

# GOURMETmaxx

## Digitale Heißluft-Fritteuse

11822



DE

### IMPORTEUR

DS Produkte GmbH  
Stormarnring 14  
22145 Stapelfeld · Deutschland

### KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin · Deutschland  
☎ +49 38851 314650\*  
[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

\* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif  
Ihres Anbieters.

EN

### IMPORTER

DS Produkte GmbH  
Stormarnring 14  
22145 Stapelfeld · Germany

### CUSTOMER SERVICE

Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin · Germany  
☎ +49 38851 314650\*  
[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

\* Calls to German landlines are subject to  
your provider's charges.

FR

### IMPORTATEUR

DS Produkte GmbH  
Stormarnring 14  
22145 Stapelfeld · Allemagne

### SERVICE APRÈS-VENTE

Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin · Allemagne  
☎ +49 38851 314650\*  
[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

\* Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand  
au tarif de votre fournisseur.

NL

### IMPORTEUR

DS Produkte GmbH  
Stormarnring 14  
22145 Stapelfeld · Duitsland

### KLANTENSERVICE

Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin · Duitsland  
☎ +49 38851 314650\*  
[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

\* Bellen naar het Duitse vaste netwerk tegen  
het tarief van uw provider.



DE

**WICHTIGE HINWEISE!  
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

Auf dieser Ausklappseite finden Sie alle Abbildungen, auf die in der  
Gebrauchsanleitung verwiesen wird. Klappen Sie die Seite vor dem Lesen der  
Gebrauchsanleitung auf.

Seite 1

EN

**IMPORTANT NOTICES!  
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!**

On this fold-out page you will find all illustrations referenced in these operat-  
ing instructions. Open the page before reading the operating instructions.

Page 12

FR

**AVIS IMPORTANTS !  
À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !**

Sur cette page rabattable, vous trouverez toutes les illustrations référencées  
dans ce mode d'emploi. Ouvrez la page avant de lire le mode d'emploi.

Page 22

NL

**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!  
BESLIST BEWAREN!**

Op deze uitklappagina vindt u alle afbeeldingen waarnaar in deze gebruiks-  
aanwijzing wordt verwezen. Open de pagina voordat u de gebruiksaanwij-  
zing leest.

Pagina 33

DE

**Gebrauchsanleitung**

FR

**Mode d'emploi**

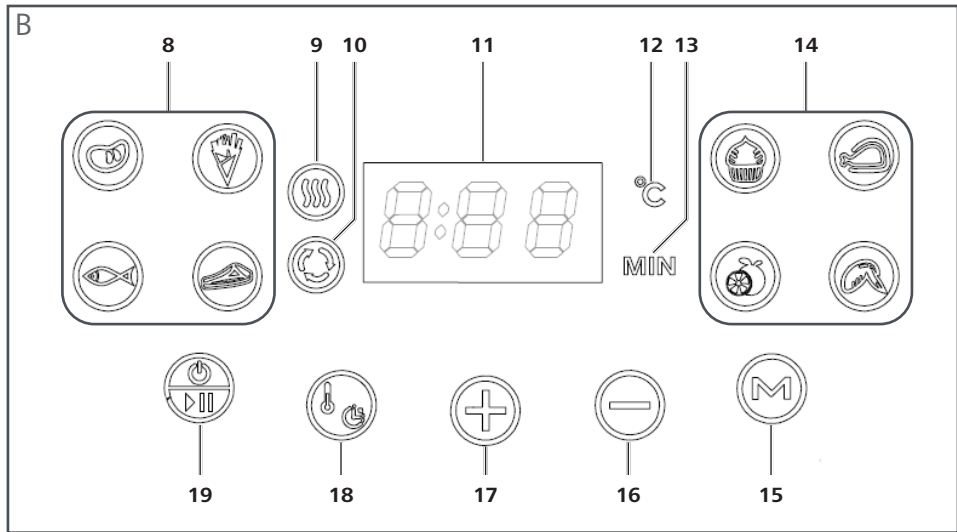
EN

**Operating instructions**

NL

**Gebruiksaanwijzing**





## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Programme und Funktionen	6
Auf einen Blick	1	Tipps	7
Symbole	2	Aufstellen und Anschließen	7
Signalwörter	2	Benutzung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Reinigung und Aufbewahrung	9
Sicherheitshinweise	3	Problembeseitigung	9
Vor dem ersten Gebrauch	5	Entsorgung	10
Zubehör	6	Technische Daten	11

## LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluft-Fritteuse (Haupteinheit)
- 1 x Schublade
- 1 x Einsatzrost
- 1 x Gebrauchsanleitung

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
















Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

## AUF EINEN BLICK

### (Bild A)

- 1 Lufteinlass
- 2 Bedienfeld
- 3 Haupteinheit
- 4 Schublade
- 5 Lüftungsschlitze
- 6 Griff
- 7 Einsatzrost

