



Halogen Heißluftofen Deluxe 30 l

Gebrauchsanleitung (Seite 2)

DE

Halogen Hot-Air Oven Deluxe 30 l

Instruction manual (Page 12)

GB

Four halogène à air pulsé Deluxe 30 l

Mode d'emploi (Page 22)

FR

Halogeen heteluchtoven Deluxe 30 l

Handleiding (Pagina 32)

NL

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung	2
Sicherheitshinweise	3
Gewährleistungsbestimmungen	5
Lieferumfang und Geräteübersicht	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Bedienung	7
Backen	8
Grillen mit dem Drehspieß	8
Reinigung	9
Technische Daten	10
Fehlerbehebung	10
Entsorgung	11
Kundenservice	11

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den „Gourmet Maxx“ Halogen Heißluftofen Deluxe 30 l entschieden haben. Genießen Sie die Schnelligkeit und den komfortablen 30-Liter-Garraum dieses Küchen-Allrounders. Mit dem Drehspieß können Sie sogar knusprige Brathähnchen wie vom Hähnchengrill zubereiten! Der Timer hilft den Überblick zu behalten, selbst wenn es im Küchenalltag einmal hektisch wird. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen „Gourmet Maxx“ Halogen Heißluftofen Deluxe 30 l.



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhandigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Grillen und Backen von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere, das Rost, Backblech und den Drehspieß gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Abschnitt „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Backen, Grillen und zum Verzehr geeignet sind.



Das richtige Aufstellen und Anschließen

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum von ca. 10 cm zu allen Seiten und 30 cm Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Um Stromschläge vorzubeugen, stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen kann. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40°C auf.



Der richtige Gebrauch

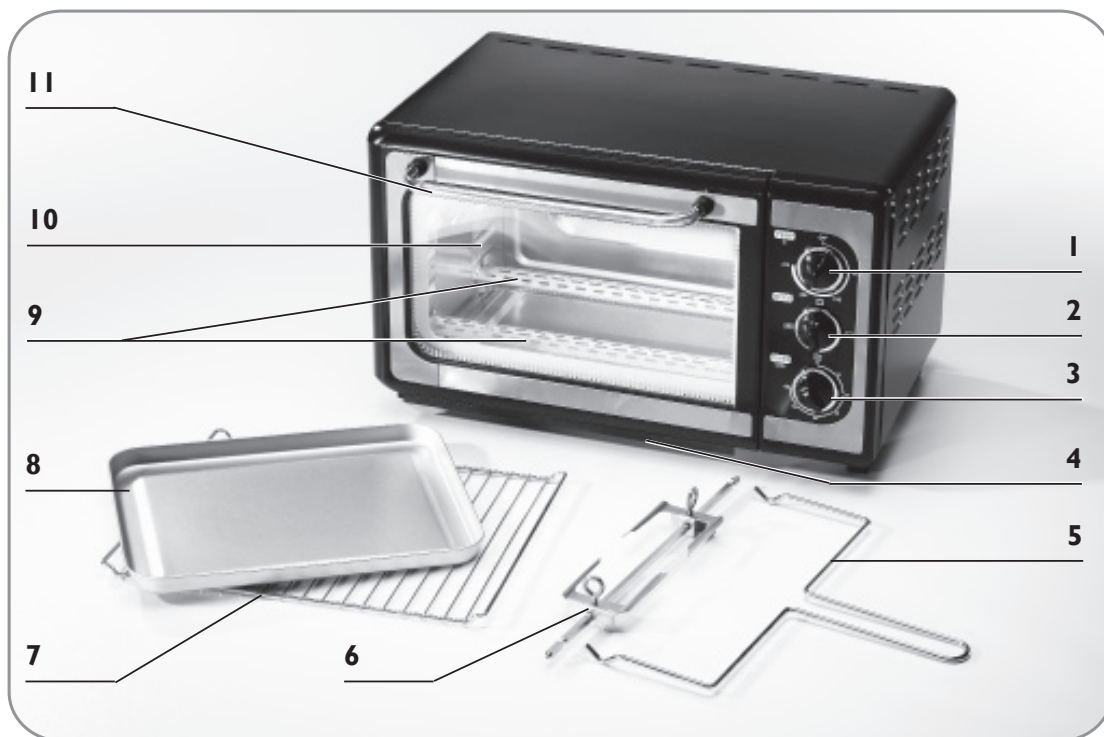
- Brandgefahr!** Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- Brandgefahr!** Achten Sie darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden, damit sie nicht Feuer fangen.
- Brandgefahr!** Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie es dann durch eine autorisierte Servicestelle überprüfen.
- Versuchen Sie niemals, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren, sondern suchen Sie den nächsten Kundendienst/Fachmann auf, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“).
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Stellen Sie sicher, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen können. Bei der Benutzung in der Nähe von Kindern geben Sie darauf Acht, dass Kinder weder das Gerät noch das Kabel berühren.
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Verwenden Sie zur Entnahme des heißen Backblechs bzw. Rosts immer Topflappen oder Küchenhandschuhe. Zur Entnahme des Drehspießes benutzen Sie stets den Greifer. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.

- ❑ Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- ❑ Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die Glastür des Geräts. Das Glas könnte zerspringen.
- ❑ Halten Sie die Glastür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ❑ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Glastür.
- ❑ Stellen Sie das heiße Backblech immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ❑ Achten Sie darauf, dass keine Speisen mit den Heizelementen in Berührung kommen. Sollten doch einmal Lebensmittel am Heizelement festbacken, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Festgebackenes entfernen. Verwenden Sie dazu keine scharfen oder spitzen Gegenstände wie Messer oder Gabeln.
- ❑ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
 - wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
 - vor einem Gewitter,
 - bevor Sie es reinigen.
- ❑ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
- ❑ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- ❑ Zu große Speisen, Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge dürfen nicht in das Gerät gelegt werden, weil sie Feuer oder einen Elektroschlag verursachen können.
- ❑ Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ❑ Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.

Gewährleistungsbestimmungen

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

Lieferumfang und Geräteübersicht



- | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1 TEMP stufenloser Temperaturregler (bis 240 °C) | 5 Drehspießgreifer |
| 2 MODUS Betriebsschalter: | 6 Drehspieß mit 2 Haltern |
| <input type="checkbox"/> OFF Aus | 7 Rost |
| <input type="checkbox"/> Oberhitze / Grill | 8 Backblech |
| <input type="checkbox"/> Unterhitze | 9 Untere Heizelemente (2x) |
| <input type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze | 10 Rostschienen |
| 3 TIMER Zeitschaltuhr (0 - 60 Minuten) | 11 Türgriff |
| 4 Krümelblech | • Obere, leuchtende Heizelemente (2x) (nicht abgebildet) |
| | • Diese Gebrauchsanleitung |

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
 - ACHTUNG Brandgefahr!** Das Gerät ist während des Betriebs und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten mindestens 10 cm, nach oben 30 cm).
-
- I. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Abschnitt „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“).

2. Ziehen Sie eventuelle Aufkleber und Folien von dem Gerät ab.
3. Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere, Rost, Backblech und den Drehspieß gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Abschnitt „Reinigung“).
4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
5. Wickeln Sie das Netzkabel auseinander und stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete 230 V-Steckdose mit Schutzkontakten. Nun ist Ihr Ofen betriebsbereit.
6. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten so aufheizen (siehe Abschnitt „Benutzung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster!

Bedienung



ACHTUNG!

- ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Glastür öffnen und Speisen entnehmen oder einschieben möchten.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während das Gerät in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.
- Legen Sie keine fett- oder ölhaltigen Lebensmittel direkt auf das Rost, damit die unteren Heizelemente nicht durch herabtropfendes Fett/Öl verschmutzt werden. Verwenden Sie das mitgelieferte Backblech!
- Wenn Sie den Drehspieß verwenden, grillen Sie ausschließlich bei Oberhitze und decken Sie die unteren Heizelemente mit dem Backblech ab.
- Die oberen Heizelemente leuchten nur, wenn sie heizen. Um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten, schalten sie sich (und somit auch die Innenbeleuchtung) während des Betriebes mehrmals ein und aus.



- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert, um den Garzeitpunkt exakt bemessen zu können.
- Für die Zubereitung von tiefgekühlten Waren richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers.

Backen

1. Öffnen Sie die Glastür. Schieben Sie das Rost (7) je nach Bedarf in die untere, mittlere oder obere Schiene.
2. Legen Sie das/die Lebensmittel auf das Rost oder Backblech (8) und dieses auf das Rost. Schließen Sie dann die Glastür.
3. Drehen Sie den Betriebsschalter **MODUS** (2) im Uhrzeigersinn auf Oberhitze, Unterhitze oder Ober-/Unterhitze.
4. Stellen Sie den Temperaturregler **TEMP** (1) auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie ihn dafür im Uhrzeigersinn.
5. Um den Backvorgang zu starten, stellen Sie mit dem **TIMER** (3) die gewünschte Zeit ein (maximal 60 Minuten).




Steht der Betriebsschalter oder Temperaturregler auf **OFF**, wird der Backofen nicht eingeschaltet.

6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Gerät unterbricht automatisch die weitere Hitzezufuhr. Der Timer-Knopf dreht sich aber noch kurze Zeit weiter, bevor er zum Stillstand kommt und die Heizelemente ausgeschaltet werden. Drehen Sie danach den Betriebsschalter und den Temperaturregler auf **OFF**.
7. Möchten Sie den Backvorgang vorzeitig abbrechen, drehen Sie den Betriebsschalter oder den Temperaturregler auf **OFF**, und die Hitzezufuhr wird abgeschaltet. Lassen Sie den Timer weiterlaufen, bis er die Position **0** erreicht.
8. Öffnen Sie die Glastür und entnehmen Sie vorsichtig das Backblech bzw. Rost. Benutzen Sie dazu immer Topflappen oder Küchenhandschuhe. Legen Sie das Backblech/Rost auf eine hitzebeständige Unterlage.
9. Lassen Sie den Ofen abkühlen. Danach reinigen Sie ihn und das verwendete Zubehör (siehe Abschnitt „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Grillen mit dem Drehspieß

1. Nehmen Sie das Rost aus dem Ofen heraus und legen Sie das Backblech direkt auf die unteren Heizelemente, um diese vor herabtropfendem Fett zu schützen. Schalten Sie den Ofen noch nicht ein!
2. Nehmen Sie den Drehspieß (6). Zum Drehspieß gehören zwei Halter, die größere Lebensmittel, z. B. Hähnchen, fixieren. Die Halter werden mit den zugehörigen Ringschrauben auf dem Spieß befestigt. Schieben Sie zunächst einen Halter auf den Spieß (die Ringschraube muss dabei gelöst sein), dann das Lebensmittel und zum Schluss den zweiten Halter.
3. Schieben Sie die Halter und das Lebensmittel in die Mitte des Spießes und drücken Sie die Spitzen der Halter in das Lebensmittel.
4. Fixieren Sie die Halter, indem Sie die Ringschrauben festziehen.
5. Legen Sie den Drehspieß auf den Drehspießgreifer (5).
6. Platzieren Sie nun den Drehspieß im Ofen: In der Mitte der rechten Ofeninnenwand befindet sich eine Öffnung. Stecken Sie hier die Spitze des Spießes hinein. Anschließend legen Sie das freie Spießende in die Halterung auf der linken Ofeninnenwand.
7. Schließen Sie die Glastür des Ofens.

8. Drehen Sie den Betriebsschalter **MODUS** im Uhrzeigersinn auf  Oberhitze.
ACHTUNG: Wenn die unteren Heizelemente abgedeckt sind, dürfen sie nicht eingeschaltet werden!
9. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Grilldauer ein. Der Ofen wird eingeschaltet und der Spieß beginnt sich zu drehen. Befolgen Sie die Anweisungen des vorigen Abschnittes „Backen“, Schritte 4 bis 7.
10. Wenn die Speise gar ist, schalten Sie den Ofen aus (falls er sich nicht bereits automatisch abgeschaltet hat).
11. Öffnen Sie die Tür und heben Sie den Spieß mit Hilfe des Greifers vorsichtig zunächst aus der Halterung und dann aus der Öffnung heraus.



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr durch heißen Spieß!** Berühren Sie den heißen Spieß nach dem Herausnehmen aus dem Ofen niemals mit ungeschützten Händen an. Tragen Sie Küchenhandschuhe!
-
12. Legen Sie die Speise auf einen Teller, lösen Sie die Ringschrauben am Spieß und ziehen Sie ihn heraus.
 13. Lassen Sie den Ofen, das Backblech und den Spieß abkühlen. Reinigen Sie anschließend alle Teile (siehe Abschnitt „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Reinigung



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!** Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
 - ACHTUNG Lebensgefahr durch Stromschlag!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
 - Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät. Verwenden Sie keine Glasreiniger.
 - Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.
-
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Speisereste vom Backblech und spülen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab. Sie können es auch in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie auf diese Weise auch das Rost und den Drehspieß.
 - Bei Bedarf reinigen Sie den Ofen von außen und innen (einschließlich der Abdeckungen der Heizelemente) mit einem feuchten Tuch und wischen Sie anschließend trocken nach. Sie können auch ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittels.
 - Wenn das Krümelblech (4) verschmutzt ist, ziehen Sie es aus dem Gerät heraus (bei geschlossener Glastür). Entfernen Sie eventuelle Speisereste und spülen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor sie wieder in den Ofen geschoben werden.

Technische Daten

Modell:	K3050A2
Gerät:	„Gourmet Maxx“ Halogen Heißluftofen Deluxe 30 l
Spannungsversorgung:	230 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1650 W
Temperatur:	bis 240 °C
Volumen:	30 Liter
Timer:	0 - 60 Minuten
Schutzklasse:	I



Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“). Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Befindet sich der Betriebsschalter / Temperaturregler auf Position OFF (aus)? • Ist der Timer eingeschaltet? • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Die Speisen werden nicht gar.	<ul style="list-style-type: none"> • Verlängern Sie mit dem Timer die Backzeit. • Variieren Sie ggf. mit Ober- und Unterhitze bzw. erhöhen Sie die Temperatur.
Geruchs- oder Rauchentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der ersten Inbetriebnahme: Auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände kann es zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten aufheizen (siehe Abschnitt „Benutzung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster! • Das Gerät wurde bereits benutzt: Ist der Innenraum des Ofens bzw. sind die Heizelemente verschmutzt? Befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts „Reinigung“.

Entsorgung



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



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

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND

Tel. 0180-5003530 *)

E-mail: service@dspro.de

*) 14 Ct./Min. aus dem deutschen Festnetz der Telekom AG, Mobilfunkpreise können abweichen (max. 42 Ct./Min.).

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Meaning of the Symbols in These Instructions _____	12
Safety Instructions _____	13
Warranty Terms _____	15
Items Supplied and Device Overview _____	16
Before Initial Use _____	16
Operation _____	17
Baking _____	17
Grilling with the rotating spit _____	18
Cleaning _____	19
Technical data _____	20
Troubleshooting _____	20
Disposal _____	21
Customer service _____	21

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the "Gourmet Maxx" Halogen Hot-Air Oven Deluxe 30 l. Enjoy the speed and the convenient 30-litre cooking space of this all-round cooker. The rotating spit even allows you to prepare crispy roast chicken just like the sort you get from a chicken grill! The timer helps you to keep track of things even if life in the kitchen gets a little hectic. We hope that you will have a lot of fun with your new "Gourmet Maxx" Halogen Hot-Air Oven Deluxe 30 l.



Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and store them in a safe place. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer will not accept liability if the directions in these instructions are not observed!

Meaning of the Symbols in These Instructions



All safety instructions are marked with this symbol. Read these instructions carefully and follow them to avoid injury to persons or damage to property.



Tips and recommendations are marked with this symbol.



Suitable for use with food.

Safety Instructions



Intended use

- The device is designed for grilling and baking food.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and improper handling can lead to device malfunctions and user injuries.
- This device should not be used by people (including children) with impaired sensory or mental faculties or who do not have adequate experience and/or knowledge of such devices, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or have received instructions from such a person on how to use the device. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the device.



Health-Specific Safety Instructions

- There may still be some production residues on the device. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing, the rack, baking tray and the rotating spit thoroughly before you first use them (see the "Cleaning" section) and heat the device up for 15 minutes without any food in it.
- Clean the device after every use and keep it clean.
- Only prepare food that is suitable for baking, grilling and eating.



Correct Set-up and Connection

- Please keep the packaging and the device out of the reach of children and pets. There is a danger of injury and suffocation!
- The device should only be used in closed rooms.
- Always set up the device with clearance of approximately 10 cm on all sides and 30 cm clearance from the top on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves in order to avoid damage to the device.
- In order to prevent electric shocks, place the device in a location in which the device itself, the mains cable and the plug cannot come into contact with water or other liquids. Should the device fall into water, switch off the power supply immediately.
- The device should never be set up or used in the vicinity of easily flammable materials (curtains, textiles etc.).
- Never operate the device on a stovetop or close to a gas source.
- The device should only be connected to a properly installed socket with earthing contacts. The socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must be the

same as that stated in the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.

- Ensure that it is not possible for others to trip over the connected mains cable. The mains cable must not hang down from the place of use to prevent the device from being pulled down. Never pull the mains cable to move the device.
- Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.



Proper Use

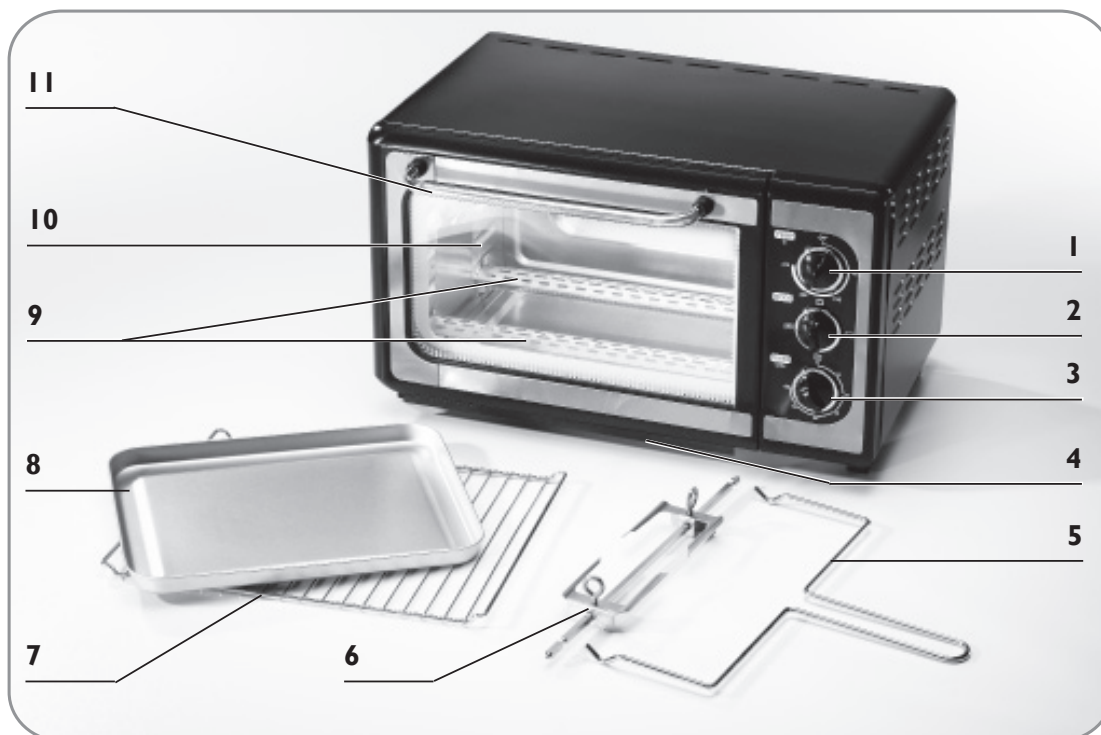
- Danger of fire!** Do not use the device if highly flammable gases are present in the air.
- Danger of fire!** Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated so that they do not catch fire.
- Danger of fire!** Do not cover the device while it is operating to prevent the risk of fire.
- Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, cable or plug shows visible signs of damage, the device must not be used. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. Have it checked by an authorised customer service provider.
- Never try to repair an electrical device yourself; contact your nearest customer service centre/specialist dealer to ensure your own safety. In the event of damage, please contact our Customer Service department (see the "Customer Service" section).
- Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- Never leave the device unsupervised during operation!
- Make sure that children cannot play with the device. In case of use in the vicinity of children, make sure that children touch neither the device nor the mains cable.
- CAUTION: Danger of burns!** The device will become very hot during use. Please make sure that you do not come into contact with heated parts while or after using the device. Only touch the handles and the control dials while the device is in use or immediately after it has been switched off. To remove the hot baking tray or rack, always use oven cloths or kitchen gloves. To remove the rotating spit, always use the gripper. Transport or store the device away only once it has cooled down completely.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- Never spray cold water onto the glass door of the device during or immediately after use. Otherwise the glass might shatter.
- Always keep the glass door closed when the device is in use.
- Do not place any heavy objects on the open glass door.
- Always place the hot baking tray on a heat-resistant surface.

- ❑ Make sure that no food comes into contact with the heating elements. If food should bake onto a heating element, however, pull out the mains plug and let the device cool down completely before removing it. Never use sharp or pointy objects like knives or forks to do this.
- ❑ Remove the mains plug from the mains socket
 - if you are not using the device,
 - if a fault occurs during operation,
 - before a thunderstorm,
 - before you clean it.
- ❑ When you want to remove the mains plug from the socket, always pull the plug and not the cable.
- ❑ Never touch the device, cable or plug with wet hands.
- ❑ Food that is too large, metal foil packaging, or utensils may not be placed in the device as they may cause fire or electric shocks.
- ❑ The device may not be moved during operation.
- ❑ Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.

Warranty Terms

The following are excluded from the warranty: all defects and damage caused by improper handling or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Items Supplied and Device Overview



- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 TEMP Infinitely variable temperature control (up to 240 °C)</p> <p>2 MODE Operating switch:</p> <p><input type="checkbox"/> OFF Off</p> <p><input type="checkbox"/> Top heat / grill</p> <p><input type="checkbox"/> Bottom heat</p> <p><input type="checkbox"/> Top/bottom heat</p> <p>3 TIMER (0 - 60 minutes)</p> <p>4 Crumb collection tray</p> | <p>5 Rotating spit gripper</p> <p>6 Rotating spit with 2 holders</p> <p>7 Grill</p> <p>8 Baking tray</p> <p>9 Bottom heating elements (2x)</p> <p>10 Rack rails</p> <p>11 Door handle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Top, glowing heating elements (2x) (not shown) • These operating instructions |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Before Initial Use



PLEASE NOTE!

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!
 - CAUTION Danger of fire!** The device is very hot during operation and afterwards! When setting up the device, ensure that you select a location with enough clearance all around the device (at least 10 cm to the sides, 30 cm above it).
-
1. Unpack the device and check the items supplied for completeness (see the "Items Supplied and Device Overview" section) and possible transport damage. If you should find transport damage, do not use the device(!), but instead contact the Customer Service department immediately (see the "Customer Service" section).

