voir section « Extracteur »). Pour retirer les fourches du tournebroche et récupérer les aliments cuits, utilisez toujours des gants de cuisine.

Panier rotatif

Le panier rotatif (**2**) permet d’effectuer des rotations des aliments pendant la cuisson afin qu'ils soient croustillants de tous les côtés. Le panier rotatif convient particulièrement pour la préparation de pommes frites ou d’autres mets à base de pommes de terre, de légumes, de petits morceaux de viande et de produits surgelés, comme par ex. les nuggets de poulet ou les beignets de calamars.

Remplissage du panier rotatif et installation dans l’appareil :

1. Ouvrez le cache du panier rotatif (voir illustration **D**).
2. Remplissez le panier rotatif de denrées au maximum jusqu'aux ¾ de sa capacité. Il ne doit pas être trop rempli afin que la cuisson des aliments reste homogène.
3. Fermez le cache et assurez-vous qu'il est correctement verrouillé afin d’éviter toute ouverture durant l’utilisation.
4. Commencez par installer le côté gauche du panier rotatif avec le repère **L** dans l’espace de cuisson (**16**) (voir illustration **C1**). Pour cela, enfichez l’extrémité gauche (présentant une encoche seulement) de l’axe jusqu’en butée dans le support rond sur le côté gauche de l’espace de cuisson. Fixez ensuite l'autre extrémité (présentant deux encoches) de l’axe dans le support du côté droit de l’espace de cuisson.

5. Vérifiez que l’ensemble est bien en place. Le panier rotatif ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si c'est le cas, enfichez l’extrémité gauche de l’axe plus profondément dans le support.

Après l'utilisation, retirez le panier rotatif chaud de l’espace de cuisson à l'aide de l’extracteur (voir section « Extracteur »). Pour ouvrir ou vider le panier rotatif, utilisez toujours des gants de cuisine.

Extracteur

Un panier rotatif, tournebroche ou support pour pics à brochettes chaud s’extrait de l’espace de cuisson avec l’extracteur (**5**).

1. Placez les extrémités de l’extracteur sous l’axe (voir illustration **E**).
2. Soulevez tout d’abord le côté droit de l’axe et effectuez un léger mouvement vers l’avant jusqu’à ce que l’extrémité gauche de l’axe se détache du support.
3. Levez le panier rotatif, le tournebroche ou le support hors de l’espace de cuisson (**16**) et déposez-le sur une surface résistant à la chaleur.

Avant la première utilisation

1. Assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, n’utilisez pas l’appareil mais contactez le service après-vente.
2. Enlevez de l’appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. N’ôtez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.
3. La première mise en service de l’appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l’appareil chauffer à vide et à température maximale pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation standard de l'appareil »).
4. Rincez soigneusement tous les accessoires. Suivez à cet effet les instructions données au paragraphe « Nettoyage ».

Utilisation standard de l'appareil

À NOTER !

- **ATTENTION – RISQUE DE BRÛLURE !** Tous les accessoires dans l’appareil sont extrêmement chauds. Lors de leur retrait, utilisez impérativement des gants de cuisine. Pour le panier rotatif, le tournebroche et le support pour pics à brochettes, utilisez l’extracteur.
- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des poches en plastique.
- Déposez les accessoires chauds uniquement sur une surface résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.

Le volet (**15**) de l'appareil doit être fermé, afin de pouvoir effectuer les réglages/ actionner les touches.

L'appareil est muni d'un disjoncteur de surchauffe. Il s'éteint en cas de surcharge. Dans un tel cas, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

1. Placez le corps de l'appareil (**1**) sur un plan de cuisine ou tout autre plan de travail sec, propre et plane, qui ne chauffe pas. Afin de conserver un dégagement suffisant de tous les côtés, veillez avant tout aux ouvertures d'évacuation de l'air.
2. Branchez le cordon d'alimentation entièrement déroulé et la fiche sur une prise de courant.
3. Ouvrez le volet (**15**). Si le bac de récupération de la graisse (**8**) n'est pas utilisé comme plaque de cuisson, glissez ce dernier en bas de l'espace de cuisson (**16**).
4. Sélectionnez les accessoires appropriés pour le plat que vous souhaitez préparer (voir paragraphe « Accessoires »).
5. Travaillez les aliments et placez-les dans l'accessoire. Mettez celui-ci dans l'appareil (voir paragraphe « Accessoires »).
6. Fermez le volet.
7. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (**10**). Les indicateurs du panneau de commande (**19**) s'allument.
8. Sélectionnez l'unité de température °C ou °F avec la touche (**27**). Pour ce faire, appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'unité souhaitée s'affiche sur l'écran.
9. Réglez manuellement la température et le temps de cuisson, ou sélectionnez l'un des 8 programmes.

   Réglage manuel :

   Appuyez brièvement sur la touche et réglez la température avec la molette de réglage.

   Appuyez brièvement sur la touche (**28**) et réglez le temps de cuisson avec la molette de réglage.

   Sélection d'un programme :

   Appuyez sur le symbole du programme (**24**) souhaité. Lorsqu'il clignote, le programme est activé. En appuyant de nouveau sur le symbole, la sélection est annulée. Les symboles correspondent aux préréglages suivants :

Symbole	Programme	Température	Temps de cuisson
	Préparation des frites	200 °C (400 °F)	20 min.
	Steaks/côtelettes	200 °C (400 °F)	20 min.
	Poisson	200 °C (400 °F)	10 min.
	Crevettes	200 °C (400 °F)	10 min.
	Poulet	190 °C (380 °F)	25 min.

Symbole	Programme	Température	Temps de cuisson
	Tournebroche (avec fonction de rotation automatique)	200 °C (400 °F)	45 min.
	Cuire	175 °C (350 °F)	30 min.
	Dorer	70 °C (140 °F)	8 h (2 - 24 h)

Les températures et temps de cuisson enregistrés dans le cadre des programmes sont simplement des valeurs moyennes et peuvent éventuellement être adaptés. Étant donné que la provenance, la taille, la forme, la qualité et la marque des ingrédients sont variables, les températures et temps de cuisson réels peuvent diverger. **Avant de servir, assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites.**

Pour modifier la température ou le temps de cuisson d'un programme sélectionné, appuyez sur la touche ou comme pour le réglage manuel, puis réglez une valeur avec la molette de réglage.

10. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. Les témoins de fonctionnement s'allumant successivement (**23**) donnent des indications sur le fonctionnement de l'appareil. Si le fonctionnement est interrompu, ces derniers clignotent.
11. Si vous utilisez le panier rotatif, le tournebroche ou le support pour pics à brochettes, appuyez sur la touche (**26**) afin de démarrer la fonction rotative. (Une nouvelle pression sur la touche permet d'arrêter à nouveau la fonction rotative.)

Avant d'être pleinement familiarisé avec l'appareil, contrôlez l'état des plats de temps en temps afin qu'ils ne brûlent pas. Pour ce faire, allumez l'éclairage avec la touche (**25**) ou ouvrez le volet. Lors de l'ouverture du volet, le fonctionnement est automatiquement interrompu et l'éclairage s'allume. Après la fermeture du volet, le fonctionnement reprend.

12. Si le temps de cuisson est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal retentit. Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. Pour éteindre complètement l'appareil, maintenez l'interrupteur marche/arrêt enfoncé jusqu'à ce que les indicateurs du panneau de commande s'éteignent.
13. Ouvrez le volet avec précaution et retirez les aliments de l'appareil. Retirez le panier rotatif, le tournebroche ou le support pour pics à brochettes uniquement avec l'extracteur (**5**).
14. Après l'utilisation, retirez la fiche de la prise de courant.
15. Nettoyez les accessoires utilisés et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage »).

