

Kundenservice / Importeur | Customer Service / Importer
Service après-vente / Importateur | Klantenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland (Germany | Allemagne | Duitsland)
Tel.: +49 38851 314650*

* (Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.)
(Calls to German landlines are subject to your provider's charges.)
(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand au tarif de votre fournisseur.)
(Bellen naar het Duitse vaste netwerk tegen het tarief van uw provider.)



04422

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Operating instructions

starting on page 17

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 32

NL

Gebruikershandleiding

vanaf pagina 48



DE

BEACHTEN!

Auf der Ausklappseite dieser Gebrauchsanleitung finden Sie eine Übersicht der **Heißluftfritteuse** sowie aller Zubehörteile und alle Abbildungen zur Bedienung des Gerätes. Lassen Sie bitte diese Seite beim Lesen der Gebrauchsanleitung immer geöffnet.

EN

PLEASE NOTE!

On the foldout page of these operating instructions you will find a diagram of the **hot air frying machine**, together with all the accessories and illustrations on the operation of the device. Please ensure that this page is visible when you read the operating instructions.

FR

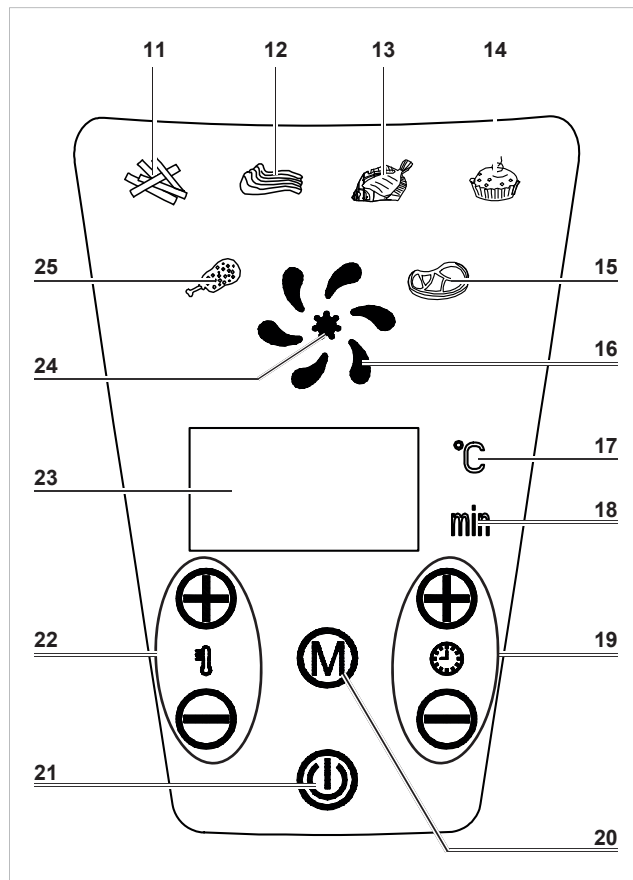
À OBSERVER !

Sur la page rabattable du présent mode d'emploi, vous trouverez un aperçu du **friteuse à chaleur tournante** et de tous ses accessoires ainsi que les illustrations se rapportant au maniement de l'appareil. Veuillez laisser cette page toujours ouverte lorsque vous consultez le mode d'emploi.

NL

OPGELET!

Op de uitklapzijde van deze gebruikershandleiding vindt u een overzicht van de **heteluchtfriteuse** alsook alle toebehoren en alle afbeeldingen voor de bediening van het apparaat. Laat deze pagina tijdens het lezen van de gebruikershandleiding altijd geopend.



Optional erhältlich | Optionally available |
Disponibles en option | Optioneel verkrijgbaar



Brotbackkorb
Bread baking basket
Panier à cuir du pain
Broodbakmand
Art.Nr. | Art. N° |
Réf. Art. | Art. Nr.:
01600

Inhalt

Lieferumfang	2
Geräteübersicht	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	6
Bedienung	7
Tipps	8
Betrieb und Zubereitung	9
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung	10
Fehlerbehebung	11
Technische Daten	12
Entsorgung	12
Rezeptideen	13

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen:
Diese Symbole zeigen
Verletzungsgefahren (z. B.
durch Strom oder Feuer)
an. Die dazugehörenden
Sicherheitshinweise aufmerksam
durchlesen und an diese halten.



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Gebrauchsanleitung vor Nutzung
lesen!



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR

warnt vor schweren
Verletzungen und
Lebensgefahr

WARNUNG

warnt vor *möglichen*
schweren Verletzungen
und Lebensgefahr

VORSICHT

warnt vor leichten
bis mittelschweren
Verletzungen

HINWEIS

warnt vor Sachschäden

Lieferumfang

- Heißluftfritteuse (1 x)
- Schublade (1 x)
- Korbinsatz (1 x)
- Gebrauchsanleitung (1 x)

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden, das Gerät nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Geräteübersicht

Legende

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- | | |
|--|--|
| 1 Lufteinlass | 14  – Programm Kuchen |
| 2 Gerätegehäuse | 15  – Programm Fleisch |
| 3 Luftauslass (Rückseite) | 16  – Lüfter |
| 4 Touchscreen-Bedienfeld | 17 °C – Grad Celsius |
| 5 LED-Anzeige | 18 min – Minuten |
| 6 Korbinsatz | 19  – Timer einstellen |
| 7 Schutzabdeckung | 20  – Ein- / Ausschalten Programm starten |
| 8 Entriegelungsknopf des Korb-einsatzes | 21  – Modus auswählen |
| 9 Korbinsatzgriff | 22  – Temperatur einstellen |
| 10 Schublade | 23 Display mit eingestellter Temperatur / Timerzeit |
| 11  – Programm Pommes frites | 24  – Heizen |
| 12  – Programm Rippchen | 25  – Programm Hähnchen |
| 13  – Programm Fisch | |

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Heißluftfritteuse** entschieden haben.
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben. Sie ist Bestandteil des Gerätes.
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett befüllen! Keine Flüssigkeiten (z. B. Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen.**
- 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 wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. 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



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, lesen. 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 wird während des Gebrauchs sehr heiß. Darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich den Griff und das Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert / ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beachten.

**GEFAHR – Stromschlaggefahr**

- Nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern. Nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte die Haupteinheit ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme das Gerät von einer Fachwerkstatt prüfen lassen.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt auf elektrische Geräte und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, gerichtet wird.

**WARNUNG – Verletzungsgefahr**

- Kinder und Tiere von Kunststoffbeuteln und -folien fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.

■ **Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!**

- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone (z. B. den Lüftungsschlitzen auf der Geräterückseite) fernhalten. Wir empfehlen außerdem Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn die Schublade entnommen wird.
- Die zubereiteten Speisen sind heiß. Im Umgang mit heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- Das Gerät ist vor dem Transportieren sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche Substanzen oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen, nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind. Das Gerät könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Keine Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge in das Gerät legen.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Netzstecker gezogen oder in die Steckdose gesteckt wird.
- Das Gerät niemals an der Anschlussleitung ziehen oder tragen. Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

Vor dem ersten Gebrauch

- Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**
- Vor dem ersten Genuss von Gargut empfehlen wir einen Probelauf durchzuführen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen: Das Gerät dafür ca. 15 Minuten ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen (siehe Kapitel „Betrieb und Zubereitung“). Dabei für einen gut durchlüfteten Raum sorgen!
-  Bei der ersten Inbetriebnahme kann es durch produktionsbedingte Zusätze (z. B. Fett) zu leichter Rauch- und / oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes.
- Das Gerät und alle Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“).

Das Gerät aufstellen und anschließen



BEACHTEN!

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
 - Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
1. Das Gerät auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) stellen.
 2. Die Anschlussleitung vollständig abwickeln.
 3. Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken. Ein Signalton ertönt und alle Elemente im Display (23) leuchten einmal auf. Danach erlöschen alle Elemente wieder, bis auf das Feld  (21). Im Display erscheint die Anzeige „---“.

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timerzeit wird die Hitzezufuhr automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, das Feld  (21) berühren (siehe Kapitel „Betrieb und Zubereitung“).
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn während der Zubereitung die Schublade (10) mit dem Korbeinsatz (6) aus dem Gerät herausgezogen wird. Alle Elemente im Display (23) erlöschen. Wird die Schublade wieder ins Gerät eingesetzt, ertönt ein Signalton, alle Elemente leuchten einmal im Display auf und erlöschen wieder. In der LED-Anzeige (5) erscheint das Symbol des zuvor ausgewählten Programms (Programm „Manuell“ ausgeschlossen) und im Display erscheinen die eingestellte

Temperatur und die verbleibende Timerzeit. Das eingestellte Programm läuft weiter, bis die Timerzeit abgelaufen ist oder das Gerät manuell ausgeschaltet wird (siehe Kapitel „Bedienung“ und „Betrieb und Zubereitung“).

Bedienung



Beachten, dass die voreingestellten Gartemperaturen und Garzeiten Durchschnittswerte sind. Da sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für die Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Portionsgröße variieren. Vor dem Servieren vergewissern, dass die Speisen komplett durchgegart sind!

Programme

Das Gerät verfügt über 7 Programme:

Programm	Temperatur (voreingestellt)	Dauer (voreingestellt)	Geeignet für (Beispiele)
Manuell	180 °C	15 Min.	Gemüsesticks, Mozzarellasticks, Apfeltaschen
Pommes frites	200 °C	20 Min.	Pommes frites aus Kartoffeln und Süßkartoffeln
Rippchen	180 °C	15 Min.	Rippchen
Fisch	180 °C	20 Min.	Backfisch, Fischstäbchen, Garnelen (ohne Schale)
Backen *	160 °C	40 Min.	Kuchen, Brot, Pizza, Aufläufe
Hähnchen	180 °C	25 Min.	Chicken Wings, Hähnchenschenkel, Chicken Nuggets
Fleisch	160 °C	20 Min.	Schnitzel, Hackbällchen
* nur in Verbindung mit dem optional erhältlichen Brotbackkorb anwenden (siehe hintere Innenseite des Covers)			

- In jedem Programm können die Temperatur und die Dauer individuell angepasst werden (siehe „Bedienelemente und Funktionen“).
- Je nach Auswahl des Programms erscheint das entsprechende Symbol in der LED-Anzeige (5). Wird kein Programm-Symbol im Display angezeigt, ist das Programm „**Manuell**“ eingestellt.

