

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Weitere Erläuterungen	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen und Anschließen	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Zubehör	7
Programme und Funktionen	8
Benutzung	10
Reinigung und Aufbewahrung	11
Problembehebung	12
Entsorgung	13
Technische Daten	13



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluftfritteuse
- 1 x Drehkorb
- 2 x Grillspieß-Fork mit Feststellschraube
- 2 x Scheibe mit Feststellschraube
- 8 x Schaschlikspieß
- 1 x Welle
- 1 x Entnahmehilfe
- 2 x Backgitter
- 1 x Fettauffangschale
- 1 x Gebrauchsanleitung

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren. Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

AUF EINEN BLICK

Gerät und Zubehör

(Bild A)

- 1 Bedienfeld
- 2 Griff
- 3 Tür
- 4 Garraum
- 5 Scheiben
- 6 Grillspieß-Forken
- 7 Schaschlikspieße
- 8 Backgitter
- 9 Fettauffangschale
- 10 Entnahmehilfe
- 11 Drehkorb
- 12 Welle

Bedienfeld

(Bild B)

- 13 Programme:

-  Steak / Kotelett
-  Fisch
-  Shrimps
-  Geflügel
-  Barbecue

- 14 Gartemperatur in °C

- 15 Garzeit in Minuten

- 16 Gartemperatur/Garzeit anpassen:

-  – Wert verringern
-  – Gartemperatur/Garzeit auswählen
-  – Wert erhöhen

- 17 Programme:

-  Pommes frites
-  Pizza
-  Gebäck
-  Kuchen
-  Dörren

- 18  – Drehfunktion starten / stoppen

- 19  – Programm auswählen

- 20  – Gerät ein-/ausschalten

- 21  – Start / Pause

- 22  – Licht ein-/ausschalten

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die **GOURMETmaxx XXL-Heißluftfritteuse** entschieden haben. Mit dem Grillspieß lassen sich knusprige Hähnchen und Haxen im Nu zubereiten. Die Timerfunktion für punktgenaues Garen sowie das Touchdisplay und 10 Zubereitungsprogramme sorgen für maximalen Bedienkomfort.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- 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, Bedienungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. 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 Griff und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät schütten oder ein mit Flüssigkeit 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 vorhandender Aufsicht, vor dem Transportieren oder 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 repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
 - Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen freihalten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Keine Kabeltrommeln und Verlängerungskabel, die länger als 3 m sind, benutzen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Die Grillspieß-Forken und die Schaschlikspieße sind spitz! Vorsicht im Umgang mit diesen.
- Während des Betriebes und beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 °C und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.

- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät nicht auseinandernehmen. Die Leuchte im Garraum lässt sich nicht austauschen.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtungen beschädigen.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.

- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 15 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Symbole des Bedienfeldes (1) leuchten kurz auf und es ertönt ein Signal. Das Symbol ☺ (20) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
 2. Alle Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
 3. Die Fettauffangschale (9) am Boden des Garraumes (4) in das Gerät schieben.

ZUBEHÖR

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale (9) sollte immer eingesetzt sein, damit herabtropfendes Fett, Krümel oder sonstige Lebensmittelreste darin aufgefangen werden. Sie wird ganz unten in den Garraum (4) eingeschoben (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).

Backgitter

Auf den Backgittern (8) werden die Lebensmittel verteilt. Sie können z. B. für die Zubereitung von Pizza oder Kuchen sowie zum Dörren verwendet werden.

Die Backgitter werden auf die Schienen im Garraum (4) geschoben.

Grillspieß

Der Grillspieß (Bild D) besteht aus der Welle (12) und zwei Grillspieß-Forken (6). Er eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken, z. B. Hähnchen, Spieß- oder Rollbraten.

Lebensmittel aufspießen

1. Eine Grillspieß-Forker auf die Welle schieben und mit der Feststellschraube fixieren: In der Welle befinden sich zwei kleine Einkerbungen (Bild C: a), welche die äußerste Position der Feststellschrauben markieren. Die Feststellschrauben nicht weiter zu den äußeren Enden der Welle hin anbringen, damit ein reibungsloser Betrieb möglich ist.
2. Das Grillgut auf den Grillspieß schieben, bis es auf der Forke sitzt.
Keine zu großen Stücke auf den Grillspieß stecken, damit er sich ungehindert drehen kann.
3. Die andere Grillspieß-Forker auf die Welle und in das Grillgut schieben und mit der Feststellschraube fixieren.

Schaschlikspieße mit Halterung

Die Schaschlikspieße (7) eignen sich zum Grillen von kleineren Lebensmittelstücken.

Die Schaschlikspieße werden an der Halterung, bestehend aus der Welle (12) und den beiden Scheiben (5), angebracht (Bild E).

Halterung und Schaschlikspieße vorbereiten

- Auf die Enden der Welle je eine Scheibe stecken und mit der Feststellschraube fixieren.
- Das Grillgut auf die Schaschlikspieße schieben. **Am Ende ca. 1 cm freilassen und keine zu großen Stücke aufstecken, damit sich die Halterung ungehindert drehen kann.**

Schaschlikspieße einhängen (Bild F: 1.–3.)

1. Die Halterung senkrecht halten und das gerade Ende eines Schaschlikspießes in ein Loch der unteren Scheibe setzen.
2. Das gebogene Ende des Schaschlikspießes zusammendrücken und in einer Aussparung der oberen Scheibe einhaken.
3. Die Schritte 1 und 2 mit den übrigen Schaschlikspießen wiederholen.

Schaschlikspieße abnehmen

Das gebogene Ende eines Schaschlikspießes zusammendrücken und aus der Halterung heben.

Drehkorb

Im Drehkorb (11) werden die Lebensmittel während des Garens durchmengt, damit sie von allen Seiten knusprig werden. Der Drehkorb eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelprodukten.

Lebensmittel einfüllen

1. Die Klappe des Drehkorbes öffnen (Bild G).
2. Den Drehkorb maximal zu 3/4 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.

Grillspieß / Schaschlikspieße / Drehkorb einsetzen / entnehmen

• Einsetzen:

1. Den Grillspieß / die Halterung mit Schaschlikspießen / den Drehkorb mit dem Ende mit nur einer Einkerbung (**Bild C: a**) in die Aufnahme auf der linken Seite des Garraumes (**4**) stecken.
2. Das andere Ende mit zwei Einkerbungen (**Bild C: b**) auf der gegenüberliegenden Seite einhängen. Das Zubehör darf sich nicht verschieben lassen. Sollte das doch der Fall sein, das linke Ende tiefer in die Aufnahme stecken.

- **Entnehmen:** Den heißen Grillspieß / die Halterung / den Drehkorb mit der Entnahmehilfe (**10**) aus dem Garraum herausnehmen (siehe Abschnitt „Entnahmehilfe“).

Entnahmehilfe

Der heiße Grillspieß / die Halterung bzw. der Drehkorb werden mit der Entnahmehilfe (**10**) aus dem Garraum (**4**) herausgenommen:

1. Die Enden der Entnahmehilfe unter der Welle platzieren (**Bild H**).
2. Zuerst die rechte Seite anheben, leicht schräg aus der linken Seite herausziehen und vorsichtig aus dem Garraum heben.
3. Auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN



Die Tür des Gerätes muss geschlossen sein, damit das Gerät bedient werden kann.

Standby-Modus

Durch Berühren des Symbols (**20**) wird das Gerät eingeschaltet und das Bedienfeld (**1**) aktiviert.

Um das Gerät auszuschalten, das Symbol berühren und halten, bis das Bedienfeld erlischt (Ausnahme: Symbol).

Garraum-Beleuchtung

Das Symbol (**22**) berühren um die Garraum-Beleuchtung ein-/auszuschalten.