Conseils

- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Lors de la préparation de plats nécessitant une « cuisson à point », il est recommandé de prolonger le temps de cuisson de 3 minutes.
- 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 ajustez-les ensuite selon votre goût personnel.
- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les plats sont déjà cuits, car le temps de cuisson peut s'avérer un peu plus court que dans un four traditionnel.

Nettoyage

À NOTER !

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil et les accessoires refroidir.
- **Risque d’endommagement de surfaces !** N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs pour l'entretien.

Nettoyez le corps de l'appareil (**1**) et les accessoires ayant servi immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et qu'aucun résidu alimentaire ne subsiste.

1. **Ne plongez pas le corps de l’appareil ni le volet dans l'eau ou tout autre liquide ! Ne passez pas l’appareil au lave-vaisselle !** Au besoin, nettoyez-le avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
2. Nettoyez toutes les autres pièces ayant servi à l'eau chaude avec un produit vaisselle ou bien au lave-vaisselle. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable l’accessoire dans de l'eau chaude savonneuse.
3. Laissez sécher complètement toutes les pièces ou essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Caractéristiques techniques

Référence de l'article :	02095 (noir) ; 02363 (rouge) ; Série „Kochwerk“ : 04180 (noir) ; 04184 (rouge) ; 04189 (anthracite)
Numéro de modèle :	RA-001
Tension d'alimentation :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	1800 W
Classe de protection	I
Contenance :	9 l
Minuterie :	jusqu’à 60 minute ; programme « Dorer » : 2 à 24 heures
Réglage de la température :	65 °C - 200 °C (130 °F - 400 °F)
ID mode d’emploi	Z 02095_ 02363_ 04180_ 04184_ 04189 M DS V2 1018



Mise au rebut



Débarrassez-vous des matériaux d’emballage dans le respect de l’environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



L’appareil est assujetti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d’équipements électriques et électroniques (DEEE). L’appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l’environnement par une entreprise de recyclage agréée.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème selon les indications ci-après, veuillez vous adresser au service après-vente.



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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs du panneau de commande ne s'allument pas.	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Poussez la fiche jusqu’à la butée dans la prise de courant.
	La prise est défectueuse.	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Il n’y a pas de tension secteur.	Contrôlez le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles).
	La protection anti-surchauffe a été déclenchée.	Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement. Ensuite, réessayez. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Le fusible s'est déclenché au tableau électrique (boîte à fusibles).	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.	Placez en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajoutez plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.
	Des aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été préparés en même temps.	Préparez les aliments nécessitant des temps de cuisson différents les uns après les autres.
	Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.	Augmentez le temps de cuisson ou la température.
	Le panier rotatif ou la grille pour four sont trop remplis.	Réduisez la quantité d'aliments.
	Les aliments sont empilés.	Répartissez les aliments et mélangez de temps en temps.
Les aliments sont brûlés.	La température sélectionnée est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long.	Réduisez la température ou le temps de cuisson.
Les frites fabriquées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas craquantes.	Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.	Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux. Séchez délicatement les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout, puis arrosez-les d'un peu d'huile végétale.
Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage ».
	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

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.)

Tous droits réservés.

Propositions de recettes

À NOTER !

- Avant de commencer la préparation des plats, lisez impérativement les paragraphes « Accessoires » et « Utilisation standard de l'appareil » pour vous familiariser avec les principes de fonctionnement basiques de l'appareil. Ces connaissances vous permettront de préparer une quantité de plats variés selon vos recettes préférées.

Les indications de température et de temps de cuisson dans les propositions de recettes suivantes sont fournies à titre purement indicatif. Étant donné que la provenance, la taille, la forme et la qualité des ingrédients sont variables, les réglages réellement nécessaires peuvent diverger. Il est important de contrôler l'avancement de la cuisson des aliments de temps en temps et de corriger la température ou le temps de cuisson. **Avant de servir, assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites.**

Brochettes façon russe

Temps de repos : env. 1 jour

Ingrédients :

1 kg d'échine de porc ou de viande d'agneau
1 gros oignon
½ cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de sauce tomate
2 feuilles de laurier
Sel, poivre noir, poivre de Cayenne à volonté

Préparation :

1. Découper la viande en dés d'environ 2 x 2 cm.
2. Mélanger tous les ingrédients sauf les oignons pour former une marinade, puis la mélanger avec la viande.
3. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins six heures, idéalement toute la nuit. Remuer plusieurs fois.
4. Découper les oignons en rondelles.
5. Embrocher la viande marinée et les rondelles d'oignon sur les pics à brochette.
6. Mettre les pics en place sur le support et placer l'ensemble dans l'espace de cuisson.
7. Démarrer le programme « Steaks/côtelettes ».
8. Activer la fonction rotative à l'aide de la touche .
9. Contrôler de temps à autre l'avancement de la cuisson. Au besoin, adapter la température et le temps de cuisson.

Frites maison

Ingrédients :

4 grosses pommes de terre (à chair ferme)

1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale

Sel à volonté

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre en bâtonnets de taille égale.
2. Laver et sécher les pommes de terre soigneusement.
3. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile sur les pommes de terre et bien mélanger. L'ajout d'huile n'est pas impérativement nécessaire, mais cela rend les pommes de terre plus croustillantes et plus savoureuses.
4. Verser les bâtonnets de pommes de terre dans le panier rotatif.
5. Mettre en place le panier rotatif dans l'espace de cuisson.
6. Démarrer le programme « Pommes frites ».
7. Activer la fonction rotative à l'aide de la touche .
8. Les frites sont cuites lorsqu'elles ont un aspect doré. Le cas échéant, diminuer la température si les frites sont trop grillées. Si les frites ne sont pas prêtes une fois le programme terminé, prolonger le temps de cuisson et adapter éventuellement la température.

- Avant de verser l'huile, y ajouter épices et aromates. On peut ainsi obtenir de délicieuses frites parfumées au curry ou au paprika. Il suffit de laisser libre cours à son imagination !
- 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.
- Utiliser 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.
- Laver les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. IMPORTANT : sécher ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus régulièrement. Couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire pendant env. 5 minutes. Vous éviterez ainsi que vos frites soient certes craquantes à l'extérieur mais pas complètement cuites à cœur.
- La préparation de pommes frites surgelées ne nécessite pas d'huile car la plupart des produits surgelés sont déjà préfrits ! Pour la préparation de frites surgelées ou d'autres produits surgelés, respecter les instructions données par le fabricant sur l'emballage.