Bedienelemente und Funktionen

Das Gerät verfügt über folgende Bedienelemente bzw. Funktionen:

Bedienelemente	Funktionen
Felder + und – Timer 	Heizdauer (1 – 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten)
Felder + und – Temperatur 	Temperatur (80 – 200 °C in 5-Grad-Schritten)
Feld 	Gerät ein- und ausschalten
	Programm starten
Feld Modus 	Modus auswählen

- Die gewünschte Dauer und die Temperatur können durch Berühren der entsprechenden Felder + und – eingestellt werden. Durch längeres Berühren der Felder wird der Schnelldurchlauf aktiviert.
- Durch Berühren des Feldes  (21) wird das Gerät ein- bzw. ausgeschaltet, sowie das eingestellte Programm gestartet.
- Das gewünschte Programm kann durch mehrfaches Berühren des Feldes  (20) eingestellt werden. Nach Einschalten des Gerätes ist das Programm „Manuell“ voreingestellt. Die Programme sind in folgender Reihenfolge auswählbar:

**Pommes frites > Rippchen > Fisch > Backen > Hähnchen >
Fleisch > Manuell**

Tipps

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von Pommes frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten sowie zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen auf die gewünschte Temperatur dennoch empfehlenswert (siehe Kapitel „Betrieb und Zubereitung“). Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn das Symbol  (24) in der LED-Anzeige (5) erlischt.
- Für die Zubereitung von Speisen in dem Gerät wird i. d. R. kein Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden. Darüber hinaus können auch marinierte oder panierte Lebensmittel in dem Gerät zubereitet werden.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Wir empfehlen mit kürzeren Garzeiten anzufangen und die Garzeiten nachträglich dem persönlichen Geschmack anzupassen.

- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzufügen, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Daher bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o.Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Dazu die Schublade (10) aus dem Gerät nehmen und die Lebensmittel leicht durchschütteln, um sie durchzumengen. Anschließend die Schublade wieder einsetzen und den Garvorgang fortsetzen.

Betrieb und Zubereitung



BEACHTEN!

- Die Schublade und der Korbinsatz sind nach der Entnahme aus dem Gerät heiß! Ausschließlich auf eine hitzeunempfindliche Unterlage stellen!
- Darauf achten, dass die Schublade korrekt eingesetzt wurde! Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht korrekt eingesetzt ist.
- Die Schublade nur mit eingesetztem Korbinsatz in das Gerät einsetzen!
- Den Korbinsatz nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Geräteinneren zirkulieren kann. Den Korbinsatz maximal bis zu 2/3 befüllen.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen, die zubereitet werden, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.



Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit viel Öl frittiert werden! Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Für gute Ergebnisse, das Kapitel „Tipps“ durchlesen.

1. Den Korbinsatz (6) in die Schublade (10) einsetzen. Er muss hörbar einrasten.
2. Die Speisen, die zubereitet werden sollen, in den Korbinsatz füllen.
3. Die Schublade mit dem Korbinsatz in das Gerät einsetzen. Ein Signalton muss ertönen sowie alle Elemente müssen einmal im Display (23) und in der LED-Anzeige (5) aufleuchten und wieder erlöschen. Nun sitzt die Schublade korrekt im Gerät.
4. Durch Berühren des Feldes  (21) das Gerät einschalten. Die voreingestellte Temperatur und Dauer des Programms „Manuell“ werden abwechselnd in der LED-Anzeige angezeigt.
5. Über das Feld  (20) das gewünschte Programm auswählen oder im voreingestellten Programm „Manuell“ verbleiben (siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente und Funktionen“). Gegebenenfalls die Temperatur und die Timerzeit individuell über die entsprechenden Felder + und – anpassen (siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente und Funktionen“).

6. Das ausgewählte Programm durch Berühren des Feldes  starten. Das Symbol  (16) und Symbol  (24) erscheinen im Display, um zu signalisieren, dass das Gerät heizt.



Die Temperatur und die Timerzeit kann auch während des Garvorgangs angepasst werden.

Beachten: Das Symbol  erlischt und erscheint in regelmäßigen Abständen. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten, heizt das Gerät bzw. unterbricht den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn das Symbol  erscheint, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt das Symbol , ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.

7. Wenn die eingestellte Timerzeit abgelaufen ist, wird die Hitzezufuhr automatisch beendet. Alle Elemente bis auf das Symbol  erlöschen.



Durch Berühren des Feldes  während des Garvorganges kann dieser jederzeit manuell abgebrochen werden.

Beachten: Nach Ablauf der eingestellten Timerzeit bzw. dem manuellen Ausschalten des Gerätes bleibt der Lüfter zunächst aktiv! Das Symbol  bleibt im Display sichtbar. Nach ca. 30 Sekunden schalten sich der Lüfter sowie das Gerät vollständig ab. Das Symbol  erlischt.

8. Die Schublade mit dem Korbeinsatz vorsichtig und gerade am Korbeinsatzgriff (9) aus dem Gerät herausziehen und auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage stellen.
9. Den Korbeinsatz aus der Schublade entnehmen, indem die Schutzabdeckung (7) am Korbeinsatzgriff nach vorne geschoben und der darunterliegende Entriegelungsknopf (8) gedrückt wird. Den Korbeinsatz nach oben aus der Schublade herausziehen.
10. Die Speisen vorsichtig aus dem Korbeinsatz entnehmen.
11. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
12. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen, um Keimbildung zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“). Keine Speisereste antrocknen lassen.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



BEACHTEN!

- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen.
 - Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
1. Die Schublade (10) mit dem Korbeinsatz (6) aus dem Gerät ziehen.
 2. Die Schutzabdeckung (7) am Korbeinsatzgriff (9) nach vorne schieben, den Entriegelungsknopf (8) drücken und den Korbeinsatz am Griff nach oben aus der Schublade ziehen.
 3. Wenn nicht bereits geschehen, den Korbeinsatz und die Schublade entleeren.

4. Die Schublade und den Korbinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Korbinsatz zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
5. Das Gehäuse (2), das Innere des Schubladenfaches und die Heizelemente bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
6. Alle Teile vollständig trocknen lassen, bevor das Gerät zusammengesetzt oder verstaut wird.
7. Das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

Fehlerbehebung

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



Nicht versuchen ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht. / Es erscheint keine Anzeige auf dem Display (23).	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.
	Die Steckdose ist defekt.	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.
	Das Feld  (21) wurde nicht betätigt.	Über das Feld  (21) das Gerät einschalten.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
Die Schublade (10) mit dem Korbinsatz (6) lässt sich nicht in das Gerät setzen.	Der Korbinsatz (6) ist überfüllt.	Den Korbinsatz (6) max. bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten.	Darauf achten, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel die gleiche Größe besitzen.
	Der Korbinsatz (6) ist überfüllt.	Den Korbinsatz (6) max. bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.
	Die Lebensmittel haben aufeinandergelegen.	Bei einigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen.
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände kann es zu einer geringen Geruchs- und / oder Rauchentwicklung kommen. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
	Das Gerät ist verschmutzt.	Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ befolgen.

Technische Daten

Artikelnummern:	04422
Modellnummer:	GLA-620
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	max. 1300 W
Temperaturbereich:	80 – 200 °C
Timer:	bis 60 Min.
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 04422 M DS V2 1219



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

Alle Rechte vorbehalten.

Rezeptideen

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

Beachten, dass die voreingestellten Gartemperaturen und Garzeiten Durchschnittswerte sind. Da sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für die Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Portionsgröße variieren. Vor dem Servieren vergewissern, dass die Speisen komplett durchgegart sind!

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

	Kartoffeln (festkochend)
	etwas Öl (bei Bedarf)
n. B.	Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stäbchen schneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
3. Bei Bedarf etwas Öl zu den Kartoffeln geben und durchmengen.



Die Zugabe von Öl ist nicht zwingend notwendig. Durch die Zugabe von Öl werden die Pommes frites jedoch knuspriger und geschmacksintensiver.

Tipps:

- Das Öl vor der Zugabe mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern vermischen. So gelingen z. B. auch schmackhafte Curry- oder Paprika-Pommes frites. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- Je nachdem wie dick die Kartoffeln geschnitten werden, kann man zwischen Kartoffelspalten und dicken oder dünnen Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffeln geschnitten sind, desto länger ist die Garzeit.
- Festkochende Kartoffeln verwenden. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
- Die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser waschen, um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. WICHTIG: Die Kartoffeln anschließend gründlich trocknen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
- Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Die Kartoffeln in Stäbchen schneiden und für ca. fünf Minuten vorkochen. So kann vermieden werden, dass die Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12 Garnelen (geschält und entdarnt)

Für die Panade:

ca. ½ Tasse Mehl
ca. ½ Tasse Kokosnussflocken
ca. ½ Tasse Paniermehl oder Semmelbrösel
1 – 2 Eiweiß

Zubereitung:

1. Die Kokosnussflocken und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) im Verhältnis 1:1 in eine kleine Schüssel geben und die Zutaten vermischen.
2. Das Mehl in eine separate Schüssel geben.
3. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eiweiß in ein weiteres Schälchen geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschließend in das Eiweiß tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.

Panierte Hähnchenteile

Zutaten:

2 Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel
ca. ½ Tasse Paniermehl oder Semmelbrösel zum Panieren
1 Eiweiß
2 EL Paprikapulver
1 Knoblauchzehe
1 TL Meersalz
1 TL Rosmarin

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, Paprikapulver, Meersalz, Rosmarin und Paniermehl miteinander vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Die Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel in das Eiweiß tauchen und anschließend in der Panade wälzen.

Panierte Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

2 Hähnchenbrustfilets
1 – 2 Eiweiß
ca. ½ Tasse Mehl zum Panieren
ca. ½ Tasse Paniermehl oder Semmelbrösel zum Panieren
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

Zubereitung:

1. Eiweiß, Mehl und Paniermehl (bzw. Semmelbrösel) in drei separate Schälchen geben.
2. Die Hähnchenbrustfilets je in gleich große Streifen schneiden.
3. Die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hähnchenbrustfiletstreifen im Mehl wälzen, anschließend in Eiweiß tauchen und in der Panade wälzen.

Kabeljau-Filet mit Kräuter-Knoblauchkruste**Zutaten:**

ca. 100 g	Kabeljau-Filet
1 – 2	Eiweiß
1	Knoblauchzehe
ca. 1 EL	gehacktes Basilikum
ca. 1 TL	Paprikapulver
n. B.	Meersalz, Pfeffer
ca. ½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel zum Panieren

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, restliche Gewürze und Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in einer Schüssel vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Das Kabeljaufilet in Eiweiß tauchen und anschließend in der Kräuter-Knoblauch-Panade wälzen.

Zucchini-Sticks**Zutaten:**

1	Zucchini
2	Eier
½ Tasse	Mehl zum Panieren
½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel zum Panieren

Zubereitung:

1. Die Zucchini in kleine Sticks schneiden.
2. Die Eier verquirlen.
3. Die Eier, das Mehl und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in separate Schälchen geben.
4. Die Zucchini-Sticks zuerst im Mehl wälzen, anschließend in das Ei tauchen und in der Panade wälzen.