2. Peel off any stickers and films from the device.
3. There may still be some production residues on the device. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing, the rack, baking tray and the rotating spit thoroughly before you first use them (see the "Cleaning" section).
4. Place the device on a dry and heat-resistant, flat surface a sufficient distance away from flammable objects. Make sure that the device is not accessible to children.
5. Unwind the mains cable and insert the plug into a properly installed and earthed 230 V mains socket with earthing contacts. Your oven is now ready for operation.
6. You should perform the initial start-up without any food since smells or smoke may develop due to coating residues that may still be present. Allow the device to heat up in this way for about 15 minutes (see the "Use" section). During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows!

Operation



PLEASE NOTE!

- CAUTION: Danger of burns!** The device will become very hot during use. Please make sure that you do not come into contact with heated parts while or after using the device. Use oven cloths or kitchen gloves when you open the glass door and would like to put in or remove food.
- Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- Ensure that the food you wish to prepare does not touch the heating elements inside the device.
- Do not place food containing grease or oil directly onto the rack so that the bottom heating elements are not contaminated by fat/oil dripping down. Use the baking tray supplied with the product!
- When you use the rotating spit, only grill using the top heat and cover the bottom heating elements with the baking tray.
- The top heating elements only light up if they are heating. To maintain the temperature which is set, they (and therefore the inside light as well) switch on and off several times during operation.



- Generally it is not necessary to preheat the device. Nevertheless, when preparing food which is to be cooked with a high degree of accuracy, preheating is advisable in order to be able to determine the cooking time exactly.
- For the preparation of deep-frozen items, please follow the time and temperature specifications of the producer.

Baking

1. Open the glass door. Slide the rack (**7**) into the bottom, middle or top rail depending on your requirements.
2. Place the food on the rack or baking tray (**8**) and then place this on the rack. Then close the glass door.


3. Turn the operating switch **MODE (2)** clockwise to top heat, bottom heat or top/bottom heat.
4. Set the temperature control **TEMP (1)** to the temperature you require. To do this, turn it clockwise.
5. To start the baking process, use the **TIMER (3)** to set the desired time (maximum of 60 minutes).



If the operating switch or temperature control is set to **OFF**, the oven will not be switched on.

6. When the set time has elapsed, a buzzer is heard and the device automatically stops any further supply of heat. However, the timer button still keeps turning for a little while before it comes to a stop and the heating elements are switched off. Then turn the operating switch and the temperature control to **OFF**.
7. If you want to stop the baking process early, turn the operating switch or the temperature control to **OFF**, and the supply of heat will be switched off. Let the timer continue to run until it reaches the **0** position.
8. Open the glass door and carefully remove the baking tray or rack. Always use potholders or oven gloves to do this. Place the baking tray/rack on a heat-resistant surface.
9. Let the oven cool down. Then clean it and the accessories you have used (see the "Cleaning" section). Do not allow any food residues to dry on.

Grilling with the rotating spit

1. Remove the rack from the oven and place the baking tray directly on the bottom heating elements to protect them from any fat dripping down. Do not switch the oven on yet!
2. Pick up the rotating spit (**6**). The rotating spit includes two holders which can fix larger items of food, e.g. chickens, in place. The holders are attached to the spit using the associated ring bolts. First slide one holder onto the spit (the ring bolt must be loosened to do this), then the food and finally the second holder.
3. Slide the holders and the food into the middle of the spit and press the tips of the holders into the food.
4. Fix the holders in place by tightening the ring bolts.
5. Place the rotating spit onto the rotating spit gripper (**5**).
6. Now place the rotating spit in the oven: In the middle of the right-hand inner wall of the oven you will find an opening. Insert the tip of the spit into this opening. Then place the free end of the spit into the bracket on the left-hand inner wall of the oven.
7. Close the glass door of the oven.
8. Turn the **MODE** operating switch clockwise to  top heat.
PLEASE NOTE: If the bottom heating elements are covered, they must not be switched on!
9. Set the temperature and grilling time you require. The oven is switched on and the spit begins to rotate. Follow the instructions in the previous section "Baking", steps 4 to 7.
10. When the food is cooked, switch the oven off (if it has not already switched itself off automatically).
11. Open the door and use the gripper to carefully lift the spit initially up out of the bracket and then out of the opening.



PLEASE NOTE!

- Danger of scalding from hot spit!** Once you have removed the hot spit from the oven, never touch it with your bare hands. Wear oven gloves!
-
12. Place the food on a plate, loosen the ring bolts on the spit and pull them off.
 13. Allow the oven, the baking tray and the spit to cool down. Then clean all parts (see the "Cleaning" section). Do not allow any food residues to dry on.

Cleaning



PLEASE NOTE!

- Danger of scalding from hot device parts!** Allow the device to cool down before cleaning it.
 - CAUTION: Danger to life due to electrocution!** Remove the plug from the mains socket before cleaning the device. Never immerse the device, the mains cable or plug in water. Never place the device in the dishwasher.
 - Do not spray cleaning agents directly onto the device. Do not use any glass cleaners.
 - Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface. Do not use metal objects.
-
- After use, remove all food residues from the baking tray and rinse it with a mild cleaning agent and warm water. You can also clean it in the dishwasher. You can also clean the rack and the rotating spit in this way.
 - If necessary, clean the oven on the outside and inside (including the covers for the heating elements) with a damp cloth and then wipe down the surfaces so that they are dry. You can also use a cleaning agent which is suitable for ovens. Please follow the instructions on how to use the cleaning agent.
 - If the crumb collection tray (4) is full, remove it from the device (with the glass door closed). Remove any food residues and rinse it with a mild cleaning agent and warm water.
 - Allow all parts to dry completely before placing them back in the oven.

Technical data

Model:	K3050A2
Device:	"Gourmet Maxx" Halogen Hot-Air Oven Deluxe 30 l
Voltage supply:	230 V ~ 50/60 Hz
Output:	1650 W
Temperature:	Up to 240 °C
Volume:	30 litres
Timer:	0 - 60 minutes
Protection class:	I



Troubleshooting

If the device should stop working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself. If you are not, contact the Customer Service department (see the "Customer Service" section). Do not try to repair a faulty device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device does not work.	<ul style="list-style-type: none">• Is the operating switch / temperature control set to the OFF position?• Is the timer activated?• Is the plug inserted in the mains socket correctly?• Is the mains socket defective? Try another mains socket.• Check the fuse of your mains connection.
The food does not cook.	<ul style="list-style-type: none">• Use the timer to extend the baking time.• If necessary, vary the top and bottom heat or increase the temperature.
Odour or smoke development	<ul style="list-style-type: none">• On initial start-up: Any coating residues that may remain may result in a small amount of odour or smoke development. This is normal. Allow the device to heat up for about 15 minutes (see the "Use" section). During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows!• The device has already been used: Is the interior of the oven or are the heating elements dirty or contaminated? Follow the instructions in the "Cleaning" section.

Disposal



The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



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

You can obtain more information from your local authorities.

Customer service

If you have any questions about this product, please contact our Customer Service department:

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, GERMANY

Tel. +49 (0)180-5003530 *)

E-mail: service@dspro.de

*) Calls subject to a charge

We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with our policy of continuous development.

Importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, GERMANY
All rights reserved.

Sommaire

Interprétation des symboles utilisés dans ce manuel	22
Consignes de sécurité	23
Dispositions relatives à la garantie	25
Composition et vue générale de l'appareil	26
Avant la première utilisation	26
Utilisation	27
Faire cuire	28
Grillades sur le tournebroche	28
Nettoyage	29
Dépannage	30
Caractéristiques techniques	31
Mise au rebut	31
Service après-vente	31

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté le four à halogène à air pulsé Deluxe 30 l « Gourmet Maxx ». Profitez de la rapidité et du confortable espace de cuisson de 30 litres de cet appareil polyvalent. Le tournebroche vous permet même de préparer des poulets rôtis croustillants comme sur une rôtissoire ! Le minuteur vous aide à ne rien oublier, surtout les jours où il y a beaucoup à faire à la cuisine. Nous espérons que votre nouveau four halogène à air pulsé Deluxe 30 l « Gourmet Maxx » vous donnera entière satisfaction.



Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant la première utilisation de ce produit et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez ce produit à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce manuel. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient !

Interprétation des symboles utilisés dans ce manuel



Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Ce symbole signale les conseils et les recommandations.



Pour usage alimentaire.

Consignes de sécurité



Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour griller et cuire des aliments.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Ce produit doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent manuel. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et blesser l'utilisateur.
- Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ne disposant pas de toute leur intégrité sensorielle ou mentale ou bien manquant d'expérience ou de connaissances. De telles personnes ne peuvent utiliser ce produit que sous la surveillance d'un adulte chargé de leur sécurité et qui leur expliquera le cas échéant comment s'en servir. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.



Consignes de sécurité du point de vue sanitaire

- L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement avant la première utilisation l'intérieur du four, la grille, le lèchefrite et le tournebroche (voir le paragraphe « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant 15 minutes sans denrées à l'intérieur.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre.
- Préparez uniquement des denrées qui sont prévues pour être consommées cuites ou grillées.



Installation et branchement corrects

- Ne laissez pas l'appareil ni les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en gardant une distance de sécurité d'env. 10 cm sur les côtés et d'env. 30 cm en haut.
- Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. d'une table de cuisson ou d'un four.
- En prévention des électrocutions, choisissez l'emplacement de manière à ce que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. S'il arrivait que l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- L'appareil ne doit jamais être installé ni utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que les câbles branchés ne gênent pas le passage. Le câble ne doit pas pendre de la surface d'appui afin d'éviter que l'appareil ne soit entraîné dans le courant d'une chute. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Faites cheminer le câble de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40°C.



Utilisation correcte

- Risque d'incendie !** N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- Risque d'incendie !** Veillez à ne pas surchauffer les plats gras ou huileux afin qu'ils ne prennent pas feu.
- Risque d'incendie !** Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble, la fiche ou l'appareil même présente des dommages apparents. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Faites-le contrôler par un service de maintenance agréé.
- N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil électrique. Pour ne pas encourir de risques, il convient de vous adresser au service après-vente/revendeur spécialisé le plus proche de chez vous. En cas de panne, contactez le service après-vente (voir la section « Service après-vente »).
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Lors de l'utilisation à proximité d'enfants, veillez à ce que les enfants ne puissent toucher ni l'appareil ni son câble.
- ATTENTION Risque de brûlures !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être touchés. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour sortir ou rentrer la grille ou le lèchefrite lorsqu'il est chaud. Utilisez systématiquement le porte-tournebroche pour retirer le tournebroche. Ne transportez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il est totalement refroidi.




- ❑ Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil ni à l'intérieur.
- ❑ Veillez à ne jamais projeter d'eau froide sur la porte vitrée pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil. La vitre risque d'éclater.
- ❑ Maintenez toujours la porte vitrée fermée lorsque l'appareil fonctionne.
- ❑ Ne posez aucun objet lourd sur la porte vitrée lorsqu'elle est ouverte.
- ❑ Placez toujours le lèchefrite chaud sur un support résistant à la chaleur.
- ❑ Veillez à ce qu'aucune denrée n'entre en contact avec les éléments chauffants. Si des denrées venaient toutefois à rester collées sur l'élément chauffant, retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil entièrement refroidir avant d'éliminer les parties collées. N'utilisez à cet effet aucun objet tranchant ni pointu comme des couteaux ou des fourchettes.
- ❑ Retirez la fiche de la prise de courant
 - si vous n'utilisez pas l'appareil,
 - si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation,
 - en cas d'orage,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- ❑ Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ❑ Ne touchez jamais l'appareil, le câble ou la fiche avec les mains humides.
- ❑ Ne déposez pas d'aliments de trop grande dimension, d'emballages à films métalliques ou des outils dans l'appareil parce qu'ils pourraient engendrer un incendie ou une électrocution.
- ❑ Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ❑ Ne mettez pas dans l'appareil des aliments enveloppés dans une pellicule ou un sac en plastique.

Dispositions relatives à la garantie

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

Composition et vue générale de l'appareil



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 TEMP Thermostat réglable en continu (jusqu'à 240 °C) | 5 Porte-tournebroche |
| 2 MODUS (mode) Bouton de service : | 6 Tournebroche à 2 griffes |
| <input type="checkbox"/> OFF éteint | 7 Grille |
| <input type="checkbox"/>  Voûte / grill | 8 Lèchefrite |
| <input type="checkbox"/>  Sole | 9 Éléments chauffants inférieurs (2x) |
| <input type="checkbox"/>  Voûte / sole | 10 Guides de grille |
| 3 TIMER Minuteur (0 à 60 minutes) | 11 Poignée de porte |
| 4 Tôle à miettes | • Éléments chauffants supérieurs, lumineux (2x) (non représentés) |
| | • Le présent mode d'emploi |

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de s'étouffer avec !
 - ATTENTION Risque d'incendie !** L'appareil devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à choisir un endroit avec une place suffisante tout autour de l'appareil (au moins 10 cm sur les côtés, et 30 cm sur le haut).
-
- I. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir le paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil ») et qu'il ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages subis au cours du transport, n'uti-

lisez pas l'appareil, mais contactez immédiatement le service après-vente (voir paragraphe « Service après-vente »).

2. Retirez de l'appareil les autocollants et films éventuels.
3. L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur du four, la grille, le lèche-frite et le tournebroche avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »).
4. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur à une distance suffisante de tout objet inflammable. Veillez à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants.
5. Déroulez le câble d'alimentation et branchez la fiche d'alimentation dans une prise 230 V avec contacts de protection, installée de façon réglementaire et mise à la terre. Votre four est maintenant prêt à fonctionner.
6. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliment, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez toutefois à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte.

Utilisation



ATTENTION !

- ATTENTION Risque de brûlures !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour ouvrir la porte vitrée et sortir/rentrer les plats.
- Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- Veillez à ce que les plats à préparer ne viennent pas en contact avec les éléments chauffants de l'appareil.
- Ne déposez pas d'aliments gras ou à forte teneur en huile directement sur la grille afin de ne pas salir les éléments chauffants du bas par des gouttes d'huile/de graisse. Utilisez le lèche-frite fourni à cet effet.
- Lorsque vous vous servez du tournebroche, n'utilisez que la voûte pour faire vos grillades et recouvrez les éléments chauffants du bas avec le lèche-frite.
- Les éléments chauffants du haut ne s'allument que lorsqu'ils chauffent. Pour conserver la température réglée (et par conséquent également l'éclairage intérieur du four), alternez les commandes marche / arrêt plusieurs fois pendant la cuisson.



- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », vous devrez néanmoins préchauffer le four afin de définir avec précision le moment de cuisson à point.
- En ce qui concerne les plats congelés, suivez les indications de temps et de température du fabricant.

Faire cuire

1. Ouvrez la porte vitrée. Glissez la grille (7) dans les rails du bas, du milieu ou du haut en fonction des besoins.
2. Déposez les aliments sur la grille ou sur le lèche-frite (8) puis ce dernier sur la grille. Refermez ensuite la porte vitrée.
3. Tournez le bouton de service **MODUS** (2) dans le sens des aiguilles d'une montre sur voûte, sole ou voûte/sole.
4. Réglez le thermostat **TEMP** (1) à la température souhaitée. Pour cela, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Il suffit de régler le temps de cuisson (60 minutes au maximum) à l'aide du **MINUTEUR** (3) pour mettre le four en marche.




