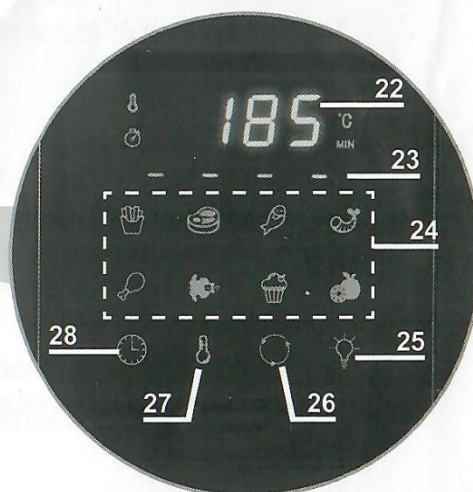
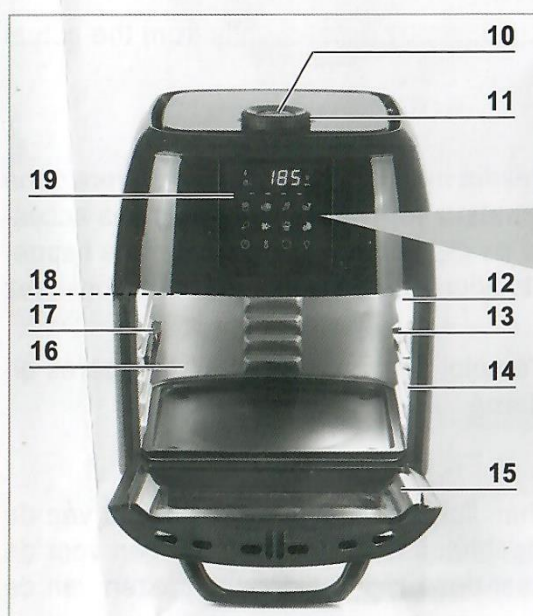




## **Instrukcja obsługi**

## Przegląd urządzenia



## Spis treści

Dołączone elementy .....	4
Przegląd urządzenia.....	4
Przeznaczenie .....	5
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa .....	5
Przed pierwszym użyciem.....	10
Podstawowe zastosowanie urządzenia.....	11
Wskazówki .....	13
Czyszczenie .....	13
Dane techniczne: .....	14
Utylizacja .....	15
Sugerowane przepisy.....	16

Drogi Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś nasze urządzenie do smażenia za pomocą gorącego powietrza.

Przed pierwszym korzystaniem z urządzenia, przeczytaj uważnie instrukcje obsługi i zachowaj ją na przyszłość. Jeżeli oddasz urządzenie innej osobie, zawsze dołączaj do urządzenia niniejszą instrukcję obsługi. Stanowi ona integralną część urządzenia.

Producent oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności, jeżeli użytkownik nie będzie stosował się do informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Jeżeli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące urządzenia i części zapasowych/zamiennych, skontaktuj się z działem obsługi klienta przez naszą stronę internetową:

**[www.dspro.de/kontakt](http://www.dspro.de/kontakt)**

### Wyjaśnienie symboli



Symbole niebezpieczeństwa: Te symbole ostrzegają przed ryzykiem wystąpienia urazów (np. poprzez porażenie prądem lub poparzenia).



Przeczytaj dokładnie instrukcje obsługi i postępuj zgodnie z nimi.



Dodatkowe informacje



Przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem.



Uwaga: gorąca powierzchnia!



Odpowiednie do stosowania z żywnością.

### Wyjaśnienie ostrzeżeń

**NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami i zagrożeniem życia

**ZAGROŻENIE** ostrzega przed potencjalnymi poważnymi obrażeniami i zagrożeniem życia

**OSTRZEŻENIE** ostrzega przed lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami

**UWAGA** ostrzega przed uszkodzeniem mienia




## Przegląd urządzenia

(zobacz ilustrację na str. 2)

### Jednostka główna

- 10** Przycisk ON/OFF
- 11** Pokrętło sterujące do ustawiania temperatury i czasu
- 12** Oświetlenie
- 13** Podpora wała i kosza obrotowego (prawa strona)
- 14** Szyny
- 15** Drzwiczki
- 16** Przestrzeń do gotowania
- 17** Uchwyt wała i kosza obrotowego (lewa strona)
- 18** Element nagrzewający
- 19** Panel sterowania
- 20** Otwory wylotowe powietrza
- 21** Szczelina wlotu powietrza

### Panel sterowania

- 22** Wyświetlacz (alternatywnie wyświetla temperaturę i pozostały czas gotowania podczas pracy urządzenia)
- 23** Lampki pracy (zaświecają się sukcesywnie: urządzenie pracuje; migają: praca urządzenia została przerwana)
- 24** 8 programów
- 25**  Przycisk oświetlenia w urządzeniu ON/OFF
- 26**  Kontrola temperatury – przytrzymaj, żeby zmienić jednostkę między °C i °F; naciśnij krótko a temperatura będzie mogła być ustawiona za pomocą pokrętła sterującego
- 28**  Ustaw czas gotowania: naciśnij krótko, następnie ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła sterującego

## Przeznaczenie

- Urządzenie działa wykorzystując gorące powietrze i nie jest zwykłą frytownicą wypełnioną olejem lub tłuszczem. Urządzenie jest odpowiednie do smażenia, pieczenia, grillowania, suszenia, podgrzewania lub rozmrażania jedzenia. Generalnie urządzenia działa jak zwykły piekarnik wentylatorowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie należy korzystać z niego w celach komercyjnych.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Korzystanie z urządzenia w inny sposób uznane jest za niewłaściwe. Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować uszkodzenia sprzętu lub obrażenia użytkownika.
- Następujące sytuacje nie są objęte gwarancją: wszelkie usterki spowodowane nieprawidłową obsługą, uszkodzenia lub próby naprawy przez nieautoryzowane osoby. To samo dotyczy normalnego zużycia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa



**ZAGROŻENIE:** Zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, instrukcjami, ilustracjami i danymi technicznymi dotyczącymi tego urządzenia. Nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa i instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem i/lub obrażeniami.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały niebezpieczeństwa wynikające z nieprzestrzegania odpowiednich środków ostrożności.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta należy trzymać z dala od urządzenia i kabla sieciowego.