Apfeltaschen

Zutaten:

1 – 2	Äpfel
1 Rolle	Blätterteig aus dem Kühlregal
50 g	brauner Zucker
2 EL	Mehl
1 – 2 EL	Zitronensaft
n. B.	Zimt

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Mehl, Zucker und Zitronensaft vermischen und je nach Geschmack Zimt hinzufügen.
3. Blätterteig ausrollen und in Teigquadrate mit einer Kantenlänge von ca. 10 cm teilen.
4. Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigquadrate verteilen.
5. Teigrand mit etwas Wasser bepinseln und zu Dreiecken zusammenlegen. Den Teigrand gut andrücken.

Contents

Items Supplied	18
Device Overview	18
Intended Use	19
Safety Notices	19
Before Initial Use	21
Operation	22
Tips	24
Using the Device and Preparing Food	25
Cleaning, Care and Storage	26
Technical Data	26
Troubleshooting	27
Disposal	28
Recipe Ideas	28

Explanation of the Symbols



Danger symbols: These symbols indicate risks of injury (e.g. from electricity or fire). Read through the associated safety notices carefully and follow them.



Caution: Hot surfaces!



Suitable for use with food.



Read operating instructions before use!



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

DANGER

warns of serious injuries and danger to life

WARNING

warns of *possible* serious injuries and danger to life

CAUTION

warns of slight to moderate injuries

NOTICE

warns of material damage

Items Supplied

- Hot-air fryer (1 x)
- Basket insert (1 x)
- Drawer (1 x)
- Operating instructions (1 x)

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.

Device Overview

Key

(See fold-out page for illustrations)

- | | |
|---|--|
| 1 Air inlet | 14  – Cake programme |
| 2 Device housing | 15  – Meat programme |
| 3 Air outlet (back) | 16  – Fan |
| 4 Touchscreen panel | 17 °C – Degrees Celsius |
| 5 LED display | 18 min – Minutes |
| 6 Basket insert | 19  – Set timer |
| 7 Protective cover | 20  – Switch on / off Start programme |
| 8 Release button of the basket insert | 21  – Select mode |
| 9 Basket insert handle | 22  – Set temperature |
| 10 Drawer | 23 Display showing set temperature / timer time |
| 11  – Chips programme | 24  – Heat |
| 12  – Ribs programme | 25  – Chicken programme |
| 13  – Fish programme | |

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **hot-air frying machine**.

Before using the device for the first time, please read the operating instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these operating instructions. They are an integral part of the device.

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 operating 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.dspro.de/kundenservice

Intended Use

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting and warming up food.
- **The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the basket insert with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat! Do not pour any liquids (e.g. water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device.**
- 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.
- The device should only be used as described in the operating 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 warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage, assembly or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

Safety Notices



WARNING: Read 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 failure to comply with the relevant safety precautions.
- **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 connection.



CAUTION: Hot surfaces!

The device will become very hot during use. Make sure that no heated parts are touched while using and after using the device. Only ever touch the handle and the control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connection yourself. If the device or the connection are damaged, they must be repaired / replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning, Care and Storage” chapter.



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not use in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connection in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- Should the main unit 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! Have the device checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device and the connection with wet hands when the device is connected to the mains power.
- Make sure that the steam which emerges is not aimed directly at electrical devices and equipment containing electrical components.



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connection is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connection for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.
- **Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!**
 - Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone (e.g. the ventilation slots on the back of the device). We also recommend using potholders or oven gloves when removing the drawer.
 - The food which is prepared is hot. Be careful when handling hot foodstuffs.
- The device must always be disconnected from the mains power before it is transported and before it is cleaned.
- Make sure that the connection does not present a trip hazard. The connection should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable substances or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, wood or plastic) in or on the device.
- 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).
- Do not use any extension cables.
- Never place the device on a soft surface, do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged. The device could otherwise overheat and be damaged.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Do not place any metal foil packaging or tools in the device.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.
- Never pull or carry the device by the connection. When you pull it out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Never lay or place heavy objects on the device or the connection.
- Pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

Before Initial Use

- Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**
- Before you first enjoy any fried food, we recommend that you carry out a trial run to remove any possible production residues. To do this, allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the “Using the Device and Preparing Food” chapter). Make sure that the room is well ventilated as you do this!



When the device is first used, production-related additives (e.g. grease) may cause a small amount of smoke and / or an odour to be produced. This is normal and not a device defect.

- Clean the device and all accessories thoroughly (see the “Cleaning, Care and Storage” chapter).

Setting Up and Connecting the Device



PLEASE NOTE!

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
 - Make sure that the connection is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
-
1. 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.
 2. Fully unwind the connection.
 3. Plug the mains plug into a properly installed plug socket that is easily accessible. A beep will be heard and all the elements in the display (23) will light up once. After that all elements will go out again, apart from the field  (21). The display shows the message “---”.

Safety Features

- The device is equipped with an internal timer. Once the set timer time has elapsed, the supply of heat is automatically switched off. To switch the device on again, touch the field  (21) (see the “Using the Device and Preparing Food” chapter).
- The device switches off automatically when the drawer (10) with the basket insert (6) is pulled out of the device while preparing food. All elements on the display (23) go out. When the drawer is inserted back into the device, a beep sounds, all elements light up once on the display and then go out again. The LED display (5) shows the symbol for the previously selected programme (“**Manual**” programme excluded) and the set temperature and the remaining timer time appear on the display. The set programme continues to run until the timer time has elapsed or the device is switched off manually (see the “Operation” and “Using the Device and Preparing Food” chapters).

Operation



Be aware that the preset cooking temperatures and cooking times are averages. As ingredients differ due to their origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the optimum setting for the ingredients. The actual cooking times may therefore vary depending on the portion size. Make sure prior to serving that the food is fully cooked through!

Programmes

The device has 7 programmes:

Programme	Temperature (preset)	Duration (preset)	Suitable for (Examples)
Manual	180°C	15 min.	Vegetable sticks, mozzarella sticks, apple turnovers
Chips 	200°C	20 min.	Potato and sweet potato chips
Ribs 	180°C	15 min.	Ribs
Fish 	180°C	20 min.	Fried fish, fish fingers, prawns (without shell)
Baking  *	160°C	40 min.	Cake, bread, pizza, casseroles
Chicken 	180°C	25 min.	Chicken wings, chicken thighs, chicken nuggets
Meat 	160°C	20 min.	Cutlets, meatballs
* Only use in conjunction with the bread baking basket which is optionally available (see back inside cover)			

- For each programme the temperature and the duration can be set individually (see “Operating Elements and Functions”).
- Depending on which programme is selected, the corresponding symbol appears on the LED display (5). If no programme symbol is shown on the display, the “**Manual**” programme is set.

Operating Elements and Functions

The device has the following operating elements and functions:

Operating elements	Functions
Fields + and – for timer 	Heating time (1 – 60 minutes in 1-minute increments)
Fields + and – for temperature 	Temperature (80 – 200°C in 5-degree increments)
Field 	Switch the device on and off
	Start programme
Mode field 	Select mode

- The required duration and temperature can be set by touching the relevant + and – fields. If the fields are pressed for an extended period, the fast increment mode is activated.

- Touching the field  (21) switches the device on and off, and the the set programme is started.
- The required programme can be set by touching the field  (20) several times. When the device is switched on, the “Manual” programme is preset. The programmes can be selected in the following order:

**Chips > Prawns > Fish > Baking > Chicken >
Meat > Manual**

Tips

- This device works with hot air. In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. It is suitable, among other things, for hot-air grilling of chips and potato wedges made from fresh potatoes, for cooking frozen chips and other frozen convenience products, and for cooking all kinds of chopped up food (both fresh vegetables and fresh meat and fresh fish).
- Generally it is not necessary to preheat the device. However, to be better able to determine when the food is cooked and when preparing food which has to be ready “on the dot”, preheating to the required temperature is recommended (see the “Using the Device and Preparing Food” chapter). The set temperature has been reached when the symbol  (24) goes out on the LED display (5).
- You generally do not require any oil to cook food in the device. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser. In addition, you can also prepare marinated food or food in breadcrumbs in the device.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. We recommend starting with short cooking times and then adapting them to your personal taste.
- For the preparation of frozen products, follow the time and temperature specifications of the manufacturer. To get a crispy result, never add fat when preparing mass-produced frozen products as they have generally already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. You should therefore check whether your food is fully cooked before the stated cooking time has expired.
- With some food (e.g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result. To do this, remove the drawer (10) from the device and give the food a light shake. Then re-insert the drawer and continue the cooking process.

Using the Device and Preparing Food



PLEASE NOTE!

- The drawer and the basket insert are hot after being removed from the device! Only ever put them down on a heat-resistant surface!
- Make sure that the drawer has been inserted correctly! The device cannot be switched on if the drawer is not inserted correctly.
- Insert the drawer into the device only with the basket insert placed in it.
- Do not overfill the basket insert so that the hot air can circulate optimally inside the device. Fill the basket insert no more than 2/3 full!
- Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.
- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating element of the device.



This device works with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using lots of oil! In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the “Tips” chapter.

1. Insert the basket insert (6) into the drawer (10). It must engage audibly.
2. Pour the food that is to be prepared into the basket insert.
3. Insert the drawer containing the basket insert into the device. A beep must sound and all elements must light up once on the display (23) and on the LED display (5) and then go out again. The drawer is then fitted correctly in the device.
4. Switch on the device by touching the field (21). The preset temperature and duration of the “Manual” programme are displayed alternately on the LED display.
5. Use the field (M) (20) to select the programme you want or stay on the preset “Manual” programme (see the “Operation” chapter – “Operating Elements and Functions”). If necessary, adjust the temperature and the timer time individually using the relevant + and – fields (see the “Operation” chapter – “Operating Elements and Functions”).
6. Start the selected programme by touching the field (24). The symbol (16) and symbol (24) appear on the display to indicate that the device is heating up.



The temperature and the timer time can also be adjusted during the cooking process.

Please Note: The symbol (24) goes out and appears again at regular intervals. This is not a malfunction. To maintain a constant temperature, the device heats up or the device stops the heating process at regular intervals. When the symbol (24) appears, the device is in a heating phase, and when the symbol (24) goes out, the supply of heat has been briefly interrupted.

7. Once the set timer time has elapsed, the supply of heat is ended automatically. All elements go out, except for the symbol (16).



By touching the field (24) during the cooking process, it can be manually aborted at any time.

Please Note: After the set timer time has elapsed or the device is switched off manually, the fan initially continues to operate! The symbol (16) remains visible on the display. After approximately 30 seconds the fan and the device switch off completely. The symbol (16) goes out.