### (Bild B) – Bedienfeld

- 8 Programmsymbole:
  -  Fleisch
  -  Pommes Frites
  -  Fisch
  -  Steak
- 9 Symbol  – Heizvorgang
- 10 Symbol  – Lüfter läuft
- 11 Display (Gartemperatur, Garzeit)
- 12 °C – Gartemperatur in Grad Celsius
  - leuchtet: wird angezeigt
  - blinkt: kann angepasst werden
- 13 MIN – Garzeit in Minuten  
(Programm **Dörren**: Garzeit in Stunden)
  - leuchtet: wird angezeigt
  - blinkt: kann angepasst werden
- 14 Programmsymbole:
  -  Backen
  -  Hähnchenkeulen
  -  Dörren
  -  Chicken Wings
- 15 Feld  – Programm auswählen
- 16 Feld  – Wert verringern
- 17 Feld  – Wert erhöhen
- 18 Feld  – Gartemperatur/Garzeit auswählen
- 19 Feld  Ein/Aus/Start/Pause

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die **Digitale Heißluft-Fritteuse** entschieden haben.

Die clevere Kombination aus schnell zirkulierender heißer Luft und einem Heizelement gart Ihre Lieblingsspeisen nicht nur besonders schnell und schonend, sondern benötigt auch deutlich weniger Energie und Fett als herkömmliche Geräte. Die 8 voreingestellten Programme ermöglichen die einfache, gelingsichere Zubereitung von z. B. Pommes frites, Kuchen, Steaks, Fisch, Scampi, Hähnchenschenkel, Chicken Wings und getrockneten Früchten. Einfach per Touchdisplay auswählen.

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

### Informationen zur Gebrauchsanleitung

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



**WICHTIGE HINWEISE!  
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

### SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

### SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

**GEFAHR** – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

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

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

**HINWEIS** – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- **Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel in Öl frittiert werden.**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## SICHERHEITSHINWEISE



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

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!



## VORSICHT: heiße Oberflächen!

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

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



## GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



## WARNUNG – Brandgefahr

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in 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 während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und

darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.

- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



### **WARNUNG – Verletzungsgefahr**

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

### **HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden**

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, langanhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.

- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtungen beschädigen.

## **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

### **Beachten!**

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
1. Das Gerät ca. 10–15 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (200 °C) aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
  2. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schublade (4) und den Einsatzrost (7) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

## ZUBEHÖR

### Schublade

In der Schublade (4) werden die Speisen zubereitet. Sie muss im Garraum der Haupteinheit (3) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.


### Einsatzrost


Der Einsatzrost (7) sollte bei der Nutzung des Gerätes in der Schublade (4) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Zum Backen kann auch eine kleine Auflauf- oder Backform auf den Einsatzrost gestellt werden.









## PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über eine manuelle Temperatur- und Garzeit-Einstellung sowie über 8 voreingestellte Programme.

Das Bedienfeld wird aktiviert, indem das Feld  (19) berührt wird. Wird das Bedienfeld länger als 10 Minuten nicht berührt, schaltet sich das Gerät wieder in den Standby-Modus.

Um eines der 8 Programme (8 bzw. 14) zu wählen, das Feld  (15) berühren, bis das Symbol des gewünschten Programms blinkt. Während des Blinkens können Zeit und Temperatur des Programms manuell angepasst oder ein anderes Programm ausgewählt werden.

Die Symbole stehen für folgende voreingestellte Programme:

Symbol	Programm	Temperatur	Garzeit
	Fleisch	200 °C	15 min
	Pommes frites	200 °C	16 min
	Backen	160 °C	15 min
	Hähnchenkeulen	200 °C	20 min
	Fisch	180 °C	20 min
	Steak	200 °C	10 min
	Dörren	40 °C	4 h
	Chicken Wings	200 °C	13 min



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

### Manuelle Einstellung

Die eingestellte Temperatur und Garzeit werden abwechselnd auf dem Display (11) angezeigt.


Sowohl ohne die Verwendung eines voreingestellten Programmes, als auch bei der Wahl eines Programmes können die **Gartemperatur (12)** und die **Garzeit (13)** angepasst werden:






**Temperatur:**

- voreingestellt: 200 °C
- einstellbar von 80 – 200 °C  
(Ausnahme:  **Dörren**: 40 – 80 C)


**Garzeit:**


- voreingestellt: 15 Minuten
- einstellbar von 1 – 60 Minuten  
(Ausnahme:  **Dörren**: 2 – 9 Stunden)

Um die Temperatur bzw. Garzeit anzupassen, das Feld  (18) berühren, bis °C bzw. MIN blinkt.

Dann das Feld  (16, verringern) bzw. das Feld  (17, erhöhen) berühren. Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Feld berühren und halten.