### **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!**

Podczas używania urządzenie oraz akcesoria będą bardzo gorące. Nie dotykaj części grzejących w trakcie lub po zakończeniu korzystania z urządzenia! Podczas gotowania lub bezpośrednio po zakończeniu dotykaj wyłącznie uchwytów lub pokręteł sterowania. Zanim przeniesiesz, rozpoczniesz czyszczenie lub schowasz urządzenie poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Jeżeli akcesoria są nagrzane użyj rękawicy kuchennej lub narzędzia do wyjmowania akcesoriów.

- Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej i kabla zasilającego w wodzie lub innych płynach oraz upewnij się, że nie ma możliwości, że nie mogą wpaść do wody lub ulec zamoczeniu. Istnieje ryzyko porażenia prądem przy kontakcie z wodą.
- Nie rozlewaj żadnych płynów (np. oleju lub wody) bezpośrednio na urządzeniu ani na koszu obrotowym oraz nie umieszczaj pojemników z cieczą w urządzeniu. Urządzenie działa wyłącznie za pomocą gorącego powietrza.
- Nigdy nie używaj otwartych drzwiczek jako tacki, np. na kosz obrotowy! Gorące akcesoria mogą uszkodzić drzwiczki. Urządzenie może się przewrócić i spowodować obrażenia.
- Urządzenie musi być zawsze odłączone od zasilania, gdy nie jest używane, przed przenoszeniem, montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie wprowadzaj żadnych zmian w urządzeniu. Nie wymieniaj również samodzielnie kabla zasilającego. Jeżeli urządzenie, kabel zasilający lub akcesoria są uszkodzone, wymiana musi być przeprowadzona przez producenta, dział obsługi klienta lub specjalistyczny zakład, aby uniknąć zagrożeń.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Zwróć uwagę na instrukcje czyszczenia w rozdziale „Czyszczenie”!



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO – Ryzyko porażenia prądem**

- Używaj i przechowuj urządzenie tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyłącz zasilanie. Nie próbuj wyciągać urządzenia z wody, gdy jest ono nadal podłączone do zasilania sieciowego! Przed ponownym użyciem zleć przegląd urządzenia wykwalifikowanemu personelowi.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla łączącego mokrymi rękoma, gdy elementy te są podłączone do zasilania sieciowego.



### **ZAGROŻENIE – Niebezpieczeństwo pożaru**

- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach zawierających łatwopalne substancje lub trujące i wybuchowe opary.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie umieszczaj w urządzeniu żadnych materiałów łatwopalnych (np. kartonu, papieru, drewna lub plastiku).
- Nie podłączaj urządzenia wraz z innymi odbiornikami (o dużej mocy) do wielu gniazd, aby zapobiec przeciążeniu i możliwemu zwarciu (pożarowi).
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów w otworach wentylacyjnych i upewnij się, że nie są one zatkane.
- Upewnij się, że artykuły spożywcze zawierające olej i tłuszcze nie są przegrzane, aby nie zapaliły się.
- Nie zakrywaj urządzenia podczas pracy, aby zapobiec jego zapaleniu.

- W przypadku pożaru: nie gasić wodą! Zgaś płomień ognioodpornym kocem lub odpowiednią gaśnicą.



### **ZAGROŻENIE - Niebezpieczeństwo obrażeń!**

- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od plastikowych materiałów opakowaniowych. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Upewnij się, że kabel sieciowy jest zawsze przechowywany poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!
- Upewnij się, że podłączony kabel sieciowy nie stwarza zagrożenia potknięcia. Kable zasilające nie mogą zwisać z powierzchni, na której umieszczone jest urządzenie, ponieważ grozi to strąceniem urządzenia.
- Zwróć uwagę podczas otwierania drzwiczek! Istnieje ryzyko poparzenia bardzo gorącą parą.

### **UWAGA - Ryzyko uszkodzenia materiału i mienia**

- Urządzenie powinno być zawsze podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazdka ściennego. Gniazdko musi być łatwo dostępne, żeby możliwe było szybkie odłączenia kabla zasilającego. Główne zasilanie musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Całkowicie rozciągnij kabel zasilający przed podłączeniem.
- Podczas podłączania lub odłączania kabla zasilającego urządzenie musi być wyłączone.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy wystąpi błąd w działaniu lub podczas burzy.
- Przed każdym podłączeniem, sprawdź urządzenie. Urządzenie może być używane, jeżeli jest całkowicie zmontowane, nieuszkodzone i gdy działa prawidłowo!
- Zawsze umieszczaj urządzenie na suchej, równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Nigdy nie umieszczaj urządzenia na miękkiej powierzchni. Otwory wentylacyjne znajdujące się pod spodem urządzenia nie mogą być zakryte. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać i uszkodzić.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub obok źródeł ciepła, takich jak płyta grzewcza lub kuchenka. Trzymaj płomień ognia, np. zapalone świece z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur, ciągłej wilgoci, bezpośredniego działania promieni słonecznych lub uderzeń.
- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu z temperaturą pomiędzy 0° a 40°C.
- Upewnij się, że kabel sieciowy nie jest zgnieciony, wygięty lub ułożony na ostrych krawędziach i nie styka się z gorącymi powierzchniami (np. urządzenia).
- Podczas odłączania kabla zasilającego zawsze ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel. Nie ciągnij lub nie przenoś urządzenia trzymając za kabel zasilający.
- Nigdy nie umieszczaj przedmiotów na urządzeniu.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych od producenta. Jeżeli zostaną użyte inne części zamienne, nieautoryzowane przez producenta, gwarancja wygasa.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeżeli nie działa, upadło lub wpadło do wody. Przed ponownym użyciem zleć jego przegląd specjalistom.