Filet de cabillaud en croûte à l'ail et aux fines herbes

Ingrédients :
100 g de filet de cabillaud
1 à 2 blancs d'œuf
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de basilic haché
1 cuillère à café de paprika en poudre
Sel de mer, poivre à volonté
½ tasse de panure ou de chapelure

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer dans un presse-ail.
2. Dans un récipient, mélanger l'ail, les autres épices et la chapelure (ou la panure).
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et le rouler ensuite dans la panure à l'ail et aux herbes.
5. Déposer le filet de cabillaud sur la grille pour four.
6. Placer la grille pour four dans l'appareil.
7. Démarrer le programme « Poisson ».
8. Si le filet de cabillaud n'est pas encore prêt, prolonger éventuellement le temps de cuisson.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :
12 crevettes (décortiquées et vidées)
Pour la panure :
½ tasse de farine
½ tasse de flocons de noix de coco
½ tasse de panure ou de chapelure
1 à 2 blancs d'œuf

Préparation :

1. Verser les flocons de noix de coco et la panure (ou la chapelure) à proportions égales dans un petit récipient et mélanger les ingrédients.
2. Verser la farine dans un récipient à part.
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un autre récipient à part.
4. Rouler les crevettes d'abord dans la farine, puis les tremper dans le blanc d'œuf et finir en les roulant dans la panure à la noix de coco.
5. Répartir les crevettes sur la grille pour four.
6. Placer la grille pour four dans l'appareil.
7. Démarrer le programme « Crevettes ».
8. Les crevettes sont prêtes à être servies lorsqu'elles sont bien dorées. Si les crevettes ne sont pas encore assez cuites une fois que la durée programmée s'est écoulée, prolonger le temps de cuisson.

Cuisses de poulet piquantes

Ingrédients :

4 à 6 cuisses de poulet
2 à 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
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. Placer les cuisses de poulet au milieu de la grille pour four.
5. Démarrer le programme « Poulet ».
6. Contrôler de temps à autre l'avancement de la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des cuisses de poulet. Adapter le temps et la température de cuisson, le cas échéant.

Blancs de poulet panés

Ingrédients :

2 blancs de poulet
1 à 2 blancs d'œuf
½ tasse de farine pour la panure
½ tasse de panure ou de chapelure
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre

Préparation :

1. Séparer le blanc d'œuf.
2. Réserver le blanc d'œuf, la farine et la panure (ou la chapelure) dans trois récipients distincts.
3. Couper les blancs de poulet en lanières de taille égale.
4. Mélanger les lanières de blancs de poulet avec le sel et le poivre, les rouler dans la farine, les plonger ensuite dans le blanc d'œuf et la panure.
5. Déposer les lanières de blancs de poulet sur la grille pour four.
6. Placer la grille pour four dans l'appareil.
7. Démarrer le programme « Poulet ».
8. Vérifier de temps en temps si les lanières de blancs de poulet sont cuites et réduire ou prolonger éventuellement le temps de cuisson.

Poulet rôti au tournebroche

Temps de repos : env. 1 jour

Ingrédients :

1 poulet frais, le plus gras possible
1 pincée de sel
1 pincée de poivre blanc moulu
1 pincée de thym séché
2 pommes moyennes acidulées
2 oignons moyens, coupés en quatre
2 gousses d'ail
50 ml d'huile
10 g d'épices mélangées (épices pour poulet rôti)

Préparation :

1. Laver le poulet et l'essuyer en le tamponnant.
2. Mélanger les épices et assaisonner l'intérieur du poulet avec ce mélange.
3. Insérer y également les pommes, les oignons et les tranches d'ail coupés.
4. Refermer le poulet avec du fil ou des aiguilles à paupiettes.
5. Placer le poulet dans un récipient adapté. Appliquer de l'huile et des épices pour poulet rôti sur la peau. Laisser mariner pendant environ 12 à 24 heures au réfrigérateur.
6. Glisser le bac de récupération de la graisse sur le rail inférieur de l'appareil.
7. Fixer le poulet sur le tournebroche.
8. Mettre le tournebroche en place dans l'appareil.
9. Démarrer le programme « Tournebroche ».
10. Si, une fois le programme terminé, le poulet ne présente pas encore une belle couleur dorée et une peau craquante, redémarrer le programme.

Le poulet rôti est délicieux accompagné de petits pains. La farce du poulet peut être mangée, mais pas ce n'est pas obligatoire.

Chaussons aux pommes

Ingrédients :

1 à 2 pommes
1 rouleau de pâte feuilletée du rayon frais
50 g de sucre roux
2 cuillères à soupe de farine
1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron
Cannelle à volonté

Préparation :

1. Éplucher les pommes, retirer les pépins et couper les fruits en morceaux de taille égale.
2. Mélanger les morceaux de pomme, la farine, le sucre et le jus de citron puis ajouter éventuellement la cannelle.
3. Étaler la pâte feuilletée et la diviser en carrés d'env. 10 cm de côté.

4. Sur chaque carré de pâte, répartir une cuillère à café du mélange à base de pomme.
5. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau en utilisant un pinceau avant de rabattre les carrés en triangle. Presser les bordures.
6. Répartir les chaussons aux pommes sur la grille pour four.
7. Insérer la grille pour four en position centrale dans l'appareil.
8. Démarrer le programme « Cuire ».
9. Avant la fin du temps de cuisson, vérifier si les chaussons aux pommes présentent une belle couleur dorée et les extraire le cas échéant. Si les chaussons aux pommes sont trop clairs, prolonger le temps de cuisson.

Recette de base pour 12 muffins

Ingrédients :

80 g de beurre
200 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 demi sachet de levure chimique
3 œufs
140 g de sucre
140 ml de lait
12 petits moules à muffins

Préparation :

1. Battre au fouet les œufs dans un récipient jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le beurre coupé en flocons. Battre énergiquement jusqu'à ce que les flocons de beurre disparaissent complètement.
2. Ajouter le lait, en alternance avec la farine et la levure chimique.
3. Verser le mélange jusqu'à env. la moitié de chaque petit moule à muffins.
4. Répartir les petits moules à muffins sur les grilles pour four.
5. Insérer la grille pour four en position centrale/inférieure dans l'appareil.
6. Démarrer le programme « Cuire ».
7. Avant la fin du temps de cuisson, vérifier si les muffins sont prêts et les extraire le cas échéant.

Chips de banane

Ingrédients :

Bananes à volonté

Préparation :

1. Éplucher les bananes et les couper en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Plus elles sont fines, plus elles sèchent rapidement.
2. Répartir les tranches de banane sur la grille pour four.
3. Placer la grille pour four dans l'appareil.
4. Démarrer le programme « Dorer » et régler le temps de cuisson sur 6 heures.
5. Contrôler de temps en temps si les tranches de banane sont sèches. Vous sentirez facilement si elles sont prêtes.

Côtelettes à l’américaine

Ingrédients :

4 côtes de porc (ou crosse de porc)
2 cuillère à soupe de beurre
2 oignons, coupés en rondelles
3 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à café bombée de sel
1 cuillère à café à ras de poivre
3 cuillères à soupe de vinaigre
3 cuillères à soupe de jus de citron
Piments concassés moulus à volonté
1 pc de poivre de Cayenne
2 cuillères à café de moutarde
1 cuillère à café de paprika fumé en poudre
1 1/2 tasse de ketchup
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
1 tasse d’eau

Préparation :

1. Déposer les côtelettes sur la plaque de cuisson (bac de récupération de la graisse).
2. Mélanger le jus de citron, le vinaigre, le sel et le poivre.
3. Faire fondre le beurre dans une petite marmite et y faire revenir les oignons.
4. Ajouter le sucre, laisser un peu caraméliser et déglacer avec le mélange à base de jus de citron.
5. Faire bouillir et verser sur les côtelettes.
6. Mélanger le ketchup avec l’eau et la sauce Worcestershire. Bien mélanger les autres épices au fouet.
7. Arroser les côtelettes avec cette sauce.
8. Glisser la plaque de cuisson sur le rail central dans l’espace de cuisson.
9. Démarrer le programme « Steaks/côtelettes ».
10. Si les côtelettes ne sont pas recouvertes de sauce, les arroser de temps en temps.
11. Vérifier l’état de la cuisson peu avant la fin du programme. Au besoin, prolonger le temps de cuisson.

