



Z 00968

DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Instruction manual
starting on page 15

FR

Mode d'emploi
à partir de la page 27

NL

Handleiding
vanaf pagina 39

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	3
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang und Geräteübersicht _____	7
Vor dem ersten Gebrauch _____	9
Bedienung _____	9
Reinigung und Aufbewahrung _____	12
Fehlerbehebung _____	13
Technische Daten _____	14
Entsorgung _____	14

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:

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



Warnung vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.



Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unseren **Infrarotofen** entschieden haben.

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

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

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

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

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Grillen und Backen von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- 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.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.



- **ACHTUNG Heiße Oberfläche!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Überprüfen Sie im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es funktionsfähig ist.

- Wenn das Gerät, der Adapter, die Anschlussleitung oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achtung Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Halten Sie Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fern. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.



Stromschlag- und Brandgefahr

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- **Brandgefahr!** Achten Sie darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden, damit sie nicht Feuer fangen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser! Ersticken Sie Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- Zu große Speisen, Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge dürfen nicht in das Gerät gelegt werden, weil sie Feuer oder einen Elektroschlag verursachen können.



Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das im Lieferumfang enthalten ist oder vom Hersteller empfohlen wird.
- 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 oder das Gerät.
- Stellen Sie das verwendete heiße Zubehör, z. B. 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 Festgebäckes entfernen. Verwenden Sie dazu keine scharfen oder spitzen Gegenstände wie Messer oder Gabeln.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig auskühlen, bevor Sie es verstauen.



Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörtteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.

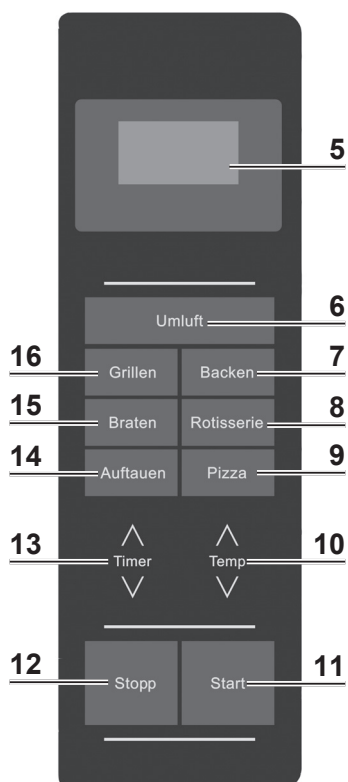
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber, um Keimbildung zu vermeiden.

Lieferumfang und Geräteübersicht

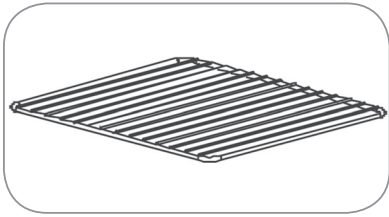


- 1 Gerätegehäuse
- 2 Display
- 3 Glastür
- 4 Türgriff

Display



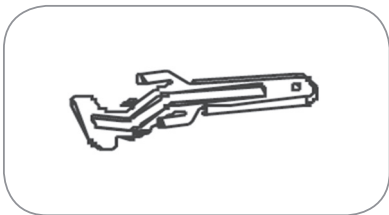
- 5 Displayanzeige
- 6 Umluft
- 7 Backen
- 8 Rotisserie
- 9 Pizza
- 10 Temp -Temperatureinstellung \wedge (mehr) \vee (weniger)
- 11 Start
- 12 Stopp / Pause
- 13 Timer - Zeiteinstellung \wedge (mehr) \vee (weniger)
- 14 Auftauen
- 15 Braten
- 16 Grillen

Zubehör

Grillrost



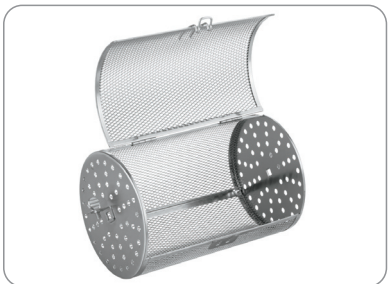
Backblech



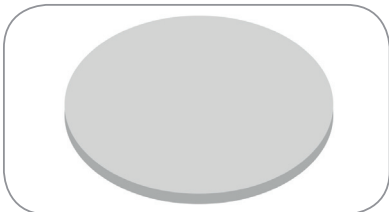
Backblechgreifer zur Entnahme des Backbleches bzw. des Grillrostes.



Drehspieß für die Zubereitung von Geflügel, wie Grillhähnchen oder zur Zubereitung von Spieß- und Rollbraten.



Grillkorb für die Zubereitung von frischen Lebensmitteln, wie Pommes frites, Röstkartoffeln, Grillgemüse etc., und Tiefkühlprodukten, wie Pommes frites, Kroketten etc.



Pizzastein (Durchmesser: 28 cm) zum Backen von Pizza, Brot etc.

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
 - **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 20 cm, nach oben 30 cm).
-
1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
 2. Ziehen Sie eventuelle Aufkleber und Folien von dem Gerät ab.
 3. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere sowie alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).
 4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
 5. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose.
 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 ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen (siehe Kapitel „Benutzung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster!

Bedienung



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie 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 Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät.
 - 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!
-



- 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.

Voreinstellungen

Programm	Voreinstellungen
Grillen	Stufe 4 (siehe Abschnitt „Grillen“)
Backen	30 Minuten, 200 °C, Umluft
Braten	15 Minuten, 230 °C (fest eingestellt)
Rotisserie	50 Minuten, 210 °C (fest eingestellt), Umluft
Auftauen	30 Minuten, 80 °C (fest eingestellt), Umluft
Pizza	20 Minuten, 210 °C (fest eingestellt), Umluft

Allgemeine Bedienung

1. Öffnen Sie die Glastür.
2. Wählen Sie das gewünschte Zubehör aus und setzen oder schieben Sie es in die untere, mittlere oder obere Schiene.



Wenn Sie den Rost, den Drehspieß oder den Grillkorb verwenden wollen, setzen Sie das Backblech als Krümel- und Fettauffangblech in die untere Schiene ein.

3. Legen Sie das/die Lebensmittel auf bzw. in das gewählte Zubehör.
4. Schließen Sie die Glastür.
5. Wählen Sie das gewünschte Programm aus (siehe Abschnitt „Voreinstellungen“).
6. Schalten Sie je nach Bedarf die Funktion **Umluft** an oder aus. (Hinweis: Geht nicht beim Programm **Grillen**.)
7. Drücken Sie den **Start**-Schalter, um das Gerät einzuschalten.
8. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Gerät unterbricht automatisch die weitere Hitzezufuhr.
9. Möchten Sie den Vorgang unterbrechen, drücken Sie einmal auf die **Stopp**-Taste. Das Gerät stoppt die Zeit und unterbricht die Hitzezufuhr. Im Display erscheint **PAUSE**. Wollen Sie den Vorgang fortsetzen, drücken Sie auf die **Start**-Taste. Das Gerät zählt die Zeit weiter und startet die Hitzezufuhr erneut. (Hinweis: Geht nicht beim Programm **Grillen**.)
10. Wollen Sie den Vorgang vorzeitig abbrechen, drücken Sie zweimal auf die **Stopp**-Taste. Das Gerät beendet das Programm und unterbricht die Hitzezufuhr.
11. Öffnen Sie die Glastür und entnehmen Sie vorsichtig das Backblech bzw. den Rost. Benutzen Sie dazu immer Topflappen oder Küchenhandschuhe. Legen Sie das Backblech/den Rost auf eine hitzebeständige Unterlage. Im Lieferumfang ist ein Backblechgreifer enthalten, der Ihnen die Entnahme des Backbleches bzw. des Rostes erleichtert.