## **Aksesoria**

(zobacz ilustracje na str. 2)

### **Taca zbierająca tłuszcz/taca do pieczenia**

Taca zbierająca tłuszcz (**8**) zawsze powinna być umieszczona w urządzeniu, żeby kapiący tłuszcz, okruchy lub inne resztki jedzenia nie zbierały się w urządzeniu. Taca jest wsunięta w dolnej części miejsca do gotowania (**16**).

Taca zbierająca tłuszcz może być również wykorzystana jako taca do pieczenia. Należy umieścić na niej jedzenie i wsunąć w środkowe szyny w urządzeniu (**14**).



## Obrotowy rożen

Obrotowy rożen składa się z wała (**4**) i dwóch obracających się widelców (**3**). Obrotowy rożen jest odpowiedni do grillowania dużych kawałków mięsa, np. kurczaka, grillowanej lub pieczonej wieprzowiny.

### Zamontuj obrotowy rożen i włóż go do urządzenia:



#### ZWRÓĆ UWAGĘ!

- Na wale (**4**) znajdują się dwa małe otwory. Oznaczają najdalszą możliwą pozycję śrub zabezpieczających. Nie mogą być przykręcone w dalszym miejscu, aby umożliwić gładkie obracanie się.
  - Nie umieszczaj na rożnie zbyt dużych kawałków, tak żeby mógł obracać się bez przeszkód.
- 
1. Wsuń jeden z obrotowych widelców do wała i zabezpiecz go za pomocą śruby zabezpieczającej. Wał posiada mały okrągły otwór przeznaczony na końcówkę śruby zabezpieczającej. W przypadku mniejszych kawałków jedzenia, rożen może być umieszczony bardziej na środku wała.
  2. Wsuń na rożen kawałki jedzenia, które chcesz grillować.
  3. Wsuń drugi obrotowy widelec i zabezpiecz go śrubą zabezpieczającą.
  4. Umieść lewy koniec wała z jednym otworem (zobacz obrazek **C1**) tak daleko jak to możliwe w okrągłym uchwycie po lewej stronie miejsca do smażenia. Następnie umieść drugi koniec wała na podporze z prawej strony miejsca do smażenia.
  5. Upewnij się, że rożen jest poprawnie zamontowany. Nie może się samoczynnie obracać wokół własnej osi, kiedy urządzenie jest wyłączone. Jeżeli tak się dzieje, wsuń głębiej w uchwyt lewy koniec wała.

Po zakończeniu korzystania wyjmij obrotowy rożen z miejsca do smażenia za pomocą narzędzia do wyjmowania akcesoriów (**5**) (zobacz dział „Narzędzie do wyjmowania akcesoriów”). Zawsze używaj rękawic kuchennych do wyciągania rożna i grillowanego jedzenia.

## Obrotowy kosz

W obrotowym koszu (**2**) jedzenie jest obracane podczas przygotowywania, więc staje się chrupiące z każdej strony. Kosz obrotowy jest głównie przystosowany do przygotowywania frytek lub innych produktów z ziemniaków, małych kawałków warzyw i mięsa, jak również mrożonych produktów, np. nuggetsów z kurczaka lub krążków z kałamarnicy.

Wypełnij obrotowy kosz i umieść go w urządzeniu:

1. Otwórz klapkę obrotowego kosza (zobacz obrazek **D**).
2. Wypełnij kosz jedzeniem, nie przekraczając  $\frac{3}{4}$  jego pojemności. Kosz nie powinien być przepełniony, żeby mieć pewność, że jedzenie jest równomiernie usmażone.
3. Zamknij klapkę i upewnij się, że kosz jest prawidłowo zamknięty, aby nie otworzył się podczas korzystania z niego.
4. Najpierw umieść lewą stronę kosza z oznaczeniem **L** w miejscu do smażenia (**16**) (zobacz obrazek **C1**). Aby to zrobić, włóż lewy koniec wała (z tylko jednym otworem) w uchwyt po lewej stronie w miejscu do smażenia. Następnie umieść drugi koniec wała (z dwoma otworami) w uchwycie po prawej stronie miejsca do smażenia.
5. Upewnij się, że kosz jest prawidłowo zamontowany. Nie może samoczynnie obracać się wokół własnej osi, kiedy urządzenie jest wyłączone. Jeżeli się tak dzieje, wsuń głębiej w uchwyt lewy koniec wała.

Po zakończeniu korzystania wyjmij obrotowy kosz z miejsca do smażenia za pomocą narzędzia do wyjmowania akcesoriów (zobacz dział „Narzędzie do wyjmowania akcesoriów”). Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania kosz obrotowego.

### **Narzędzie do wyjmowania akcesoriów**

Gorący kosz obrotowy, obrotowy rożen lub gorący stojak ze szpikulcami muszą być wyciągane z urządzenia za pomocą narzędzia do wyjmowania akcesoriów (**5**).