Leveringsomvang

(Afbeeldingen zie voorste uitklappagina)

1 Hoofdeenheid (1 x)
2 Draaimand (1 x)
3 Draaispitvork met vastzetschroef (2 x)
4 As (van het draaispit resp. het frame voor sjasliekspiesen) (1 x)
5 Verwijdergereedschap (1 x)
6 Framewiel met vastzetschroef (voor sjasliekspiesen) (2 x)
7 Sjasliekspies (10 x)
8 Vetopvangschaal / bakplaat (1 x)
9 Bakrooster (3 x)

Gebruikershandleiding (1 x)

Apparaatoverzicht

(Afbeeldingen zie voorste uitklappagina)

Hoofdeenheid

10 Aan- / uitknop
11 Draairegelaar voor temperatuur- en tijdinstelling
12 Verlichting
13 Drager voor de as en de draaimand (rechts)
14 Rails
15 Deur
16 Gaarruimte
17 Houder voor de as en de draaimand (links)
18 Verwarmingselement
19 Bedieningspaneel
20 Openingen voor luchtafvoer
21 Sleuven voor luchtinlaat

Bedieningspaneel

22 Display (tijdens de werking afwisselende weergave van temperatuur en resterende gaartijd)
23 Bedrijfslampjes (gaan één voor één branden: apparaat is in bedrijf; knipperend: de werking is onderbroken)
24 8 programma's
25 Licht in het apparaat in-/uitschakelen
26 Draaifunctie (draaimand, draaispit, frame voor sjasliekspiesen) in-/uitschakelen
27 Temperatuurregelaar – ingedrukt houden: schakelen tussen de eenheden °C en °F; kort indrukken: de temperatuur kan worden ingesteld met de draairegelaar
28 Gaartijd instellen: kort indrukken, vervolgens de gaartijd met de draairegelaar instellen

Inhoud

Leveringsomvang 66
Apparaatoverzicht 66
Doelmatig gebruik 68
Veiligheidsinstructies 68
Toebehoren 71
Vóór het eerste gebruik 74
Basisgebruik van het apparaat 74
Tips 76
Reinigen 77
Technische gegevens 77
Storingen verhelpen 78
Afvoeren 79
Receptvoorstellen 80

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van onze heteluchtfriteuse.

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de gebruikershandleiding zorgvuldig door en bewaar deze om haar later nog eens te kunnen raadplegen. Als u het apparaat doorgeeft aan derden, dient u ook deze gebruikershandleiding mee te geven. Deze is een bestanddeel van het apparaat.

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

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren contact op met de klantenservice via onze website: **www.dspro.de/kontakt**

Uitleg van de symbolen



Gevarensymbolen: deze symbolen wijzen op gevaar voor letsel (bijv. door stroom of vuur). De bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig doorlezen en opvolgen.



Aanvullende informatie



Gebruikershandleiding vóór gebruik lezen.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR	waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar
WAARSCHUWING	waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar
VOORZICHTIG	waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel
LET OP	waarschuwt voor materiële schade

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat werkt met hete lucht en is geen gewone friteuse die wordt gevuld met olie of frituurvet. Het is geschikt voor het braden, bakken, grillen, drogen, warm houden of ontdooien van levensmiddelen. Over het algemeen werkt het als een gewone confectieoven.
- 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 ondoelmatig. 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



WAARSCHUWING: alle veiligheidsaanwijzingen, aanwijzingen, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, lezen. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsinstructies en aanwijzingen kan een elektrische schok, brand en / of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- **Kinderen** mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, 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.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komen met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Wacht tot het

apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Keukenhandschoenen en eventueel het verwijdergereedschap gebruiken in de omgang met de hete toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en het netsnoer nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok door water.
- Geen vloeistoffen (bijv. olie of water) direct in het apparaat of in de draaimand gieten of een met vloeistof gevulde container in het apparaat plaatsen. Het werkt uitsluitend met hete lucht.
- Nooit de geopende deur als neerzetvlak, bijv. voor de draaimand, gebruiken! Hete toebehoren kunnen de deur beschadigen. Bovendien zou het apparaat kunnen kantelen en verwondingsgevaar vormen.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, vóór het transporteren, het monteren, demonteren alsook vóór het reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Ook het netsnoer niet zelf vervangen. Wanneer het apparaat, het netsnoer of de toebehoren van het apparaat beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een professionele werkplaats worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De reinigingsinstructies in het hoofdstuk ‘Reinigen’ dienen in acht te worden genomen!



GEVAAR – gevaar voor een elektrische schok

- Het apparaat uitsluitend gebruiken en bewaren in gesloten ruimten. Het apparaat niet gebruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Als de hoofdeenheid in het water valt, moet u onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet! Laat het apparaat in een gespecialiseerde werkplaats controleren, alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met vochtige handen als deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten waarin zich licht ontvlambare of explosieve substanties bevinden.
- Het apparaat niet gebruiken in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Niets in de ventilatieopeningen van het apparaat steken en erop letten dat deze niet zijn verstopt.
- Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet worden oververhit. Geen met olie of andere vloeistoffen gevulde containers in het apparaat plaatsen.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Kinderen en dieren buiten bereik houden van plastic zakken en -folies. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het netsnoer steeds buiten het bereik is van kleine kinderen en dieren. Gevaar voor wurging.
- Zorg ervoor dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur! Er bestaat verbrandingsgevaar door hete stoom.

LET OP – Gevaar voor materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaarde contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos 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 geen verlengsnoeren.
- Wikkel het netsnoer vóór het aansluiten van het apparaat volledig af.
- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld, wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt of erin steekt.
- Trek in geval van een storing tijdens de werking of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig is gemonteerd, onbeschadigd is en goed functioneert!
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatiesleuven aan de

onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt. Anders zou het apparaat oververhit en beschadigd kunnen raken.

- Het apparaat niet op of naast warmtebronnen zoals kookplaten of ovens plaatsen. Open vuur, bijv. brandende kaarsen, uit de buurt houden van het apparaat en het netsnoer.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht of schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Let op dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Wanneer de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken, houd deze dan altijd aan de netstekker vast en nooit aan het netsnoer. Het apparaat niet aan het netsnoer trekken of dragen.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde, op de grond of in het water is gevallen. Laat het vóór ingebruikname controleren in een gespecialiseerde werkplaats.

Toebehoren

(Afbeeldingen zie uitklappagina achter)

Vetopvangschaal / bakplaat

De vetopvangschaal (**8**) moet altijd zijn geplaatst zodat omlaag druppelend vet, kruimels of overige resten van levensmiddelen hierin worden opgevangen. Hij wordt geheel onderin de gaarruimte (**16**) of op de onderste rails ingeschoven.

De vetopvangschaal kan ook worden gebruikt als bakblik. Hij wordt gevuld met levensmiddelen en op de middelste rails (**14**) geschoven.

Bakroosters

De bakroosters (**9**) zijn bestemd voor het drogen. Ze kunnen echter ook worden gebruikt voor het opbakken, opwarmen etc.

De bakroosters worden op de rails (**14**) in de gaarruimte (**16**) geschoven (zie afbeelding **A**). Het verwarmingselement (**18**) bevindt zich boven in de gaarruimte, d.w.z. hoe hoger een bakrooster wordt geplaatst, des te intensiever is de hitte van boven.

In het bovenste gedeelte worden de levensmiddelen sneller en knapperiger gegaard. Voor een gelijkmatige verwarming van alle kanten moet de middelste positie worden gekozen. De onderste rails zijn geschikt om zachtjes te garen.