Wenn die Garraum-Beleuchtung eingeschaltet ist, blinkt das Symbol .

Nach ca. 1 Minuten schaltet sich die Garraum-Beleuchtung automatisch aus.

Drehfunktion

Das Symbol (**18**) berühren, um die Drehfunktion ein-/auszuschalten.

Wenn die Drehfunktion eingeschaltet ist, blinkt das Symbol .

Programme

Das Gerät verfügt über eine manuelle Temperatur- und Garzeit-Einstellung sowie über 10 voreingestellte Programme (**13, 17**).

Um ein Programm zu wählen, das Symbol (**19**) auf dem Bedienfeld (**1**) berühren. Blinkt ein Symbol, ist das Programm ausgewählt.

Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Symbol	Programm	Temperatur	Garzeit
	Steak	180 °C	20 Min.
	Fisch	180 °C	20 Min.
	Shrimps	180 °C	10 Min.
	Geflügel	180 °C	25 Min.
	Barbecue	190 °C	15 Min.
	Pommes frites	200 °C	18 Min.
	Pizza	180 °C	15 Min.
	Gebäck	180 °C	10 Min.
	Kuchen	180 °C	12 Min.
	Dörren	65 °C	3 Std.



Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sollten bei Bedarf angepasst werden, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere Geflügel) durchgegart sind. Anpassungen können auch während des Garvorganges vorgenommen werden.

Temperatur und Garzeit anpassen

Die eingestellte Gartemperatur **(14)** und Garzeit **(15)** werden abwechselnd auf dem Bedienfeld **(1)** angezeigt. Voreingestellt sind 185 °C und 15 Minuten.

Sowohl ohne die Verwendung eines voreingestellten Programmes, als auch bei der Wahl eines Programmes können die Gartemperatur und die Garzeit mithilfe der Symbole **(16)** angepasst werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

1. Das Symbol  ein-/mehrmals kurz berühren, bis die Anzeige der Gartemperatur bzw. der Garzeit blinkt.
2. Den jeweiligen Wert anpassen:
 - Wert erhöhen:  berühren
 - Wert verringern:  berühren
 - Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

BENUTZUNG

Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
 - Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement berühren.
 - Das Gerät nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
 - Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
 - Die heißen Zubehöerteile nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständige Unterlage abstellen.
 - Zum Öffnen und Entleeren des Drehkorbes, zum Abnehmen der Schaschlikspieße von der Halterung sowie zum Abnehmen der Speisen von den Spießen immer Küchenhandschuhe verwenden.
-
- Das Heizelement befindet sich oben im 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.
 - Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
 - 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 durchgegart sind.

Grundlegende Benutzung

1. Sicherstellen, dass die Fettauffangschale (9) ganz unten im Garraum eingesetzt ist (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
2. Lebensmittel, je nach Sorte, auf dem Backgitter verteilen, in den Drehkorb geben oder auf den Grillspieß bzw. die Schaschlikspieße stecken (siehe Kapitel „Zubehör“).
3. Das Zubehör mit den Lebensmitteln in den Garraum (4) setzen und die Tür (3) schließen.
4. Das Symbol ☺ (20) berühren, um das Gerät einzuschalten. 185 °C und 15 Minuten sind voreingestellt. Das Symbol ▶▶ (21) blinkt.



Die Tür des Gerätes muss geschlossen sein, damit das Gerät bedient werden kann.

5. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 10 Programme (13, 17) wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
6. Das Symbol ▶▶ berühren, um den Garvorgang zu starten.
Das Symbol ▶▶ leuchtet konstant. Bei Auswahl eines Programms leuchtet zusätzlich das entsprechende Symbol. Die eingestellte Gartemperatur (14) und die verbleibende Garzeit (15) werden auf dem Bedienfeld (1) angezeigt.
7. Werden der Drehkorb, der Grillspieß oder die Schaschlikspieße mit Halterung verwendet, das Symbol ☺ (18) berühren, damit die Drehfunktion gestartet wird.



Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand der Speisen zwischendurch überprüft werden, damit sie nicht anbrennen.

8. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erlöschen die Symbole auf dem Bedienfeld (Ausnahme: Symbol ) . Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach ertönt ein Signal und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
9. Die Tür öffnen, das Gargut aus dem Garraum nehmen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. Bei Verwendung des Drehkorbes, des Grillspießes oder der Schaschlikspieße die Entnahnehilfe (10) verwenden (siehe Kapitel „Zubehör“).
10. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
11. Nach dem Abkühlen das verwendete Zubehör reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, das Symbol  (21) berühren oder die Tür (3) öffnen.

Der Garvorgang wird unterbrochen und das Symbol  blinkt.

Um den Garvorgang fortzusetzen, die Tür wieder schließen und das Symbol  berühren.

Garvorgang vorzeitig beenden

Um den Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit zu beenden, das Symbol  (20) berühren und halten.

Die Symbole auf dem Bedienfeld (1) (Ausnahme: Symbol ) erlöschen und ein Signal ertönt. Der Lüfter läuft ggf. noch einige Sekunden weiter. Danach befindet sich das Gerät im Standby-Modus.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Vor dem Reinigen das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Niemals heißes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Das Gehäuse des Gerätes sowie die Tür (3), den Garraum (4) und das Heizelement bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!**
2. Die verwendeten Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

PROBLEMBEHEBUNG

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- Eine andere Steckdose ausprobieren.

Die Tür (3) ist nicht richtig geschlossen.

- Die Tür schließen.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Danach erneut versuchen.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Auf dem Bedienfeld (1) wird E1/E2 angezeigt.

Es liegt ein Gerätefehler vor.

- Den Kundenservice kontaktieren.

Die Welle (12) / der Drehkorb (11) fällt aus der Aufnahme im Garraum.

Die Welle / der Drehkorb wurde nicht korrekt eingesetzt.

- Den Sitz korrigieren (siehe Kapitel „Zubehör“ – „Grillspieß / Schaschlikspieße / Drehkorb einsetzen / entnehmen“).

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Der Garraum (4) ist zu voll.

- Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- Lebensmittel verteilen und ggf. von Zeit zu Zeit durchmengen/wenden.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen zubereitet.

- Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen nacheinander zubereiten.
- Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät/Zubehör ist verschmutzt.

- Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf.

- Die Anweisungen im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ befolgen.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	13606
Modellnummer:	KB6102
Stromversorgung:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	1700 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	12 Liter
Temperaturbereich:	80–200 °C
Garzeit:	1–60 Minuten
ID Gebrauchsanleitung:	Z 13606 M DS V2 0324 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	14
At A Glance	15
Symbols	15
Signal Words	15
Further Explanations	15
Intended Use	16
Safety Notices	16
Set-Up and Connection	19
Before Initial Use	19
Accessories	19
Programmes and Functions	21
Use	22
Cleaning and Storage	23
Troubleshooting	24
Disposal	25
Technical Data	25



IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

1 x hot air frying machine
1 x rotating basket
2 x grill skewer fork with locking screw
2 x disc with locking screw
8 x skewer
1 x shaft
1 x removal tool
2 x baking mesh tray
1 x drip tray
1 x operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**

AT A GLANCE

Device and Accessories

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Handle
- 3 Door
- 4 Cooking chamber
- 5 Discs
- 6 Grill skewer forks
- 7 Skewers
- 8 Baking mesh trays
- 9 Drip tray
- 10 Removal tool
- 11 Rotating basket
- 12 Shaft

Control Panel

(Picture B)

- 13 Programmes:

-  Steak / cutlet
-  Fish
-  Shrimps
-  Poultry
-  Barbecue

- 14 Cooking temperature in °C
- 15 Cooking time in minutes
- 16 Adjust cooking temperature/time:
 -  – Decrease value
 -  – Select cooking temperature/time
 -  – Increase value
- 17 Programmes:
 -  Chips
 -  Pizza
 -  Pastries
 -  Cake
 -  Dehydrate
- 18  – Start / stop rotating function
- 19  – Select programme
- 20  – Switch device on/off
- 21  – Start / pause
- 22  – Switch the light on / off

SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **GOURMETmaxx XXL Hot Air Frying Machine**. The grill skewer can be used to prepare crispy chicken and pork knuckle in no time. The timer function for precise cooking as well as the touch display and 10 cooking programmes ensure maximum ease of use.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and for other users. 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.