12. Lassen Sie den Ofen abkühlen. Danach reinigen Sie ihn und das verwendete Zubehör (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Grillen

- Beim Programm **Grillen** können Sie je nach Bedarf über die **Λ V** - Tasten der Temperatur- (**Temp**) oder Zeiteinstellung (**Timer**) sechs Stufen einstellen.

Stufe	Zeit (in Minuten)	Höchsttemperatur
1	ca. 2:30	ca. 160 °C
2	ca. 3:00	ca. 200 °C
3	ca. 3:45	ca. 230 °C
4	ca. 4:30	ca. 240 °C
5	ca. 5:40	ca. 250 °C
6	ca. 6:40	ca. 260 °C



Die Angaben beziehen sich auf einen kalten Ofen!

Backen

- Beim Programm **Backen** können Sie je nach Bedarf über die **Λ V** - Tasten der Temperatur- (**Temp**) und Zeiteinstellung (**Timer**) ggf. Zeit und Temperatur anpassen.

Braten und Auftauen

- Bei den Programmen **Braten** und **Auftauen** können Sie je nach Bedarf über die **Λ V** - Tasten der Zeiteinstellung (**Timer**) ggf. die Zeit anpassen.

Grillen mit dem Drehspieß (Rotisserie)

1. Nehmen Sie den Drehspieß. 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.
2. Schieben Sie die Halter und das Lebensmittel in die Mitte des Spießes und drücken Sie die Spitzen der Halter in das Lebensmittel.
3. Fixieren Sie die Halter, indem Sie die Ringschrauben festziehen.
4. 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.
5. Beim Programm **Rotisserie** können Sie je nach Bedarf über die **Λ V** - Tasten der Zeiteinstellung (**Timer**) ggf. die Zeit anpassen.
6. Nehmen Sie nach Beendigung des Vorgangs den Spieß 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. Tragen Sie Küchenhandschuhe!

7. Legen Sie die Speise auf einen Teller, lösen Sie die Ringschrauben am Spieß und ziehen Sie ihn heraus.

Grillen mit dem Grillkorb (Rotisserie)

1. Nehmen Sie den Drehspieß und den Grillkorb.
2. Schieben Sie den Drehspieß durch den Grillkorb und fixieren Sie ihn auf beiden Seiten mit den Ringschrauben.
3. Öffnen Sie den Grillkorb indem Sie die Klammer noch oben ziehen und legen Sie die Lebensmittel hinein.
4. Platzieren Sie den Grillkorb 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.
5. Beim Programm **Rotisserie** können Sie je nach Bedarf über die **^ v** - Tasten der Zeiteinstellung (**Timer**) ggf. die Zeit anpassen.
6. Nehmen Sie nach Beendigung des Vorgangs den Grillkorb vorsichtig zunächst aus der Halterung und dann aus der Öffnung heraus.



Achtung! Verbrennungsgefahr durch heißen Spieß und Korb! Berühren Sie den heißen Spieß und Grillkorb nach dem Herausnehmen aus dem Ofen niemals mit ungeschützten Händen. Tragen Sie Küchenhandschuhe!

7. Legen Sie den Grillkorb auf einen Teller, öffnen Sie ihn vorsichtig und entnehmen Sie die Speisen.

Backen mit dem Pizzastein (Pizza)

1. Legen Sie die Lebensmittel auf den Pizzastein und platzieren Sie diesen auf dem Backblech/Rost im Ofen.
2. Beim Programm **Pizza** können Sie je nach Bedarf über die **^ v** - Tasten der Zeiteinstellung (**Timer**) ggf. die Zeit anpassen.
3. Nehmen Sie nach Beendigung des Vorgangs den Pizzastein vorsichtig aus dem Ofen heraus.



Achtung! Verbrennungsgefahr durch heißen Pizzastein! Berühren Sie den heißen Pizzastein nach dem Herausnehmen aus dem Ofen niemals mit ungeschützten Händen. Tragen Sie Küchenhandschuhe!

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!** Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
- **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 oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.
-
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Speisereste von den verwendeten Zubehörteilen. Spülen Sie sie mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Dem Grillkorb und den Drehspieß können Sie auch in der Spülmaschine (nicht heißer als 70 °C) reinigen.
 - 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.
 - Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor sie wieder in den Ofen geschoben werden.

Fehlerbehebung

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



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

Problem	Mögliche Ursache/Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie ein Programm ausgewählt und anschließend die Start-Taste gedrückt? • 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 ggf. die Backzeit. • Variieren Sie ggf. die Temperatur bzw. das Programm.
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 Kapitel „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 Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“.

Technische Daten

Artikelnummer:	Z 00968
Modellnummer:	KWS1528AQ-H8R
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~ 50 Hz
Leistung:	1500 W
Temperatur:	bis 230 °C
Volumen:	ca. 28 Liter
Timer:	0 – 60 Minuten
Schutzklasse:	I



Kundenservice/

Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland

Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. aus dem dt.

Festnetz, Mobilfunkpreise

können abweichen.)

Entsorgung



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



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Contents

Intended Use _____	15
Safety Instructions _____	16
Items Supplied and Device Overview _____	19
Before Initial Use _____	21
Operation _____	21
Cleaning and Storage _____	24
Troubleshooting _____	25
Technical Data _____	25
Disposal _____	26

Explanation of Symbols



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



Warning of hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for food use.



Read the instruction before use!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **infrared oven**.

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

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

Please note: The illustrations in these instructions may differ slightly from the actual device.

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

www.service-shopping.de

Intended Use

- The device is intended to be used for grilling and baking food.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- Use the device only as described in the instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Instructions

- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- The device should only be used and stored out of the reach of children. The mains cable must also be kept out of the reach of children. Otherwise they might use the cable to pull the device down on themselves.



- **CAUTION: Hot surface!** The device will become very hot during use. Make absolutely sure that you do not come into contact with any heated parts during and after use of the device. Only touch the handles and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device after it has cooled down completely. Use suitable oven gloves when handling the device.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the device.
- In the interest of your own safety, check the device, the mains cable and the mains plug for damage every time before use. Use the device only if it is in good working order.
- If the device, the adapter, the connecting cable or the plug of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or

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

- Caution: Note the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



Dangers of Injury

- Keep the device and packaging material away from children and animals. There is a risk of injury and suffocation!
- CAUTION: Danger of scalding from hot steam! Keep your hands and head away from the ventilation slots. Hot steam emerges from the ventilation slots!
- CAUTION: Danger of scalding from heat, hot steam or condensation! We recommend using oven cloths or kitchen gloves if you want to remove food.