Lorsque le bouton de service ou le thermostat est sur **OFF**, le four ne se met pas en marche.

6. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et le four arrête automatiquement de chauffer. Le bouton du minuteur continue toutefois à tourner un peu avant de s'immobiliser complètement et jusqu'à ce que les éléments chauffants s'éteignent. Tournez ensuite le bouton de service et le thermostat pour les mettre sur **OFF**.
7. Pour arrêter la cuisson à tout moment, ramenez le bouton de service ou le thermostat sur **OFF**, le four s'arrête alors de chauffer. Laissez tourner le minuteur jusqu'à ce qu'il atteigne la position **0**.
8. Ouvrez la porte vitrée et retirez prudemment le lèche-frite ou la grille. A cet effet, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine. Posez le lèche-frite/la grille sur un support résistant à la chaleur.
9. Laissez le four refroidir. Puis nettoyez-le ainsi que les accessoires utilisés (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Grillades sur le tournebroche

1. Retirez la grille du four et placez le lèche-frite directement sur les éléments chauffants du bas, afin de protéger ces derniers contre les gouttes de graisse. Ne mettez pas encore le four en marche !
2. Prenez le tournebroche (6). Le tournebroche est muni de deux griffes permettant de fixer les aliments plus lourds (p. ex. les poulets). Ces griffes se fixent sur le tournebroche à l'aide des vis à anneau correspondantes. Faites d'abord glisser l'une des griffes le long du tournebroche (la vis à anneau doit être desserrée), enfitez ensuite l'aliment puis la deuxième griffe.
3. Faites glisser les griffes et l'aliment au milieu du tournebroche et serrez les pointes des griffes sur l'aliment.
4. Fixez les griffes en serrant fermement les vis à anneau.
5. Placez le tournebroche sur le porte-tournebroche (5).
6. Mettez alors le tournebroche en place dans le four : Le milieu de la paroi interne de droite du four comporte une ouverture. Enfoncez dans cette ouverture la pointe du tournebroche. Mettez ensuite l'extrémité libre du tournebroche dans le support de la paroi interne de gauche du four.
7. Refermez la porte vitrée du four.

8. Tournez le bouton de service **MODUS** dans le sens des aiguilles d'une montre sur  voûte.
- ATTENTION : Lorsque les éléments du bas sont recouverts, il ne faut pas les brancher !**
9. Réglez la température et la durée de fonctionnement du grill souhaitées. Le four se met en marche et la broche commence à tourner. Suivez les instructions du paragraphe précédent « Faire cuire », étapes 4 à 7.
10. Lorsque votre plat est cuit à cœur, éteignez le four (s'il ne s'est pas éteint automatiquement).
11. Ouvrez la porte et soulevez avec précaution la broche à l'aide du porte-tournebroche en la faisant glisser tout d'abord hors du support puis hors de l'ouverture.



ATTENTION !

- Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Ne touchez jamais la broche chaude à main nue après l'avoir sortie du four. Mettez des gants de cuisine !
-
12. Placez les aliments sur une assiette, desserrez les vis à anneau sur la broche et retirez la broche.
13. Laissez le four, le lèchefrite et la broche refroidir. Nettoyez ensuite toutes les pièces (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Nettoyage



ATTENTION !

- Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
- ATTENTION Danger de mort par électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de détergent directement sur l'appareil. N'utilisez pas de nettoyant à vitre.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. De tels produits risquent d'endommager la surface. N'utilisez pas d'objets métalliques.
-
- Après chaque usage, éliminez tous les restes d'aliments du lèchefrite et lavez-le à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux. Vous pouvez également le nettoyer au lave-vaisselle. Nettoyez de la même manière la grille et le tournebroche.
 - Si nécessaire, nettoyez l'extérieur et l'intérieur du four (y compris les protections des éléments chauffants) avec un chiffon humide puis séchez avec un chiffon sec. Vous avez également la possibilité d'utiliser un produit nettoyant spécial four. Prière de respecter la notice d'utilisation du produit nettoyant.

- Si la tôle à miettes (4) est sale, sortez-la de l'appareil (la porte vitrée étant fermée). Éliminez les restes d'aliments éventuels et lavez-la à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les remettre dans le four.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous n'y parvenez pas, contactez le service après-vente (voir le paragraphe « Service après-vente »). N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de service / thermostat est-il sur la position OFF (arrêt) ? • Le minuteur est-il enclenché ? • Est-ce que la fiche est correctement introduite dans la prise de courant ? • Est-ce que la prise est défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur.
La cuisson ne se fait pas à cœur.	<ul style="list-style-type: none"> • Allongez le temps de cuisson en reprogrammant le minuteur. • Faites éventuellement varier l'apport de chaleur en jouant avec la fonction voûte/sole ou augmentez la température.
Dégagement d'odeurs ou de fumée	<ul style="list-style-type: none"> • À la première mise en service : un faible dégagement d'odeurs ou de fumée peut se produire à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Cela n'a rien d'anormal. Laissez l'appareil chauffer pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez toutefois à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte. • L'appareil a déjà été utilisé : l'intérieur du four ou les éléments chauffants sont-ils sales ? Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage ».

Caractéristiques techniques

Modèle :	K3050A2
Produit :	Four halogène à air pulsé Deluxe 30 l « Gourmet Maxx »
Alimentation :	230 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1650 W
Température :	jusqu'à 240 °C
Volume :	30 litres
Minuteur :	0 - 60 minutes
Classe de protection :	I



Mise au rebut



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



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

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

Service après-vente

Si vous avez des questions à propos de cet article, veuillez vous adresser à notre service après-vente :

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE

Tél. +49 (0)180-5003530 *)

Courriel : service@dspro.de

*) Appel payant.

Dans le cadre du développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

Importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tous droits réservés.

Inhalt

Betekenis van de symbolen in deze handleiding	32
Veiligheidsinstructies	33
Garantievoorwaarden	35
Leveringsomvang en apparaatoverzicht	36
Vóór het eerste gebruik	36
Bediening	37
Bakken	37
Grillen met de draaispies	38
Reiniging	39
Technische gegevens	39
Storingen verhelpen	40
Afvoeren	40
Klantenservice	40

Geachte klant,

Wij zijn blij, dat u hebt besloten tot de aanschaf van de 'Gourmet Maxx' halogeen heteluchtoven Deluxe 30 l. Geniet van de snelheid en de comfortabele 30-liter-gaarruimte van deze keuken-allrounder. Met het draaispit kunt u zelfs knapperige gebraden kippen net zoals van een kippengrill bereiden! De timer helpt om het overzicht te houden, zelfs wanneer het er in de keuken eens druk aan toe gaat. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe 'Gourmet Maxx' halogeen heteluchtoven Deluxe 30 l.



Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door te lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid, wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen!

Betekenis van de symbolen in deze handleiding



Alle veiligheidsinstructies zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Tips en adviezen zijn voorzien van dit symbool.



Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsinstructies



Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij een persoon die belast is met hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen instructies heeft gegeven, hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.



Gezondheidsspecifieke veiligheidsinstructies

- Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, moet u de binnenzijde van de behuizing, het rooster, de bakplaten en de draaispies grondig reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reiniging') en warmt u het apparaat 15 minuten op zonder levensmiddelen.
- Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon.
- Bereid alleen levensmiddelen die geschikt zijn om te bakken en grillen en die geschikt zijn voor consumptie.



Juiste wijze van opstelling en aansluiting

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte van ca. 10 cm naar alle kanten en 30 cm naar boven toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Om stroomstoten te vermijden zet u het apparaat op een plaats waar het apparaat, het netsnoer en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kan komen. Als het apparaat in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer.
- Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiele producten etc.) worden geplaatst en gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos met aardingscontacten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen goedgekeurde verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Let erop, dat niemand over het aangesloten stroomsnoer kan struikelen. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de ondergrond waarop de oven is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer, om het apparaat te bewegen.
- Leg het snoer zo, dat het niet bekneld zit of geknikt wordt en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.