8. Carefully pull the drawer containing the basket insert straight out of the device using the basket insert handle (9) and place it down on a heat-resistant, non-slip surface.
9. Remove the basket insert from the drawer by pushing the protective cover (7) on the basket insert handle forwards and pressing the release button (8) beneath it. Pull the basket insert up out of the drawer.
10. Carefully remove the food from the basket insert.
11. Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely.
12. Clean the device after each use to prevent germ formation (see the "Cleaning, Care and Storage" chapter). Do not allow any food residues to dry on.

Cleaning, Care and Storage



PLEASE NOTE!

- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
 - Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These may damage the surface.
-
1. Remove the drawer (10) with the basket insert (6) from the device.
 2. Slide the protective cover (7) on the basket insert handle (9) forwards, press the release button (8) and pull the basket insert up out of the drawer by the handle.
 3. If you have not already done so, empty the basket insert and the drawer.
 4. Clean the drawer and the basket insert with warm water and a mild detergent. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the drawer and the basket insert in warm water and detergent beforehand.
 5. Clean the housing (2), the inside of the drawer compartment and the heating elements if necessary with a damp cloth and mild detergent.
 6. Allow all parts to dry thoroughly before the device is reassembled or stored away.
 7. Store the device and all accessories in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

Technical Data

Article numbers:	04422
Model number:	GLA-620
Power supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	max. 1300 W
Temperature range:	80–200°C
Timer:	up to 60 min.
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 04422 M DS V2 1219



Troubleshooting

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work. / Nothing is shown on the display (23).	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Correct the fit of the mains plug.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
	There is no mains voltage.	Check the fuse of the mains connection.
	The field  (21) has not been pressed.	Switch on the device using the field  (21).
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
The drawer (10) with the basket insert (6) cannot be inserted into the device.	The basket insert (6) is overfilled.	Fill the basket insert (6) no more than 2/3 full with food.
The food has not been evenly cooked or is not fully cooked.	The food was not cut up into pieces of equal size.	Make sure that all of the pieces of food which you cut up small are of roughly the same size.
	The basket insert (6) is overfilled.	Fill the basket insert (6) no more than 2/3 full with food.
	The pieces of food have not been separated well enough.	With some food, it is advisable to mix the food around from time to time.
During use, an unpleasant smell is detected.	The device is being used for the first time.	Any coating residues that may remain may result in a small amount of odour and / or smoke development. The odour should disappear once the device has been used several times.
	The device is dirty.	Follow the instructions in the "Cleaning, Care and Storage" chapter.

Disposal



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



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

All rights reserved.

Recipe Ideas

Notes on Cooking Time and Cooking Temperature

Be aware that the preset cooking temperatures and cooking times are averages. As ingredients differ due to their origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the optimum setting for the ingredients. The actual cooking times may therefore vary depending on the portion size. Make sure prior to serving that the food is fully cooked through!

Homemade Chips

Ingredients:

	Potatoes (waxy)
	A little oil (if necessary)
To taste	Salt

Preparation:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size.
2. Thoroughly wash the potatoes and then dry them off.
3. If necessary, add a little oil to the potatoes and mix in.



It is not essential to add oil. However, adding oil will make the chips crispier and give them a more intense flavour.

Tips:

- Mix your favourite herbs and spices into the oil before adding it. This will allow you for example to prepare tasty curry or paprika-flavoured chips. There are no limits to your imagination.
- Depending on how thick you cut your potatoes, you can vary between potato wedges and thick or thin chips. The thicker the potatoes are cut, the longer the cooking time.
- Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy.
- Wash the chopped-up potatoes with cold, clear water to remove any excess starch in the potatoes. **IMPORTANT:** Then thoroughly dry the potatoes. The less moisture is present, the crispier the chips will become.
- Preboiled potatoes will cook more evenly! Cut the potatoes into small sticks and preboil them for around five minutes. This will prevent the chips from being crispy on the outside but not fully cooked on the inside.

Coconut Prawns

Ingredients:

12 Prawns (peeled and cleaned)

For the breadcrumb coating:

approx. ½ cup	Flour
approx. ½ cup	Coconut flakes
approx. ½ cup	Breadcrumbs
1 – 2	Egg white

Preparation:

1. Add the coconut flakes and the breadcrumbs in a ratio of 1:1 to a small bowl and mix the ingredients together.
2. Pour the flour into a separate bowl.
3. Separate the yolk from the egg white and pour the egg white into another small bowl.
4. First roll the prawns in the flour, then dunk them in the egg white and then roll them in the coconut flake breadcrumb coating.

Pieces of Chicken in Breadcrumbs

Ingredients:

2	Chicken thighs or chicken wings
approx. ½ cup	Breadcrumbs
1	Egg white
2 tbsp.	Paprika powder
1	Garlic clove
1 tsp.	Sea salt
1 tsp.	Rosemary

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through the garlic press.
2. Mix together the garlic, paprika powder, sea salt, rosemary and breadcrumbs.
3. Separate off the egg white and pour it into a separate bowl.
4. Dip the chicken thighs or chicken wings in the egg white and then roll them in the breadcrumb coating.

Chicken Breast Strips in Breadcrumbs

Ingredients:

2	Chicken breast fillets
1 – 2	Egg white
approx. ½ cup	Flour for breadcrumbs
approx. ½ cup	Breadcrumbs
½ tsp.	Salt
½ tsp.	Pepper

Preparation:

1. Place the egg white, flour and breadcrumbs in three separate small bowls.
2. Chop each of the chicken breast fillets into strips of equal sizes.
3. Season the chicken breast fillet strips with salt and pepper.
4. Roll the chicken breast fillet strips in the flour, then dip them in egg white and roll in the breadcrumb coating.

Cod Fillet with Garlic Herb Crust

Ingredients:

approx. 100 g	Cod fillet
1 – 2	Egg white
1	Garlic clove
approx. 1 tbsp.	Chopped basil
approx. 1 tsp.	Paprika powder
To taste	Sea salt, pepper
approx. ½ cup	Breadcrumbs

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through a garlic press.
2. Mix together the garlic, the rest of the herbs and breadcrumbs in a bowl.
3. Separate off the egg white and pour it into a separate bowl.
4. Dip the cod fillet in egg white and then coat it in the garlic and herb breadcrumb coating.

Courgette Sticks

Ingredients:

1	Courgette
2	Eggs
½ cup	Flour for breadcrumbs
½ cup	Breadcrumbs

Preparation:

1. Cut the courgette into small sticks.
2. Whisk the eggs.
3. Place the eggs, the flour and the breadcrumbs into separate small bowls.
4. First roll the courgette sticks in the flour, then dip them in the egg and roll in the breadcrumb coating.

Apple Turnovers

Ingredients:

1 – 2	Apples
1 roll	Puff pastry from the refrigerated cabinet
50 g	Brown sugar
2 tbsp.	Flour
1 – 2 tbsp.	Lemon juice
To taste	Cinnamon

Preparation:

1. Peel the apples, remove the cores and cut them into small pieces.
2. Mix together the pieces of apple, flour, sugar and lemon juice and add cinnamon to taste.
3. Roll out the puff pastry and divide it into pastry squares with an edge approx. 10 cm long.
4. Spread one tablespoon of the filling onto the pastry squares.
5. Brush a little water onto the edge of the pastry and fold it up into triangles. Firmly press down the edge of the pastry.

Sommaire

Composition	33
Vue générale de l'appareil	33
Utilisation conforme	34
Consignes de sécurité	34
Avant la première utilisation	37
Utilisation	38
Conseils	39
Utilisation et préparation	40
Nettoyage, entretien et rangement	41
Dépannage	42
Caractéristiques techniques	43
Mise au rebut	43
Idées de recettes	44

Explication des symboles



Symboles de danger : ces symboles signalent des risques de blessure (par ex. par l'électricité ou par le feu). Lisez et observez attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Consultez le mode d'emploi avant utilisation !



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

DANGER

Avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT

Avertit d'un risque *potentiel* de blessures graves et mortelles

ATTENTION

Avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS

Avertit d'un risque de dégâts matériels

Composition

- Friteuse à chaleur tournante (1 x)
- Tiroir (1 x)
- Panier (1 x)
- Mode d'emploi (1 x)

Assurez-vous que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

Vue générale de l'appareil

Légende

(Illustrations sur le rabat)

- | | |
|--|--|
| 1 Entrée d'air | 15  – Programme Viande |
| 2 Bâti de l'appareil | 16  – Ventilateur |
| 3 Sortie d'air (dos) | 17 °C – Degré Celsius |
| 4 Panneau de commande à écran tactile | 18 min – Minutes |
| 5 Affichage DEL | 19  – Réglage de la minuterie |
| 6 Panier | 20  – Marche/arrêt Démarrage du programme |
| 7 Cache de protection | 21  – Sélection du mode |
| 8 Bouton de déverrouillage du panier | 22  – Réglage de la température |
| 9 Poignée du panier | 23 Écran avec température / durée de la minuterie réglées |
| 10 Tiroir | 24  – Chauffer |
| 11  – Programme Frites | 25  – Programme Poulet |
| 12  – Programme Ribs | |
| 13  – Programme Poisson | |
| 14  – Programme Gâteau | |

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **friteuse à chaleur tournante**.

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. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour faire griller, cuire, décongeler et réchauffer les aliments.
- **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! Ne remplissez pas le tiroir avec le panier de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture ! Ne versez aucun liquide (par ex. de l'eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placez aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil.**
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Il doit être utilisé 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



AVERTISSEMENT : veuillez lire l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec cet 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 conduit de branchement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.

**ATTENTION : surfaces chaudes !**

À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prenez soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls la poignée et le panneau de commande peuvent être saisis.

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil. De même, ne remplacez pas le conduit de branchement vous-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même ou de son conduit de branchement, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier / spécialisé qu'il revient de les réparer / remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage, entretien et rangement ».

**DANGER – Risque d'électrocution**

- Utilisez et rangez l'appareil uniquement à l'intérieur. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne plongez jamais l'appareil et le conduit de branchement 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 le corps de l'appareil devait tomber à 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 ! Faites vérifier l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.
- Ne saisissez jamais l'appareil ni le conduit de branchement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.
- Veillez à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas aller tout droit vers des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.

**AVERTISSEMENT – Risque de blessure**

- Ne laissez pas les sacs et films en plastique à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
- Assurez-vous de toujours tenir le conduit de branchement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le conduit de branchement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utilisez l'appareil uniquement s'il est entièrement fonctionnel.