INTENDED USE

- The device is intended to be used to cook food using hot air.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES



WARNING: Note 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 this.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be carried out 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 ever touch the handle and control panel 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 when handling the hot accessories.

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device 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 or 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 repaired or 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.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull

the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.

- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- Do not use any cable extension reels or extension cables that are longer than 3 m.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- The points of the grill skewer forks and the skewers are sharp! Take care when handling them.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the door is opened. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from: fire and other heat sources, persistent moisture, persistent direct sunlight and impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0°C and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not take the device apart. The lamp in the cooking chamber cannot be replaced.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coatings.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- 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).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 15 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (1) light up briefly and a beep is heard. The symbol (20) lights up constantly and the device is in standby mode.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- 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.
1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
 2. Clean all accessories with detergent and warm water.
 3. Slide the drip tray (9) into the device at the bottom of the cooking chamber (4).

ACCESSORIES

Drip Tray

The drip tray (9) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected in it. It is slid into the very bottom of the cooking chamber (4) (see the "Before Initial Use" chapter).

Baking Mesh Trays

The food is spread out on the baking mesh trays (8). They can be used for cooking pizza or baking cakes or for dehydrating, for example.

The baking mesh trays are slid onto the rails in the cooking chamber (4).

Grill Skewer

The grill skewer (Picture D) consists of the shaft (12) and two grill skewer forks (6). It is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Skewering On Food

1. Slide one grill skewer fork onto the shaft and fix it in place with the locking screw: The shaft contains two small notches (Picture C, a) which mark the outer-

most position of the locking screws. The locking screws must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.

- Slide the food to be grilled onto the grill skewer until it rests on the fork.

Do not place any pieces that are too large onto the grill skewer so that it can rotate without any hindrance.

- Slide the other grill skewer fork onto the shaft and into the food to be grilled and fix it in place with the locking screw.

Skewers with Holder

The skewers (7) are suitable for grilling smaller pieces of food.

The skewers are attached to the holder, consisting of the shaft (12) and the two discs (5) (Picture E).

Preparing the Holder and Skewers

- Plug one disc onto each of the ends of the shaft and fix it with the locking screw.
- Slide the items you want to grill onto the skewers. **Leave approx. 1 cm clear at the end and do not skewer on excessively large pieces so that the holder can rotate without being impeded.**

Hooking in Skewers (Picture F: 1.–3.)

- Hold the holder vertically and place the straight end of a skewer into a hole in the bottom disc.
- Press together the curved end of the skewer and hook it into a recess in the top disc.
- Repeat steps 1 and 2 with the rest of the skewers.

Detaching Skewers

Press together the curved end of a skewer and lift it out of the holder.

Rotating Basket

In the rotating basket (11), the food is mixed around during cooking so that it becomes crispy on all sides. The rotating basket is particularly suitable for preparing chips or other potato products.

Adding Food

- Open the flap of the rotating basket (Picture G).
- Fill the rotating basket no more than 3/4 full with food. It should not be too full to ensure that the food is cooked evenly.
- Close the flap and ensure that it is shut correctly so that it does not open during use.

Inserting / Removing the Grill Skewer / Skewers / Rotating Basket

• Inserting:

- Insert the grill skewer / holder with skewers / rotating basket with the end with just one notch (Picture C: a) into the mount on the left-hand side of the cooking chamber (4).
- Hook the other end with two notches (Picture C: b) on the opposite side. The accessories must not be capable of being moved. If they are, plug the left-hand end deeper into the mount.

- Removing:** Remove the grill skewer / holder / rotating basket from the cooking chamber using the removal tool (10) (see the "Removal Tool" section).

Removal Tool

The hot grill skewer / holder and the rotating basket are removed from the cooking chamber (4) using the removal tool (10):

- Place the ends of the removal tool under the shaft (Picture H).
- Lift up the right side first, pull out at a slight angle from the left side and carefully lift out of the cooking chamber.
- Place it down on a heat-resistant surface.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS



The door of the device must be closed to allow the device to be operated.

Standby Mode

When you touch the symbol (20), the device is switched on and the control panel (1) is activated.

To switch off the device, touch the symbol and hold it until the control panel goes out (exception: symbol).

Cooking Chamber Light

Touch the symbol (22) to switch the cooking chamber light on/off. When the cooking chamber light is switched on, the symbol flashes.

The cooking chamber light switches off automatically after around 1 minutes.

Rotating Function

Touch the symbol (18) to switch the rotating function on/off. When the rotating function is switched on, the symbol flashes.

Programmes

The device features manual setting of the temperature and cooking time as well as 10 preset programmes (13, 17). To select a programme, touch the symbol (19) on the control panel (1). When a symbol flashes, the programme is selected.

The symbols represent the following programmes:

Symbol	Programme	Temperature	Cooking time
	Steak	180°C	20 min.
	Fish	180°C	20 min.
	Shrimps	180°C	10 min.
	Poultry	180°C	25 min.
	Barbecue	190°C	15 min.
	Chips	200°C	18 min.
	Pizza	180°C	15 min.
	Pastries	180°C	10 min.
	Cake	180°C	12 min.
	Dehydrate	65 °C	3 hours



The times and temperatures which are set for the programmes should be adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.

Adjusting the Temperature and Cooking Time

The set cooking temperature (14) and cooking time (15) are displayed alternately on the control panel (1). The preset values are 185°C and 15 minutes.

The cooking temperature and the cooking time can be adjusted both without using a preset programme and when a programme is chosen using the symbols (16). To do this, proceed as follows:

1. Briefly touch the  symbol once / several times until the display of the cooking temperature or cooking time flashes.
2. Adjust the relevant value:
 - Increase value:  touch
 - Decrease value:  touch
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

USE

Please Note!

- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
 - Make sure that the food does not come into contact with the heating element.
 - Do not overfill the device so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
 - Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
 - Always place the hot accessories down on a heat-resistant surface after use.
 - Always use oven gloves to open and empty the rotating basket, remove the skewers from the holder and remove the food from the skewers.
-
- The heating element is located at the top of the cooking chamber, i.e. the higher up a baking mesh tray 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.

- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Check whether your food is fully cooked before the stated cooking time has expired.

Basic Use

1. Make sure that the drip tray (9) is inserted right at the bottom of the cooking chamber (see the "Before Initial Use" chapter).
2. Spread around the food by type on the baking mesh tray, place it in the rotating basket or on the grill skewer or skewers (see the "Accessories" chapter).
3. Place the accessory containing the food in the cooking chamber (4) and close the door (3).
4. Touch the symbol  (20) to switch on the device. 185°C and 15 minutes are preset. The symbol  (21) flashes.



The door of the device must be closed to allow the device to be operated.

5. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 10 programmes (13, 17) (see the "Programmes and Functions" chapter).
6. Touch the  symbol to start the cooking process.
The  symbol is lit constantly. When you select a programme, the corresponding symbol also lights up.
The set cooking temperature (14) and the remaining cooking time (15) are displayed on the control panel (1).

7. If the rotating basket, grill skewer or skewers with the holder are used, touch the symbol  (18) to start 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.