Um die Gartemperatur bzw. die Garzeit während eines Garvorganges anzupassen, muss dieser zuerst pausiert werden. Dazu das Feld  (19) berühren.

Nach dem Anpassen der Werte das Feld  erneut berühren, um den Garvorgang fortzusetzen.

**TIPPS**

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und die Garzeit nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor


Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind, da die Garzeit etwas kürzer als in einem handelsüblichen Backofen sein kann.

- 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.

**AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN****Beachten!**

- Das Gerät nicht unter Küchenoberschranke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- 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.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.



1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und **hitzebeständige** Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Das Bedienfeld (2) leuchtet kurz auf und

es ertönt ein Signal. Das Feld  (19) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

## BENUTZUNG

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.

### Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 1 Stunde ohne Unterbrechung benutzen (Ausnahme: Programm  **Dörren**: max. 9 Stunden).
  - Das Gerät **nicht** längere Zeit ohne Lebensmittel in der Schublade verwenden.
  - Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
  - Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
  - Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren
  - Die Schublade maximal zur Hälfte befüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
  - Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
  - Sollte Rauch aus dem Gerät aufsteigen, sofort den Netzstecker ziehen. Eine Ausnahme ist die erste Inbetriebnahme ohne Lebensmittel (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
  - Die Schublade und ggf. den Einsatzrost nach der Benutzung immer auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
- 
1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
  2. Den Einsatzrost (7) auf seine Silikonstopper in die Schublade (4) stellen.
  3. Die Lebensmittel in die Schublade geben.
  4. Die Schublade in den Garraum der Haupteinheit (3) einsetzen.
  5. Das Gerät an eine Steckdose anschließen (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen“).
  6. Das Feld  (19) berühren, um das Gerät zu aktivieren. Das Bedienfeld (2) schaltet sich ein und es ertönt ein Signal. 200 °C und 15 Minuten sind voreingestellt. Die Gartemperatur in °C und die Garzeit in Minuten werden abwechselnd angezeigt.
  7. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder ein Programm auswählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
  8. Das Feld  kurz berühren, um den Garvorgang zu starten. Die Symbole  (9) und  (10) leuchten und das ausgewählte Programmsymbol bzw. das Feld  blinkt.
    - Soll der Garvorgang unterbrochen werden, das Feld  erneut kurz berühren. Das Feld blinkt, solange der Garvorgang pausiert ist.
    - Wird die Schublade herausgezogen, wird der Garvorgang unterbrochen. Nach dem Einsetzen der Schublade wird er fortgesetzt.
  9. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erklingen mehrere Signaltöne. Auf dem Display (11) erscheint **0:00** und der Lüfter läuft noch einige Zeit nach. Dann schaltet sich das Gerät in den Stand-by-Modus (nur das Feld  leuchtet noch).
  10. Die Schublade am Griff (6) aus der Haupteinheit herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
  11. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
  12. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Niemals heißes Wasser auf die heißen Zubehöerteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Die Schublade (4), den Einsatzrost (7) und ggf. die Haupteinheit (3), nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Das Gehäuse der Haupteinheit sowie den Garraum und das Heizelement bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!**
3. Die Schublade und den Einsatzrost mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
5. Das Gerät und die Zubehöerteile an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

## PROBLEMBEHEBUNG

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



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

### Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Die Schublade (4) sitzt nicht korrekt in der Haupteinheit (3).

- ▶ Die Schublade muss vollständig in der Haupteinheit sitzen, damit das Gerät eingeschaltet werden kann.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

- ▶ Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Danach erneut versuchen.

### Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

### Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.

Es wurden Lebensmittel, für die unterschiedliche Gartemperaturen vorgesehen sind, gleichzeitig zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zubereiten.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Die Schublade (4) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern. Die Schublade maximal zur Hälfte mit Lebensmitteln befüllen.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

### **Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.**

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- ▶ Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.

### **Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.**

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Es wird zu viel Öl oder Fett benutzt.

- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

## **ENTSORGUNG**



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.





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

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

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

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	11822
Modellnummer:	AF9001TH-GS
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	1220–1450 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 4,5 Liter
Temperatureinstellung:	80 °C bis 200 °C 40 °C bis 80 °C (Programm  <b>Dörren</b> )
Timer:	1 bis 60 Minuten 2 bis 9 Stunden (Programm  <b>Dörren</b> )
ID Gebrauchsanleitung:	Z 11822 M DS V1.1 0323 as



Alle Rechte vorbehalten.

## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	12	Programmes and Functions	16
At A Glance	12	Tips	17
Symbols	13	Set-Up and Connection	18
Signal Words	13	Use	18
Intended Use	14	Cleaning and Storage	19
Safety Notices	14	Troubleshooting	20
Before Initial Use	16	Disposal	21
Accessories	16	Technical Data	21

## ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine (main unit)
- 1 x drawer
- 1 x insert rack
- 1 x operating instructions

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

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

## AT A GLANCE

### (Picture A)

- 1 Air inlet
- 2 Control panel
- 3 Main unit
- 4 Drawer
- 5 Ventilation slots
- 6 Handle
- 7 Insert rack

### (Picture B) – Control Panel

#### 8 Programme symbols:

-  Meat
-  Chips
-  Fish
-  Steak

#### 9 Symbol – Heating process

#### 10 Symbol – Fan is running

#### 11 Display (cooking temperature, cooking time)

#### 12 °C – Cooking temperature in degrees Celsius





- o lit: is displayed
- o flashing: can be adjusted

#### 13 MIN – Cooking time in minutes

(**Dehydrating** programme: cooking time in hours)

- o lit: is displayed
- o flashing: can be adjusted

#### 14 Programme symbols:

-  Baking
-  Chicken legs
-  Dehydrating
-  Chicken wings

#### 15 Field – Select programme

#### 16 Field – Decrease value

#### 17 Field – Increase value

#### 18 Field – Select cooking temperature/ cooking time

#### 19 Field On/Off/Start/Pause

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **digital hot air frying machine**.

The clever combination of fast-circulating hot air and a heating element cooks your favourite food not just really fast and gently, but also requires much less energy and fat than conventional devices. The 8 preset programmes allow you to cook easily with guaranteed success every time you want to prepare chips, cake, steaks, fish, scampi, chicken legs, chicken wings or dried fruit, for example. Simply select a programme on the touch display.

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

### Information About the Operating Instructions

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



**IMPORTANT NOTICES!**  
**PLEASE KEEP FOR REFERENCE!**

## SYMBOLS



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



**Supplementary information**



**Read the operating instructions before use!**



**Caution: hot surfaces!**



**Suitable for use with food**



**Alternating current**

## SIGNAL WORDS

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

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

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

**CAUTION** – low risk, may result in slight or moderate injury

**NOTICE** – may result in risk of damage to material

## INTENDED USE

- The device is intended to be used to heat food using hot air.
- **The device operates with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil.**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES



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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!



### **CAUTION: hot surfaces!**

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handle and the control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down



fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



### **DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms.
  - Do not use and store the device in rooms with high humidity.
  - Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
  - If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in 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.
  - Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that they do not become clogged.
  - In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air. Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any
- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
  - Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
  - Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should



### **WARNING – Danger of Injury**

not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

- 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. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

### NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from: fire and other heat sources, persistent moisture, persistent direct sunlight and impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- 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.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coatings.

## BEFORE INITIAL USE

### Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.

1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (200°C) for approx. 10 – 15 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters.
2. Wipe down the device with a clean, damp cloth. Clean the drawer (4) and insert rack (7) with detergent and warm water.

## ACCESSORIES

### Drawer


The food is prepared in the drawer (4). It must be inserted in the cooking chamber in the main unit (3) when the device is put into operation.

### Insert Rack

The insert rack (7) should be inserted in the drawer (4) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired. A small casserole or baking tin can also be placed on the insert rack for baking.









## PROGRAMMES AND FUNCTIONS

The device features manual setting of the temperature and cooking time as well as 8 preset programmes.

The control panel is activated by touching the field  (19). If the control panel is not touched for longer than 10 minutes, the device switches back to stand-by mode.

To select one of the 8 programmes (**8** or **14**), touch the field **M** (**15**) until the symbol for the programme you want flashes. While it is flashing, the time and temperature of the programme can be manually adjusted or another programme can be selected.

The symbols represent the following preset programmes:

Symbol	Programme	Temperature	Cooking time
	Meat	200°C	15 min
	Chips	200°C	16 min
	Baking	160°C	15 min
	Chicken legs	200°C	20 min
	Fish	180°C	20 min
	Steak	200°C	10 min
	Dehydrating	40°C	4 h
	Chicken wings	200°C	13 min




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

## Manual Setting


The set temperature and cooking time are shown alternately on the display (**11**).

The **cooking temperature** (**12**) and the **cooking time** (**13**) can be adjusted both without using a preset programme and when a programme is chosen:

### Temperature:

- preset: 200°C
- can be set from 80 – 200°C  
(Exception:  **Dehydrating**: 40 – 80°C)

### Cooking time:

- preset: 15 minutes
- can be set from 1 – 60 minutes  
(Exception:  **Dehydrating**: 2 – 9 hours)

To adjust the temperature or cooking time, touch the field **M** (**18**) until °C or MIN flashes.

Then touch the field **−** (**16**, decrease) or the field **+** (**17**, increase). To scroll through the values quickly, press and hold down the respective field.



To adjust the cooking temperature or cooking time during a cooking process, it needs to be paused first. To do this, touch the field **⏸** (**19**). After adjusting the values, touch the field **⏸** again to resume the cooking process.

## TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser.

- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and then adapt the cooking time to your personal taste.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through because the cooking time can be slightly shorter than in a conventional oven.
- 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.


## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that 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.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and **heat-resistant** work surface. Ensure there is


sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).


2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The control panel (2) lights up briefly and a beep is heard. The field  (19) lights up constantly and the device is in stand-by mode.

## USE







This device operates 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.

### Please Note!

- Do **not** use the device for longer than 1 hour without a break (exception:  **Dehydrating** programme: max. 9 hours).
- Do **not** use the device for a lengthy period without food in the drawer.
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- The device must not be moved during operation.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device.
- Fill the drawer no more than half full so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- If smoke rises from the device, pull out the mains plug immediately. One exception is the first time the device is used without any food (see the “Before Initial Use” chapter).
- Always place down the drawer and the insert rack if applicable on a heat-resistant surface after use.

1. Get ready the food that is to be prepared.
2. Place the insert rack (7) on its silicone stoppers in the drawer (4).
3. Place the food in the drawer.
4. Insert the drawer into the cooking chamber of the main unit (3).
5. Connect the device to a plug socket (see the "Set-Up and Connection" chapter).
6. Touch the field  (19) to activate the device.

The control panel (2) switches on and a beep is heard. 200°C and 15 minutes are preset. The cooking temperature in °C and the cooking time in minutes are shown alternately.

7. Either manually adjust the cooking time and temperature or select a programme (see the "Programmes and Functions" chapter).
8. Touch the field  briefly to start the cooking process.  
The symbols  (9) and  (10) light up and the selected programme symbol or field  flashes.
  - If the cooking process is to be interrupted, touch the field  briefly again. The field flashes while the cooking process is paused.
  - If the drawer is pulled out, the cooking process is interrupted. It resumes after the drawer is inserted.
9. Once the set cooking time elapses, several beeps are heard. The display (11) shows 0:00 and the fan continues to run for a little while.  
The device then switches to stand-by mode (only the field  is still lit).
10. Pull the drawer out of the main unit by the handle (6) and place it down on a heat-resistant surface.
11. Take the food out of the drawer.
12. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

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

Clean the drawer (4), the insert rack (7) and if necessary the main unit (3) after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning. Do not allow any food residues to dry on.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power.
2. Wipe down the outside of the main unit and the cooking chamber and the heating element with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
3. Clean the drawer and insert rack with detergent and warm water or in the dishwasher.  
To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.  
In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
5. Store the device and the accessories in a clean, dry place which is not accessible to children and animals.

## TROUBLESHOOTING

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



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

The drawer (4) is not fitted correctly in the main unit (3).

- ▶ The drawer must be fully inserted in the main unit so that the device can be switched on.

The overheating protection has been triggered.

- ▶ Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely. Then try again.

### The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

### The food has not been cooked evenly.

Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.

- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

The drawer (4) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than half full with food.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around from time to time.

### Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.

### During use, an unpleasant smell is detected. / Smoke emerges from the device.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

Too much oil or fat is being used.

- ▶ Remove excess oil or fat.

## DISPOSAL



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



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

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

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

## TECHNICAL DATA

Article number:	11822
Model number:	AF9001TH-GS
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Power:	1220 – 1450 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 4.5 litres
Temperature setting:	80°C to 200°C 40°C to 80°C (☉ Dehydrating programme)
Timer:	1 to 60 minutes 2 to 9 hours (☉ Dehydrating programme)
ID of operating instructions:	Z 11822 M DS V1.1 0323 as



All rights reserved.

## SOMMAIRE

Composition	22	Programmes et fonctions	27
Aperçu général	22	Conseils	28
Symboles	23	Mise en place et branchement	28
Mentions d'avertissement	23	Utilisation	29
Utilisation conforme	24	Nettoyage et rangement	30
Consignes de sécurité	24	Résolution des problèmes	30
Avant la première utilisation	26	Mise au rebut	31
Accessoires	27	Caractéristiques techniques	32

## COMPOSITION

- 1 x friteuse à chaleur tournante  
(corps de l'appareil)
- 1 x tiroir
- 1 x grille intercalaire
- 1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport.
















**Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.**

## APERÇU GÉNÉRAL

### (Illustration A)

- 1 Entrée d'air
- 2 Panneau de commande
- 3 Corps de l'appareil
- 4 Tiroir
- 5 Fentes d'aération
- 6 Poignée
- 7 Grille intercalaire

### (Illustration B) – Panneau de commande

- 8 Symboles de programmation :
  -  Viande
  -  Frites
  -  Poisson
  -  Steak
- 9 Symbole  – opération de chauffe
- 10 Symbole  – ventilateur tourne
- 11 Affichage (température de cuisson, temps de cuisson)
- 12 °C – température de cuisson en degré Celsius
  - o allumé: s'affiche
  - o clignotant : peut être ajustée
- 13 MIN – temps de cuisson en minutes (programme **Dessiccation** : temps de cuisson en heures)
  - o allumé: s'affiche
  - o clignotant : peut être ajusté
- 14 Symboles de programmation :
  -  Pâtisserie
  -  Cuisses de poulet
  -  Dessiccation
  -  Ailes de poulet
- 15 Champ  – sélection du programme
- 16 Champ  – diminuer la valeur
- 17 Champ  – augmenter la valeur
- 18 Champ  – sélection de la température / du temps de cuisson
- 19 Champ  Marche / Arrêt / Démarrage / Pause



Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **friteuse numérique à chaleur tournante**. La combinaison astucieuse de l'air chaud circulant rapidement et d'une résistance permet non seulement de préparer vos plats préférés particulièrement rapidement et délicatement, mais nécessite aussi nettement moins d'énergie et de graisse que les appareils classiques. Les 8 programmes prédéfinis permettent une préparation simple qui réussit à tous les coups, par exemple des frites, steaks, poissons, crevettes, cuisses de poulet, ailes de poulet et fruits secs. Il suffit d'opérer la sélection sur l'écran tactile.

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.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)**

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans ce mode d'emploi.



## AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

### SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers.



Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

### MENTIONS

#### D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

**DANGER** – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

**AVERTISSEMENT** – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

**ATTENTION** – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

**AVIS** – Risque de dégâts matériels

## UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour chauffer les aliments à la chaleur tournante.
- **Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont plongés dans l'huile.**
- L'appareil n'est **pas** conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- 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.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- 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 : prière d'observer 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 l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent **pas** être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !



## ATTENTION : surfaces chaudes !

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou 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. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



## DANGER – Risque d'électrocution !

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service

après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.



## AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placer aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).

- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. N'introduire aucun objet dans les ouvertures d'aération de l'appareil et s'assurer que ces dernières ne sont pas obstruées.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Ne pas soumettre l'appareil à des chocs, le protéger des flammes et autres sources de chaleur, d'une exposition prolongée à l'humidité et au rayonnement direct du soleil.



### **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !

### **AVIS – Risque de dégâts matériels !**

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.

- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne pas utiliser d'objets aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager les revêtements.

## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

### **À observer !**

- La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement.

1. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 à 15 minutes au niveau de température maximal (200 °C). Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ».
2. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer le tiroir (4) et la grille intercalaire (7) à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou bien au lave-vaisselle.

## ACCESSOIRES

### Tiroir

C'est dans le tiroir (4) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans l'espace de cuisson du corps de l'appareil (3) pour que l'appareil puisse être mis en service.


### Grille intercalaire


Lors de l'utilisation de l'appareil, la grille intercalaire (7) doit être en place dans le tiroir (4) afin que la fonction à chaleur tournante ne soit pas entravée.

Pour la pâtisserie, un petit plat à gratin ou un petit moule peut également être posé sur la grille intercalaire.









## PROGRAMMES ET FONCTIONS

L'appareil est doté d'un réglage manuel de la température et du temps de cuisson ainsi que de 8 programmes prédéfinis.

Le panneau de commande est activé lorsque le champ  (19) est effleuré. Si le panneau de commande n'est pas effleuré pendant plus de 10 minutes, l'appareil repasse en mode veille.

Pour sélectionner l'un des 8 programmes (8 ou 14), effleurer le champ  (15) jusqu'à ce que clignote le symbole du programme sélectionné. La durée et la température du programme peuvent être modifiées manuellement ou un autre programme sélectionné tant que le symbole clignote.

Les symboles correspondent aux programmes prédéfinis suivants :

Symbole	Programme	Température	Temps de cuisson
	Viande	200 °C	15 min
	Frites	200 °C	16 min
	Pâtisserie	160 °C	15 min
	Cuisses de poulet	200 °C	20 min
	Poisson	180 °C	20 min
	Steak	200 °C	10 min
	Dessiccation	40 °C	4 h
	Ailes de poulet	200 °C	13 min



Les temps et températures enregistrés pour les programmes doivent être adaptés, si nécessaire, afin d'avoir l'assurance que les aliments (notamment la volaille) soient bien cuits.

### Réglage manuel


La température et le temps de cuisson réglés apparaissent en alternance sur l'affichage (11).


La **température de cuisson (12)** et le **temps de cuisson (13)** peuvent être ajustés, tant pour l'utilisation sans programme prédéfini que pour la sélection d'un programme :



**Température :**

- pré-réglée : 200 °C
- réglable de 80 à 200 °C (exception :  
 **Dessiccation** : 40 à 80 °C)


**Temps de cuisson :**


- pré-réglé : 15 minutes
- réglable de 1 à 60 minutes (exception :  
 **Dessiccation** : 2 à 9 heures)

Pour ajuster le temps de cuisson, effleurer le champ  (18) jusqu'à ce que clignote °C ou **MIN**.