Danger of Electric Shock and Fire

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



Avoiding Damage to Material, Property and the Device

- Always set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves in order to avoid damage to the device.
- Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down. Never pull on the mains cable to move the device.
- Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- The device must not be moved during operation.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Use only the accessories included in the items supplied or recommended by the manufacturer.
- Never spray cold water onto the glass door of the device during or immediately after use. 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 or the device.
- Always place the used hot accessory, e.g. baking tray, on a heat-resistant surface.
- Make sure that no food comes into contact with the heating elements. However, if food should bake onto a heating element, 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.
- Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.
- Always allow the device to cool down completely before putting it away.



Notes on Hygiene

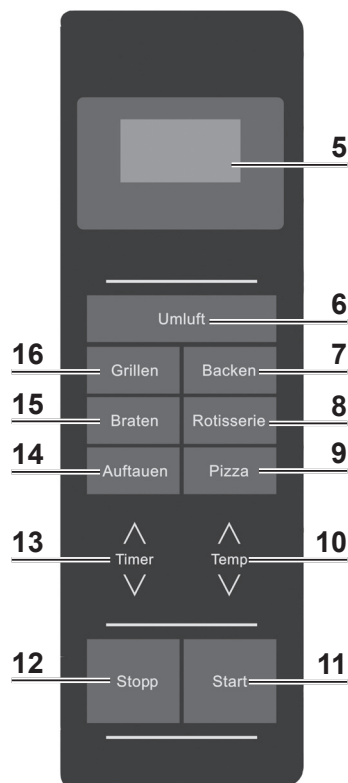
- The device may contain production residues. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing and all accessories thoroughly before initial use (see the "Before Initial Use" and "Cleaning and Storage" chapters) and heat the device up for 15 minutes without any food in it.
- Clean the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

Items Supplied and Device Overview



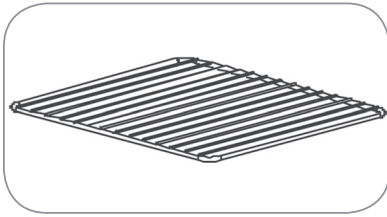
- 1 Device housing
- 2 Display
- 3 Glass door
- 4 Door handle

Display



- 5 Display indicator
- 6 Umluft (recirculating air)
- 7 Backen (bake)
- 8 Rotisserie
- 9 Pizza
- 10 Temp - Temperature setting \wedge (more) \vee (less)
- 11 Start
- 12 Stopp (stop) / Pause
- 13 Timer - Time setting \wedge (more) \vee (less)
- 14 Auftauen (defrost)
- 15 Braten (roast)
- 16 Grillen (grill)

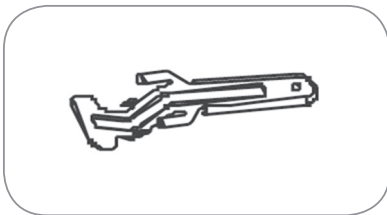
Accessories



Grill rack



Baking tray



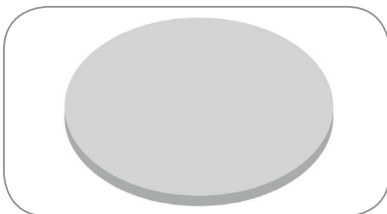
Baking tray gripper for removing the baking tray or grill rack.



Rotating spit for preparing poultry such as grilled chicken or for preparing skewered meat and roasts.



Grill basket for preparing fresh food such as chips, roast potatoes, grilled vegetables etc., and frozen produce such as chips, croquettes etc.



Pizza stone (diameter: 28 cm) for baking pizza, bread etc.

Before Initial Use



CAUTION!

- Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
 - **Danger of fire!** The device gets very hot during and after operation! When setting up the device, ensure that you select a location with enough clearance all around the device (at least 20 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" chapter) and possible transport damage. If you find transport damage, do not use the device (!), but contact the customer service department immediately.
 2. Peel off any stickers and films from the device.
 3. The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the inside of the device and all accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).
 4. Place the device on a dry and heat-resistant flat surface at a safe distance from flammable objects. Make sure that the device is not accessible to children.
 5. Insert the mains plug into a properly installed 220 - 240 volt plug socket.
 6. You should use the device for the first time without any food in it, as it may produce a small amount of smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Operation" chapter). During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows!

Operation



CAUTION!

- Danger of burns! The device will become very hot during use. 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.
- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating elements of the device.
- Do not place food wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Do not place food containing fat 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 device!




- Generally it is not necessary to preheat the device. However, for the preparation of food which has to be ready "on the dot", pre-heating is recommended so that the exact time when the food has been cooked can be determined.
- For the preparation of frozen items, please follow the time and temperature specifications of the manufacturer.

Presettings

Programme	Presettings
Grillen (grill)	Level 4 (see section "Grilling")
Backen (bake)	30 minutes, 200°C, recirculating air
Braten (roast)	15 minutes, 230°C (fixed setting)
Rotisserie	50 minutes, 210°C (fixed setting), recirculating air
Auftauen (defrost)	30 minutes, 80°C (fixed setting), recirculating air
Pizza	20 minutes, 210°C (fixed setting), recirculating air

General Operation

1. Open the glass door.
2. Select the accessory you want and place or slide it onto the bottom, middle or top rail.
-  If you want to use the rack, the rotating spit or the grill basket, insert the baking tray into the bottom rail as a tray to collect crumbs and fat.
3. Place the food onto or into the chosen accessory.
4. Close the glass door.
5. Select the programme you want (see the "Presettings" section).
6. Switch the **Umluft (recirculating air)** function on or off as required. (Note: Not possible with the **Grillen (grill)** programme.)
7. Press the **Start** switch to switch on the device.
8. When the set time has elapsed, a buzzer is heard and the device automatically stops any further supply of heat.
9. If you want to interrupt the process, press the **Stopp (stop)** button once. The device stops the time and interrupts the supply of heat. **PAUSE** appears on the display. If you want to resume the process, press the **Start** button. The device carries on counting the time and starts supplying heat again. (Note: Not possible with the **Grillen (grill)** programme.)
10. If you want to stop the process prematurely, press the **Stopp (stop)** button twice. The device ends the programme and stops the supply of heat.
11. 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. A baking tray gripper is supplied with the device and makes it easier for you to remove the baking tray or the rack.
12. Let the oven cool down. Then clean it and the accessories you have used (see the "Cleaning and Storage" chapter). Do not allow any food residues to dry on the device.

Grilling

- With the **Grillen (grill)** programme you can use the **Λ** **▼** buttons for setting the temperature (**Temp**) or time (**Timer**) to set six levels as required.