8. Once the set cooking time has elapsed, the symbols on the control panel go out (exception:  symbol). The fan continues to run for a few more seconds. A beep is then heard and the device is in standby mode.
9. Open the door, remove the cooked food from the cooking chamber and place it down on a heat-resistant surface.
If you are using the rotating basket, grill skewer or the skewers, use the removal tool (10) (see the "Accessories" chapter).
10. Disconnect the device from the mains power.
11. Clean the used accessory after it has cooled down (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process needs to be interrupted, touch the  symbol (21) or open the door (3).

The cooking process is interrupted and the symbol  flashes.

To resume the cooking process, close the door and touch the symbol .

Ending the Cooking Process Prematurely

To end the cooking process before the set cooking time has elapsed, touch the symbol  (20) and hold it.

The symbols on the control panel (1) (exception:  symbol) go out and a beep is heard. The fan may continue to run for a few more seconds. The device is then in standby mode.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Allow the device to cool down completely before cleaning it.
 - Never spray hot water onto the hot accessories to prevent material damage.
 - Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
1. Wipe down the outside of the device and the door (3), the cooking chamber (4) and the heating element with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
 2. Clean the used accessories with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
 3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
 4. Store the device in a clean, dry place so that it is out of the reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

The door (3) has not been closed correctly.

- ▶ Close the door.

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.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

E1/E2 is displayed on the control panel (1).

The device has a defect.

- ▶ Contact the customer service department.

The shaft (12) / rotating basket (11) drops out of the mount in the cooking chamber.

The shaft / rotating basket has not been inserted correctly.

- ▶ Correct the fit (see the "Accessories" chapter – "Inserting / Removing the Grill Skewer / Skewers / Rotating Basket").

The food has not been cooked evenly.

The cooking chamber (4) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around / turn it from time to time if necessary.

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

During use, an unpleasant smell is detected. / Smoke emerges from the device.

The device / accessory is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time. A smell often develops when new devices are first used.

- ▶ Follow the instructions in the "Before Initial Use" chapter.

DISPOSAL



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



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

TECHNICAL DATA

Article number:	13606
Model number:	KB6102
Power supply:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Power:	1700 W
Protection class:	I
Capacity:	12 litres
Temperature range:	80–200°C
Cooking time:	1 – 60 minutes
ID of operating instructions:	Z 13606 M DS V2 0324 as



All rights reserved.

SOMMAIRE

Composition	26
Aperçu général	27
Symboles	27
Mentions d'avertissement	27
Explications complémentaires	27
Utilisation conforme	28
Consignes de sécurité	28
Mise en place et raccordement	31
Avant la première utilisation	31
Accessoires	32
Programmes et fonctions	33
Utilisation	35
Nettoyage et rangement	36
Résolution des problèmes	37
Mise au rebut	38
Caractéristiques techniques	38



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

COMPOSITION

- 1 x friteuse à chaleur tournante
- 1 x panier rotatif
- 2 x fourches de tournebroche avec vis de réglage
- 2 x disques avec vis de réglage
- 8 x pics à brochette
- 1 x axe
- 1 x extracteur
- 2 x grilles pour four
- 1 x bac de récupération de la graisse
- 1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport.

Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.

APERÇU GÉNÉRAL

Appareil et accessoires

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Poignée
- 3 Volet
- 4 Espace de cuisson
- 5 Disques
- 6 Fourches de tournebroche
- 7 Pics à brochette
- 8 Grilles pour four
- 9 Bac de récupération de la graisse
- 10 Extracteur
- 11 Panier rotatif
- 12 Axe

Panneau de commande

(Illustration B)

13 Programmes :

- | | |
|---|---|
|  Steak /
côtelettes |  Crevettes |
|  Poisson |  Volaille |
| |  Barbecue |

14 Température de cuisson en °C

15 Temps de cuisson en minutes

16 Adaptation de la température / du temps de cuisson :

-  – Diminution de la valeur
-  – Sélection de la température / du temps de cuisson
-  – Augmentation de la valeur

17 Programmes :

- | | |
|--|--|
|  Frites |  Gâteau |
|  Pizza |  Dessiccation |
|  Biscuits | |

18 – Démarrage / pause de la fonction rotative

19 – Sélection du programme

20 – Marche / arrêt de l'appareil

21 – Démarrage / pause

22 – Marche / arrêt de l'éclairage

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers.



Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

MENTIONS

D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

EXPLICATIONS

COMPLÉMENTAIRES

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté le **friteuse à chaleur tournante XXL GOURMETmaxx**. Au tournebroche, poulets et jarrets croustillants seront prêts en un rien de temps. La fonction minuterie pour une cuisson parfaite avec écran tactile et 10 programmes de préparation assurent un confort d'utilisation maximal.

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

www.ds-group.de/kundenservice

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans ce mode d'emploi.

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour cuire les aliments à la chaleur tournante.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- 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 : prière d'observer 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.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement 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. Ne pas entrer 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 le panneau de commande et la poignée peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ni placer de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- Ne jamais utiliser 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 ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier 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.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution !

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au secteur.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les ouvertures d'aération dégagées.
- Ne pas utiliser de tambours d'enroulement de câble ni de rallonge d'une longueur supérieure à 3 m.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Les fourches de tournebroche et les pics à brochette sont pointus ! Ils sont à manipuler avec précaution !
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'ouverture du volet. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !

AVIS – Risque de dégâts matériels !

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Ne pas soumettre l'appareil à des chocs, le protéger des flammes et autres sources de chaleur, d'une exposition prolongée à l'humidité et au rayonnement direct du soleil.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 °C à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraîner le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne pas démonter l'appareil. La lampe dans l'espace de cuisson ne se remplace pas.
- Ne pas utiliser d'objets aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager les revêtements.

MISE EN PLACE ET RACCORDEMENT

À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Utiliser l'appareil seulement s'il est en bon état et en ordre de marche.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les ouvertures d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchées.
- Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de

trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.

- Veiller 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.

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 15 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.
Les symboles du panneau de commande (1) s'allument brièvement et un signal sonore retentit. Le symbole ☺ (20) reste allumé, l'appareil est en mode veille.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À observer !

- 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.

1. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et raccordement » et « Utilisation ».
2. Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
3. Glisser le bac de récupération de la graisse (9) dans l'appareil, au fond de l'espace de cuisson (4).

ACCESSOIRES

Bac de récupération de la graisse

Le bac de récupération de la graisse (9) 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 dans l'espace de cuisson (4) (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).

Grilles pour four

Les aliments sont répartis sur les grilles pour four (8). Elles peuvent par ex. servir à la préparation de pizzas ou de gâteaux et à la dessiccation d'aliments.

Les grilles pour four coulisent sur les rails dans l'espace de cuisson (4).

Tournebroche

Le tournebroche (illustration D) est composé d'un axe (12) et de deux fourches de tournebroche (6). Il permet de griller de grandes pièces de viande, par ex. des poulets, ou bien de cuire des rôtis roulés ou rôtis à la broche.

Embrochage d'aliments

1. Glisser l'une des fourches de tournebroche sur l'axe et la bloquer avec la vis de réglage : sur l'axe se trouvent deux petites encoches (illustration C : a) marquant l'extrême position des vis de réglage. Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, les vis de réglage ne doivent pas être placées trop près des extrémités extérieures de l'axe.
2. Faire coulisser les aliments à griller sur le tournebroche jusqu'à la fourche.
Ne pas embrocher de trop grands morceaux d'aliments sur le tournebroche afin de ne pas entraver sa rotation.
3. Glisser l'autre fourche de tournebroche sur l'axe pour ensuite y embrocher les aliments avant de la fixer avec la vis de réglage.