Effleurer ensuite le champ  (16, réduire) ou le champ  (17, augmenter). Pour un défilement rapide des valeurs, effleurer le champ correspondant et maintenir le doigt dessus.



Pour ajuster la température ou le temps de cuisson en cours de cuisson, il faut d'abord mettre la cuisson en pause. Effleurer à cet effet le champ  (19).

Une fois les valeurs ajustées, effleurer à nouveau le champ  pour poursuivre la cuisson.

**CONSEILS**


- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité. Il est possible d'ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson plus bref et l'adapter ultérieurement à son goût personnel.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les plats sont déjà cuits, car le temps de cuisson peut s'avérer un peu plus bref que dans un four traditionnel.
- 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.

**MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT****À observer !**

- Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- Uniquement brancher l'appareil 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 de l'appareil.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les ouvertures d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchées sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et **résistant à la chaleur**. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).

- Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.

Le panneau de commande (2) s'allume brièvement et un signal sonore retentit. Le champ  (19) reste allumé, l'appareil est en mode veille.


## UTILISATION

Cet appareil fonctionne à chaleur tournante.








**Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont plongés dans un bain de friture 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, lire le paragraphe « Conseils ».

### À observer !

- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 1 heure sans interruption (exception : programme  **Dessiccation** : max. 9 heures).
- Ne **pas** utiliser l'appareil pendant une période prolongée sans aliments dans le tiroir.
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Veiller à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil.
- Remplir le tiroir au maximum à moitié de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Si de la fumée émane de l'appareil, immédiatement retirer la fiche secteur de la prise. Seule exception : la première

mise en service à vide (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).

- Après utilisation, toujours poser le tiroir et, le cas échéant, la grille intercalaire sur un support résistant à la chaleur.
- 
- Disposer les aliments devant être préparés.
  - Placer la grille intercalaire (7) sur ses patins en silicone dans le tiroir (4).
  - Placer les aliments dans le tiroir.
  - Insérer le tiroir dans l'espace de cuisson du corps de l'appareil (3).
  - Brancher l'appareil sur une prise de courant (voir paragraphe « Mise en place et branchement »).
  - Effleurer le champ  (19) pour activer l'appareil.  
Le panneau de commande (2) s'active et un signal sonore retentit. 200 °C et 15 minutes sont les valeurs programmées par défaut. La température de cuisson en °C et le temps de cuisson en minutes s'affichent en alternance.
  - Ajuster manuellement la température et le temps de cuisson, ou bien sélectionner un programme (voir paragraphe « Programmes et fonctions »).
  - Effleurer brièvement le champ  afin de démarrer la cuisson.  
Les symboles  (9) et  (10) s'allument et le symbole du programme sélectionné ou le champ  clignote.
    - Si la cuisson doit être interrompue, effleurer de nouveau brièvement le champ . Le champ clignote tant que la cuisson est suspendue.
    - L'extraction du tiroir provoque l'interruption de l'opération de cuisson. Elle se poursuit après la remise en place du tiroir.
  - Une fois que le temps de cuisson programmé s'est écoulé, plusieurs signaux sonores retentissent. L'affichage (11) indique **0:00** et le ventilateur continue encore un peu à tourner.  
L'appareil passe ensuite en mode veille (seul le champ  est encore allumé).

10. Retirer du corps de l'appareil le tiroir par sa poignée (6) pour le poser sur un support résistant à la chaleur.
11. Prélever les aliments du tiroir.
12. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Ne jamais projeter d'eau chaude sur les accessoires chauds de l'appareil afin d'éviter tout risque de dégâts matériels.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs ni de tampons à récurer qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer le tiroir (4), la grille intercalaire (7) et le cas échéant le corps de l'appareil (3) après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

1. S'assurer que l'appareil n'est plus branché au secteur.
2. Le bâti du corps de l'appareil ainsi que l'espace de cuisson et la résistance peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide. **Ne pas les laver au lave-vaisselle ni les faire tremper dans l'eau !**
3. Nettoyer le tiroir et la grille intercalaire à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou bien au lave-vaisselle. Pour préserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, mieux vaut les laver à la main. En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
4. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.

5. Ranger l'appareil et les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



**Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !**

### L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche secteur dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise de courant.

Le tiroir (4) n'est pas correctement en place dans le corps de l'appareil (3).

- ▶ Le tiroir doit être entièrement logé dans le corps de l'appareil pour que l'appareil puisse s'enclencher.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

- ▶ Débrancher la fiche secteur de la prise et laisser l'appareil refroidir complètement. Réessayer ensuite.

### Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- ▶ Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.



### Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.

- ▶ Placer en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.