Sjasliekspiesen met frame

Op de sjasliekspiesen (**7**) worden naar wens stukjes vlees, vis, groente etc. geregen en in het apparaat gegrild. De sjasliekspiesen kunnen ofwel op de bakroosters (**9**) worden gelegd of in het bijbehorende frame worden geplaatst. In het frame worden ze tijdens het grillen gedraaid.

Het frame voor sjasliekspiesen monteren en in het apparaat plaatsen:

LET OP!

- In de as (**4**) bevinden zich twee kleine ronde inkervingen. Deze markeren de buitenste positie van de vastzetschroeven. Deze mogen niet verder naar de buitenste uiteinden van de as toe worden aangebracht, zodat een probleemloze werking mogelijk is.
- Wees voorzichtig in de omgang met de sjasliekspiesen, om verwondingen te voorkomen!

1. Het framewiel (**6**) met de **L**-markering op het linker uiteinde van de as met slechts één kerf schuiven (zie afbeelding **B1**). De vastzetschroef van het framewiel is naar buiten gericht.
2. Het framewiel licht fixeren met de vastzetschroef. In de as bevindt zich een kleine ronde inkerving voor de punt van de vastzetschroef. Niet te strak dichtdraaien, zodat het framewiel na het aanbrengen van de sjasliekspiesen indien nodig kan worden verschoven.
3. Op dezelfde manier het tweede framewiel aan de as monteren (zie afbeelding **B1**).
4. De punt van een sjasliekspies met levensmiddelen door de ronde boring in het linker framewiel steken (zie afbeelding **B2**).
5. Het andere uiteinde (de clip) van de sjasliekspies iets samendrukken, in de tegenoverliggende inkerving in het rechter framewiel schuiven en laten vastklikken (zie afbeelding **B2**).
6. De overige sjasliekspiesen op deze manier in het frame aanbrengen (zie afbeelding **B2**). **BELANGRIJK: Als niet alle 10 sjasliekspiesen worden gebruikt, moeten ze gelijkmatig worden verdeeld (altijd twee tegenovergestelde) om het frame te laten draaien.**
7. De vastzetschroeven van de framewielen aandraaien.
8. Het linker uiteinde van de as tot de aanslag in de ronde houder aan de linkerkant van de gaarruimte (**16**) steken (zie afbeelding **B3**). Daarna het andere uiteinde van de as in de drager aan de rechterkant van de gaarruimte inhangen (zie afbeelding **B4**).
9. Controleer of alles goed vastzit. Het frame mag zich niet om de eigen as laten draaien, wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Mocht dat toch het geval zijn, dan het linker uiteinde van de as dieper in de houder steken.

Na gebruik het hete frame met het verwijdergereedschap (**5**) uit de gaarruimte halen (zie sectie ‘Verwijdergereedschap’).

Voor het uitnemen van de sjasliekspiesen uit het frame de clips samendrukken. Daarbij beslist keukenhandschoenen gebruiken!

Draaispit

Het draaispit bestaat uit de as (**4**) en 2 draaispitvorken (**3**). Het draaispit is geschikt voor het grillen van grote stukken vlees, bijv. kip, gebraad of rolladen .

Het draaispit monteren en in het apparaat plaatsen:

LET OP!

- In de as (**4**) bevinden zich twee kleine ronde inkervingen. Deze markeren de buitenste positie van de vastzetschroeven. Deze mogen niet verder naar de buitenste uiteinden van de as toe worden aangebracht, zodat een probleemloze werking mogelijk is.
- Geen al te grote stukken op het draaispit steken, zodat hij ongehinderd kan draaien.

1. Een van de draaispitvorken op de as schuiven en met de vastzetschroef vergrendelen. In de as bevindt zich een kleine ronde inkerving voor de punt van de vastzetschroef. Bij kleinere stukjes levensmiddelen kunnen de draaispitvorken verder in het midden op de as worden bevestigd.
2. De te grillen levensmiddelen op het draaispit schuiven.
3. De andere draaispitvork op de as schuiven en met de vastzetschroef vergrendelen.
4. Het linker uiteinde van de as met slechts één kerf (zie afbeelding **C1**) tot de aanslag in de ronde houder aan de linkerkant van de gaarruimte (**16**) steken. Daarna het andere uiteinde van de as in de drager aan de rechterkant van de gaarruimte inhangen.
5. Controleer of alles goed vastzit. Het draaispit mag zich niet om de eigen as laten draaien, wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Mocht dat toch het geval zijn, dan het linker uiteinde van de as dieper in de houder steken.

Na gebruik het hete draaispit met het verwijdergereedschap (**5**) uit de gaarruimte nemen (zie sectie ‘Verwijdergereedschap’). Voor het verwijderen van de draaispitvorken en afnemen van de gegrilde levensmiddelen altijd keukenhandschoenen gebruiken.

Draaimand

In de draaimand (**2**) worden de levensmiddelen tijdens het garen gedraaid, zodat ze aan alle kanten knapperig worden. De draaimand is met name geschikt voor de bereiding van friet of andere aardappelproducten, stukjes groente en vlees alsook diepgevroren producten, bijv. kipnuggets of inktvisringen.

De draaimand vullen en in het apparaat plaatsen:

1. De klep van de draaimand openen (zie afbeelding **D**).
2. Vul de draaimand maximaal voor ¾ met levensmiddelen. Hij moet niet te vol zijn, zodat de levensmiddelen gelijkmatig worden gegaard.
3. De klep sluiten en ervoor zorgen dat hij correct is gesloten, zodat hij niet tijdens het gebruik wordt geopend.
4. Eerst de linkerkant met de **L**-markering van de draaimand in de gaarruimte (**16**) plaatsen (zie afbeelding **C1**). Daartoe het linker uiteinde (met slechts één kerf) van de as tot de aanslag in de ronde houder op de linker gaarruimtekant aanbrengen. Daarna het andere uiteinde (met twee kerven) van de as in de drager aan de rechterkant van de gaarruimte inhangen.
5. Controleer of alles goed vastzit. De draaimand mag zich niet om de eigen as laten draaien, wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Mocht dat toch het geval zijn, dan het linker uiteinde van de as dieper in de houder steken.

Na gebruik de hete draaimand met het verwijdergereedschap uit de gaarruimte nemen (zie sectie ‘Verwijdergereedschap’). Voor het openen en legen van de draaimand altijd keukenhandschoenen gebruiken.

Verwijdergereedschap

De hete draaimand, het draaispit of het hete frame met sjasliekspiesen wordt met het verwijdergereedschap (**5**) uit de gaaruimte genomen.

1. De uiteinden van het verwijdergereedschap onder de as plaatsen (zie afbeelding **E**).
2. Eerst de rechterkant van de as optillen en een stukje naar voren bewegen, tot het linker uiteinde van de as uit de houder loskomt.
3. De draaimand, het draaispit of het frame voorzichtig uit de gaarruimte (**16**) optillen en op een hittebestendige onderlaag leggen.

Vóór het eerste gebruik

1. Pak de leveringsomvang uit en controleer of de deze volledig is (zie hoofdstuk ‘Leveringsomvang’) en geen transportschade heeft opgelopen. Bij schade het apparaat niet gebruiken (!) maar contact opnemen met de klantenservice.
2. Eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat verwijderen. Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!
3. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Laat het apparaat ca. 15 minuten lang zonder inhoud in de hoogste temperatuurstand opwarmen (zie hoofdstuk ‘Basisgebruik van het apparaat’).
4. Alle toebehoren grondig afspoelen. Volg hiertoe de aanwijzingen op uit het hoofdstuk ‘Reinigen’.