Level	Time (in minutes)	Average temperature
1	approx. 02:30	approx. 160°C
2	approx. 03:00	approx. 200°C
3	approx. 03:45	approx. 230°C
4	approx. 04:30	approx. 240°C
5	approx. 05:40	approx. 250°C
6	approx. 06:40	approx. 260°C



The specifications relate to a cold oven!

Baking

- With the **Backen (bake)** programme you can use the **Λ** **▼** buttons for setting the temperature (**Temp**) and time (**Timer**) to adjust the time and temperature as required.

Roasting and Defrosting

- With the **Braten (roast)** and **Auftauen (defrost)** programmes you can use the **Λ** **▼** buttons for setting the time (**Timer**) to adjust the time as required.

Grilling With the Rotating Spit (Rotisserie)

1. Pick up the rotating spit. 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.
2. Slide the holders and the food into the middle of the spit and press the tips of the holders into the food.
3. Fix the holders in place by tightening the ring bolts.
4. 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.
5. With the **Rotisserie** programme you can use the **Λ** **▼** buttons for setting the time (**Timer**) to adjust the time as required.
6. After completing the process, carefully remove the spit first from the holder and then from the opening.



Caution! Danger of burns from hot spit! Once you have removed the hot spit from the oven, never touch it with your bare hands. Wear oven gloves!

7. Place the food on a plate, loosen the ring bolts on the spit and pull it out.

Grilling With the Grill Basket (Rotisserie)

1. Pick up the rotating spit and the grill basket.
2. Slide the rotating spit through the grill basket and fix it in place on both sides with the ring bolts.
3. Open the grill basket by pulling up the clip and place the food inside it.
4. Place the grill basket 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.
5. With the **Rotisserie** programme you can use the **^ v** buttons for setting the time (**Timer**) to adjust the time as required.
6. After completing the process, carefully remove the grill basket first from the holder and then from the opening.



Caution! **Danger of burns from hot spit and basket!** Once you have removed the hot spit and grill basket from the oven, never touch them with your bare hands. Wear oven gloves!

7. Place the grill basket down on a plate, open it carefully and remove the food.

Baking With the Pizza Stone (Pizza)

1. Place the food on the pizza stone and then place this in the oven on the baking tray/rack.
2. With the **Pizza** programme you can use the **^ v** buttons for setting the time (**Timer**) to adjust the time as required.
3. After completing the process, carefully remove the pizza stone from the oven.



Caution! **Danger of burns from hot pizza stone!** Once you have removed the hot pizza stone from the oven, never touch it with your bare hands. Wear oven gloves!

Cleaning and Storage



CAUTION!

- **Danger of burns from hot device parts!** Allow the device to cool down before cleaning it.
 - **Danger to life from electric shock!** Remove the mains plug from the plug socket before doing any cleaning. Never immerse the device, the mains cable or plug in water. Never put the device in the dishwasher.
 - Do not spray cleaning agents directly onto the device. Do not use any glass cleaners.
 - Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These can damage the surface. Do not use any metal objects.
-
- After each use, remove all food residues from the accessories that have been used. Rinse them with a mild detergent and warm water. You can also clean the grill basket and the rotating spit in the dishwasher (not hotter than 70°C).
 - 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.

- Allow all parts to dry completely before placing them back in the oven.

Troubleshooting

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



Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!

Problem	Possible cause / solution
The device does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Have you selected a programme and then pressed the Start button? • Is the mains plug correctly inserted in the plug socket? • Is the socket defective? Try another 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 temperature or programme if necessary.
Development of odours or smoke	<ul style="list-style-type: none"> • When the device is first used: 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 "Operation" chapter). 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 and Storage" chapter.

Technical Data

Article number: Z 00968
 Model number: KWS1528AQ-H8R
 Voltage supply: 220 – 240 V~ 50 Hz
 Power: 1500 W
 Temperature: Up to 230°C
 Volume: approx. 28 litres
 Timer: 0 – 60 minutes
 Protection class: I



Customer Service / Importer:

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

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

Disposal



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



Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices. You can obtain more information from your local authorities.

Contenu

Utilisation conforme _____	27
Consignes de sécurité _____	28
Composition et vue générale de l'appareil ____	31
Avant la première utilisation _____	33
Utilisation _____	33
Nettoyage et rangement _____	36
Dépannage _____	37
Caractéristiques techniques _____	38
Mise au rebut _____	38

Explication des symboles utilisés



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



Attention aux surfaces chaudes !



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.



Lisez les instructions avant utilisation!

Chère cliente, cher client,

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

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

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

Veillez noter : les illustrations de ce mode d'emploi peuvent présenter de légères divergences avec l'appareil concerné.

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

www.service-shopping.de

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour griller et cuire des aliments.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Utilisez cet appareil uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil doit être utilisé et rangé hors de portée des enfants. Le cordon d'alimentation doit également être mis hors de portée des enfants. Ils risquent sinon de s'y accrocher et d'entraîner l'appareil avec eux.



- **ATTENTION, surfaces brûlantes !** 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 saisis. Procédez au transport et au nettoyage de l'appareil seulement après son refroidissement. Utilisez un gant de cuisine approprié pour manipuler l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté et nettoyé.
- Pour sa propre sécurité, l'utilisateur doit contrôler l'appareil, le cordon et la fiche avant chaque mise en marche pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Ne faites fonctionner l'appareil que lorsqu'il est en parfait état de marche.
- Si l'appareil lui-même, l'adaptateur, le cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente

ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.

- Attention, observez les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage et rangement » !



Risques de blessure

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- ATTENTION, risque de brûlures dues à la vapeur chaude ! Tenez les mains et la tête éloignés des fentes d'aération. De la vapeur brûlante s'en échappe !
- ATTENTION, risque de brûlures dues à la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation ! Nous recommandons l'emploi de maniques ou de gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de l'appareil.



Risque d'électrocution et risque d'incendie

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation électrique.
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- **Risque d'incendie !** Veillez à ne pas surchauffer les plats gras ou huileux de sorte à ce qu'ils ne prennent pas feu.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matières inflammables.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau ! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- 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.



Évitez les détériorations de l'appareil et du matériel !

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. des plaques de cuisson ou d'un four.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage. Le cordon ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec les appareils ou recommandés par le fabricant.
- 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.
- Lorsque l'appareil est en marche, maintenez toujours la porte vitrée fermée.
- Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil ou la porte vitrée lorsqu'elle est ouverte.
- Placez tout accessoire chaud utilisé, comme par ex. le lèchefrite, toujours 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 ou pointu tel qu'un couteau ou une fourchette.
- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans un sac en plastique.
- Laissez toujours l'appareil refroidir intégralement avant de le ranger.



