

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Weitere Erläuterungen	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen und Anschließen	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Zubehör	6
Programme und Funktionen	7
Benutzung	8
Reinigung und Aufbewahrung	9
Entsorgung	10
Technische Daten	10



WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

- 1x Heißluftofen
- 1x Fettauffangschale
- 2x Backgitter (flach)
- 1x Backgitter (tief)
- 1x Drehkorb
- 1x Welle
- 2x Drehspieß-Fork mit Feststellschraube
- 2x Scheibe mit Feststellschraube
- 10x Schaschlikspieß
- 1x Entnahmehilfe
- 1x Gebrauchsanleitung

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

AUF EINEN BLICK

(Bild A) Gerät und Zubehör

- 1 Bedienfeld
- 2 Sichtfenster
- 3 Garraum
- 4 Tür
- 5 Drehspeiß-Forken
- 6 Scheiben
- 7 Schaschlikspieße
- 8 Fettauffangschale
- 9 Backgitter (tief)
- 10 Backgitter (flach)
- 11 Entnahmehilfe
- 12 Drehkorb
- 13 Welle

(Bild B) Bedienfeld

- 14 Programmsymbole:
 - P01** Warmhalten
 - P02** Gemüse
 - P03** Pizza
 - P04** Hähnchenflügel
 - P05** Spieße
 - P06** Dörren
 - P07** Shrimps
 - P08** Pommes frites
 - P09** Backen
 - P10** Fisch
 - P11** Steak
 - P12** Hähnchen
- 15 – Start / Pause
- 16 – Drehfunktion starten / stoppen
- 17 – Wert erhöhen
- 18 – Programm auswählen
- 19 Display:
 - Drehfunktion ist eingeschaltet
 - °C Temperatur wird angezeigt
 - MIN Zeit wird angezeigt
- 20 – Temperatur/Zeit auswählen
- 21 – Wert verringern
- 22 – Licht ein-/ausschalten
- 23 – Gerät ein-/ausschalten

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

HINWEIS – kann Sachschäden zur Folge haben

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Informationen zur Gebrauchsanleitung

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

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

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



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

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griff und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Niemals die geöffnete Tür als Abstellfläche, z. B. für den Drehkorb, benutzen! Heißes Zubehör könnte die Tür beschädigen. Das Gerät könnte kippen und eine Verletzungsgefahr darstellen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandender Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Wenn das Gerät oder die **Netzanschlussleitung** des Gerätes beschädigt wird, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

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



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Die Drehspieß-Forken und die Schaschlikspieße sind spitz! Vorsicht im Umgang mit diesen.
- Während des Betriebes und beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Das Gerät nur an eine Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen.
- Das Gerät nicht auseinandernehmen. Die Leuchte im Garraum lässt sich **nicht** austauschen.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

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

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
 2. Alle Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
 3. Die Fettauffangschale (8) am Boden des Garraums (3) in das Gerät schieben.

ZUBEHÖR

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale (8) sollte immer eingesetzt sein, damit herabtropfendes Fett, Krümel oder sonstige Lebensmittelreste aufgefangen werden.

Backgitter

Auf den Backgittern (9, 10) werden die Lebensmittel verteilt. Sie können z. B. für die Zubereitung von Pizza oder Kuchen sowie zum Dörren verwendet werden.

Drehspieß

Der Drehspieß (Bild D) besteht aus der Welle (13) und zwei Drehspieß-Forken (5). Er eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken, z. B. Hähnchen, Spieß- oder Rollbraten.

Lebensmittel aufspießen

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

Schaschlikspieße mit Halterung

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

Die Schaschlikspieße werden an der Halterung, bestehend aus der Welle (13) und den beiden Scheiben (6), angebracht (Bild E).

Halterung und Schaschlikspieße vorbereiten

- Auf die Enden der Welle je eine Scheibe stecken und mit der Feststellschraube fixieren: In der Welle befinden sich zwei kleine Einkerbungen (**Bild C: a**), welche die Position der Feststellschrauben markieren.
- Das Grillgut auf die Schaschlikspieße schieben. **Am Ende ca. 2–3 cm freilassen und keine zu großen Stücke aufstecken, damit sich die Halterung ungehindert drehen kann.**

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

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

Schaschlikspieße abnehmen

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

Drehkorb

Im Drehkorb (**12**) werden die Lebensmittel während des Garens durchmengt, damit sie von allen Seiten knusprig werden. Der Drehkorb eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelprodukten.

Lebensmittel einfüllen

1. Die Klappe des Drehkorbes öffnen (**Bild G**).
2. Den Drehkorb maximal zu 3/4 mit Lebensmitteln befüllen. Er sollte nicht zu voll sein, damit die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
3. Die Klappe schließen und sicherstellen, dass sie korrekt verschlossen ist.