- **Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !**
 - De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil en cours de fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. Tenez de ce fait vos mains et votre tête éloignées de la zone de danger (par ex. des fentes d'aération au dos de l'appareil). Nous recommandons par ailleurs l'emploi de maniques ou de gants de cuisine pour ouvrir le tiroir.
 - Les aliments préparés sont très chauds. Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez des denrées brûlantes.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur avant d'être transporté et nettoyé.
- Veillez à ce que le conduit de branchement ne soit pas susceptible de provoquer des chutes. Le conduit de branchement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou des vapeurs toxiques ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) ni sur, ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multi-prise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface souple. N'introduisez aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces derniers ne sont pas obstrués. L'appareil pourrait sinon surchauffer et s'endommager.
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- 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 : n'éteignez pas avec de l'eau ! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Ne posez pas d'emballages à films métallisés ni d'outils dans l'appareil.
- Avant de retirer la fiche de la prise de courant ou de la brancher, veillez à ce que l'interrupteur de l'appareil se trouve en position d'arrêt.
- Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par son conduit de branchement. Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne déposez pas d'objets lourds sur l'appareil ou le conduit de branchement.
- Retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; maintenez-le éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne l'exposez pas à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité et ne le mouillez pas.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout éventuel dommage.

Avant la première utilisation

- Enlevez de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **N'ôtez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**
- Avant de déguster votre premier mets, nous vous recommandons une première utilisation en guise de test qui servira à éliminer les éventuels résidus de production : laissez l'appareil chauffer à vide et à température maximale pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation et préparation »). Veillez alors à ce que la pièce soit bien ventilée !



Lors de la première mise en service, il peut se dégager une légère fumée et/ou une odeur dues à des additifs propres au processus de fabrication (par ex. de la graisse). Ceci est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

- Nettoyez soigneusement l'appareil et tous les accessoires (voir paragraphe « Nettoyage, entretien et rangement »).

Mise en place et raccordement de l'appareil



À OBSERVER !

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation du produit.
 - Veillez à ce que le conduit de branchement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
1. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et solide résistant à la chaleur avec suffisamment d'espace libre de part et d'autres (au moins 20 cm) et vers le haut (au moins 30 cm).
 2. Déroulez intégralement le conduit de branchement.
 3. Branchez la fiche sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible. Un signal sonore retentit et tous les éléments s'allument simultanément à l'écran **(23)**. Tous les éléments s'éteignent ensuite à nouveau, excepté le champ  **(21)**. À l'écran s'affiche « --- ».

Dispositifs de sécurité

- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée, la production de chaleur est automatiquement stoppée. Pour réenclencher l'appareil, touchez le champ  **(21)** (voir paragraphe « Utilisation et préparation »).
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir **(10)** et son panier **(6)** sont extraits de l'appareil en cours de préparation. Tous les éléments s'éteignent à l'écran **(23)**. Une fois le tiroir à nouveau en place dans l'appareil, un signal sonore retentit, tous les éléments s'allument à l'écran pour ensuite s'éteindre à nouveau. Le symbole du pro-

gramme sélectionné préalablement (hormis le programme « **Manuel** ») apparaît sur l'affichage DEL (5) et la température programmée et le temps restant sur la minuterie s'affichent à l'écran. Le programme sélectionné se poursuit jusqu'à ce que la durée programmée sur la minuterie se soit écoulée ou que l'appareil soit éteint manuellement (voir paragraphes « Utilisation » et « Utilisation et préparation »).

Utilisation



Veuillez noter que les températures et temps de cuisson sont des valeurs moyennes. Nous ne pouvons pas garantir un réglage idéal pour la préparation de vos ingrédients, car ils sont tous différents de par leurs tailles, formes, marques et origines. Les temps de cuisson effectifs varient en fonction de la taille des portions. Avant de servir, assurez-vous que les aliments sont entièrement cuits !

Programmes

L'appareil dispose de 7 programmes :

Programme	Température (préréglée)	Durée (préréglée)	Approprié pour (exemples)
Manuel	180 °C	15 min.	Bâtonnets de légumes, bâtonnets de mozzarella, chaussons aux pommes
Frites	200 °C	20 min.	Frites avec des pommes de terre fraîches et patate douce
Ribs	180 °C	15 min.	Ribs
Poisson	180 °C	20 min.	Poisson frit, poisson pané, crevettes (décortiquées)
Cuisson *	160 °C	40 min.	Gâteau, pain, pizza, gratins
Poulet	180 °C	25 min.	Ailerons de poulet, cuisses de poulet, nuggets de poulet
Viande	160 °C	20 min.	Escalope, boulettes de viande

* À utiliser uniquement avec le bac à cuisson du pain disponible en option (voir pages intérieures arrière de la couverture)

- La température et la durée de chaque programme peuvent être ajustées individuellement (voir « Éléments de commande et fonctions »).
- Le symbole correspondant apparaît sur l'affichage DEL (5) en fonction du programme choisi. Si aucun symbole de programme n'apparaît à l'écran, c'est que le programme « **Manuel** » est enclenché.

Éléments de commande et fonctions

L'appareil est doté des éléments de commande et fonctions suivants :

Éléments de commande	Fonctions
Champs + et – Minuterie 	Durée de chauffe (1 à 60 minutes par pas de 1 minute)
Champs + et – Température 	Température (80 à 200 °C par pas de 5 degrés)
Champ 	Marche / arrêt de l'appareil
	Lancement du programme
Champ Mode 	Sélection du mode

- La durée et la température voulues peuvent être sélectionnées en touchant les champs correspondants + et –. Le réglage rapide s'active par une pression prolongée des champs.
- Enclenchez ou arrêtez l'appareil et lancez le programme sélectionné en exerçant une pression sur le champ  (21).
- Le programme souhaité peut être sélectionné en effectuant plusieurs pressions sur le champ  (20). Le programme « **Manuel** » est activé par défaut à l'enclenchement de l'appareil. Vous pouvez sélectionner les programmes selon l'ordre suivant :

**Frites > Ribs > Poisson > Cuisson > Poulet >
Viande > Manuel**

Conseils

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. D'une façon générale, il permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel. Il convient par ex. parfaitement pour préparer des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches ou congelées, ainsi que d'autres produits finis surgelés, tout comme n'importe quelle denrée de petite taille (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes et poissons frais).
- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », il est toutefois recommandé d'effectuer un préchauffage à la température voulue afin de définir plus précisément le moment de cuisson à point (voir paragraphe « Utilisation et préparation »). La température sélectionnée est atteinte lorsque le symbole  (24) disparaît de l'affichage DEL (5).
- La préparation des aliments avec cet appareil ne nécessite en règle générale aucun ajout d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées. L'appareil permet également de préparer des aliments marinés ou panés.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille, de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Nous recommandons de commencer par des temps de cuisson plus courts et de les ajuster ensuite selon votre goût personnel.

- En ce qui concerne les produits surgelés, suivez les préconisations de temps et de température du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, n'ajoutez jamais de corps gras à la préparation des produits surgelés industriels, ceux-ci étant en règle générale déjà pré-frits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vous devez donc vérifier si les aliments sont cuits.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme. Retirez à cet effet le tiroir (10) de l'appareil et secouez légèrement les ingrédients pour bien les mélanger. Remettez ensuite le tiroir en place et poursuivez la cuisson.

Utilisation et préparation



À OBSERVER !

- Le tiroir et le panier sont chauds lorsqu'ils sortent de l'appareil ! Posez-les exclusivement sur un support résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que le tiroir soit correctement en place. L'appareil ne s'enclenche pas si le tiroir n'a pas été correctement mis en place.
- Placez le tiroir dans l'appareil uniquement lorsqu'il est garni du panier.
- Ne remplissez pas trop le panier de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des poches en plastique.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.



Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. D'une façon générale, il permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, lisez le paragraphe « Conseils ».

1. Insérez le panier (6) dans le tiroir (10). Il doit s'emboîter de manière audible.
2. Déposez dans le panier les aliments que vous souhaitez préparer.
3. Placez dans l'appareil le tiroir garni du panier. Un signal sonore doit alors retentir et tous les éléments doivent s'allumer une fois à l'écran (23) et apparaître sur l'affichage DEL (5) avant de s'éteindre à nouveau. Le tiroir est maintenant correctement en place dans l'appareil.
4. Enclenchez l'appareil en exerçant une pression sur le champ (21). La température et la durée pré-réglées pour le programme « Manuel » apparaissent alternativement sur l'affichage DEL.
5. Le champ (20) permet de sélectionner le programme de votre choix ou de rester sur le programme par défaut « Manuel » (voir paragraphe « Utilisation » – « Éléments de commande et fonctions »). Le cas échéant, ajustez individuellement la température et la durée de la minuterie en vous servant des champs correspondants + et – (voir paragraphe « Utilisation » – « Éléments de commande et fonctions »).

6. Lancez le programme sélectionné en exerçant une pression sur le champ . Le symbole  (16) et le symbole  (24) s'affichent à l'écran pour indiquer que l'appareil chauffe.



La température et la durée de la minuterie peuvent également être modifiées pendant la cuisson.

À observer : le symbole  s'éteint et s'affiche à intervalles réguliers. Ceci n'est pas une malfunction. Afin de maintenir une température constante, l'appareil chauffe ou interrompt la procédure de chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le symbole  s'affiche, l'appareil se trouve en phase de chauffe ; lorsque le symbole  s'éteint, l'apport de chaleur est momentanément interrompu.

7. Une fois le temps de la minuterie écoulé, l'apport de chaleur est automatiquement stoppé. Tous les éléments s'éteignent, sauf le symbole .



Vous pouvez à tout moment interrompre manuellement l'opération de cuisson en exerçant une pression sur le champ .

À observer : une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée ou que l'appareil a été arrêté manuellement, le ventilateur continue encore de tourner. Le symbole  reste affiché à l'écran. Le ventilateur s'arrête au bout d'env. 30 secondes, marquant ainsi l'arrêt complet de l'appareil. Le symbole  disparaît.

8. Extrayez délicatement de l'appareil le tiroir avec le panier en le déplaçant de façon bien droite par la poignée du panier (9) puis posez-le sur un support antidérapant et résistant à la chaleur.
9. Retirez le panier du tiroir en faisant avancer le cache de protection (7) sur la poignée du panier et en pressant le bouton de déverrouillage (8) qui se trouve en dessous. Extrayez le panier du tiroir par le haut.
10. Prélevez avec délicatesse les aliments du panier.
11. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
12. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes (voir paragraphe « Nettoyage, entretien et rangement »). Ne laissez aucun résidu alimentaire se dessécher à l'intérieur.

Nettoyage, entretien et rangement



À OBSERVER !