Consignes en matière d'hygiène

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

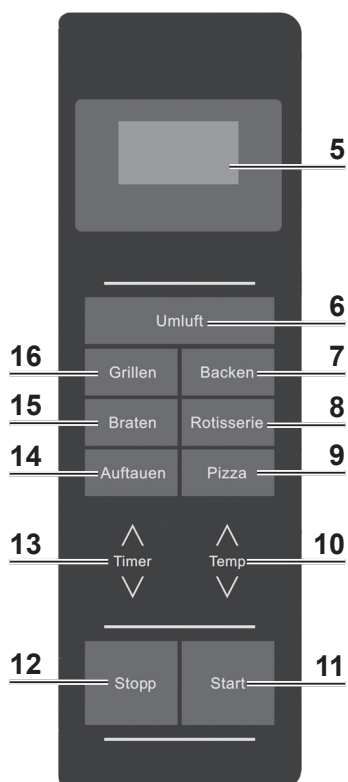
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre afin d'éviter toute formation de germes.

Composition et vue générale de l'appareil



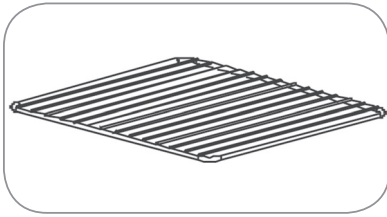
- 1 Châssis de l'appareil
- 2 Affichage
- 3 Porte vitrée
- 4 Poignée de porte

Affichage



- 5 Écran d'affichage
- 6 Umluft (chaleur tournante)
- 7 Backen (cuisson)
- 8 Rotisserie (rôtissoire)
- 9 Pizza
- 10 Temp - réglage de la température \wedge (plus) \vee (moins)
- 11 Start (démarrage)
- 12 Stopp (arrêt) / Pause
- 13 Timer (minuterie) - réglage du temps \wedge (plus) \vee (moins)
- 14 Auftauen (décongélation)
- 15 Braten (rôtir)
- 16 Grillen (faire griller)

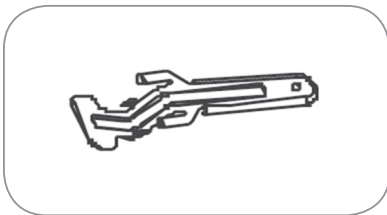
Accessoires



Grille



Lèchefrite



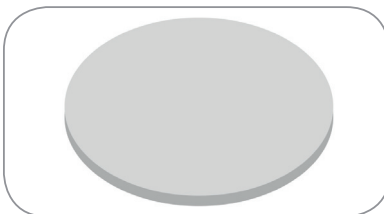
Pince à lèchefrite pour le retrait du lèchefrite ou de la grille.



Tournebroche pour la préparation de volailles, comme le poulet grillé, ou bien de rôtis roulés ou rôtis à la broche.



Panier de cuisson pour la préparation d'aliments frais, comme les frites, les pommes de terre sautées, les légumes grillés, et les produits surgelés comme les frites, les croquettes et autres.



Pierre à pizza (diamètre : 28 cm) pour la cuisson de pizzas, de pain, etc.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Risque de suffocation ! Tenez les emballages hors de portée des enfants et des animaux.
 - **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 20 cm sur les côtés, et 30 cm sur le haut).
-
1. 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'utilisez pas l'appareil (!) mais contactez immédiatement le service après-vente.
 2. Retirez de l'appareil les films protecteurs et les adhésifs éventuellement présents.
 3. Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil ainsi que tous ses accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
 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. Branchez la fiche sur une prise en 220 - 240 V installée de façon réglementaire.
 6. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliments, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide et à température maximale pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte !

Utilisation



ATTENTION !

- Risque de brûlure ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez 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 aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.
- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments enveloppés dans un film protecteur ou un sac en plastique.
- Ne déposez pas d'aliments gras ou à forte teneur en huile directement sur la grille de sorte à ne pas salir les résistances thermiques inférieures par des gouttes d'huile/de graisse. Utilisez le lèchefrite fourni à cet effet.



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

Préréglages

Programme	Préréglages
Grillen (faire griller)	Niveau 4 (voir le section « Grillen (faire griller) »)
Backen (cuisson)	30 minutes, 200 °C, chaleur tournante
Braten (rôtir)	15 minutes, 230 °C (préprogrammé)
Rotisserie (rôtissoire)	50 minutes, 210 °C (préprogrammé), chaleur tournante
Auftauen (décongélation)	30 minutes, 80 °C (préprogrammé), chaleur tournante
Pizza	20 minutes, 210 °C (préprogrammé), chaleur tournante

Consignes générales d'utilisation

1. Ouvrez la porte vitrée.
2. Choisissez l'accessoire désiré et placez-le sur les rails du bas, du milieu ou du haut.



Si vous souhaitez utiliser la grille, le tournebroche ou le panier de cuisson, placez le lèchefrite sur le rail inférieur en guise de ramasse-miettes et de bac à graisse.

3. Placez les denrées alimentaires sur ou dans l'accessoire de votre choix.
4. Refermez la porte vitrée.
5. Sélectionnez le programme désiré (voir paragraphe « Préréglages »).
6. Si nécessaire, enclenchez ou inhibez la fonction de **chaleur tournante**. (Remarque : opération impossible pour le programme **Grillen** [faire griller].)
7. Appuyez sur la touche **Start** (démarrage) pour mettre l'appareil en marche.
8. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête automatiquement de chauffer.
9. Si vous souhaitez interrompre l'opération, appuyez une fois sur la touche **Stopp** (arrêt). L'appareil stoppe la minuterie et interrompt la production de chaleur. À l'écran s'affiche **PAUSE**. Si vous souhaitez poursuivre l'opération, appuyez sur la touche **Start** (démarrage). La minuterie de l'appareil se réenclenche et la production de chaleur se poursuit. (Remarque : opération impossible pour le programme **Grillen** [faire griller].)
10. Si vous souhaitez mettre fin à l'opération avant son terme, appuyez deux fois sur la touche **Stopp** (arrêt). L'appareil termine le programme et interrompt la production de chaleur.
11. Ouvrez la porte vitrée et retirez prudemment le lèchefrite ou la grille. À cet effet, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine. Posez le lèchefrite/la grille sur un support résistant à la chaleur. Est comprise dans la livraison une pince à lèchefrite pour vous faciliter le retrait du lèchefrite ou de la grille.

12. Laissez le four refroidir. Puis nettoyez-le ainsi que les accessoires utilisés (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Grillen (faire griller)

- Le programme **Grillen** (faire griller) vous permet à l'aide des touches **▲ ▼** de régler la température (**Temp**) ou la minuterie (**Timer**) sur six niveaux.

Niveau	Durée (en minutes)	Température moyenne
1	env. 2 min. 30	env. 160 °C
2	env. 3 min. 00	env. 200 °C
3	env. 3 min. 45	env. 230 °C
4	env. 4 min. 30	env. 240 °C
5	env. 5 min. 40	env. 250 °C
6	env. 6 min. 40	env. 260 °C



Les indications s'entendent four froid !

Backen (cuisson)

- Le programme **Backen** (cuisson) vous permet à l'aide des touches **▲ ▼** d'ajuster comme vous le souhaitez la température (**Temp**) et le réglage de la durée sur la minuterie (**Timer**).