Drehspieß / Schaschlikspieße / Drehkorb einsetzen / entnehmen

Einsetzen:

1. Das Ende mit **einer** Einkerbung (**Bild C: b**) in die **linke** Aufnahme im Garraum (**3**) stecken.
2. Das Ende mit **zwei** Einkerbungen auf der **rechten** Seite einhängen. Dabei darauf achten, dass die kleine Einkerbung (**Bild C: c**) in die rechte Aufnahme greift.

- **Entnehmen:** Zum Entnehmen des heißen Zubehörs immer die Entnahmemhilfe (**11**) verwenden.

1. Die Enden der Entnahmemhilfe unter der Welle einhaken (**Bild H**).
2. Die rechte Seite leicht anheben, dann die Welle aus der linken Aufnahme ziehen.
3. Das Zubehör aus dem Garraum heben.
4. Auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN



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

- Einschalten: (**23**) berühren.
- Ausschalten: erneut berühren. Das Bedienfeld (**1**) erlischt (Ausnahme:).

Garraum-Beleuchtung

(**22**) berühren um die Garraum-Beleuchtung ein-/auszuschalten. Nach ca. 20 Sekunden schaltet sie sich automatisch aus.

Drehfunktion

(**16**) berühren, um die Drehfunktion ein-/auszuschalten. Wenn diese eingeschaltet ist, leuchtet auf dem Display (**19**).

Programme

Programm auswählen:

- 1.  (18) auf dem Bedienfeld (1) berühren.
- 2.  (17) oder  (21) berühren, um zwischen den Programmen zu wählen.

Das Gerät verfügt über 12 voreingestellte Programme P01 – P12 (14):

Symbol	Programm
 P01	Warmhalten
 P02	Gemüse
 P03	Pizza
 P04	Hähnchenflügel
 P05	Spieße
 P06	Dörren
 P07	Shrimps
 P08	Pommes frites
 P09	Backen
 P10	Fisch
 P11	Steak
 P12	Hähnchen



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

Temperatur und Zeit anpassen

Die eingestellte Temperatur (°C) und die verbleibende Zeit (MIN) werden abwechselnd auf dem Display (19) angezeigt.

Werte anpassen:

- 1. Ggf.  (20) ein-/mehrmals kurz berühren, bis °C oder MIN angezeigt wird.
- 2. Den jeweiligen Wert anpassen:
 - o Wert erhöhen:  (17) berühren
 - o Wert verringern:  (21) berühren
 - o Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

BENUTZUNG

Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten Feuer fangen.

Grundlegende Benutzung

- 1. Sicherstellen, dass die Fettauffangschale (8) eingesetzt ist.
- 2. Lebensmittel, je nach Sorte, auf einem Backgitter verteilen, in den Drehkorb geben oder auf den Drehspieß bzw. die Schaschlikspieße stecken (siehe Kapitel „Zubehör“).
- 3. Das Zubehör mit den Lebensmitteln in den Garraum (3) setzen und die Tür (4) schließen.
- 4. Einschalten:  (23) berühren.



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

5. Zeit und Temperatur manuell anpassen oder eines der 12 Programme **(14)** wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
6. Garvorgang starten:  **(15)** berühren.
7. Falls der Drehkorb, der Drehspieß oder die Schaschlikspieße mit Halterung verwendet werden: Sicherstellen, dass die Drehfunktion aktiviert ist. Ggf.  **(16)** berühren.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird **End** angezeigt. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach ertönt ein Signal.
9. Tür öffnen und Gargut entnehmen. Für den Drehkorb, den Drehspieß und die Schaschlikspieße die Entnahمهilfe **(11)** verwenden (siehe Kapitel „Zubehör“).
10. Das heiße Zubehör auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. **Nicht auf dem Gerät abstellen.**
11. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
12. Nach dem Abkühlen das verwendete Zubehör reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Garvorgang pausieren

- Pausieren:  **(15)** berühren. Das Display **(19)** blinkt. Optional die Tür **(4)** öffnen.
- Fortsetzen: Sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist. Ggf. erneut  berühren.