Pics à brochette avec support

Les pics à brochette (7) servent à faire griller les aliments en plus petits morceaux.

Les pics à brochette se fixent sur le support, celui-ci étant composé de l'axe (12) et des deux disques (5) (illustration E).

Préparation du support et des pics à brochette

- Planter un disque à chaque extrémité de l'axe et le bloquer à l'aide de la vis de réglage.
- Enfiler les aliments à griller sur les pics à brochette. **Laisser env. 1 cm à l'extrémité et ne pas embrocher de trop gros morceaux afin que le support puisse tourner librement.**

Suspension des pics à brochette (illustration F : 1. à 3.)

1. Tenir le support à la verticale et engager l'extrémité droite d'un pic à brochette dans un trou du disque inférieur.
2. Presser l'extrémité coudée du pic à brochette pour la crocheter dans un évidement du disque supérieur.
3. Répéter les opérations 1 et 2 pour les autres pics à brochette.

Retrait des pics à brochette

Presser l'extrémité coudée du pic à brochette pour ensuite l'enlever du support.

Panier rotatif

Le panier rotatif (11) permet de brasser les aliments pendant la cuisson afin qu'ils soient croustillants de tous les côtés. Le panier rotatif convient particulièrement bien à la préparation de frites ou d'autres mets à base de pommes de terre.

Remplissage des aliments

1. Ouvrir le cache du panier rotatif (illustration G).
2. Remplir le panier rotatif de denrées au maximum jusqu'aux 3/4 de sa capacité. Il ne doit pas être trop rempli afin que la cuisson des aliments reste homogène.

3. Fermer le cache et s'assurer qu'il est correctement verrouillé afin d'éviter toute ouverture durant l'utilisation.

Mise en place / retrait du tournebroche / des pics à brochette / du panier rotatif

- **Mise en place :**
 1. Loger le tournebroche / le support avec les pics à brochette / le panier rotatif avec l'extrémité à un seul renforcement (**illustration C : a**) dans la réception du côté gauche de l'espace de cuisson (**4**).
 2. Suspender l'autre extrémité à deux renforcements (**illustration C : b**) du côté opposé. L'accessoire ne doit plus pouvoir bouger. Si c'est malgré tout le cas, enficher l'extrémité gauche plus profondément dans la réception.
- **Retrait :** retirer le tournebroche / le support / le panier rotatif chaud de l'espace de cuisson à l'aide de l'extracteur (**10**) (voir section « Extracteur »).

Extracteur

Le tournebroche / le support / le panier rotatif chaud s'extraient de l'espace de cuisson (**4**) avec l'extracteur (**10**) :

1. Placer les extrémités de l'extracteur sous l'axe (**illustration H**).
2. Soulever d'abord le côté droit, l'extraire en position légèrement inclinée depuis le côté gauche puis retirer avec prudence l'accessoire de l'espace de cuisson.
3. Le poser sur un support résistant à la chaleur.

PROGRAMMES ET FONCTIONS



Le volet de l'appareil doit être fermé afin de pouvoir utiliser l'appareil.

Mode veille

L'appareil se met en marche et le panneau de commande (**1**) s'active par effleurement du symbole (**20**) .

Pour arrêter l'appareil, effleurer le symbole et maintenir le doigt dessus jusqu'à ce que le panneau de commande s'éteigne (exception : symbole).

Éclairage de l'espace de cuisson

Effleurer le symbole (**22**) pour activer / arrêter l'éclairage de l'espace de cuisson.

Si l'éclairage de l'espace de cuisson est enclenché, le symbole clignote.

L'éclairage de l'espace de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'env. 1 minute.

Fonction rotative

Effleurer le symbole (**18**) pour activer / arrêter la fonction rotative.

Lorsque la fonction rotative est enclenchée, le symbole clignote.

Programmes

L'appareil est doté d'un réglage manuel de la température et du temps de cuisson ainsi que de 10 programmes prédéfinis (**13**, **17**). Pour sélectionner un programme, effleurer le symbole (**19**) sur le panneau de commande (**1**). Lorsqu'un symbole clignote, le programme est activé.

Les symboles correspondent aux programmes suivants :

Symbole	Programme	Température	Temps de cuisson
	Steak	180 °C	20 min.
	Poisson	180 °C	20 min.
	Crevettes	180 °C	10 min.
	Volaille	180 °C	25 min.
	Barbecue	190 °C	15 min.
	Frites	200 °C	18 min.
	Pizza	180 °C	15 min.
	Biscuits	180 °C	10 min.
	Gâteau	180 °C	12 min.
	Dessiccation	65 °C	3 h



Les temps et températures enregistrés pour les programmes doivent être adaptés, si nécessaire, afin d'avoir l'assurance que les aliments (notamment la volaille) soient bien cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant l'opération de cuisson.

Ajustement de la température et du temps de cuisson

La température de cuisson (14) et le temps de cuisson (15) réglés apparaissent en alternance sur le panneau de commande (1). Sont prédéfinis 185 °C et 15 minutes.

La température de cuisson et le temps de cuisson peuvent être ajustés à l'aide des symboles (16), tant pour l'utilisation d'un programme prédéfini que pour la sélection d'un programme. Procéder à cet effet de la façon suivante :

1. Appuyer brièvement une ou plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'affichage de la température de cuisson ou du temps de cuisson clignote.
2. Ajustage de la valeur correspondante :
 - Augmentation de la valeur : effleurer 
 - Diminution de la valeur : effleurer 
 - Pour un défilement rapide des valeurs, effleurer le symbole correspondant et maintenir le doigt dessus.

UTILISATION

À observer !

- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer n'entrent pas en contact avec la résistance.
- Ne pas trop remplir l'appareil afin que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur.
- Pour ouvrir et vider le panier rotatif, retirer les pics à brochette du support et retirer les aliments des pics, toujours utiliser des maniques.

- La résistance se trouve en haut de l'espace de cuisson. En d'autres termes, plus une 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.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- 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, vérifier si les aliments sont cuits.

Utilisation standard

1. S'assurer que le bac de récupération de la graisse (9) soit en place tout en bas dans l'espace de cuisson (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).
2. Répartir les aliments, en fonction de leur type, sur la grille pour four, les placer dans le panier rotatif ou les embrocher sur le tournebroche ou les pics à brochette (voir paragraphe « Accessoires »).
3. Mettre en place l'accessoire avec les aliments dans l'espace de cuisson (4) et fermer le volet (3).
4. Effleurer le symbole ☺ (20) pour enclencher l'appareil. 185 °C et 15 minutes sont les valeurs programmées par défaut. Le symbole ▶ (21) clignote.



Le volet de l'appareil doit être fermé afin de pouvoir utiliser l'appareil.

5. Ajuster manuellement la température et le temps de cuisson, ou bien sélectionner l'un des 10 programmes (13, 17) (voir paragraphe « Programmes et fonctions »).
6. Effleurer le symbole ▶ afin de démarrer la cuisson.
Le symbole ▶ reste allumé. À la sélection du programme, le symbole correspondant s'allume également.
La température de cuisson (14) et le temps de cuisson (15) réglés s'affichent sur le panneau de commande (1).
7. Si le panier rotatif, le tournebroche ou les pics à brochette avec support doivent être utilisés, effleurer le symbole ☺ (18) pour activer la fonction rotative.



Avant d'être pleinement familiarisé avec l'appareil, il faut contrôler l'état des aliments de temps en temps afin qu'ils ne brûlent pas.

8. Une fois que s'est écoulé le temps de cuisson programmé, les symboles s'éteignent sur le panneau de commande (exception : symbole ☺). Le ventilateur continue de tourner encore quelques

secondes. Un signal acoustique retentit ensuite et l'appareil passe en mode veille.