1. Umieść końcówkę narzędzia do wyjmowania akcesoriów pod wałem (zobacz obrazek **E**).
2. Najpierw podnieś prawą stronę wała i przesun ją lekko do przodu do momentu aż lewy koniec wała zostanie zwolniony w uchwycie.
3. Ostrożnie podnieś kosz obrotowy, obrotowy rożen lub stojak ze szpikulcami z miejsca do smażenia (**16**) i odłóż go na powierzchni odpornej na ciepło.

### **Przed pierwszym użyciem**

1. Sprawdź elementy pod względem kompletności (zobacz rozdział „Dołączone elementy”) i możliwych uszkodzeń podczas transportu. Jeżeli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenie, nie korzystaj z urządzenia (!), ale skontaktuj się z działem obsługi klienta.
2. Usuń wszelkie możliwe folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe z urządzenia. Nigdy nie usuwaj tabliczki znamieniowej ani żadnych możliwych ostrzeżeń.
3. Przy pierwszym użyciu nie umieszczaj żadnego jedzenia w urządzeniu, ponieważ urządzenie może wydawać dym lub dziwny zapach spowodowany ????. Pozwól urządzeniu nagrzać się przy maksymalnie najwyższej ustawionej temperaturze przez ok. 15 min bez żadnego jedzenia w środku (zobacz rozdział „Podstawowe zastosowanie urządzenia”).
4. Dokładnie umyj wszystkie akcesoria. Przestrzegaj wskazówek opisanych w rozdziale „Czyszczenie”.

## Podstawowe zastosowanie urządzenia



### ZWRÓĆ UWAGĘ!

- **UWAGA – Niebezpieczeństwo poparzeń!** Każda zawartość będzie bardzo gorąca po wyciągnięciu z urządzenia. Ważne jest, aby używać rękawic kuchennych podczas wyciągania jedzenia z urządzenia. Użyj narzędzia do wyjmowania akcesoriów takich jak obrotowy kosz, obrotowy rożen lub stojak na szpikulce.
- Nie umieszczaj w urządzeniu jedzenia, które jest owinięte folią lub zapakowane w plastikowe torebki.
- Zawsze odkładaj rozgrzane akcesoria na powierzchnię, która jest odporna na gorące temperatury.
- Upewnij się, że jedzenie, które chcesz przygotować nie dotyka elementu nagrzewającego urządzenia.





Aby dokonać ustawień i naciskać przyciski drzwiczki (**15**) urządzenia muszą być całkowicie zamknięte.

Urządzenie wyposażone jest w ochronę przed przegrzaniem. Wyłącza się, gdy jest przeładowane. W tym wypadku odłącz kabel zasilający z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie wystygnąć.









1. Umieść główna jednostkę (**1**) na blacie kuchennym lub innej suchej, czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, zwłaszcza przy otworach wentylacyjnych.
2. Rozwiń całkowicie kabel zasilający i podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego.
3. Otwórz drzwiczki (**15**). Jeżeli taca zbierająca tłuszcz (**8**) nie jest wykorzystywana jako taca do pieczenia, wsuń ją na dole miejsca do smażenia (**16**).
4. Wybierz akcesoria odpowiednie do przygotowania jedzenia (zobacz rozdział „Akcesoria”).
5. Przygotuj jedzenie i umieść je w lub na akcesoriach. Umieść akcesoria w urządzeniu (zobacz rozdział „Akcesoria”).
6. Zamknij drzwiczki.
7. Wciśnij przycisk On/Off (**10**). Wyświetlacz na panelu sterującym włączy się (**19**).
8. Użyj przycisku  (**27**) aby ustawić jednostkę temperatury °C lub °F. Aby to zrobić, naciśnij przycisk , aż jednostka, którą chcesz ustawić pokaże się na wyświetlaczu.
9. Ustaw czas i temperaturę przygotowywania posiłku ręcznie lub skorzystaj z jednego z 8 programów.

### Ustawienia ręczne:

Wciśnij krótko przycisk  następnie użyj pokrętła sterującego, żeby ustawić temperaturę. Wciśnij krótko przycisk  następnie użyj pokrętła sterującego, żeby ustawić czas.



## Wybór programu:

Wciśnij żądany symbol programu (**24**). Gdy będzie migać, program jest aktywowany. Gdy naciśniesz symbol ponownie, program zostanie anulowany. Symbole oznaczają następujące ustawienia:



Symbol	Program	Temperatura	Czas przygotowywania
	Frytki	200°C (400°F)	20 min
	Steki/kotlety	200°C (400°F)	20 min
	Ryby	200°C (400°F)	10 min
	Krewetki	200°C (400°F)	10 min
	Kurczak	190°C (380°F)	25 min
	Grillowanie obrotowe (z funkcją automatycznego obracania)	200°C (400°F)	45 min
	Pieczenie	175°C (350°F)	30 min
	Suszenie	70°C (140°F)	8h (2-24h)




Temperatura i czas gotowania ustawione dla poszczególnych programów są przeciętnymi ustawieniami i powinny być dostosowane w razie potrzeby. Z racji tego, że produkty różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, jakością i marką rzeczywisty czas przygotowywania jedzenia może się różnić od ustawionych parametrów. **Przed podaniem mięsa i drobiu upewnij się, że jest całkowicie przygotowane.**

Aby zmienić temperaturę lub czas w wybranym programie naciśnij przycisk  lub  tak jak podczas ustawień ręcznych, następnie za pomocą pokrętła sterowania ustaw żądaną wartość.