- Ne pulvérisez pas de produit nettoyant directement sur l'appareil.
 - Pour le nettoyage, n'utilisez ni agent caustique ou récurant, ni éponge abrasive qui pourraient être toxiques et endommageraient les surfaces.
1. Extrayez le tiroir (10) avec son panier (6) de l'appareil.
 2. Faites avancer le cache de protection (7) sur la poignée du panier (9), pressez le bouton de déverrouillage (8) et, à l'aide de la poignée, extrayez du tiroir le panier par le haut.
 3. Si tel n'est pas encore le cas, videz le panier et le tiroir.
 4. Nettoyez le tiroir et le panier à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et le panier dans de l'eau chaude savonneuse.

5. Au besoin, nettoyez le bâti de l'appareil (2), l'intérieur du logement du tiroir et les résistances thermiques avec un chiffon humide et un détergent doux.
6. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant d'assembler ou de ranger l'appareil.
7. Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème selon les indications fournies, veuillez vous adresser au service après-vente.



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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas. / Rien ne s'affiche à l'écran (23).	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Corrigez la position de la fiche dans la prise.
	La prise est défectueuse.	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Contrôlez le fusible du secteur.
	Le champ  (21) n'a pas été activé.	Enclenchez l'appareil en activant le champ  (21).
Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
Le tiroir (10) et son panier (6) ne rentrent pas dans l'appareil.	Le panier (6) est trop rempli.	Remplissez de denrées le panier (6) au max. jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme ou leur cuisson n'est pas terminée.	Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale.	Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient de la même taille.
	Le panier (6) est trop rempli.	Remplissez de denrées le panier (6) au max. jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
	Les aliments étaient empilés les uns sur les autres.	Pour certaines denrées, il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres.

Problème	Cause possible	Solution
Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Un faible dégagement d'odeurs et / ou de fumée peut se produire à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage, entretien et rangement ».

Caractéristiques techniques

Références articles :	04422
Numéro de modèle :	GLA-620
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance :	max. 1300 W
Plage de température :	80 – 200 °C
Minuterie :	jusqu'à 60 minutes
Classe de protection :	I
Identifiant mode d'emploi :	Z 04422 M DS V2 1219



Mise au rebut



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



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

Tous droits réservés.

Idées de recettes

Consignes de temps et de température de cuisson

Veuillez noter que les températures et temps de cuisson sont des valeurs moyennes. Nous ne pouvons pas garantir un réglage idéal pour la préparation de vos ingrédients, car ils sont tous différents de part leurs tailles, formes, marques et origines. Les temps de cuisson effectifs varient en fonction de la taille des portions. Avant de servir, assurez-vous que les aliments sont entièrement cuits !

Frites maison

Ingrédients :

Pommes de terre (fermes)
Un peu d'huile (si nécessaire)
à volonté Sel

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en gros bâtonnets de taille égale.
2. Laver et sécher les pommes de terre soigneusement.
3. Verser si nécessaire un peu d'huile sur les pommes de terre et bien mélanger.



L'ajout d'huile n'est pas impérativement nécessaire, mais cela rend les frites plus croustillantes et plus savoureuses.

Astuces :

- Avant de verser l'huile, y ajouter épices et aromates. On peut ainsi obtenir de délicieuses frites parfumées au curry ou au paprika, ou laisser libre cours à son imagination pour d'autres saveurs !
- Selon l'épaisseur des morceaux de pomme de terre coupés, on peut varier entre quarts de pomme de terre et frites fines ou grosses. Plus les pommes de terre sont coupées grossièrement, plus le temps de cuisson est long.
- Utiliser des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et deviennent éventuellement moins croustillantes.
- Laver les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. IMPORTANT : sécher ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus uniformément. Couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire pendant env. 5 minutes. Cela évite que les frites soient certes craquantes à l'extérieur mais pas complètement cuites à cœur.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (décortiquées et vidées)

Pour la panure :

env. ½ tasse de farine
env. ½ tasse de flocons de noix de coco
env. ½ tasse de panure ou de chapelure
1 ou 2 blancs d'œuf

Préparation :

1. Verser les flocons de noix de coco et la panure (ou la chapelure) à proportions égales dans un petit récipient et mélanger les ingrédients.
2. Verser la farine dans un récipient à part.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et réserver les blancs dans une autre coupelle à part.
4. Rouler les crevettes d'abord dans la farine, puis les tremper dans le blanc d'œuf et finir en les roulant dans la panure à la noix de coco.

Morceaux de poulet panés

Ingrédients :

2 cuisses ou ailes de poulet
env. ½ tasse de panure ou de chapelure
1 blanc d'œuf
2 cuillères à soupe de paprika
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de sel de mer
1 cuillère à café de romarin

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Mélanger l'ail, le paprika, le sel de mer, le romarin et la panure.
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger les cuisses ou les ailes de poulet dans le blanc d'œuf puis les rouler dans la panure.

Lanières de blancs de poulet panés

Ingrédients :

2 blancs de poulet
1 ou 2 blancs d'œuf
env. ½ tasse de farine pour la panure
env. ½ tasse de panure ou de chapelure
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre

Préparation :

1. Réserver le blanc d'œuf, la farine et la panure (ou la chapelure) dans trois récipients distincts.
2. Couper les blancs de poulet en lanières de taille égale.
3. Assaisonner les lanières de poulet avec le sel et le poivre.
4. Rouler les lanières de blancs de poulet dans la farine, les plonger ensuite dans le blanc d'œuf puis la panure.

Filet de cabillaud en croûte à l'ail et aux fines herbes**Ingrédients :**

env. 100 g	de filet de cabillaud
1 ou 2	blancs d'œuf
1 gousse	d'ail
env. 1 cuillère à soupe	de basilic haché
env. 1 cuillère à café	de paprika
à volonté	sel de mer, poivre
env. ½ tasse	de panure ou de chapelure

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Dans un récipient, mélanger l'ail, les autres épices et la chapelure (ou la panure).
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et le rouler ensuite dans la panure à l'ail et aux herbes.

Bâtonnets de courgette**Ingrédients :**

1	courgette
2	œufs
½ tasse	de farine pour la panure
½ tasse	de panure ou de chapelure

Préparation :

1. Couper la courgette en petits bâtonnets.
2. Battre les œufs.
3. Réserver les œufs, la farine et la panure (ou la chapelure) chacun dans une coupelle à part.
4. Rouler les bâtonnets de courgette d'abord dans la farine, les plonger ensuite dans les œufs puis la panure.

Chaussons aux pommes

Ingédients :

1 à 2	pommes
1 rouleau	de pâte feuilletée du rayon frais
50 g	de sucre roux
2 cuillères à soupe	de farine
1 à 2 cuillères à soupe à volonté	de jus de citron cannelle

Préparation :

1. Éplucher les pommes, retirer les pépins et couper les fruits en petits morceaux.
2. Mélanger les morceaux de pomme, la farine, le sucre et le jus de citron puis ajouter éventuellement la cannelle.
3. Étaler la pâte feuilletée et la diviser en carrés d'env. 10 cm de côté.
4. Sur chaque carré de pâte, répartir une cuillère à café du mélange à base de pomme.
5. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau en utilisant un pinceau avant de rabattre les carrés en triangle. Presser les bordures.

Inhoud

Leveringsomvang	49
Apparaatoverzicht	49
Doelmatig gebruik	50
Veiligheidsaanwijzingen	50
Vóór het eerste gebruik	53
Bediening	54
Tips	55
Bedrijf en bereiding	56
Reinigen, onderhoud en opbergen	57
Storingen verhelpen	58
Technische gegevens	59
Afvoeren	59
Receptideeën	60

Uitleg van de symbolen



Gevaarsymbolen: deze symbolen geven verwondingsgevaaren aan (bijv. door stroom of vuur). Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en volg deze op.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Gebruikershandleiding vóór gebruik lezen!



Aanvullende informatie

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

WAARSCHUWING

waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

LET OP

waarschuwt voor materiële schade

Leveringsomvang

- Heteluchtfriteuse (1 x)
- Schuiflade (1 x)
- Mand (1 x)
- Gebruikershandleiding (1 x)

Controleer of de leveringsomvang volledig is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Bij schade het apparaat niet gebruiken maar contact opnemen met de klantenservice.

Apparaatoverzicht

Legenda

(Afbeeldingen zie uitklappagina)

- | | |
|---|---|
| 1 Luchtinlaat | 15  – Programma Vlees |
| 2 Behuizing van het apparaat | 16  – Ventilator |
| 3 Luchtuitlaat (achterzijde) | 17 °C – Graden Celsius |
| 4 Touchscreen-bedieningspaneel | 18 min – Minuten |
| 5 LED-weergave | 19  – Timer instellen |
| 6 Mand | 20  – In- / uitschakelen Programma starten |
| 7 Beschermkapje | 21  – Modus selecteren |
| 8 Ontgrendelingsknop van de mand | 22  – Temperatuur instellen |
| 9 Mandgreep | 23 Display met ingestelde temperatuur / timertijd |
| 10 Schuiflade | 24  – Verwarmen |
| 11  – Programma Friet | 25  – Programma Kip |
| 12  – Programma Spareribs | |
| 13  – Programma Vis | |
| 14  – Programma Gebak | |

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van onze **heteluchtfriteuse**.

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de gebruikershandleiding zorgvuldig door en bewaar deze om haar later nog eens te kunnen raadplegen. Als u het apparaat doorgeeft aan derden, dient u ook deze gebruikershandleiding mee te geven. Deze is een bestanddeel van het apparaat.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

Opgelet: de afbeeldingen in deze gebruikershandleiding kunnen geringe afwijkingen vertonen ten opzichte van het echte apparaat.

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

www.dspro.de/kundenservice

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdooien en opwarmen van levensmiddelen.
- **Het apparaat is geen gewone friteuse waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de schuiflade met de mand niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet! Geen vloeistoffen (bijv. water) direct in het apparaat of in de schuiflade gieten of een met vloeistof gevulde container in het apparaat plaatsen.**
- Het apparaat is alleen geschikt voor privégebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen



WAARSCHUWING: alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, lezen. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en / of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, 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 buiten bereik houden van het apparaat en de elektrische leiding.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Erop letten dat tijdens en na gebruik van het apparaat opgewarmde onderdelen niet worden aangeraakt. Raak uitsluitend de greep en het bedieningspaneel aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Geen veranderingen aanbrengen aan het apparaat. Ook de elektrische leiding niet zelf vervangen. Wanneer het apparaat of de elektrische leiding zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een professionele werkplaats worden gerepareerd / vervangen om gevaren te voorkomen.
- Neem beslist de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reinigen, onderhoud en opbergen” in acht.



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Uitsluitend in gesloten ruimten gebruiken en bewaren. Niet gebruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat en de elektrische leiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als de hoofdeenheid in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet! Laat het apparaat in een gespecialiseerde werkplaats controleren, alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat en de elektrische leiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het stroomnet.
- Erop letten dat de ontsnappende stoom niet direct wordt gericht op elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.



WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Kinderen en dieren buiten bereik houden van plastic zakken en -folies. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de elektrische leiding steeds buiten bereik is van kleine kinderen en dieren. Gevaar voor wurging.
- Controleer het apparaat en de elektrische leiding in het belang van uw eigen veiligheid vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen als het goed functioneert.

- **Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater!**
 - Tijdens de werking en bij het uittrekken van de schuiflade kan er hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Hoofd en handen daarom uit de gevarezone (bijv. de ventilatiesleuven aan de achterzijde van het apparaat) houden. Wij raden bovendien aan om pannenlappen of keukenhandschoenen te gebruiken, wanneer de schuiflade eruit wordt genomen.
 - De bereide etenswaren zijn heet. Wees voorzichtig in de omgang met hete levensmiddelen.
- Vóór het transporteren alsook vóór het reinigen moet het apparaat altijd van het stroomnet worden ontkoppeld.
- Erop letten dat de elektrische leiding geen gevaar oplevert voor struikelen. De elektrische leiding mag niet naar beneden hangen vanaf de standplaats, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambare substanties of giftige en explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, hout, kunststof) in of op het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Het apparaat nooit op een zachte ondergrond plaatsen, niets in de ventilatieopeningen van het apparaat steken en erop letten dat deze niet zijn verstopt. Het apparaat zou anders oververhit kunnen raken en worden beschadigd.
- Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet worden oververhit.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

LET OP – Risico op materiële schade

- Geen verpakkingen uit metaalfolie of gereedschap in het apparaat leggen.
- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld, wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt of erin steekt.
- Het apparaat nooit aan de elektrische leiding trekken of dragen. Trek de netstekker altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer uit de contactdoos!
- Geen zware voorwerpen op het apparaat of de elektrische leiding leggen of plaatsen.
- Trek in geval van een storing tijdens de werking, stroomuitval of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, temperaturen onder nul, lang aanhoudend vocht, natheid en schokken.
- Alleen originele toebehoren van de fabrikant gebruiken, om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te voorkomen.

Vóór het eerste gebruik

- Eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat verwijderen. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**
- Alvorens te genieten van bereide etenswaren, adviseren wij een keer proef te draaien om eventuele productieresten te verwijderen: laat het apparaat daartoe ca. 15 minuten zonder inhoud opwarmen op de hoogste temperatuurstand (zie hoofdstuk "Bedrijf en bereiding"). Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte!
-  Bij de eerste ingebruikname kan er door productiegerelateerde toevoegingen (bijv. vet) een lichte rook- en / of geurontwikkeling ontstaan. Dit is normaal en geen defect van het apparaat.
- Het apparaat en alle toebehoren grondig reinigen (zie hoofdstuk "Reinigen, onderhoud en opbergen").

Het apparaat plaatsen en aansluiten



OPGELET!

- Het apparaat alleen aansluiten op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de "Technische gegevens" van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken.
 - Let op dat het netsnoer niet bekneeld raakt, geknikt of over scherpe randen wordt gelegd en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
1. Het apparaat op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond met een vrije ruimte naar alle kanten (min. 20 cm) en naar boven (min. 30 cm) plaatsen.
 2. De elektrische leiding volledig afwikkelen.
 3. Steek de netstekker in een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Er klinkt een geluidssignaal en alle elementen in het display (23) lichten eenmaal op. Daarna gaan alle elementen weer uit op het veld  (21) na. In het display verschijnt de weergave "----".

Veiligheidsvoorzieningen

- Het apparaat is voorzien van een interne timer (tijdschakelaar). Na afloop van de ingestelde timertijd wordt de warmtetoevoer automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat opnieuw in te schakelen, het veld  (21) aanraken (zie hoofdstuk "Bedrijf en bereiding").
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer tijdens de bereiding de schuiflade (10) met de mand (6) uit het apparaat wordt getrokken. Alle elementen in het display (23) gaan uit. Wordt de schuiflade weer in het apparaat geplaatst, klinkt er een geluidssignaal, alle elementen lichten eenmaal op in het display en gaan weer uit. In de LED-weergave (5) verschijnt het symbool van het tevoren geselecteerde programma (programma "Handmatig" uitgezonderd) en in het display verschijnen de ingestelde temperatuur en de resterende timertijd. Het ingestelde programma loopt verder, tot de timertijd is afgelopen of het apparaat handmatig wordt uitgeschakeld (zie hoofdstuk "Bediening" en "Bedrijf en bereiding").

Bediening



Let op dat de vooringestelde gaartemperaturen en gaartijden gemiddelde waarden zijn. Aangezien er verschillen zijn in ingrediënten op grond van hun herkomst, grootte, vorm alsook merk, kunnen wij de optimale instelling voor de ingrediënten niet garanderen. De daadwerkelijke gaartijden kunnen daarom variëren afhankelijk van de portiegrootte. Vóór het serveren ervoor zorgen dat de etenswaren volledig zijn doorgegaard!

Programma's

Het apparaat beschikt over 7 verschillende programma's:

Programma	Temperatuur (vooringesteld)	Duur (vooringesteld)	Geschikt voor (voorbeelden)
Handmatig	180 °C	15 min.	Groentesticks, mozzarellasticks, appelflappen
Friet 	200 °C	20 min.	Friet uit aardappelen en zoete aardappelen
Spareribs 	180 °C	15 min.	Spareribs
Vis 	180 °C	20 min.	Gebakken vis, vissticks, garnalen (zonder schil)
Bakken  *	160 °C	40 min.	Gebak, brood, pizza, ovenshotels
Kip 	180 °C	25 min.	Kippenvleugels, kippenbouten, kipnuggets
Vlees 	160 °C	20 min.	Schnitzel, gehaktballetjes
* Alleen in combinatie met de optioneel verkrijgbare broodbakmand gebruiken (zie achterste binnenzijde van de cover)			

- In elk programma kunnen de temperatuur en de duur individueel worden aangepast (zie 'Bedieningselementen en functies').
- Afhankelijk van de keuze van het programma verschijnt het desbetreffende symbool in de LED-weergave (5). Wordt er geen programma-symbool in het display weergegeven, is het programma **"Handmatig"** ingesteld.

Bedieningselementen en functies

Het apparaat beschikt over de volgende bedieningselementen resp. functies:

Bedieningselementen	Functies
Velden + en – timer 	Verwarmingsduur (1 – 60 minuten in stappen van 1 minuut)
Velden + en – temperatuur 	Temperatuur (80 – 200 °C in stappen van 5 graden)
Veld 	Apparaat in- en uitschakelen
	Programma starten
Veld Modus 	Modus selecteren

- De gewenste duur en de temperatuur kunnen door aanraken van de desbetreffende velden + en – worden ingesteld. Door langer aanraken van de velden wordt de snelloop geactiveerd.
- Door aanraken van het veld  (21) wordt het apparaat in- resp. uitgeschakeld, als ook het ingestelde programma gestart.
- Het gewenste programma kan door meerdere malen aanraken van het veld  (20) worden ingesteld. Na inschakelen van het apparaat is het programma “**Handmatig**” voor ingesteld. De programma's zijn in de volgende volgorde selecteerbaar:

**Friet > Spareribs > Vis > Bakken > Kip >
Vlees > Handmatig**

Tips

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectoroven laten bereiden. Het is o. a. geschikt voor het met hete lucht grillen van friet en aardappelpartjes uit verse aardappelen, voor de bereiding van diepgevroren friet en andere diepgevroren kant-en-klare producten en voor de bereiding van allerlei soorten fijngesneden levensmiddelen (zowel verse groente als vers vlees en verse vis).
- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Om de gaartijd beter te kunnen meten resp. 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 (zie “Bedrijf en bereiding”). De ingestelde temperatuur is bereikt, wanneer het symbool  (24) in de LED-weergave (5) uitgaat.
- Voor de bereiding van etenswaren in het apparaat is meestal geen olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan etenswaren worden toegevoegd, door de levensmiddelen met een beetje olie uit de olieverstuiver te besproeien. Bovendien kunnen ook gemarineerde of gepaneerde levensmiddelen in het apparaat worden bereid.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Wij adviseren om met kortere gaartijden te beginnen en de gaartijden achteraf aan uw persoonlijke smaak aan te passen.

- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijds- en temperatuuraanduidingen van de producent. Voor het verkrijgen van een knapperig resultaat voegt u bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten nooit vet toe omdat deze meestal zijn voorgefrituurd. De bereidingstijd kan iets korter zijn. Test daarom reeds vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of de etenswaren zijn doorgegaard.
- Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. friet) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatig gaarresultaat. Daartoe de schuiflade (10) uit het apparaat nemen en de levensmiddelen een beetje door elkaar schudden zodat ze goed worden vermengd. Vervolgens de schuiflade weer plaatsen en het garingsproces hervatten.

Bedrijf en bereiding



OPGELET!

- De schuiflade en de mand zijn heet na verwijdering uit het apparaat! Uitsluitend plaatsen op een hittebestendige ondergrond!
- Let erop dat de schuiflade correct werd geplaatst! Het apparaat laat zich niet inschakelen wanneer de schuiflade niet correct is geplaatst.
- Plaats de schuiflade alleen met geplaatste mand in het apparaat!
- Vul de mand niet te vol zodat de hete lucht optimaal in het binnenste van het apparaat kan circuleren. Vul de mand maximaal voor 2/3.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden niet in aanraking komen met de verwarmingselementen van het apparaat.



Dit apparaat werkt met hete lucht. Het is geen gewone friteuse waarin levensmiddelen met veel olie worden gefrituurd! In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectionoven laten bereiden. Voor goede resultaten, het hoofdstuk “Tips” doorlezen.

1. De mand (6) in de schuiflade (10) plaatsen. Hij moet hoorbaar vastklikken.
2. De etenswaren die moeten worden bereid, in de mand plaatsen.
3. Plaats de schuiflade met de mand in het apparaat. Er moet een geluidssignaal klinken alsook alle elementen moeten eenmaal in het display (23) en in de LED-weergave (5) gaan branden en weer uitgaan. Nu zit de schuiflade correct in het apparaat.
4. Door aanraken van het veld  (21) het apparaat inschakelen. De vooringestelde temperatuur en duur van het programma “**Handmatig**” worden afwisselend in de LED-weergave getoond.
5. Via het veld  (20) het gewenste programma selecteren of in het vooringestelde programma “**Handmatig**” blijven (zie hoofdstuk “Bediening” – “Bedieningselementen en functies”). Eventueel de temperatuur en de timertijd individueel via de desbetreffende velden + en – aanpassen (zie hoofdstuk “Bediening” – “Bedieningselementen en functies”).