9. Ouvrir le volet, extraire les aliments de l'espace de cuisson et les poser sur un support résistant à la chaleur.
En cas d'utilisation du panier rotatif, du tournebroche ou des pics à brochette, utiliser l'extracteur **(10)** (voir paragraphe « Accessoires »).
10. Débrancher l'appareil du secteur.
11. Nettoyer l'accessoire utilisé une fois refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Brève interruption de l'opération de cuisson

Si la cuisson doit être interrompue, effleurer le symbole  **(21)** ou ouvrir le volet **(3)**. L'opération de cuisson est interrompue et le symbole  clignote.

Pour poursuivre la cuisson, refermer le volet et effleurer le symbole .

Arrêt prématuré de l'opération de cuisson

Pour terminer la cuisson avant la fin du temps de cuisson programmé, effleurer le symbole  **(20)** et maintenir le doigt dessus.

Les symboles sur le panneau de commande **(1)** (exception : symbole ) s'éteignent et un signal sonore retentit. Le cas échéant, le ventilateur continue de tourner encore quelques secondes. L'appareil passe ensuite en mode veille.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Laisser toujours l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne jamais projeter d'eau chaude sur les accessoires chauds de l'appareil afin d'éviter tout risque de dégâts matériels.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage, ceux-ci pouvant endommager les surfaces.

1. Le bâti de l'appareil ainsi que le volet **(3)**, l'espace de cuisson **(4)** et la résistance peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide. **Ne pas le laver au lave-vaisselle ni le faire tremper dans l'eau !**
2. Nettoyer les accessoires utilisés à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle.
Pour préserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, mieux vaut les laver à la main.
En présence de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
3. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
4. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, prière de s'adresser au service après-vente.



Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- Corriger la position de la fiche secteur dans la prise.

La prise de courant est défectueuse.

- Essayer le branchement sur une autre prise de courant.

Le volet (3) n'est pas correctement fermé.

- Fermer le volet.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

- Débrancher la fiche secteur de la prise et laisser l'appareil refroidir complètement. Réessayer ensuite.

Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

Le panneau de commande (1) indique E1/E2.

Ceci indique un dysfonctionnement de l'appareil.

- Contacter le service après-vente.

L'axe (12) / le panier rotatif (11) tombe de la réception dans l'espace de cuisson.

L'axe / le panier rotatif n'a pas été correctement mis en place.

- Corriger la position (voir paragraphe « Accessoires » – « Mise en place / retrait du tournebroche / des pics à brochette / du panier rotatif »).

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

L'espace de cuisson (4) est trop plein.

- Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

- Répartir les aliments et les mélanger / tourner de temps en temps si nécessaire.

Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.

- Préparer les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.
- Placer en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.

Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.

- Augmenter le temps de cuisson ou la température.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil / l'accessoire est encrassé.

- Suivre les instructions fournies au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois. Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs.

- Observer les instructions fournies au paragraphe « Avant la première utilisation ».

MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques, ce en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. Dans la mesure du possible, la cession à un autre utilisateur est, en plus de la poursuite de l'utilisation ou bien la réparation, une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport à la mise au rebut.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	13606
Numéro de modèle :	KB6102
Alimentation électrique :	220–240 V ~ 50–60 Hz
Puissance :	1700 W
Classe de protection :	I
Capacité :	12 litres
Plage de température :	80 à 200 °C
Temps de cuisson :	1 à 60 minutes
Identifiant mode d'emploi :	Z 13606 M DS V2 0324 as



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	39
Overzicht	40
Symbolen	40
Signaalwoorden	40
Meer informatie	40
Doelmatig gebruik	41
Veiligheidsaanwijzingen	41
Plaatsen en aansluiten	44
Vóór het eerste gebruik	44
Toebehoren	45
Programma's en functies	46
Gebruik	48
Reinigen en opbergen	49
Oplossen van problemen	50
Verwijdering	51
Technische gegevens	51



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

OMVANG VAN DE LEVERING

1 x hetelucht-friteuse
1 x draaimand
2 x draaispitvork met vastzetschroef
2 x schijf met vastzetschroef
8 x sjasliekspies
1 x as
1 x wegneemhulp
2 x bakrooster
1 x vetopvangschaal
1 x gebruiksaanwijzing

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folies, stickers of transportbeveiliging van het apparaat. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

OVERZICHT

Apparaat en toebehoren (Afbeelding A)

- 1 Bedieningsveld
- 2 Greep
- 3 Deur
- 4 Gaarruimte
- 5 Schijven
- 6 Draaispitvorken
- 7 Sjasliekspiesen
- 8 Bakroosters
- 9 Vetopvangschaal
- 10 Wegneemhulp
- 11 Draaimand
- 12 As

Bedieningsveld (Afbeelding B)

- 13 Programma's:
 -  Biefstukken/karbonades
 -  Vis
 -  Garnalen
 -  Gevogelte
 -  Barbecue
- 14 Baktemperatuur in °C
- 15 Gaartijd in minuten
- 16 Baktemperatuur / gaartijd aanpassen:
 -  – Waarde verlagen
 -  – Baktemperatuur / gaartijd kiezen
 -  – Waarde verhogen
- 17 Programma's:
 -  Friet
 -  Pizza
 -  Bakproducten
 -  Gebak
 -  Drogen
- 18  – Draaifunctie starten / stoppen
- 19  – Programma kiezen
- 20  – Apparaat in- / uitschakelen
- 21  – Start / Pauze
- 22  – Licht in- / uitschakelen

SYMBOLLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijbehorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

MEER INFORMATIE

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (Afbeelding A)

Beste klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de **GOURMETmaxx XXL Hetelucht-friteuse**. Met het draaispit kunnen knapperige kip en varkenspoten in een handomdraai worden bereid. De timerfunctie voor nauwkeurig garen, het touchdisplay en de 10 bereidingsprogramma's zorgen voor maximaal gebruiksgemak.

Neem bij vragen over het apparaat en over onderdelen/toebehooren contact op met de klantenservice via onze website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar haar voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het garen van levensmiddelen door hete lucht.
- Het apparaat is bedoeld voor privégebruik, niet voor commercieel of semi-huishoudelijk gebruik in bijv. hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, in acht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies 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, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden 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** worden uitgevoerd door **kinderen**, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd **kinderen** jonger dan 8 jaar en dieren buiten bereik van het apparaat en de aansluitleiding.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Kom tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de greep en het bedieningsveld aan wanneer het apparaat in werking is of direct na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen in de omgang met het hete toebehoren.

- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) direct in het apparaat, en plaats geen met vloeistof gevulde bak in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.
- Gebruik de geopende deur nooit om er iets op te leggen, bijv. de draaimand! Heet toebehoren zou de deur kunnen beschadigen. Bovendien zou het apparaat kunnen omvallen en letselgevaar opleveren.
- Als er geen toezicht is op het apparaat, voor het transporteren en voordat het apparaat wordt gereinigd, moet altijd de stekker uit de contactdoos worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitleiding niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitleiding of het toebehoren van het apparaat zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als het apparaat in het water valt terwijl het op het lichtnet is aangesloten moet direct de netstekker uit de contactdoos worden getrokken. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet! Laat het door de fabrikant, de klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.
- Raak het apparaat en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om brand in het apparaat te voorkomen.
- Gebruik geen kabelhaspels en verlengkabels die langer zijn dan 3 m.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdeken of een brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitleiding steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- De draaispitsvorken en de sjasliekspiesen zijn spits! Wees voorzichtig in de omgang hiermee.
- Tijdens gebruik en bij het openen van de deur kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenszone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

LET OP – Risico van materiële schade

- Let erop dat de ontsnappende stoom niet direct in contact komt met elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.
- Wanneer er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de netstekker uit de contactdoos. Normaal gesproken moet altijd eerst het apparaat worden uitgeschakeld, voordat de netstekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Verbreek bij een onweer of stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Wanneer het apparaat van het lichtnet wordt gescheiden, trek dan altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitleiding.
- Bescherm het apparaat tegen: vuur en andere warmtebronnen, lang aanhoudend vocht, langdurig direct zonlicht en stoten.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 °C en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te belemmeren en om eventuele

schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

- Haal het apparaat niet uiteen. Het lampje in de gaarruimte kan niet worden vervangen.
- Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen om levensmiddelen om te draaien of te verwijderen. Deze kunnen de coatings beschadigen.