10. Wciśnij przycisk On/Off żeby włączyć urządzenie. Sukcesywnie zapalające się lampki (**23**) oznaczają, że urządzenie działa. Jeżeli działanie zostanie przerwane, lampki będą migać.

11. Jeżeli korzystasz z kosza obrotowego, rożna lub stojaka na szpikulce naciśnij przycisk  (**26**), żeby uruchomić funkcję obracania. (Ponowne naciśnięcie przycisku  spowoduje wyłączenie funkcji obracania.)



Zanim nie poznasz dokładnie urządzenia stan przygotowywanego jedzenia powinien być sprawdzany od czasu do czasu, aby uniknąć przypalenia. Aby sprawdzić stan jedzenia użyj przycisku  (**25**) i otwórz drzwiczki. Gdy drzwiczki są otwarte działanie urządzenia zostaje automatycznie zatrzymane a światło zapala się. Działanie zostaje przywrócone, gdy drzwiczki zostaną zamknięte.

12. Gdy czas przygotowywania posiłku upłynie, urządzenie automatycznie się wyłączy i usłyszysz dźwięk. Jeśli chcesz zatrzymać urządzenie przed upływem ustawionego czasu, naciśnij przycisk On/Off. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie przytrzymaj przycisk On/off do momentu, aż wyświetlacz na panelu sterowania zgaśnie.

13. Ostrożnie otwórz drzwiczki i wyjmij przygotowane jedzenie z urządzenia. Za każdym razem używaj narzędzie do wyjmowania akcesoriów przy wyciąganiu kosza obrotowego, różna lub stojaków na szpikulce.
14. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka.
15. Pozwól akcesoriom i urządzeniu wystygnąć, a następnie wyczyść je (zobacz rozdział „Czyszczenie”).

## Wskazówki

- Ogólnie nie jest wymagane rozgrzewanie urządzenia. Podczas przygotowywanie jedzenia, które ma być gotowe punktualnie, zalecamy wydłużenie czasu przygotowania o ok. 3 minuty.
- Czas przygotowania posiłku zależy od rozmiaru i ilości jedzenia oraz od temperatury. Jednak ogólny czas przygotowania posiłku jest krótszy niż na konwencjonalnej kuchence. Zaczynij od ustawienia krótszego czasu gotowania, a następnie dostosuj czas do własnych potrzeb.
- Ogólnie do przygotowywania potraw nie jest potrzebne użycie oleju. Żeby wzmocnić smak potrawy, możesz dodać odrobinę oleju, spryskując jedzenie olejem w atomizerze
- Podczas przygotowywania mrożonych produktów powinieneś przestrzegać wskazówek dotyczących czasu i temperatury przygotowania posiłku podanych przez producenta. Zanim upłynie wskazany przez producenta czas, sprawdź czy jedzenie jest już gotowe, ponieważ czas przygotowywania może być krótszy niż w konwencjonalnej kuchence.

## Czyszczenie



### ZWRÓĆ UWAGĘ!

- Zanim rozpoczniesz czyszczenie odłącz kabel zasilający z gniazdka i pozostaw urządzenie i akcesoria do ostygnięcia zanim.
- **Powierzchnie mogą zostać uszkodzone!** Nie używaj ostrych lub ścierających produktów ani gąbek przeznaczonych do czyszczenia konwencjonalnych kuchenek.

Po każdym użyciu wyczyść jednostkę główną (**1**) i akcesoria, z których korzystałeś, aby uniknąć tworzenia się zarasków. Nie pozwól, aby w urządzeniu zaschły resztki jedzenia.

1. **Nie zanurzaj jednostki głównej, ani drzwiczek w wodzie lub innych płynach! Nie umieszczaj ich w zmywarce!** Jeżeli to konieczne wyczyść je miękką szmatką i delikatnym detergentem.
2. Umyj pozostałe akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego, lub umyj je w zmywarce. W przypadku uporczywego brudu, zalecamy uprzednie namoczenie akcesoriów w wodzie z detergentem.
3. Pozwól/ wszystkim częściom całkowicie wyschnąć i wytrzyj je ręcznikiem papierowym.

## Dane techniczne:

Numer produktu:	02095 (czarny); 02363 (czerwony) Seria „Kochwerk”: 04180 (czarny); 04184 (czerwony) 04189 (antracyt)
Numer modelu:	RA-001
Zasilanie:	220-240V~50-60Hz
Moc:	1800W
Klasa ochrony:	I
Pojemność:	9l
Ustawienia czasu:	Do 60 minut; Program „Suszenie”: 2-24 godziny
Ustawienia temperatury:	65°C - 200°C (130°F - 400°F)
ID instrukcji:	Z 02095_02363_04180_04184_04189 M DS. V2 1018



### Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź czy jesteś w stanie rozwiązać problem samodzielnie. Jeżeli nie uda Ci się rozwiązać problemu postępując według następujących kroków, skontaktuj się z działem obsługi klienta.



**Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzeń elektrycznych!**

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa. Wyświetlacz na panelu sterującym nie włącza się.	Kabel zasilający nie jest prawidłowo podłączony do gniazdka.	Wciśnij całą wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka ściennego.
	Gniazdko ścienne jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazdka.
	Nie ma zasilania.	Sprawdź bezpieczniki.
	Funkcja ochrony przed przegrzaniem została włączona.	Odłącz kabel zasilający i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Następnie spróbuj ponownie. Jeżeli urządzenie nadal się nie włącza, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Bezpieczniki zostały aktywowane.	Zbyt dużo urządzeń podłączonych do jednego obwodu.	Zmniejsz liczbę urządzeń podłączonych do jednego obwodu.
Jedzenie nie jest kompletnie przygotowane.	Różne rodzaje jedzenia z różnym czasem przygotowania były jednocześnie przygotowywane.	Najpierw umieść w urządzeniu jedzenie wymagające dłuższej obróbki, następnie dodaj składniki z krótszym czasem przygotowania.
	Jedzenie wymagające różnej temperatury przygotowania było jednocześnie przygotowywane.	Przygotowuj jedzenie w różnej temperaturze po kolei.