Braten (rôtir) et Auftauen (décongélation)

- Les programmes **Braten** (rôtir) et **Auftauen** (décongélation) vous permettent à l'aide des touches **▲ ▼** d'ajuster le temps de cuisson comme vous le souhaitez en modifiant la durée sur la minuterie (**Timer**).

Grillades sur le tournebroche (rôtissoire)

- Prenez le tournebroche. Il est muni de deux griffes permettant de fixer les aliments plus lourds (par ex. les poulets). Ces griffes se fixent sur la broche à l'aide des vis à anneau correspondantes. Faites d'abord glisser l'une des griffes le long de la broche (la vis à anneau doit être desserrée), enfitez ensuite l'aliment puis la deuxième griffe.
- Faites glisser les griffes et l'aliment au milieu de la broche et serrez les pointes des griffes sur l'aliment.
- Fixez les griffes en serrant fermement les vis à anneau.
- 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 de la broche. Mettez ensuite l'extrémité libre du tournebroche dans le support de la paroi interne de gauche du four.
- Le programme **Rotisserie** (rôtissoire) vous permet à l'aide des touches **▲ ▼** d'ajuster le temps de cuisson comme vous le souhaitez en modifiant la durée sur la minuterie (**Timer**).
- Une fois l'opération terminée, retirez d'abord délicatement la broche de son support puis désengagez-la de l'ouverture.



Attention ! **Risque de brûlure au contact de la broche chaude !**
Ne touchez jamais la broche chaude à main nue après l'avoir sortie du four.
Mettez des gants de cuisine !

7. Placez les aliments sur une assiette, desserrez les vis à anneau sur la broche et retirez la broche.

Grillades avec le panier de cuisson (rôtissoire)

1. Prenez en main la broche et le panier de cuisson.
2. Faites passer la broche à travers le panier de cuisson et fixez-la de part et d'autre avec les vis à anneau.
3. Ouvrez le panier de cuisson en tirant la pince vers le haut et déposez-y les aliments.
4. Placez le panier à cuisson dans le four : le milieu de la paroi interne de droite du four comporte une ouverture. Enfoncez dans cette ouverture la pointe de la broche. Mettez ensuite l'extrémité libre du tournebroche dans le support de la paroi interne de gauche du four.
5. Le programme **Rotisserie** (rôtissoire) vous permet à l'aide des touches **^ v** d'ajuster le temps de cuisson comme vous le souhaitez en modifiant la durée sur la minuterie (**Timer**).
6. Une fois l'opération terminée, retirez d'abord délicatement le panier de cuisson de son support puis désengagez-le de l'ouverture.



Attention ! **Risque de brûlure au contact de la broche et du panier chauds !** Ne touchez jamais la broche et le panier chauds à mains nues à leur sortie du four. Mettez des gants de cuisine !

7. Posez le panier de cuisson sur une assiette, ouvrez-le délicatement et retirez-en les aliments.

Cuisson à la pierre à pizza (pizza)

1. Placez les aliments sur la pierre à pizza puis celle-ci sur le lèche-frite / la grille dans le four.
2. Le programme **Pizza** vous permet à l'aide des touches **^ v** d'ajuster le temps de cuisson comme vous le souhaitez en modifiant la durée sur la minuterie (**Timer**).
3. Une fois l'opération terminée, retirez délicatement la pierre à pizza du four.



Attention ! **Risque de brûlure au contact de la pierre à pizza chaude !** Ne touchez jamais la pierre à pizza chaude à mains nues après l'avoir sortie du four. Mettez des gants de cuisine !

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- **Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
- **Danger de mort par électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.

- Ne pulvérisez pas de détergent directement sur l'appareil. N'utilisez pas de nettoyant à vitre.
 - N'utilisez pas de produits ni de tampons de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ces derniers risqueraient d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets métalliques.
-
- Après chaque usage, éliminez tous les résidus d'aliments des accessoires utilisés. Lavez-les à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Le panier à cuisson et le tournebroche peuvent également se laver au lave-vaisselle (pas à plus de 70 °C).
 - 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 pouvez également utiliser un produit nettoyant spécial four. Veuillez respecter la notice d'utilisation du produit nettoyant.
 - Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les replacer 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.



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

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous sélectionné un programme puis appuyé sur la touche Start (démarrage) ? • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur.
Les aliments ne sont pas bien cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Allongez le cas échéant le temps de cuisson en reprogrammant la minuterie. • Changez le cas échéant de programme ou de 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. Ceci est tout à fait normal. Laissez l'appareil chauffer pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez ce faisant 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 et rangement ».

Caractéristiques techniques

Référence article :	Z 00968
N° de modèle :	KWS1528AQ-H8R
Tension d'alimentation :	220 – 240 V~ 50 Hz
Puissance :	1500 W
Température :	jusqu'à 230 °C
Volume :	env. 28 litres
Minuterie :	0 à 60 minutes
Classe de protection :	I



Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Allemagne
Tél. : +49 38851 314650
(Appel payant. Coût variable
selon le prestataire.)

Mise au rebut



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



Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	39
Veiligheidsaanwijzingen _____	40
Leveringsomvang en apparaatoverzicht _____	43
Vóór het eerste gebruik _____	45
Bediening _____	45
Reinigen en opbergen _____	48
Storingen verhelpen _____	49
Technische gegevens _____	49
Afvoeren _____	50

Uitleg van de symbolen



Veiligheidsaanwijzingen: lees deze aandachtig door en houdt u zich hieraan om lichamelijk letsel en materiele schade te voorkomen.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.



Lees de instructies voor gebruik!

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van onze **infraroodoven**.

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

Neem het volgende in acht: de afbeeldingen in deze handleiding kunnen geringe afwijkingen vertonen ten opzichte van het echte apparaat.

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

www.service-shopping.de

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend buiten reikwijdte van kinderen. Ook het netsnoer mag voor kinderen niet bereikbaar zijn. Ze zouden het apparaat eraan omlaag kunnen trekken.



- **OPGELET hete oppervlakken!** 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 opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat uitsluitend transporteren of opbergen wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen, wanneer u het apparaat hanteert.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, en vóór het monteren, demonteren alsook vóór het reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Controleer het apparaat, het netsnoer en de netstekker in het belang van uw eigen veiligheid vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het naar behoren functioneert.

- Wanneer het apparaat, de adapter, het aansluitsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Opgelet Reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'!



Gevaar voor verwondingen

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- LET OP Verbrandingsgevaar door hete stoom! Houd handen en hoofd uit de buurt van de ventilatiesleuven. Uit de ventilatiesleuven ontsnapt hete stoom!
- OPGELET Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater! Wij raden het gebruik aan van pannenlappen of keukenhandschoenen, als u etenswaren eruit wilt halen.



Gevaar voor elektrische schokken en brand

- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardingscontacten die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding op het stroomnet snel kan worden ontkoppeld. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, wanneer het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen wanneer deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige als ook explosieve dampen bevinden.
- **Brandgevaar!** Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet te sterk worden verhit, zodat deze niet vlam vatten.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.