Garvorgang vorzeitig beenden

 **(23)** berühren und halten.

Ein Signal ertönt und die Symbole auf dem Bedienfeld **(1)** erlöschen (Ausnahme: ). Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Niemals kaltes Wasser auf die heißen Zubehöerteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
 - Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
 2. Zubehör: Mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise von Hand abgespült werden.
 3. Gerät inkl. Tür, Garraum und Sichtfenster: Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zusätzlich etwas Spülmittel verwenden. **Nicht in der Spülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!**
 4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
 5. An einem sauberen, trockenen Ort für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahren.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

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

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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	16409
Modellnummer:	RA-FED202-A
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	1800 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	Garraum: ca. 12,5 Liter Drehkorb: ca. 3,7 Liter
Temperaturbereich:	30–80 °C (Dörren) 80–200 °C (andere Programme)
Timer:	2–24 Stunden (Dörren) 1–60 Minuten (andere Programme)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 16409 M DS V1 0225 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	11
At A Glance	12
Symbols	12
Signal Words	12
Further Explanations	12
Intended Use	13
Safety Notices	13
Set-Up and Connection	15
Before Initial Use	15
Accessories	16
Programmes and Functions	17
Use	18
Cleaning and Storage	18
Disposal	19
Technical Data	19



IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1x hot air oven
- 1x drip tray
- 2x baking mesh tray (deep)
- 1x baking mesh tray (flat)
- 1x rotating basket
- 1x shaft
- 2x rotisserie spit fork with locking screw
- 2x disc with locking screw
- 10x skewer
- 1x removal tool
- 1x operating instructions

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

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

AT A GLANCE

(Picture A) Device and Accessories

- 1 Control panel
- 2 Viewing window
- 3 Cooking chamber
- 4 Door
- 5 Rotisserie spit forks
- 6 Discs
- 7 Skewers
- 8 Drip tray
- 9 Baking mesh tray (deep)
- 10 Baking mesh trays (flat)
- 11 Removal tool
- 12 Rotating basket
- 13 Shaft

(Picture B) Control Panel

- 14 Programme icons:
 - P01** Keep warm
 - P02** Vegetables
 - P03** Pizza
 - P04** Chicken Wings
 - P05** Skewers
 - P06** Dehydrate
 - P07** Shrimps
 - P08** French fries
 - P09** Baking
 - P10** Fish
 - P11** Steak
 - P12** Chicken
- 15 – Start / pause
- 16 – Start / stop rotating function
- 17 – Increase value
- 18 – Select programme
- 19 Display:
 - Rotating function is switched on
 - °C Temperature is displayed
 - MIN Time is displayed
- 20 – Select temperature/time
- 21 – Decrease value
- 22 – Switch the light on / off
- 23 – Switch device on/off

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

SIGNAL WORDS

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

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

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

NOTICE – may result in damage to material

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and for other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

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

INTENDED USE

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

SAFETY NOTICES



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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



CAUTION: Hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use.

Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handle and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- Never use the open door as a deposit surface, e.g. for the rotating basket! Hot accessories could damage the door. The device could tip over and present a risk of injury.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. If the device or the **power connecting cable** of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



WARNING – Danger of Electric Shock

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked

by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



WARNING – Danger of Fire

- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a short circuit (fire).
- Do not use any extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- The points of the rotisserie spit forks and the skewers are sharp! Take care when handling them.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the door is opened. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- Only connect the device to a plug socket that matches the technical data of the device.
- Do not take the device apart. The lamp in the cooking chamber can **not** be replaced.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!

- Only connect the device to a plug socket that matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 15 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (1) light up briefly and a beep is heard.  (23) lights up constantly and the device is in standby mode.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.
1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters.
 2. Clean all accessories with detergent and warm water.
 3. Slide the drip tray (8) into the device at the bottom of the cooking chamber (3).

ACCESSORIES

Drip Tray

The drip tray (8) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected.

Baking Mesh Trays

The food is spread out on the baking mesh trays (9, 10). They can be used for cooking pizza or baking cakes or for dehydrating, for example.

Rotisserie spit

The rotisserie spit (Picture D) consists of the shaft (13) and two rotisserie spit forks (5). It is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Skewering On Food

1. Slide one rotisserie spit fork onto the shaft and fix it in place with the locking screw: The shaft contains two small notches (Picture C, a) which mark the outermost position of the locking screws.
2. Slide the food to be grilled onto the rotisserie spit until it rests on the fork.
Do not place any pieces that are too large onto the rotisserie spit so that it can rotate without any hindrance.
3. Slide the other rotisserie spit fork onto the shaft and into the food to be grilled and fix it in place with the locking screw.

Skewers with Holder

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

The skewers are attached to the holder, consisting of the shaft (13) and the two discs (6) (Picture E).

Preparing the Holder and Skewers

- Plug one disc onto each of the ends of the shaft and fix it with the locking screw. The shaft contains two small notches (Picture C, a) which mark the position of the locking screws.

- Slide the items you want to grill onto the skewers. **Leave approx. 2–3 cm clear at the end and do not skewer on excessively large pieces so that the holder can rotate without being impeded.**

Hooking in Skewers (Picture F: 1.–3.)