PLAATSEN EN AANSLUITEN

Attentie!

- Controleer het apparaat en de aansluitleiding vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het onbeschadigd is en goed functioneert.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt.
- Zorg daarbij voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een stekkerdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitleiding kan struikelen. Deze mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat staat, om te voor-

komen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

- Let erop dat de aansluitleiding niet bekneeld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten (min. 15 cm naar de zijkanten en 50 cm naar boven).
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos. De symbolen op het bedieningsveld (1) lichten kort op en er klinkt een geluidssignaal. Het symbool (20) brandt continu; het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Attentie!

- De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.
1. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand opwarmen. Volg hiervoor ook de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik'.
 2. Reinig alle toebehoren met afwasmiddel in warm water.
 3. Schuif de vetopvangschaal (9) bij de bodem van de gaarruimte (4) in het apparaat.

TOEBEHOREN

Vetopvangschaal

De vetopvangschaal (9) moet altijd zijn geplaatst zodat omlaag druppelend vet, kruimels of overige resten van levensmiddelen hierin worden opgevangen. Hij wordt helemaal beneden in de gaarruimte (4) geschoven (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').

Bakroosters

De levensmiddelen worden verdeeld over de bakroosters (8). Ze kunnen bijvoorbeeld worden gebruikt voor het bereiden van pizza of taart en voor het drogen.

De bakroosters worden op de rails in de gaarruimte (4) geschoven.

Draaispit

Het draaispit (afbeelding D) bestaat uit de as (12) en twee draaispitvorken (6). Het is geschikt voor het grillen van grote stukken vlees, bijv. kip, spitsvlees of rollades.

Levensmiddelen opspiesen

1. Schuif een draaispitvork op de as en zet deze vast met de vastzetschroef. In de as bevinden zich twee kleine inkervingen (afbeelding C: a), die de uiterste positie van de vastzetschroeven markeren. Plaats de vastzetschroeven niet verder naar de buitenste uiteinden van de as om een soepele werking mogelijk te maken.
2. Prik de te grillen levensmiddelen op het draaispit tot ze op de vork zitten.
Steek geen te grote stukken op het draaispit, zodat dit ongehinderd kan draaien.
3. Duw de andere draaispitvork op de as en in de te grillen levensmiddelen en zet hem vast met de vastzetschroef.

Sjasliedspiesen met houder

De sjasliedspiesen (7) zijn geschikt om kleinere stukken levensmiddelen te grillen.

De sjasliedspiesen worden aangebracht aan de houder, bestaande uit de as (12) en de twee schijven (5), (afbeelding E).

Houder en sjasliedspiesen voorbereiden

- Plaats een schijf op elk uiteinde van de as en zet deze vast met de vastzetschroef.
- Prik de te grillen levensmiddelen op de sjasliedspiesen. **Laat aan het uiteinde ca. 1 cm vrij en prik geen te grote stukken erop zodat de houder ongehinderd kan draaien.**

Sjasliedspiesen erin hangen (afbeelding F: 1.–3.)

1. Houd de houder loodrecht en zet het rechte uiteinde van een sjasliedspies in een gat van de onderste schijf.
2. Druk het gebogen uiteinde van de sjasliedspies ineen en haak het in een uitsparing van de bovenste schijf.
3. Herhaal de stappen 1 en 2 met de overige sjasliedspiesen.

Sjasliedspiesen verwijderen

Druk het gebogen uiteinde van een sjasliedspies ineen en til de sjasliedspies en uit de houder.

Draaimand

In de draaimand (11) worden de levensmiddelen tijdens het garen gemengd, zodat ze aan alle kanten knapperig worden. De draaimand is met name geschikt voor de bereiding van friet of andere aardappelproducten.

Levensmiddelen in het apparaat doen

1. Open de klep van de draaimand (afbeelding G).
2. Vul de draaimand maximaal voor 3/4 met levensmiddelen. Hij mag niet te vol zijn, zodat de levensmiddelen gelijkmatig gaar worden.

3. Sluit de klep en zorg ervoor dat deze goed gesloten is, zodat hij tijdens de werking niet opengaat.

Draaispit / sjasliekspiesen / draaimand aanbrengen / verwijderen

- **Plaatsen:**

1. Steek het draaispit / de houder met sjasliekspiesen / de draaimand met het uiteinde met slechts één inkeping (**afbeelding C: a**) in de houder aan de linkerkant van de gaarruimte (**4**).
2. Hang het andere uiteinde met twee inkepingen (**afbeelding C: b**) in de andere kant. Het toebehoren mag niet verschoven kunnen worden. Mocht dat toch het geval zijn, steek het linker uiteinde dan dieper in de houder.

- **Verwijderen:** haal het hete draaispit / de houder / de draaimand met de wegneemhulp (**10**) uit de gaarruimte (zie sectie 'Wegneemhulp').

Wegneemhulp

Het hete draaispit / de houder resp. de draaimand worden met de wegneemhulp (**10**) uit de gaarruimte (**4**) gehaald:

1. Plaats de uiteinden van de wegneemhulp onder de as (**afbeelding H**).
2. Til eerst de rechterkant op, trek hem iets schuin van de linkerkant naar buiten en til hem voorzichtig uit de gaarruimte.
3. Leg hem op een hittebestendig oppervlak.

PROGRAMMA'S EN FUNCTIES



De deur van het apparaat moet gesloten zijn om het apparaat te kunnen bedienen.

Stand-by-modus

Door op symbool (**20**) te drukken wordt het apparaat ingeschakeld en het bedieningsveld (**1**) geactiveerd.

Om het apparaat uit te schakelen, dient het symbool ingedrukt en vastgehouden te worden, tot het bedieningsveld uitgaat (uitzondering: symbool).

Gaarruimteverlichting

Raak symbool (**22**) aan om de gaarruimteverlichting in/uit te schakelen.

Als de gaarruimteverlichting is ingeschakeld, knippert het symbool .

Na ca. 1 minuten schakelt de gaarruimteverlichting automatisch uit.

Draaifunctie

Raak het symbool (**18**) aan om de draaifunctie in/uit te schakelen.

Als de draaifunctie is ingeschakeld, knippert het symbool .

Programma's

Het apparaat heeft een handmatige temperatuur- en gaartijdstelling en 10 standaardprogramma's (**13**, **17**). Om een programma te kiezen, moet het symbool (**19**) op het bedieningsveld (**1**) worden aangeraakt. Wanneer een symbool knippert, is het programma geselecteerd.

De symbolen staan voor de volgende programma's:

Symbool	Programma	Temperatuur	Gaartijd
	Steak	180 °C	20 min.
	Vis	180 °C	20 min.
	Garnalen	180 °C	10 min.
	Gevogelte	180 °C	25 min.
	Barbecue	190 °C	15 min.
	Friet	200 °C	18 min.
	Pizza	180 °C	15 min.
	Bakproducten	180 °C	10 min.
	Gebak	180 °C	12 min.
	Drogen	65 °C	3 uur



De in de programma's opgeslagen tijden en temperaturen moeten zo nodig worden aangepast om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (vooral gevogelte) door en door gaar worden. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het garen worden uitgevoerd.