6. Het geselecteerde programma door aanraken van het veld  starten. Het symbool  (16) en symbool  (24) verschijnen in het display, om aan te geven dat het apparaat opwarmt.



De temperatuur en de timertijd kan ook tijdens het garingsproces worden aangepast.

Opgelet: het symbool  gaat uit en verschijnt regelmatig. Dit is geen storing. Voor het aanhouden van een constante temperatuur verwarmt het apparaat resp. onderbreekt het apparaat het opwarmproces regelmatig. Wanneer het symbool  verschijnt, bevindt zich het apparaat in een opwarmfase, gaat het symbool  uit, is de warmtetoevoer kortstondig onderbroken.

7. Wanneer de ingestelde timertijd is afgelopen, wordt de warmtetoevoer automatisch beëindigd. Alle elementen op het symbool  na gaan uit.



Door aanraken van het veld  tijdens het garingsproces kan deze op elk moment handmatig worden afgebroken.

Opgelet: na afloop van de ingestelde timertijd resp. het handmatig uitschakelen van het apparaat blijft de ventilator voorsnog actief! Het symbool  blijft zichtbaar in het display. Na ca. 30 seconden worden de ventilator en het apparaat volledig uitgeschakeld. Het symbool  gaat uit.

8. De schuiflade met de mand voorzichtig en recht bij de mandgreep (9) uit het apparaat trekken en op een hittebestendige, stroeve ondergrond plaatsen.
9. De mand uit de schuiflade nemen, door het beschermkapje (7) op de mandgreep naar voren te schuiven en de eronder liggende ontgrendelingsknop (8) in te drukken. De mand omhoog uit de schuiflade trekken.
10. De levensmiddelen voorzichtig uit de mand nemen.
11. De netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.
12. Reinig het apparaat na elk gebruik, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen (zie hoofdstuk "Reinigen, onderhoud en opbergen"). Geen etensresten laten opdrogen.

Reinigen, onderhoud en opbergen



OPGELET!

- Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.
- Gebruik voor het reinigen geen giftige, bijtende of schurende reinigingsmiddelen resp. schuursponsjes. Deze kunnen het oppervlak aantasten.

1. Trek de schuiflade (10) met de mand (6) uit het apparaat.
2. Het beschermkapje (7) op de mandgreep (9) naar voren schuiven, de ontgrendelingsknop (8) indrukken en de mand bij de greep omhoog uit de schuiflade trekken.
3. Indien nog niet gebeurd, de mand en de schuiflade legen.
4. De schuiflade en de mand met warm water en een mild afwasmiddel reinigen. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de schuiflade en de mand van tevoren in warm water met afwasmiddel in te weken.

5. Reinig de behuizing (2), het binnenste van het schuifladevak en de verwarmings-elementen zo nodig met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
6. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat het apparaat wordt gemonteerd of opgeborgen.
7. Het apparaat en al het toebehoren op een droge, schone, vorstvrije plaats bewaren die is beschermd tegen direct zonlicht en de toegang door kinderen of dieren.

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, controleer dan eerst of een probleem zelf kan worden opgelost. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet. / Er verschijnt geen weergave op het display (23).	De netstekker zit niet goed in de contactdoos.	De zitting van de netstekker corrigeren.
	De contactdoos is defect.	Probeer een andere contactdoos.
	Er is geen netspanning voorhanden.	Controleer de zekering van de netaansluiting.
	Het veld  (21) werd niet aangeraakt.	Via het veld  (21) het apparaat inschakelen.
De zekering in de zekeringskast is gesprongen.	Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Het aantal apparaten in de stroomkring verminderen.
De schuiflade (10) met de mand (6) laat zich niet in het apparaat plaatsen.	De mand (6) is te vol.	Vul de mand (6) maximaal voor 2/3 met levensmiddelen.
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard resp. zijn niet volledig gegaard.	De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden.	Let erop dat alle fijngesneden levensmiddelen dezelfde grootte bezitten.
	De mand (6) is te vol.	Vul de mand (6) maximaal voor 2/3 met levensmiddelen.
	De levensmiddelen hebben op elkaar gelegen.	Bij bepaalde levensmiddelen wordt aanbevolen om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen.	Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.	Als gevolg van eventuele coatingresten kan een geringe geur- of rookontwikkeling ontstaan. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.
	Het apparaat is vervuild.	Volg de aanwijzingen op in het hoofdstuk "Reinigen, onderhoud en opbergen".

Technische gegevens

Artikelnummers:	04422
Modelnummer:	GLA-620
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Vermogen:	max. 1300 W
Temperatuurbereik:	80 – 200 °C
Timer:	tot 60 min.
Elektrische veiligheidsklasse:	I
ID gebruikershandleiding:	Z 04422 M DS V2 1219



Afvoeren



Verwerk het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze en breng dit naar een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment – WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar dient milieuvriendelijk verwerkt te worden door een erkend afvalverwerkingsbedrijf.

Alle rechten voorbehouden.

Receptideeën

Aanwijzingen met betrekking tot gaartijd en gaartemperatuur

Let op dat de vooringestelde gaartemperaturen en gaartijden gemiddelde waarden zijn. Aangezien er verschillen zijn in ingrediënten op grond van hun herkomst, grootte, vorm alsook merk, kunnen wij de optimale instelling voor de ingrediënten niet garanderen. De daadwerkelijke gaartijden kunnen daarom variëren afhankelijk van de portiegrootte. Vóór het serveren ervoor zorgen dat de etenswaren volledig zijn doorgegaard!

Zelfgemaakte friet

Ingrediënten:

Aardappelen (vastkokend)
Een beetje olie (indien nodig)
Zout

Naar wens

Bereiding:

1. Aardappelen schillen en in reepjes van gelijke grootte snijden.
2. Aardappelen grondig wassen en afdrogen.
3. Indien nodig een beetje olie bij de aardappelen doen en doormengen.



Het toevoegen van olie is niet per se noodzakelijk. Door het toevoegen van olie wordt de friet echter knapperiger en krijgt deze meer smaak.

Tips:

- De olie vóór toevoeging met uw favoriete kruiden en specerijen vermengen. Op die manier is ook bijv. heerlijke curry- of paprika-friet eenvoudig te maken. Laat uw vrije fantasie de vrije loop.
- Afhankelijk van hoe dik u uw aardappels snijdt, kunt u variëren tussen aardappel-partjes en dikke of dunne friet. Hoe dikker de aardappelen zijn gesneden, hoe langer de gaartijd is.
- Vastkokende aardappelen gebruiken. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo heel knapperig.
- Was de gesneden aardappelen met koud, schoon water om overtollig zetmeel in de aardappelen te verwijderen. **BELANGRIJK:** droog de aardappelen vervolgens goed af. Hoe minder vocht aanwezig is, hoe knapperiger de friet wordt.
- Voorgekookte aardappelen garen gelijkmatiger! De aardappelen in reepjes snijden en gedurende ca. vijf minuten voorkoken. Zo voorkomt u dat uw friet van buiten weliswaar knapperig is maar van binnen nog niet compleet is doorgegaard.

Kokos-garnalen

Ingrediënten:

12 garnalen (gepeld en zonder darm)

Voor het korstje:

ca. ½ kopje bloem

ca. ½ kopje kokosvlokken

ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim

1 – 2 eiwitten

Bereiding:

1. De kokosvlokken en het paneermeel (bijv. het broodkruim) in een verhouding van 1:1 in een kleine kom doen en de ingrediënten vermengen.
2. De bloem in een aparte kom doen.
3. Het eigeel scheiden van het eiwit en het eiwit in een ander schaaltje doen.
4. De garnalen eerst in de bloem wentelen, vervolgens in het eiwit dopen en dan in het kokos-paneermeel wentelen.

Gepaneerde kipdelen

Ingrediënten:

2 kippenbouten of kippenvleugeltjes
ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim om te paneren
1 eiwit
2 el paprikapoeder
1 teentje knoflook
1 tl zeezout
1 tl rozemarijn

Bereiding:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers uitpersen.
2. Knoflook, paprikapoeder, zeezout, rozemarijn en paneermeel met elkaar vermengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom doen.
4. De kippenpoten of kippenvleugeltjes in het eiwit dopen en vervolgens in het paneermeel wentelen.

Gepaneerde kipfiletreepjes

Ingrediënten:

2 kipfilets
1 – 2 eiwitten
ca. ½ kopje bloem om te paneren
ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim om te paneren
½ tl zout
½ tl peper

Bereiding:

1. Eiwit, bloem en paneermeel (bijv. broodkruim) in drie afzonderlijke schaaltes doen.
2. Snijd de kipfilets telkens in reepjes van gelijke grootte.
3. De kipfiletreepjes op smaak brengen met peper en zout.
4. De kipfiletreepjes in de bloem wentelen, vervolgens in eiwit dopen en in het paneermeel wentelen.

Kabeljauwfilet met kruiden-knoflookkorstje**Ingrediënten:**

ca. 100 g	kabeljauwfilet
1 – 2	eiwitten
1	teentje knoflook
ca. 1 el	gehakte basilicum
ca. 1 tl	paprikapoeder
naar wens	zeezout, peper
ca. ½ kopje	paneermeel of broodkruim om te paneren

Bereiding:

1. Knoflook pellen en met een knoflookpers uitpersen.
2. Knoflook, overige kruiden en paneermeel (resp. het broodkruim) in een kom vermengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom doen.
4. De kabeljauwfilet in eiwit dopen en vervolgens in het kruiden-knoflook-paneermeel wentelen.

Courgettesticks**Ingrediënten:**

1	courgette
2	eieren
½ kopje	bloem om te paneren
½ kopje	paneermeel of broodkruim om te paneren

Bereiding:

1. De courgette in kleine sticks snijden.
2. De eieren klutsen.
3. Doe de eieren, de bloem en het paneermeel (resp. de broodkruim) in afzonderlijke schaaltes.
4. De courgettesticks eerst in de bloem wentelen, vervolgens in het eiwit dopen en in het paneermeel wentelen.

Appelflappen

Ingrediënten:

1 – 2	appelen
1 rol	bladerdeeg uit het koelvak
50 g	bruine suiker
2 el	bloem
1 – 2 el	citroensap
naar wens	kaneel

Bereiding:

1. Appelen schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden.
2. Appelstukken, bloem, suiker en citroensap vermengen en naar smaak kaneel toevoegen.
3. Bladerdeeg uitrollen en in deegvierkantjes delen met een zijde van ca. 10 cm.
4. Telkens een eetlepel van de vulling op de deegvierkantjes verdelen.
5. Deegrand met een beetje water bestrijken en tot driehoeken samenvouwen. De deegrand goed aandrukken.