	Ustawiony czas był zbyt krótki lub temperatura zbyt niska.	Zwiększ czas lub temperaturę przygotowywania posiłku.
	Kosz obrotowy lub rożen są przepełnione.	Zmniejsz ilość jedzenia.
	Kawałki jedzenia są ułożone jeden na drugim.	Staraj się rozmieścić i pomieszać jedzenie od czasu do czasu.
Jedzenie jest delikatnie przypalone.	Wybrana temperatura jest zbyt wysoka lub ustawiony czas jest zbyt długi.	Zmniejsz temperaturę lub czas przygotowywania posiłku.
Frytki przygotowane ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Ziemniaki zawierają zbyt dużo wody.	Potnij ziemniaki w węższe kawałki. Osusz ziemniaki ręcznikiem papierowym i spryskaj je delikatnie olejem w atomizerze.
Podczas korzystania z urządzenia wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Urządzenie jest brudne.	Kieruj się wskazówkami podanymi w rozdziale „Czyszczenie”.
	Urządzenie jest używane po raz pierwszy.	Nieprzyjemny zapach pojawia się często podczas pierwszego korzystania z urządzenia. Po kilkukrotnym użyciu zapach powinien zniknąć.

## Utylizacja



Zutilizuj opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska i zanieś do centrum recyklingu.



To urządzenie podlega europejskiej dyrektywie 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Nie należy wyrzucać tego urządzenia jak zwykłych odpadów domowych, ale raczej w sposób przyjazny dla środowiska za pośrednictwem oficjalnie zatwierdzonej firmy zajmującej się utylizacją odpadów.

## Obsługa klienta / importer:

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

(Połączenia z niemieckimi numerami stacjonarnymi podlegają opłatom. Koszt różni się w zależności od usługodawcy).

Wszelkie prawa zastrzeżone.

## Sugerowane przepisy

### ZWRÓĆ UWAGĘ!

- Zanim rozpoczniesz przygotowywanie posiłku niezbędne jest przeczytanie rozdziałów „Akcesoria” i „Podstawowe zastosowanie urządzenia”, żeby zapoznać się z obsługą urządzenia. Dzięki temu będziesz mógł przygotować wiele różnorodnych posiłków według różnych przepisów.

Ustawienia temperatury i czasu przygotowania posiłku w poniższych przepisach są tylko wskazówkami. Z racji tego, że składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i jakością ustawienia te mogą się różnić. Ważne jest, aby od czasu do czasu sprawdzać poziom przygotowania jedzenia i dostosować temperaturę oraz czas przygotowania. **Przed podaniem upewnij się, że mięso i drób są prawidłowo przygotowane.**



### Szaszłyk po rosyjsku

Czas marynowania: ok 1 dzień

#### Składniki:

1kg	Karkówka lub jagnięcina
1	Duża cebula
½ łyżeczki	Cukier
1 łyżka	Olej
2 łyżki	Suszonych pomidorów
2	Liście laurowe
Do smaku	Sól, czarny pieprz, pieprz cayenne

#### Przygotowanie:

1. Pokrój mięso w kostki ok. 2 x 2cm.
2. Połącz wszystkie składniki, za wyjątkiem cebuli, aby uzyskać marynatę i dodaj do niej mięso.
3. Pozostaw mięso w marynacie na przynajmniej 6 godzin, a najlepiej na całą noc. Kilkakrotnie przemieszaj.
4. Pokrój cebulę w krążki.
5. Wsuń zamarynowane mięso oraz krążki cebuli na szpikulce.
6. Umieść szpikulce na stojaku i umieść je w miejscu do smażenia.
7. Rozpocznij program  „Steki/kotlety”.
8. Naciśnij przycisk , żeby aktywować funkcję obracania
9. Od czasu do czasu sprawdzaj stan przygotowywanej potrawy. Jeżeli to konieczne dostosuj czas i temperaturę przygotowywania.