- Bij brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Te grote etenswaren, verpakkingen uit metaalfolie of werktuigen mogen niet in het apparaat worden gelegd, aangezien deze vuur of een elektrische schok kunnen veroorzaken.



Voorkomen van materiële schade en schade aan het apparaat

- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen.
- Leg het snoer zo, dat het niet bekneld kan raken of kan knikken en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Gebruik uitsluitend accessoires die bij de leveringsomvang zijn inbegrepen of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na gebruik op de glasdeur van het apparaat. Het glas kan knappen.
- Houd de glasdeur altijd gesloten wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Plaats geen zware voorwerpen op de geopende glasdeur of het apparaat.
- Plaats de gebruikte toebehoren, bijv. bakplaat, altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Let erop dat geen etenswaren in aanraking komen met de verwarmingselementen. Mochten er toch eens levensmiddelen aan het verwarmingselement vastbakken, trek dan het netsnoer uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de vastgebakken etensresten verwijdert. Gebruik daarvoor geen scherpe of spitse voorwerpen zoals messen of vorken.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen, voordat u het opbergt.



Aanwijzingen ten aanzien van hygiëne

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

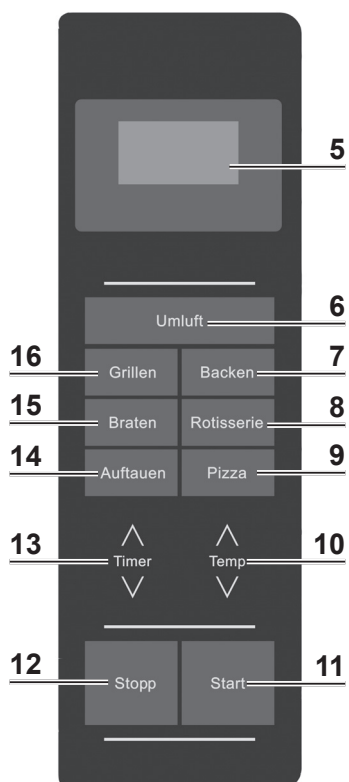
- Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen.

Leveringsomvang en apparaatoverzicht



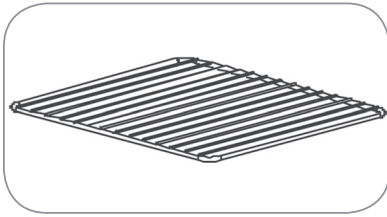
- 1 Behuizing van het apparaat
- 2 Display
- 3 Glasdeur
- 4 Deurgreep

Display



- 5 Displayweergave
- 6 Umluft (circulatielucht)
- 7 Backen (bakken)
- 8 Rotisserie (draaispit)
- 9 Pizza
- 10 Temp -Temperatuurinstelling \blacktriangle (meer) \blacktriangledown (minder)
- 11 Start
- 12 Stopp (stop) / Pause (pauze)
- 13 Timer -Temperatuurinstelling \blacktriangle (meer) \blacktriangledown (minder)
- 14 Auftauen (ontdooien)
- 15 Braten (braden)
- 16 Grillen

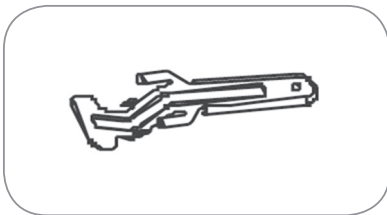
Accessoires



Grillrooster



Bakplaat



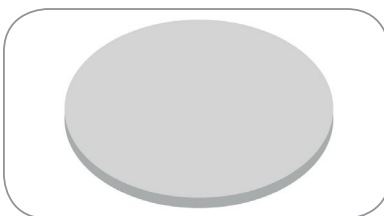
Grijper om de bakplaat of het grillrooster eruit te halen.



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



De grillmand is geschikt voor bijvoorbeeld de bereiding van verse levensmiddelen zoals pommes frites, geroosterde aardappelen, gegrilde groente etc. en diepvriesproducten zoals pommes frites, kroketten etc.



Stenen pizzaplaat (doorsnede: 28 cm) voor het bakken van pizza, brood etc.

Vóór het eerste gebruik



OPGELET!

- Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
 - **Brandgevaar!** Het apparaat is tijdens de werking en daarna zeer heet! Let er bij het plaatsen van het apparaat op, een plek met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat te kiezen (aan de zijkanten minimaal 20 cm, naar boven 30 cm).
-
1. Pak alle onderdelen uit en controleer of de levering volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang en apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik het apparaat niet (!), maar wend u onmiddellijk tot de klantenservice wanneer u transportschade constateert.
 2. Trek eventuele stickers en folie af van het apparaat.
 3. Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen dient u de binnenzijde van de behuizing alsook alle toebehoren grondig te reinigen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').
 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. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerde 220 - 240 V-contactdoos.
 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 ca. 15 minuten zonder inhoud opwarmen op de hoogste temperatuurstand (zie hoofdstuk 'Bediening'). Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen!

Bediening



OPGELET!

- Verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let erop dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen wanneer u de glasdeur opent en gerechten eruit neemt of erin wilt schuiven.
 - Zorg voor voldoende ventilatie wanneer het apparaat in bedrijf is.
 - Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.
 - Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
 - 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!
-



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

Voorinstellingen

Programma	Voorinstellingen
Grillen	Stand 4 (zie paragraaf "Grillen")
Backen (bakken)	30 minuten, 200 °C, circulatielucht
Braten (braden)	15 minuten, 230 °C (vast ingesteld)
Rotisserie (draaispit)	50 minuten, 210 °C (vast ingesteld), circulatielucht
Auftauen (ontdooien)	30 minuten, 80 °C (vast ingesteld), circulatielucht
Pizza	20 minuten, 210 °C (vast ingesteld), circulatielucht

Algemene bediening

1. Open de glasdeur.
2. Kies het gewenste accessoire uit en zet of schuif het in de onderste, middelste of bovenste rails.



Wanneer u het rooster, het draaispit of de grillmand wilt gebruiken, plaatst u de bakplaat als kruimel- en vetopvangplaat in de onderste rails.

3. Leg het / de levensmiddel(en) op resp. in het gewenste accessoire.
4. Sluit de glasdeur
5. Kies het gewenste programma uit (zie sectie 'Voorinstellingen').
6. Schakel naar behoefte de functie **Umluft (circulatielucht)** aan of uit. (Aanwijzing: gaat niet bij het programma **Grillen**.)
7. Druk op de **Start**-schakelaar om het apparaat in te schakelen.
8. Wanneer de ingestelde tijd is afgelopen, klinkt er een signaal en het apparaat onderbreekt automatisch de verdere warmtetoevoer.
9. Indien u het proces wilt onderbreken, drukt u eenmaal op de **Stopp (stop)**-knop. Het apparaat stopt de tijd en onderbreekt de hittetoevoer. In de display verschijnt **PAUSE (pauze)** Indien u het proces wilt vervolgen, drukt u op de **Start**-knop. Het apparaat telt de tijd verder en start de hittetoevoer opnieuw. (Aanwijzing: gaat niet bij het programma **Grillen**.)
10. Indien u het proces voortijdig wilt onderbreken, drukt u tweemaal op de **Stopp (stop)**-knop. Het apparaat beëindigt het programma en onderbreekt de hittetoevoer.
11. 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. Er is een grijper meegeleverd, waarmee u de bakplaat resp. het rooster er gemakkelijk kunt uitnemen.
12. Laat de oven afkoelen. Vervolgens reinigt u hem en het gebruikte accessoire (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'). Laat geen etensresten opdrogen.