Juist gebruik

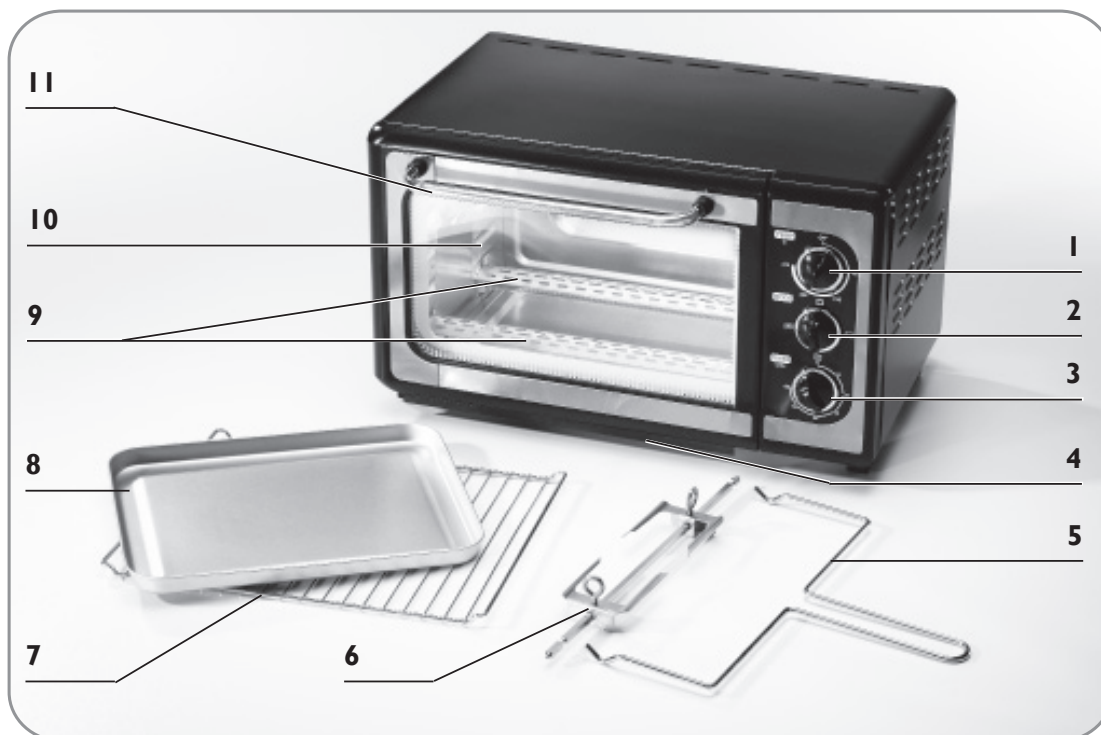
- Brandgevaar!** Gebruik het apparaat niet wanneer er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- Brandgevaar!** Let erop, dat olie- en vethoudende etenswaren niet te sterk worden verhit, zodat deze niet vlam vatten.
- Brandgevaar!** Dek het apparaat tijdens het gebruik niet af, om brandgevaar te vermijden.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertoont, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet, wanneer het niet goed functioneert of is gevallen. Laat het dan door een geautoriseerd servicecentrum controleren.
- Probeer nooit een elektrisch artikel zelf te repareren, maar neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice/vakman om de eigen veiligheid te waarborgen. Neem in geval van schade contact op met de klantenservice (zie hoofdstuk 'Klantenservice').
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- Laat het apparaat tijdens bedrijf nooit zonder toezicht!
- Zorg ervoor, dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Bij gebruik in de buurt van kinderen dient u erop te letten, dat kinderen noch het apparaat noch de kabel kunnen aanraken.
- OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Gebruik voor het verwijderen van de hete bakplaat resp. het rooster altijd pannelappen of keukenhandschoenen. Om de draaispies te verwijderen, maakt u gebruik van de grijper. Transporteer resp. berg het apparaat alleen dan op, wanneer het volledig is afgekoeld.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.

- ❑ Spuit nooit koud water tijdens of direct na gebruik op de glasdeur van het apparaat. Het glas kan stuk springen.
- ❑ Houd de glasdeur altijd gesloten wanneer het apparaat in werking is.
- ❑ Plaats geen zware voorwerpen op de geopende glasdeur.
- ❑ Plaats de hete bakplaat altijd op een hittebestendige ondergrond.
- ❑ Let erop, dat er geen etenswaren met de verwarmingselementen in aanraking komen. Mochten er toch eens levensmiddelen aan het verwarmingselement vastbakken, trek dan het netsnoer uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de vastgebakken etensresten verwijdert. Gebruik daartoe geen scherpe of spitse voorwerpen zoals messen of vorken.
- ❑ Trek de stekker uit het stopcontact,
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - wanneer tijdens het gebruik een fout optreedt,
 - vóór een onweer,
 - voordat u het reinigt.
- ❑ Trek, als u het netsnoer uit het stopcontact wilt trekken, altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ❑ Raak het apparaat, de kabel of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- ❑ Te grote etenswaren, verpakkingen uit metaalfolie of werktuigen mogen niet in het apparaat worden gelegd, aangezien deze vuur of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
- ❑ Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- ❑ Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.

Garantievoorwaarden

Alle gebreken die door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen ontstaan, zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Leveringsomvang en apparaatoverzicht



- | | |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1 TEMP traploze temperatuurregelaar (tot 240 °C) | 5 Draaispitsgrijper |
| 2 MODUS bedrijfsschakelaar: | 6 Draaispit met 2 houders |
| <input type="checkbox"/> OFF Uit | 7 Rooster |
| <input type="checkbox"/> Bovenwarmte / grill | 8 Bakplaat |
| <input type="checkbox"/> Onderwarmte | 9 Onderste verwarmingselementen (2x) |
| <input type="checkbox"/> Boven-/onderwarmte | 10 Roosterrails |
| 3 TIMER tijdschakelklok (0 - 60 minuten) | 11 Deurgreep |
| 4 Kruidplaat | • Bovenste, verlichte verwarmingselementen (2x) (niet afgebeeld) |
| | • Deze gebruiksaanwijzing |

Vóór het eerste gebruik



LET OP!

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!
 - LET OP Brandgevaar!** Het apparaat is tijdens en na gebruik erg heet! Let er bij het plaatsen van het apparaat op, een plek te kiezen met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (aan de zijkanten minimaal 10 cm, naar boven 30 cm).
-
- I. Pak alle onderdelen uit en controleer of de levering volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang en apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen. Wanneer u een transportschade vaststelt, gebruik het apparaat dan niet (!), maar neem direct contact op met de klantenservice (zie het hoofdstuk 'Klantenservice').

2. Trek eventuele stickers en folie van het apparaat af.
3. Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de binnenzijde van de behuizing, rooster, bakplaat en de draaispies grondig te reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reiniging').
4. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen. Let erop, dat het apparaat niet toegankelijk mag zijn voor kinderen.
5. Wikkel de netkabel los en steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard 230 V-stopcontact met aardingscontacten. Nu is uw oven klaar voor gebruik.
6. De eerste ingebruikname dient zonder levensmiddelen te gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatinglaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Laat het apparaat op deze manier ca. 15 minuten opwarmen (zie hoofdstuk 'Gebruik'). Zorg gedurende deze tijd voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen!

Bediening



LET OP!

- OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen. Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen wanneer u de glasdeur opent en gerechten eruit neemt of erin schuift.
- Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Let erop dat de gerechten die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.
- Leg geen vet- of oliehoudende levensmiddelen direct op het rooster, zodat de onderste verwarmingselementen niet worden vervuild door omlaag druppelend(e) vet/olie. Gebruik de meegeleverde bakplaat!
- Wanneer u de draaispies gebruikt, grilt u uitsluitend met bovenwarmte en dekt u de onderste verwarmingselementen af met de bakplaat.
- De bovenste verwarmingselementen branden alleen, wanneer deze verwarmen. Om de ingestelde temperatuur aan te kunnen houden, worden deze (en daarmee ook de binnenverlichting) tijdens bedrijf meerdere keren in- en uitgeschakeld.



- Over het algemeen is het niet nodig, het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van gerechten met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden het apparaat voor te verwarmen om de gaartijd exact te kunnen vaststellen.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijd- en temperatuurgegevens van de producent.

Bakken

1. Open de glasdeur. Schuif het rooster (7) afhankelijk van de behoefte in de onderste, middelste of bovenste rails.


2. Leg het/de levensmiddelen op het rooster of de bakplaat (8) en deze op het rooster. Sluit vervolgens de glasdeur.
3. Draai de bedrijfsschakelaar **MODUS (2)** met de wijzers van de klok mee op bovenwarmte, onderwarmte of boven-/onderwarmte.
4. Stel de temperatuurregelaar **TEMP (1)** in op de gewenste temperatuur. Draai hem daarvoor met de wijzers van de klok mee.
5. Om het bakken te starten, stelt u met de **TIMER (3)** de gewenste tijd in (maximaal 60 minuten).



Wanneer de bedrijfsschakelaar of temperatuurregelaar op **OFF staat**, word de oven niet ingeschakeld.

6. Wanneer de ingestelde tijd is afgelopen, klinkt er een signaal en het apparaat onderbreekt automatisch de verdere warmtetoevoer. De timer-knop draait echter nog korte tijd door, voordat deze tot stilstand komt en de verwarmingselementen worden uitgeschakeld. Draai daarna de bedrijfsschakelaar en de temperatuurregelaar op **OFF**.
7. Wanneer u het bakken voortijdig wilt stoppen, draait u de bedrijfsschakelaar of de temperatuurregelaar op **OFF**, en de warmtetoevoer wordt uitgeschakeld. Laat de timer verder lopen, tot deze positie **0** bereikt.
8. Open de glasdeur en haal de bakplaat resp. het rooster er voorzichtig uit. Gebruik daarbij altijd pannenlappen of keukenhandschoenen. Leg de bakplaat/het rooster op een hittebestendige ondergrond.
9. Laat de oven afkoelen. Vervolgens reinigt u hem en de gebruikte toebehoren (zie hoofdstuk 'Reiniging'). Laat geen etensresten opdrogen.

Grillen met de draaispies

1. Neem het rooster uit de oven en leg de bakplaat direct op de onderste verwarmingselementen, om deze tegen afdruipend vet te beschermen. Schakel de oven nog niet in!
2. Pak de draaispies (6). Tot de draaispies horen twee houders, die grotere levensmiddelen, bijv. kippen op hun plaats houden. De houders worden met de erbij horende ringschroeven op de spies bevestigd. Schuif eerst een houder op de spies (de ringschroef moet daarbij zijn losgemaakt), dan het levensmiddel en als laatste de tweede houder.
3. Schuif de houder en het levensmiddel naar het midden van de spies en druk de punten van de houder in het levensmiddel.
4. Maak de houders vast, door de ringschroeven aan te draaien.
5. Leg de draaispies op de draaispitsgrijper (5).
6. Plaats de draaispies nu in de oven: in het midden van de rechter binnenwand van de oven bevindt zich een opening. Steek hier de punt van de spies in. Vervolgens legt u het vrije uiteinde in de houder op de linker binnenwand van de oven.
7. Sluit de glasdeur van de oven.
8. Draai de bedrijfsschakelaar **MODUS** met de wijzers van de klok mee op  bovenwarmte. **LET OP: wanneer de onderste verwarmingselementen zijn afgedekt, mogen deze niet worden ingeschakeld!**
9. Stel de gewenste temperatuur en de grillduur in. De oven wordt ingeschakeld en de spies begint te draaien. Volg de aanwijzingen op van het vorige hoofdstuk 'Bakken', stappen 4 tot 7.
10. Wanneer het levensmiddel gaar is, schakelt u de oven uit (indien deze nog niet automatisch is uitgeschakeld).

11. Open de deur en haal de spies er met behulp van de grijper voorzichtig uit, eerst uit de houder en dan uit de opening.



LET OP!

- Verbrandingsgevaar door hete spies!** Raak de hete spies na het uithalen uit de oven nooit met onbeschermdde handen aan. Draag keukenhandschoenen!

12. Leg de spijzen op een bord, maak de ringschroeven van de spies los en trek deze eruit.
13. Laat de oven, de bakplaat en de spies afkoelen. Reinig vervolgens alle onderdelen (zie hoofdstuk 'Reiniging'). Laat geen etensresten opdrogen.

Reiniging



LET OP!

- Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat voor elke reiniging afkoelen.
- OPGELET Levensgevaar door een elektrische schok!** Trek voor elke reiniging de netstekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
- Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat. Gebruik geen glasreiniger.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.
-
- Verwijder na elk gebruik alle etensresten van de bakplaat en spoel deze af met een mild reinigingsmiddel en warm water. U kunt hem ook in de vaatwasser reinigen. Reinig op deze manier ook het rooster en de draaispies.
 - Reinig bij behoefte de oven van buiten en binnen (inclusief de afdekkingen van de verwarmingselementen) met een vochtige doek en veeg vervolgens droog. U kunt ook een voor ovens geschikt reinigingsmiddel gebruiken. Let op de doseringsaanwijzingen van het reinigingsmiddel.
 - Wanneer de kruimelplaat (4) vervuild is, trekt u het uit het apparaat (bij gesloten glasdeur). Verwijder eventuele etensresten en spoel het af met een mild reinigingsmiddel en warm water.
 - Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat deze weer in de oven worden geschoven.

Technische gegevens

Model:	K3050A2
Apparaat:	'Gourmet Maxx' halogeen heteluchtoven Deluxe 30 l
Spanning:	230 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	1650 W
Temperatuur:	tot 240 °C
Volume:	30 liter
Timer:	0 - 60 minuten
Beschermingsklasse:	I



Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen. Neem anders contact op met de klantenservice (zie het hoofdstuk 'Klantenservice'). Probeer niet om een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none">• Bevindt zich de bedrijfsschakelaar / temperatuurregelaar in positie OFF (uit)?• Is de timer ingeschakeld?• Zit de stekker goed in het stopcontact?• Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact.• Controleer de zekering van uw netaansluiting.
Gerechten worden niet gaar.	<ul style="list-style-type: none">• Verleng met de timer de baktijd.• Varieer eventueel met boven- en onderwarmte resp. verhoog de temperatuur.
Geur- of rookontwikkeling.	<ul style="list-style-type: none">• Bij de eerste ingebruikname: vanwege eventuele restanten coatinglaag kan het komen tot een geringe geur- en rookontwikkeling. Dit is normaal. Laat het apparaat ca. 15 minuten opwarmen (zie hoofdstuk 'Gebruik'). Zorg gedurende deze tijd voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen!• Het apparaat werd al gebruikt: is de binnenruimte van de oven resp. zijn de verwarmingselementen vervuild? Volg de aanwijzingen op van het hoofdstuk 'Reiniging'.

Afvoeren



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



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

Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Klantenservice

Wanneer u vragen hebt over het apparaat, kunt u zich wenden tot onze klantenservice:

DS Produkte GmbH, 19258 D-GALLIN, DUITSLAND

Tel. +49 (0)180-5003530 (Niet gratis.)

E-mail: service@dspro.de

In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor om product, verpakking of bijliggende gebruiksaanwijzingen op elk moment te wijzigen.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Alle rechten voorbehouden.