## Domowe frytki

### Składniki:

4 duże	Ziemniaki
1-2 łyżki	Olej do gotowania
Do smaku	Sól

### Przygotowanie:


1. Obierz ziemniaki i pokrój je w równe paski.
2. Dokładnie umyj ziemniaki a następnie wysusz je.
3. Dodaj 1-2 łyżki oleju i wymieszaj z ziemniakami. Nie jest konieczne dodawanie oleju. Jednak dodanie go sprawi, że frytki będą bardziej chrupiące i będą miały intensywniejszy smak.
4. Umieść pokrojone ziemniaki w koszu obrotowym.
5. Włóż kosz obrotowy w miejsce do smażenia.
6. Rozpocznij program  „Frytki”.
7. Naciśnij przycisk , żeby aktywować funkcję obracania
8. Frytki są gotowe, gdy nabiorą złoto brązowej barwy. Jeśli frytki stają się zbyt brązowe, zmniejsz temperaturę. Jeżeli nie są gotowe po upływie ustawionego czasu, wydłuż czas i dostosuj temperaturę.
  - Zmieszaj swoje ulubione zioła i przyprawy z olejem przed dodaniem go do ziemniaków. Pozwoli Ci to przygotować np. pyszne frytki curry lub paprykowe. Nie ma limitów wyobraźni w tym zakresie.
  - W zależności od tego jak cienko pokroisz ziemniaki, możesz wybrać rozmiar frytek ich grubość i długość. Im grubiej pokrojone są ziemniaki, tym dłuższy czas przygotowania.
  - Używaj woskowych ziemniaków. Młode ziemniaki zawierają więcej wody, więc ich przygotowanie zajmuje więcej czasu i mogą nie być bardzo chrupiące.
  - Umyj pokrojone ziemniaki w zimnej, czystej wodzie, aby usunąć nadmiar skrobi. WAŻNE: Następnie dokładnie wytrzyj ziemniaki. Im mniej są wilgotne, tym bardziej robią się chrupiące.
  - Ziemniaki, które zostały wcześniej krótko przegotowane, będą równomiernie przygotowane. Pokrój ziemniaki na małe części i zagotuj je przez ok. 5 minut. Dzięki temu zapobiegiesz sytuacji, kiedy ziemniaki są chrupiące na zewnątrz, lecz nie gotowe w środku.
  - Jeżeli chcesz przygotować mrożone frytki, nie ma potrzeby używania oleju, ponieważ wszystkie mrożone produkty są poddane wstępnej obróbce! Jeżeli będziesz przygotowywać mrożone frytki lub inne produkty, przestrzegaj instrukcji podanych przez producenta.

## Filet z dorsza w czosnkowo ziołowej panierce

### Składniki

100g	Filet z dorsza
1-2	Białko jajka
1	Ząbek czosnku
1 łyżeczka	Posiekana bazylia
1 łyżka	Papryka w proszku
Do smaku	Sól morską, pieprz
½ szklanki	Bułka tarta

### Przygotowanie:


1. Obierz czosnek i przeciśnij go przez praszkę.
2. Wymieszaj razem czosnek, resztę przypraw i ziół oraz bułkę tartą.
3. Oddziel białko jajka i wlej je do osobnej miseczki.
4. Zamocz filet z dorsza w białku, następnie obtocz go w bułce tartej z przyprawami.
5. Umieść filet na stojaku do pieczenia.
6. Umieść stojak do pieczenia w urządzeniu.
7. Uruchom program  „Ryby”.
8. Jeżeli filet nie będzie gotowy po upływie czasu programu, wydłuż czas.

## Kokosowe krewetki

### Składniki:

12	Krewetki (obrane i oczyszczone)
Do panierki :	
½ szklanki	Mąka
½ szklanki	Wiórki kokosowe
½ szklanki	Bułka tarta
1-2	Białko jajka

### Przygotowanie:


1. Połącz wiórki kokosowe i bułkę tartą w proporcji 1:1 i wymieszaj je w jednej miseczce
2. Wysyp mąkę do osobnego naczynia.
3. Oddziel białko jajka i wlej je do osobnej miseczki.
4. Najpierw obtocz krewetki w mące, następnie zamocz je w białku jaja, a na koniec obtocz je posypką z bułki tartej i wiórków kokosowych.
5. Ułóż krewetki na stojaku do pieczenia.
6. Umieść stojak do pieczenia w urządzeniu.
7. Rozpocznij program  „Krewetki”.
8. Krewetki są gotowe do podania, gdy osiągną piękny złocistobrazowy kolor. Jeżeli nie są jeszcze gotowe po upływie czasu programy, wydłuż czas przygotowania.

## Pikantne udka kurczaka

### Składniki:

4-6	Udka kurczaka
2-3 łyżki	Oliwa z oliwek
1	Ząbek czosnku
1 łyżeczka	Cukier
1 łyżeczka	Chili lub papryka w proszku
Do smaku	Sól, pieprz

### Przygotowanie:


1. Obierz czosnek i przeciśnij go przez praskę.
2. Wymieszaj ząbek czosnku z cukrem, chili/papryką w proszku, solą, pieprzem i oliwą.
3. Wetrzyj marynatę w udka kurczaka i pozostaw ją na przynajmniej 20 minut.
4. Umieść udka na stojaku do pieczenia w środkowej pozycji.
5. Rozpocznij program  „Kurczak”.
6. Od czasu do czasu sprawdź poziom upieczenia kurczaka. Czas przygotowania może się różnić w zależności od wielkości udek. Jeżeli to konieczne dostosuj odpowiedni czas i temperaturę.

## Pierś z kurczaka w panierce

### Składniki:

2	Filety z piersi kurczaka
1-2	Białko jajka
½ szklanki	Mąka lub bułka tarta
½ szklanki	Bułka tarta
½ łyżeczki	Sól
½ łyżeczki	Pieprz

### Przygotowanie:


1. Oddziel białko jajka.
2. Umieść białko, mąkę oraz bułkę tartą w trzech osobnych miseczkach.
3. Pokrój każdy filec z kurczaka w równe paski.
4. Posyp filec z kurczaka solą i pieprzem, obtocz je w mące, następnie zamocz w białku i obtocz w bułce tartej.
5. Umieść filec z piersi kurczaka na stojaku do pieczenia.
6. Umieść stojak do pieczenia w urządzeniu.
7. Rozpocznij program  „Kurczak”.
8. Sprawdź od czasu do czasu czy filety są gotowe. Jeśli to konieczne wydłuż czas przygotowania.