Temperatuur en gaartijd aanpassen

De ingestelde baktemperatuur **(14)** en gaartijd **(15)** worden afwisselend op het bedieningsveld **(1)** weergegeven. Standaard ingesteld zijn 185 °C en 15 minuten.

Zowel zonder gebruik van een standaard-programma als wanneer een programma is gekozen, kunnen de baktemperatuur en de gaartijd met behulp van de symbolen **(16)** worden aangepast. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Raak het symbool  één / meerdere keren kort aan totdat de baktemperatuur of gaartijd op het display knippert.
2. Pas de betreffende waarde aan:
 - Waarde verhogen:  aanraken
 - Waarde verlagen:  aanraken
 - Houd het betreffende symbool ingedrukt om snel door de waarden te lopen.

GEBRUIK

Attentie!

- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Let erop dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met het verwarmingselement.
- Doe het apparaat niet te vol, zodat de hete lucht in de gaarruimte optimaal kan circuleren.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Ze zouden kunnen ontbranden.
- Plaats de hete toebehoren na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Gebruik voor het openen en leegmaken van de draaimand, het verwijderen van de sjasliemspiesen van de houder en voor het verwijderen van levensmiddelen van de spiesen altijd keukenhandschoenen.

- Het verwarmingselement 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.
- De gaartijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de temperatuur. Begin met een kortere gaartijd en verhoog deze geleidelijk indien nodig.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet u zich richten naar de tijds- en temperatuurgegevens van de fabrikant. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of de etenswaren zijn doorgegaard.

Basisgebruik

1. Zorg ervoor dat de vetopvangschaal (9) helemaal beneden in de gaarruimte is geplaatst (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').
2. Afhankelijk van het soort levensmiddelen verdeelt u deze over het bakrooster, legt u ze in de draaimand of steekt u ze op de sjasliemspiesen (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
3. Plaats het toebehoren met de levensmiddelen in de gaarruimte (4) en sluit de deur (3).
4. Druk op symbool  (20) om het apparaat in te schakelen. 185 °C en 15 minuten zijn standaard ingesteld. Het symbool  (21) knippert.



De deur van het apparaat moet gesloten zijn om het apparaat te kunnen bedienen.

5. Pas de gaartijd en temperatuur ofwel handmatig aan of kies een van de 10 programma's (13, 17) (zie hoofdstuk 'Programma's en functies').
6. Raak het symbool  aan om het gaarproces te starten. Het symbool  brandt constant. Bij selectie van een programma brandt tevens het bijbehorende symbool. De ingestelde baktemperatuur (14) en de resterende gaartijd (15) worden op het bedieningsveld (1) weergegeven.
7. Als de draaimand, het draaispit of de sjasliemspiesen met houder worden gebruikt, raak dan symbool  (18) aan om de draaifunctie te starten.



Voordat u echt vertrouwd bent met het apparaat, moet u de toestand van het voedsel tussendoor controleren, zodat het niet aanbrandt.

8. Nadat de ingestelde gaartijd is verstreken, gaan de symbolen op het bedieningsveld uit (uitzondering: Symbool ). De ventilator loopt nog een paar seconden verder. Daarna klinkt er een signaal en schakelt het apparaat bevindt zich in stand-by-modus.
9. Open de deur, haal de levensmiddelen uit de gaarruimte en leg ze op een hittebestendig oppervlak.
Gebruik bij gebruik van de draaimand, het draaispit of de sjasliekspiesen de wegneemhulp (10) (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
10. Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
11. Reinig de toebehoren na het afkoelen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Gaarproces even onderbreken

Als het gaarproces onderbroken moet worden, raak dan het symbool  (21) aan of open de deur (3).

Het gaarproces wordt onderbroken en het symbool  knippert.

Sluit de deur weer en raak het symbool  om verder te gaan met het gaarproces.

Gaarproces voortijdig beëindigen

Druk op het symbool  (20) om het gaarproces vóór afloop van de ingestelde gaartijd te beëindigen.

De symbolen op het bedieningsveld (1) (uitzondering: symbool ) gaan uit en er klinkt een signaal. De ventilator loopt eventueel nog een paar seconden verder. Daarna bevindt het apparaat zich in de stand-by-modus.

REINIGEN EN OPBERGEN

Attentie!

- Vóór het reinigen het apparaat volledig laten afkoelen.
- Spuit nooit koud water op de hete toebehoren om materiële schade te voorkomen.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

1. Veeg de behuizing van het apparaat en de deur (3), de gaarruimte (4) en het verwarmingselement indien nodig af met een vochtige, zachte doek. **Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze niet onder in water!**
2. Reinig het gebruikte toebehoren met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden, kunnen ze het beste met de hand worden afgewassen.
Laat ze bij hardnekkig vuil eerst inweken in warm water en afwasmiddel.
3. Laat alle delen volledig drogen of droog ze af.
4. Berg het apparaat op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats op.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet goed werkt, probeer dan eerst om het probleem zelf op te lossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker zit niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

De deur (3) is niet goed gesloten.

- De deur sluiten.

De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.

- Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen. Probeer het daarna opnieuw.

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

Op het bedieningsveld (1) wordt E1, E2 weergegeven.

Er is een apparaatfout.

- Neem contact op met de klantenservice.

De as (12) / de draaimand (11) valt uit de houder in de gaarruimte.

De as / de draaimand is niet correct geplaatst.

- Zorg ervoor dat ze goed zitten (zie hoofdstuk 'Toebehoren' – 'Draaispit / sjasliëkspiesen / draaimand aanbrengen / verwijderen').

De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.

De gaarruimte (4) is te vol.

- Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- Verdeel de levensmiddelen en schud ze evt. van tijd tot tijd door of draai ze om.

Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende gaartijden of -temperaturen bereid.

- Bereid levensmiddelen met uiteenlopende baktemperaturen één voor één.
- Levensmiddelen met een langere gaartijd eerst in het apparaat doen, voeg levensmiddelen met een kortere gaartijd later toe.

De ingestelde gaartijd was te kort of de temperatuur te laag.

- Verhoog de gaartijd resp. temperatuur.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur / Er komt een walm uit het apparaat.

Het apparaat / toebehoren is vuil.

- Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt. Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten.

- Volg de instructies in het hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik'.

VERWIJDERING



Voer het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk af en breng het naar een recyclepunt.



Het hiernaast afgebeelde symbool (doorgestreepte vuilnisbak met onderstreep) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil horen, maar via speciale inzamel- en teruggavesystemen moeten worden afgevoerd.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis afgeven bij inzamelpunten van publiekrechtelijke afvalbedrijven of bij de fabrikanten en verkopers of bij speciaal hiervoor ingerichte inzamelpunten, zodat ze milieuvriendelijk worden afgevoerd en waardevolle grondstoffen hergebruikt kunnen worden. Bij een verkeerde afvoer kunnen giftige inhoudsstoffen in het milieu terechtkomen, die een schadelijk effect hebben op mensen, dieren en planten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparaten verkopen, zijn verplicht om afgedankte apparaten terug te nemen.

Afvalpreventie levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is doorgeven aan een andere gebruiker, naast verder zelf gebruiken of reparatie, dus een ecologisch zinvol alternatief voor weggooien.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	13606
Modelnummer:	KB6102
Voeding:	220–240 V~ 50–60 Hz
Vermogen:	1700 W
Beschermingsklasse:	I
Inhoud:	12 liter
Temperatuurbereik:	80–200 °C
Gaartijd:	1–60 minuten
ID gebruiksaanwijzing:	Z 13606 M DS V2 0324 as



Alle rechten voorbehouden.