Basisgebruik van het apparaat

LET OP!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** Alle inzetstukken worden in het apparaat extreem heet. Voor het uitnemen beslist keukenhandschoenen gebruiken. Voor de draaimand, het draaispit en het frame voor sjasliekspiesen het verwijdergereedschap gebruiken.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- De hete toebehoren alleen op een hittebestendige onderlaag leggen.
- Let erop dat de etenswaren die worden bereid, niet in aanraking komen met het verwarmingselement van het apparaat.

De deur (**15**) van het apparaat moet gesloten zijn, zodat instellingen kunnen worden uitgevoerd / knoppen kunnen worden ingedrukt.

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Bij overbelasting wordt het uitgeschakeld. In dit geval de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.

1. De hoofdeenheid (**1**) op het keukenwerkblad of een ander droog, schoon, vlak en niet verwarmd werkblad plaatsen. Voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten, vooral naar de openingen voor luchtafvoer, zorgen.
2. Het netsnoer volledig afwikkelen en de netstekker in een contactdoos steken.
3. De deur (**15**) openen. Wanneer de vetopvangschaal (**8**) niet als bakblik moet worden gebruikt, deze onderin de gaarruimte (**16**) schuiven.
4. Geschikte toebehoren voor het eten dat moet worden bereid, kiezen (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
5. De levensmiddelen verwerken en op de / in de toebehoren plaatsen. Deze in het apparaat aanbrengen (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
6. De deur sluiten.
7. De aan-/uitknop (**10**) indrukken. De weergaven op het bedieningspaneel (**19**) worden ingeschakeld.
8. Met de knop (**27**) de temperatuureenheid °C of °F kiezen. Daartoe de knop zo lang ingedrukt houden, tot de gewenste eenheid op het display wordt weergegeven.
9. De temperatuur en gaartijd ofwel handmatig instellen of een van de 8 programma's kiezen.

Handmatige instelling:

De knop kort aanraken en dan met de draairegelaar de temperatuur instellen.

De knop (**28**) kort aanraken en met de draairegelaar de gaartijd kiezen.

Een programma kiezen:

Het gewenste programmasymbool (**24**) aanraken. Wanneer het knippert, is het programma geactiveerd. Bij het opnieuw aanraken van het symbool, wordt de keuze opgeheven. De symbolen staan voor de volgende voorinstellingen:

Symbool	Programma	Temperatuur	Gaartijd
	Friet	200 °C (400 °F)	20 min
	Steaks / Karbonaden	200 °C (400 °F)	20 min
	Vis	200 °C (400 °F)	10 min
	Garnalen	200 °C (400 °F)	10 min
	Kip	190 °C (380 °F)	25 min
	Draaigrillen (met automatische draaifunctie)	200 °C (400 °F)	45 min
	Bakken	175 °C (350 °F)	30 min
	Drogen	70 °C (140 °F)	8 h (2 – 24 h)

De aan de programma's toegekende temperaturen en gaartijden zijn slechts gemiddelde waarden en moeten eventueel worden aangepast. Aangezien er verschillen zijn in ingrediënten op grond van hun herkomst, grootte, vorm, kwaliteit en merk, kunnen de daadwerkelijke gaartemperaturen en -tijden afwijken. **Zorg ervoor dat vlees en gevogelte goed worden gekookt voordat ze worden geserveerd.**

Om de temperatuur of gaartijd van een gekozen programma te veranderen, net zoals bij de handmatige instelling de resp. knop aanraken en met de draairegelaar een waarde instellen.

10. De aan- / uitknop indrukken om het apparaat in te schakelen. Eén voor één brandende bedrijfslampjes (**23**) tonen aan dat het apparaat loopt. Is het bedrijf onderbroken, knipperen ze.
11. Wordt de draaimand, het draaispit of het frame voor sjasliekspiesen gebruikt, de knop (**26**) aanraken zodat de draaifunctie wordt gestart. (Door opnieuw aanraken van de knop wordt de draaifunctie weer gestopt.)

Voordat u goed vertrouwd bent met het apparaat, moet de toestand van de etenswaren tussendoor worden gecontroleerd, zodat ze niet aanbranden. Daartoe het licht met de knop (**25**) inschakelen of de deur openen. Tijdens het openen van de deur, wordt de werking automatisch onderbroken en het licht wordt ingeschakeld. Na het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

12. Wanneer de gaartijd is afgelopen, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en er klinkt een signaal. Moet het apparaat eerder worden gestopt, de aan- / uitknop indrukken. Om het apparaat geheel uit te schakelen, de aan-/uitknop ingedrukt houden tot de weergaven op het bedieningspaneel zijn uitgegaan.
13. De deur voorzichtig openen en de gegaarde etenswaren uit het apparaat nemen. De draaimand, het draaispit of het frame voor sjasliekspiesen alleen met het verwijdergereedschap (**5**) eruit halen.
14. Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos.
15. De gebruikte toebehoren en het apparaat laten afkoelen en vervolgens reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen').

Tips

- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Bij de bereiding van etenswaren met een zeer nauwkeurige gaartijd wordt aanbevolen, de gaartijd met 3 minuten te verlengen.
- 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. Met kortere gaartijden beginnen en de gaartijden achteraf aanpassen aan uw persoonlijke smaak.
- Voor de bereiding van etenswaren is meestal geen olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan etenswaren worden toegevoegd, door de levensmiddelen met een beetje olie uit de olieverstuiver te besproeien.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet u zich richten naar de tijds- en temperatuuraanduidingen van de fabrikant. Vóór het aflopen van de aangegeven gaartijd controleren of de etenswaren reeds zijn doorgegaard, aangezien de gaartijd iets korter kan zijn dan in een reguliere bakoven.

Reinigen

LET OP!

- Vóór het reinigen de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat en de toebehoren volledig laten afkoelen.
- **Oppervlakken zouden beschadigd kunnen raken!** Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.

De hoofdeenheid (**1**) en de gebruikte toebehoren direct na elk gebruik reinigen om de vorming van ziektekiemen te voorkomen. Geen levensmiddelen laten opdrogen.

1. **Dompel de hoofdeenheid en deur niet in water of andere vloeistoffen! Niet in de vaatwasser doen!** Bij behoefte reinigen met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
2. Alle overige gebruikte onderdelen met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser reinigen. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de toebehoren van tevoren in warm water met afwasmiddel in te weken.
3. Alle delen volledig laten drogen of met een theedoek afdrogen.