## Kurczak z różna

### Składniki:

1	Kurczak, możliwie tłusty
1 szczypta	Sól
1 szczypta	Pieprz, biały, zmielony
1 szczypta	Tymianek
2	Jabłka, starte
2	Średnie cebule, pokrojone w ćwiartki
2 ząbki	Czosnek
50ml	Olej
10g	Mieszanka przypraw (przyprawa do pieczonego kurczaka)

### Przygotowanie:


1. Umyj i wysusz kurczaka.
  2. Połącz przyprawy i posyp tuszkę kurczaka mieszanką.
  3. Umieść cebulę, jabłka i czosnek w środku tuszki.
  4. Uszczelnij kurczaka za pomocą sznurka lub wykałaczek.
  5. Umieść kurczaka w odpowiednim naczyniu. Wetrzyj olej i przyprawę do pieczonego kurczaka w skórę. Marynuj w lodówce przez 12-24 godziny.
  6. Umieść tacę zbierającą tłuszcz na dole miejsca do smażenia.
  7. Umieść kurczaka na rożnie.
  8. Umieść obrotowy rożen w urządzeniu.
  9. Rozpocznij program  „Grillowanie obrotowe”.
  10. Jeżeli kurczak nie jest wystarczająco złocistobrązowy i chrupiący po zakończeniu programu, rozpocznij program od nowa.
- Grillowany kurczak świetnie smakuje z kawałkami chleba. Wypełnienie kurczaka może być również spożyte, ale nie musi.

## Rogaliki jabłkowe

### Składniki:

1-2	Jabłka
1 rolka	Ciasto francuskie
50g	Brązowy cukier
2 łyżki	Mąka
1-2 łyżki	Sok z cytryny
DO smaku	Cynamon

### Przygotowanie:

1. Obierz jabłka, wyciągnij środki i pokrój je w mniejsze kawałki.
2. Zmieszaj razem kawałki jabłek mąkę, cukier i sok z cytryny oraz dodaj cynamon do smaku.
3. Rozwiń ciasto francuskie i podziel je na kwadraty o bokach ok. 10cm.
4. Umieść ok. łyżkę nadzienia na każdy z kwadratów ciasta.
5. Posmaruj krawędzie odrobiną wody i złóż kawałki ciasta w trójkąty. Mocno ściśnij krawędzie ciasta.
6. Rozłóż rogaliki na stojaku do pieczenia.
7. Umieść stojak na środkowej pozycji urządzenia.
8. Rozpocznij program  „Pieczenie”.
9. Zanim upłynie czas pieczenia, sprawdź czy rogaliki są złocistobrązowe i wyjmij je przed upływem czasu jeśli to konieczne. Jeżeli rogaliki wydają się zbyt jasne – wydłuż czas pieczenia.

## Czipsy bananowe

### Składniki:

Do smaku                      Banany

### Przygotowanie:


1. Obierz banany i pokrój je w plasterki o grubości 2-3mm. Im cieńsze będą, tym szybciej je wysuszysz.
2. Rozłóż plasterki banana na stojaku do pieczenia.
3. Umieść stojak do pieczenia w urządzeniu.
4. Rozpocznij program „Suszenie” i ustaw czas na co najmniej 6 godzin.
5. Od czasu do czasu sprawdź czy plasterki są już wysuszone. Gdy będą gotowe staną się twardsze.

## Podstawowy przepis na 12 muffinek

### Składniki:

80g	Masło
200g	Mąka
1 paczka	Cukier wanilinowy
0.5 paczki	Proszek do pieczenia
3	Jajka
140g	Cukier
140ml	Mleko
12	Foremek

### Przygotowanie:


1. W misce ubij białka na pianę. Stopniowo dodawaj cukier oraz cukier wanilinowy. Dodaj masło pokrojone na płatki. Ubijaj porządnie, aż nie będą widoczne żadne kawałki masła.
2. Wlej mleko razem z mąką oraz proszkiem do pieczenia.
3. Wlej mieszankę do foremek. Wypełnij każdą z foremek do połowy.
4. Rozłóż foremki z muffinkami na stojaku do pieczenia.
5. Umieść stojak do pieczenia w urządzeniu, na środkowej pozycji.
6. Rozpocznij program  „Pieczenie”.
7. Zanim upłynie czas pieczenia, sprawdź czy muffinki są upieczone i wyjmij je przed upływem czasu jeśli to konieczne.

## Kotlet amerykański

### Składniki:

4	Kotlet wieprzowy (Najlepiej karkówka)
2 łyżki	Masło
2	Cebula, pokrojona w krążki
3 łyżki	Cukier, brązowy
1 czubata łyżeczka	Sól
1 płaska łyżeczka	Pieprz
3 łyżki	Ocet
3 łyżki	Sok z cytryny
Do smaku	Płatki chili
1 szczypta	Pieprz cayenne
2 łyżeczki	Musztarda
1 łyżeczka	Papryka w proszku, wędzona
1 ½ szklanki	Ketchup pomidorowy
2 łyżki	Sos Worcester
1 szklanka	Woda

### Przygotowanie:

1. Umieść kotlety na tacy do pieczenia (tacy zbierającej tłuszcz).
2. Zmieszaj sok z cytryny, ocet, sól i pieprz.
3. Rozpuść masło na małej patelni i podsmaż na nim cebulę.
4. Dodaj cukier, pozwól mu się skarmelizować i polej go mieszanką soku z cytryny.
5. Przelej do miski i polej tym kotlety.
6. Wymieszaj razem ketchup pomidorowy, wodę i sos Worcester. Zmieszaj dokładnie z resztą składników.
7. Polej sos na kotlety.
8. Umieść tace do pieczenia na środkowej pozycji w urządzeniu.
9. Rozpocznij program  „Steki/kotlety”.
10. Jeżeli kotlety nie są pokryte sosem, od czasu do czasu polej na nie sos.
11. Przed zakończeniem programu sprawdź czy mięso jest gotowe czy należy wydłużyć czas przygotowania.