Grillen

- Bij het programma **Grillen** kunt u naar behoefte via de **Λ V** - knoppen van de temperatuur- (**Temp**) of tijdsinstelling (**Timer**) zes standen instellen.

Stand	Tijd (in minuten)	Gemiddelde temperatuur
1	ca. 2:30	ca. 160 °C
2	ca. 3:00	ca. 200 °C
3	ca. 3:45	ca. 230 °C
4	ca. 4:30	ca. 240 °C
5	ca. 5:40	ca. 250 °C
6	ca. 6:40	ca. 260 °C



De informatie heeft betrekking op een koude oven!

Bakken

- Bij het programma **Backen (bakken)** kunt u naar behoefte via de **Λ V** - knoppen van de temperatuur- (**Temp**) en tijdsinstelling (**Timer**) eventueel tijd en temperatuur aanpassen.

Braden en ontdooien

- Bij de programma's **Braten (braden)** en **Auftauen (ontdooien)** kunt u naar behoefte via de **Λ V** - knoppen van de tijdsinstelling (**Timer**) eventueel de tijd aanpassen.

Grillen met het draaispit (rotisserie)

1. Pak het draaispit. Tot het draaispit horen twee houders, die grotere levensmiddelen, bijv. kippen op hun plaats houden. De houders worden met de erbij horende ringschroeven bevestigd op het spit. Schuif eerst een houder op het spit (de ringschroef moet daarbij zijn losgemaakt), dan het levensmiddel en als laatste de tweede houder.
2. Schuif de houder en het levensmiddel naar het midden van het spit en druk de punten van de houders in het levensmiddel.
3. Maak de houders vast, door de ringschroeven aan te draaien.
4. Plaats het draaispit nu in de oven: in het midden van de rechter binnenwand van de oven bevindt zich een opening. Steek hier de punt van het spit in. Vervolgens legt u het vrije uiteinde van het spit in de houder op de linker binnenwand van de oven.
5. Bij het programma **Rotisserie (draaispit)** kunt u naar behoefte via de **Λ V** - knoppen van de tijdsinstelling (**Timer**) eventueel de tijd aanpassen.
6. Haal na afloop van het proces het spit voorzichtig eerst uit de houder en dan uit de opening.



Opgelet! **Verbrandingsgevaar door heet spit!** Raak het hete spit na het uithalen uit de oven nooit met onbeschermden handen aan. Draag keukenhandschoenen!

7. Leg de etenswaren op een bord, maak de ringschroeven van het spit los en trek deze eruit.

Grillen met de grillmand (rotisserie)

1. Pak het draaispit en de grillmand.
2. Schuif het draaispit door de grillmand en maak hem aan beide zijden vast met de ringschoeven.
3. Open de grillmand door de klem omhoog te trekken en plaats de levensmiddelen erin.
4. Plaats de grillmand in de oven: in het midden van de rechter binnenwand van de oven bevindt zich een opening. Steek hier de punt van het spit in. Vervolgens legt u het vrije uiteinde van het spit in de houder op de linker binnenwand van de oven.
5. Bij het programma **Rotisserie (draaispit)** kunt naar behoefte via de **Λ V** - knoppen van de tijdsinstelling (**Timer**) eventueel de tijd aanpassen.
6. Haal na afloop van het proces de grillmand voorzichtig eerst uit de houder en dan uit de opening.



Opgelet! **Verbrandingsgevaar door heet spit en mand!** Raak het hete spit en de grillmand na het uithalen uit de oven nooit met onbeschermden handen aan. Draag keukenhandschoenen!

7. Leg de grillmand op een bord, open hem voorzichtig en verwijder de gerechten.

Bakken met de pizzasteen (pizza)

1. Leg de levensmiddelen op de pizzasteen en plaats deze op de bakplaat / het rooster in de oven.
2. Bij het programma **Pizza** kunt naar behoefte via de **Λ V** - knoppen van de tijdsinstelling (**Timer**) eventueel de tijd aanpassen.
3. Neem na beëindiging van het proces de pizzasteen voorzichtig uit de oven.



Opgelet! **Verbrandingsgevaar door hete pizzasteen!** Raak de hete pizzasteen na het uithalen uit de oven nooit met onbeschermden handen aan. Draag keukenhandschoenen!

Reinigen en opbergen



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat vóór elke reiniging afkoelen.
 - **Levensgevaar door elektrische schok!** Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
 - Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat. Gebruik geen glasreiniger.
 - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.
-
- Verwijder alle etensresten na elk gebruik van de gebruikte toebehoren. Spoel met een mild reinigingsmiddel en warm water. De grillmand en het draaispit kunt u ook in de vaatwasser (niet heter dan 70 °C) reinigen.
 - Reinig bij behoefte de oven van buiten en binnen (inclusief de afdekkingen van de verwarmingselementen) met een vochtige doek en veeg vervolgens droog

na. U kunt ook een voor ovens geschikt reinigingsmiddel gebruiken. Let op de doseringsaanwijzingen van het reinigingsmiddel.

- Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat deze weer in de oven worden geschoven.

Storingen verhelpen

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



Probeer niet om een defect elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Hebt u een programma gekozen en vervolgens op de Start-knop gedrukt? • Zit de netstekker goed in de contactdoos? • Is de contactdoos defect? Probeer een andere contactdoos. • Controleer de zekering van uw netaansluiting.
De gerechten worden niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • Verleng met de timer eventueel de baktijd. • Varieer eventueel de temperatuur resp. het programma.
Geur- of rookontwikkeling	<ul style="list-style-type: none"> • Bij de eerste ingebruikname: als gevolg van mogelijke resten van een coating kan een geringe geur- of rookontwikkeling ontstaan. Dit is normaal. Laat het apparaat ca. 15 minuten opwarmen (zie hoofdstuk 'Bediening'). Zorg daarbij voor een goed geventileerde 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 'Reinigen en opbergen'.

Technische gegevens

Artikelnummer:	Z 00968
Modelnummer:	KWS1528AQ-H8R
Spanningsvoorziening:	220 – 240 V~ 50 Hz
Vermogen:	1500 W
Temperatuur:	tot 230 °C
Volume:	ca. 28 liter
Timer:	0 – 60 minuten
Beschermingsklasse:	I



Klantenservice /

Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Duitsland

Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis. Kosten variëren per aanbieder.)

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.