Technische gegevens

Artikelnummer:	02095 (zwart); 02363 (rood) Serie „Kochwerk“: 04180 (zwart); 04184 (rood); 04189 (antraciet)
Modelnummer:	RA-001
Spanningsvoorziening:	220-240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	1800 W
Elektrische veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	9 l
Timer:	tot 60 minuten; programma ‘Drogen’: 2 – 24 uur
Temperatuurinstelling:	65 °C – 200 °C (130 °F – 400 °F)
ID handleiding	Z 02095_ 02363_ 04180_ 04184_ 04189 M DS V2 1018

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, controleer dan eerst of een probleem zelf kan worden opgelost. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet. De weergaven op het bedieningspaneel gaan niet aan.	De netstekker zit niet goed in de contactdoos.	De netstekker tot de aanslag in de contactdoos schuiven.
	De contactdoos is defect.	Probeer een andere contactdoos.
	Er is geen netspanning voorhanden.	De zekering in de zekeringskast controleren.
	De beveiliging tegen oververhitting werd geactiveerd.	De netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat volledig laten afkoelen. Daarna opnieuw proberen. Laat het apparaat zich nog altijd niet inschakelen, neem dan contact op met de klantenservice.
De zekering in de zekeringskast is gesprongen.	Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Aantal van de apparaten in de stroomkring verminderen.
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.	Er zijn verschillende levensmiddelen met verschillende gaartijden tegelijkertijd bereid.	Levensmiddelen met een langere gaartijd eerst in het apparaat doen, later ingredienten met een kortere gaartijd toevoegen.
	Er zijn levensmiddelen met verschillende gaartijden tegelijkertijd bereid.	Levensmiddelen met verschillende gaartijden na elkaar bereiden.
	De ingestelde gaartijd was te kort of de temperatuur te laag.	De gaartijd resp. temperatuur verhogen.
	De draaimand resp. het bakrooster is te vol.	De hoeveelheid levensmiddelen verminderen.
	De levensmiddelen liggen op elkaar.	Levensmiddelen verdelen en van tijd tot tijd doormengen.
De levensmiddelen zijn aangebrand.	De gekozen temperatuur is te hoog of de gaartijd te lang.	De temperatuur of gaartijd verminderen.
Friet uit verse aardappelen zijn niet knapperig.	De aardappelen bevatten te veel water.	De aardappelen in kleinere stukjes snijden. De aardappelstukjes met keukenpapier droog deppen en dan met een beetje spijsolie bedruipen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen.	Het apparaat is vervuild.	Volg de aanwijzingen op in het hoofdstuk ‘Reinigen’.
	Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.	Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

Afvoeren



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Het apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Het apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar dient milieuvriendelijk verwerkt te worden door een erkend afvalverwerkingsbedrijf.

Klantenservice / importeur:
DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650
(Bellen naar Duitse vaste lijnen is niet gratis. Kosten variëren per aanbieder.)

Alle rechten voorbehouden.

Receptvoorstellen

LET OP!

- Voordat u met de bereiding van etenswaren begint, beslist de hoofdstukken ‘Toebehoren’ en ‘Basisgebruik van het apparaat’ lezen om uzelf vertrouwd te maken met de werking van het apparaat. Met deze kennis kunnen vervolgens vele etenswaren op basis van willekeurige recepten worden bereid.

De temperatuur- en gaartijdaanduidingen in de onderstaande receptvoorstellen zijn slechts richtwaarden. Aangezien er verschillen zijn in ingrediënten op grond van hun herkomst, grootte, vorm, en kwaliteit, kunnen de daadwerkelijk noodzakelijke instellingen afwijken. Het is belangrijk om de gaartoestand van de etenswaren tussendoor te controleren en de temperatuur resp. gaartijd te corrigeren. **Zorg ervoor dat vlees en gevogelte goed worden gekookt voordat ze worden geserveerd.**

Sjasliek op Russische wijze

Rusttijd: ca. 1 dag

Ingrediënten:

1 kg	varkensnek of lamsvlees
1	grote ui
½ tl	suiker
1 el	azijn
1 el	olie
2 el	gepasseerde toma(a)t(en)
2	laurierblaadjes
naar wens	zout, zwarte peper, cayennepeper

Bereiding:

1. Het vlees in ongeveer 2 x 2 cm grote blokjes snijden.
2. Met uitzondering van de uien de overige ingrediënten tot een marinade vermengen en het vlees er doorheen mengen.
3. In de koelkast minimaal zes uren, indien mogelijk gedurende de nacht laten staan. Enkele malen doorroeren.
4. De uien in ringen snijden.
5. Het gemarineerde vlees en de uienringen op de sjasliekspiesen rijgen.
6. De spiesen in het frame aanbrengen en deze in de gaarruimte plaatsen.
7. Het programma ‘Steaks/Karbonaden’ starten.
8. Met de knop de draaifunctie activeren.
9. Tussendoor de gaartoestand controleren. Indien nodig de gaartemperatuur en gaartijd aanpassen.

Zelfgemaakte friet

Ingrediënten:

4 grote	aardappelen (vastkokend)
1 – 2 el	spijsolie
naar wens	zout

Bereiding:

1. Aardappelen schillen en in reepjes van gelijke grootte snijden.
2. Aardappelen grondig wassen en afdrogen.
3. 1 – 2 el olie bij de aardappelen doen en doormengen. Het toevoegen van olie is niet per se noodzakelijk. Door het toevoegen van olie wordt de friet echter knapperiger en krijgt deze meer smaak.
4. De aardappelreepjes in de draaimand doen.
5. De draaimand in de gaarruimte plaatsen.
6. Het programma ‘Friet’ starten.
7. Met de knop de draaifunctie activeren.
8. Uw friet is gaar, wanneer hij goudbruin is. De temperatuur eventueel verminderen, wanneer de friet te donker wordt. Mocht de friet na afloop van het programma niet gaar zijn, de gaartijd verlengen en eventueel de temperatuur aanpassen.

- De olie vóór toevoeging met uw favoriete kruiden en specerijen vermengen. Op die manier is ook bijv. heerlijke curry- of paprika-friet eenvoudig te maken. Laat uw vrije fantasie de vrije loop.
- Afhankelijk van hoe dik u uw aardappels snijdt, kunt u variëren tussen aardappelpartjes en dikke of dunne friet. Hoe dikker de aardappelen zijn gesneden, hoe langer de gaartijd is.
- Vastkokende aardappelen gebruiken. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo heel knapperig.
- Was de gesneden aardappelen met koud, schoon water om overtollig zetmeel in de aardappelen te verwijderen. BELANGRIJK: droog de aardappelen vervolgens goed af. Hoe minder vocht aanwezig is, hoe knapperiger de friet wordt.
- Voorgekookte aardappelen garen gelijkmatiger! De aardappelen in reepjes snijden en gedurende ca. vijf minuten voorkoken. Zo voorkomt u dat uw friet van buiten weliswaar knapperig is maar van binnen nog niet compleet is doorgegaard.
- Wanneer u diepgevroren friet wilt bereiden, is het niet nodig olie toe te voegen, omdat de meeste diepvriesproducten over het algemeen zijn voorgebakken! Houdt u zich voor de bereiding van diepgevroren friet of andere diepgevroren kant-en-klare producten aan de aanwijzingen van de producent op de verpakking.

Kabeljauwfilet met kruiden-knoflookkorst

Ingrediënten:

100 g	kabeljauwfilet
1 – 2	eiwitten
1	teentje knoflook
1 el	gehakte basilicum
1 tl	paprikapoeder
naar wens	zeezout, peper
½ kopje	paneermeel of broodkruim

Bereiding:

1. Knoflook pellen en met een knoflookpers uitpersen.
2. Knoflook, overige kruiden en paneermeel (resp. het broodkruim) in een kom vermengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom doen.
4. De kabeljauwfilet in eiwit dopen en vervolgens in het kruiden-knoflook-paneermeel wentelen.
5. De kabeljauwfilet op het bakrooster leggen.
6. Het bakrooster in het apparaat plaatsen.
7. Het programma ‘Vis’ starten.
8. Mocht de kabeljauwfilet nog niet gaar zijn, de gaartijd eventueel verlengen.