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

Detaching Skewers

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

Rotating Basket

In the rotating basket (12), the food is mixed around during cooking so that it becomes crispy on all sides. The rotating basket is particularly suitable for preparing chips or other potato products.

Adding Food

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

Inserting / Removing the Rotisserie Spit / Skewers / Rotating Basket

- **Inserting:**
 1. Insert the end with **one** notch (Picture C: b) into the **left-hand** mount in the cooking chamber (3).
 2. Hook the end with **two** notches on the **right** side. Make sure that the small notch (Picture C: c) fits into the right-hand slot.

- **Removing:** Remove the rotisserie spit / holder / rotating basket from the cooking chamber using the (see the "Removal Tool" section).

To remove the hot accessories, always use the removal tool (11).

1. Hook the ends of the removal tool under the shaft (Picture H).
2. Slightly lift up the right side, then pull the shaft out of the left mount.
3. Lift the accessory out of the cooking chamber.
4. Place it on a heat-resistant surface.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS



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

- Switch on: Touch  (23).
- Switch off: Touch  again. The control panel (1) goes out (exception: .

Cooking Chamber Light

Touch  (22) to switch the cooking chamber light on/off. After around 20 seconds it switches off automatically

Rotating Function

Touch  (16) to switch the rotating function on/off. When it is switched on,  lights up on the display (19).

Programmes

Selecting a programme:

1. Touch  (18) on the control panel (1).
2. Touch  (17) or  (21) to select between the programmes.

The device features 12 pre-set programmes P01–P12 (14):

Symbol	Programme
 P01	Keep warm
 P02	Vegetables
 P03	Pizza
 P04	Chicken Wings
 P05	Skewers
 P06	Dehydrate
 P07	Shrimps
 P08	French fried
 P09	Baking
 P10	Fish
 P11	Steak
 P12	Chicken



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

Adjusting the Temperature and Time

The set temperature (°C) and the remaining time (MIN) are shown alternately on the display (19).

Adjusting values:

1. If necessary, briefly touch  (20) once / several times until °C or MIN are displayed.
2. Adjust the relevant value:
 - Increase value: Touch  (17)
 - Decrease value: Touch  (21)
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

USE

Please Note!

- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- Do not overfill the device so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could catch fire.
- Always place hot accessories down on a heat-resistant surface after use.

Basic Use

1. Make sure that the drip tray (8) is inserted.
2. Spread around the food by type on a baking mesh tray, place it in the rotating basket or on the rotisserie spit or skewers (see the "Accessories" chapter).
3. Place the accessory containing the food in the cooking chamber (3) and close the door (4).
4. Switch on: Touch  (23).



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

5. Adjust the time and temperature manually or select one of the 12 programmes (14) (see the "Programmes and Functions" chapter).
6. Start the cooking process: Touch  (15).
7. If the rotating basket, rotisserie spit or skewers with the holder are used: Make sure that the rotating function is activated. If necessary, touch  (16).
8. Once the set time has elapsed, **End** is displayed. The fan continues to run for a few more seconds. Then a signal sounds.

9. Open the door and remove the food. For the rotating basket, rotisserie spit or the skewers, use the removal tool (11) (see the "Accessories" chapter).
10. Place the hot accessories on a heat-resistant surface. **Do not place them on the device.**
11. Disconnect the device from the mains power.
12. After cooling down, clean the used accessory (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Pausing the Cooking Process

- Pause: Touch  (15) The display (19) flashes.
Optionally open the door (4).
- Resume: make sure the door is closed.
Touch  again if necessary.

Ending the Cooking Process Early

Touch and hold  (23).

A signal sounds and the symbols on the control panel (1) go out (exception: ). The device is in standby mode.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Never spray cold water onto the hot accessories to prevent material damage.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

1. Make sure the device is unplugged and has cooled down.
2. Accessories: Clean with detergent and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.

3. Device incl. door, cooking chamber and viewing window: Wipe with a damp cloth if necessary. For stubborn dirt, also use a little detergent. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
5. Store in a clean, dry place out of the reach of children and animals.

DISPOSAL



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



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

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

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

TECHNICAL DATA

Article number:	16409
Model number:	RA-FED202-A
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	1800 W
Protection class:	I
Capacity:	approx. 12.5 litres (cooking chamber) approx. 3.7 litres (rotating basket)
Temperature range:	30 – 80 °C (Dehydrate) 80 – 200 °C (other programmes)
Timer:	2 – 24 hours (Dehydrate) 1 – 60 minutes (other programmes)
ID of operating instructions:	Z 16409 M DS V1 0225 as



All rights reserved.