Kokos-garnalen

Ingrediënten:

12	garnalen (gepeld en zonder darm)

Voor het korstje:

½ kopje	bloem
½ kopje	kokosvlokken
½ kopje	paneermeel of broodkruim
1 – 2	eiwitten

Bereiding:

1. De kokosvlokken en het paneermeel (bijv. het broodkruim) in een verhouding van 1:1 in een kleine kom doen en de ingrediënten vermengen.
2. De bloem in een aparte kom doen.
3. Eiwit scheiden en in andere aparte kom doen.
4. De garnalen eerst in de bloem wentelen, vervolgens in het eiwit dopen en dan in het kokos-paneermeel wentelen.
5. De garnalen over het bakrooster verdelen.
6. Het bakrooster in het apparaat plaatsen.
7. Het programma ‘Garnalen’ starten.
8. De garnalen zijn klaar om te worden geserveerd, wanneer ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen. Mochten de garnalen na afloop van de ingestelde tijd nog niet gaar zijn, verlengt u de gaartijd.

Pikante kippenbouten

Ingrediënten:

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

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. De kippenbouten op het bakrooster in de middelste positie leggen.
5. Het programma  ‘Kip’ starten.
6. Tussendoor de gaartoestand controleren. De gaartijd kan variëren afhankelijk van de grootte van de kippenbouten. Pas de gaartemperatuur en gaartijd eventueel overeenkomstig aan.

Gepaneerde kipfiletreepjes

Ingrediënten:

2	kipfilets
1 – 2	eiwitten
½ kopje	bloem om te paneren
½ kopje	paneermeel of broodkruim
½ tl	zout
½ tl	peper

Bereiding:

1. Eiwit scheiden.
2. Eiwit, bloem en paneermeel (bijv. broodkruim) in drie afzonderlijke kommen doen.
3. Snijd de kipfilets telkens in reepjes van gelijke grootte.
4. De reepjes kipfilet met zout en peper op smaak brengen, in de bloem wentelen, vervolgens in eiwit dopen en in het paneermeel wentelen.
5. De reepjes kipfilet op het bakrooster leggen.
6. Het bakrooster in het apparaat plaatsen.
7. Het programma  ‘Kip’ starten.
8. Tussendoor controleren of de reepjes kipfilet zijn doorgegaard en eventueel de gaartijd verkorten resp. verlengen.

Gegrilde kip aan het spit

Rusttijd: ca. 1 dag

Ingrediënten:

1	kip, vers, indien mogelijk vet
1 snufje	zout
1 snufje	peper, wit, gem.
1 snufje	tijm, gewreven
2	middelgrote appelen, friszuur
2	middelgrote ui(en), in vieren gedeeld
2 teentjes	knoflook
50 ml	olie
10 g	kruidenmengsel (kipkruiden)

Bereiding:

1. Kip wassen en droog deppen.
2. De kruiden mengen en met het mengsel de buikholte van de kip kruiden.
3. De gesneden appelen, uien en knoflookplakjes in de buikholte doen.
4. De kip met garen of rolladenaalden afsluiten.
5. De kip in een geschikte container doen. Olie en kipkruiden in de huid inmasseren. In de koelkast ongeveer 12 tot 24 uur marineren.
6. De vetopvangschaal op de onderste rail in het apparaat schuiven.
7. De kip op het draaispit bevestigen.
8. Het draaispit in het apparaat aanbrengen.
9. Het programma ‘Draaigrillen’ starten.
10. Mocht de kip na afloop van het programma nog niet goudbruin en knapperig zijn, het programma opnieuw starten.

De gegrilde kip smaakt heerlijk met stukjes brood. De vulling van de kip kan, hoeft echter niet, te worden gegeten.

Appelflappen

Ingrediënten:

1 – 2	appelen
1 rol	bladerdeeg uit het koelvak
50 g	bruine suiker
2 el	bloem
1 – 2 el	citroensap
naar wens	kaneel

Bereiding:

1. Appelen schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden.
2. Appelstukken, bloem, suiker en citroensap vermengen en naar smaak kaneel toevoegen.
3. Bladerdeeg uitrollen en in deegvierkantjes delen met een zijde van ca. 10 cm.
4. Telkens een eetlepel van de vulling op de deegvierkantjes verdelen.

5. Deegrand met een beetje water bestrijken en tot driehoeken samenvouwen. De deegrand goed aandrukken.
6. De appelflappen over het bakrooster verdelen.
7. Het bakrooster in het apparaat in de middelste positie plaatsen.
8. Het programma  ‘Bakken’ starten.
9. Voor afloop van de gaartijd controleren, of de appelflappen goudbruin zijn en ze eventueel voor afloop van de gaartijd eruit halen. Wanneer de appelflappen te licht lijken, de gaartijd verlengen.

Basisrecept voor 12 muffins

Ingrediënten:

80 g	boter
200 g	bloem
1 pakje	vanillesuiker
0,5 pakje	bakpoeder
3	eieren
140 g	suiker
140 ml	melk
12	muffinvormpjes

Bereiding:

1. In een kom de eieren schuimig kloppen. De suiker met de vanillesuiker langzaam erin strooien. De in klontjes gesneden boter toevoegen. Mooi schuimig kloppen, tot er geen klontjes boter meer te zien zijn.
2. De melk afwisselend met de bloem en het bakpoeder erdoor roeren.
3. De massa telkens ca. voor de helft in de muffinvormpjes vullen.
4. De muffinvormpjes over de bakroosters verdelen.
5. De bakroosters in het apparaat in de middelste / onderste positie plaatsen.
6. Het programma  ‘Bakken’ starten.
7. Vóór afloop van de gaartijd controleren, of de muffins gaar zijn en ze eventueel vóór afloop van de gaartijd eruit halen.

Bananenchips

Ingrediënten:

naar wens	bananen

Bereiding:

1. De bananen pellen en in 2 – 3 mm dikke plakjes snijden. Hoe dunner ze zijn, des te sneller drogen ze.
2. De bananenplakjes over de bakroosters verdelen.
3. Het bakrooster in het apparaat plaatsen.
4. Het programma  ‘Drogen’ starten en de gaartijd op 6 uur instellen.
5. Tussendoor controleren of de bananenplakjes droog zijn. Ze voelen een beetje leerachtig aan, wanneer ze klaar zijn.

Amerikaanse karbonade

Ingrediënten:

4	varkenskarbonade(n) (het liefst schouderkarbonade)
2 el	boter
2	ui(en), in ringen gesneden
3 el	suiker, bruin
1 tl, volle	zout
1 tl, afgestr.	peper
3 el	azijn
3 el	citroensap
naar wens	chilivlokken uit de molen
1 mespuntje	cayennepeper
2 tl	mosterd
1 tl	paprikapoeder, gerookt
1 1/2 kopje	tomatenketchup
2 el	worcestersauce
1 kopje	water

Bereiding:

1. De karbonaden op het bakblik (vetopvangschaal) leggen.
2. Citroensap, azijn, zout en peper vermengen.
3. In een kleine pan de boter laten smelten en de uien daarin fruiten.
4. De suiker erbij doen, een beetje laten karamelliseren en afblussen met het citroensapmengsel.
5. Aan de kook laten komen en over de karbonaden gieten.
6. De tomatenketchup door het water en de worcestershiresaus roeren. De overige specerijen met de garde goed erdoor mengen.
7. De karbonaden met deze saus begieten.
8. Het bakblik op de middelste rail in de gaarruimte schuiven.
9. Het programma  ‘Steaks/Karbonaden’ starten.
10. Wanneer de karbonaden niet door de saus bedekt zijn, tussendoor met de saus begieten.
11. Kort voor het eind van het programma de gaartoestand controleren. Bij behoefte de gaartijd verlengen.