Des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes ont été préparés en même temps.

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.

Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

Le tiroir (4) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments. Remplir de denrées le tiroir au max. à moitié.

Les aliments sont empilés.

- ▶ Répartir les aliments et les mélanger de temps en temps.

### Les frites fabriquées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas craquantes.

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

- ▶ Couper les pommes de terre en morceaux plus fins. Sécher délicatement les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout, puis les arroser d'un peu d'huile végétale.

### Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- ▶ Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- ▶ Suivre les instructions fournies au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

Trop d'huile ou de graisse est utilisé.

- ▶ Enlever l'excédent d'huile ou de graisse.

## MISE AU REBUT



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





Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques, ce en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

**La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	11822
Numéro de modèle :	AF9001TH-GS
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Puissance :	1220 à 1450 W
Classe de protection :	I
Volume :	max. 4,5 litres
Réglage de la température :	80 °C à 200 °C 40 °C à 80 °C (programme  <b>Dessiccation</b> )
Minuterie :	1 à 60 minutes 2 à 9 heures (programme  <b>Dessiccation</b> )
Identifiant mode d'emploi :	Z 11822 M DS V1.1 0323 as



Tous droits réservés.

## INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	33
Overzicht	33
Symbolen	34
Signaalwoorden	34
Doelmatig gebruik	35
Veiligheidsaanwijzingen	35
Vóór het eerste gebruik	37
Toebehoren	38

Programma's en functies	38
Tips	39
Plaatsen en aansluiten	39
Gebruik	40
Reinigen en opbergen	41
Probleemoplossing	41
Verwijderen	42
Technische gegevens	43

## OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x hetelucht-friteuse (hoofdeenheid)
- 1 x lade
- 1 x inzetrooster
- 1 x gebruiksaanwijzing

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.
















Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

## OVERZICHT

### (Afbeelding A)

- 1 Luchtinlaat
- 2 Bedieningsveld
- 3 Hoofdeenheid
- 4 Lade
- 5 Ventilatieopeningen
- 6 Greep
- 7 Inzetrooster

### (Afbeelding B) – Bedieningsveld

- 8 Programmasymbolen:
  -  Vlees
  -  Friet
  -  Vis
  -  Steak
- 9 Symbool  – Verwarmingsproces
- 10 Symbool  – Ventilator draait
- 11 Display (baktemperatuur, baktijd)
- 12 °C – baktemperatuur in graden Celsius
  - o brandt: wordt weergegeven
  - o knippert: kan aangepast worden
- 13 MIN – baktijd in minuten (programma **Drogen**: baktijd in uren)
  - o brandt: wordt weergegeven
  - o knippert: kan aangepast worden
- 14 Programmasymbolen:
  -  Bakken
  -  Kippenbouten
  -  Drogen
  -  Chicken wings
- 15 Veld  – Selecteer programma
- 16 Veld  – Waarde verlagen
- 17 Veld  – Waarde verhogen
- 18 Veld  – Selecteer baktemperatuur / baktijd
- 19 Veld  Aan / Uit / Start / Pauze

Beste klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de **digitale hetelucht-friteuse**.

De slimme combinatie van snel circulerende hete lucht en een verwarmingselement zorgt er niet alleen voor dat uw favoriete gerechten bijzonder snel en veilig gefrituurd worden, maar vergt ook aanzienlijk minder energie en vet dan conventionele apparaten. De 8 vooraf ingestelde programma's maken het gemakkelijk om friet, gebak, steaks, vis, scampi's, kippendijen, chicken wings en gedroogd fruit te bereiden. Selecteer gewoon via het touchdisplay.

Neem bij vragen over het apparaat en over onderdelen/toebehoren contact op met de klantenservice via onze website: **[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)**

Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar haar voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.



**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!  
BESLIST BEWAREN!**

## SYMBOLLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

## SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijbehorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

**GEVAAR** – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

**WAARSCHUWING** – gemiddeld risico, kan ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben

**VOORZICHTIG** – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

**LET OP** – kan materiële schade tot gevolg hebben

## DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het verhitten van levensmiddelen.
- **Het apparaat werkt met hete lucht. Het is geen gewone friteuse, waarin levensmiddelen in olie worden gefrituurd.**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik of voor gebruik in bijvoorbeeld hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



**WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, in acht.** 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 verlaagd lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over de nodige 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.
- Houd **kinderen** jonger dan 8 jaar en dieren buiten bereik van het apparaat en de aansluitleiding.
- Dompel de hoofdeenheid en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!



## VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Kom tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de greep en het bedieningsveld aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen in de omgang met het hete toebehoren.

- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat en wanneer het vervoerd of gereinigd wordt moet de verbinding met het lichtnet altijd worden verbroken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitleiding niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitleiding of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een professionele werkplaats.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



## GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Raak het apparaat en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- Als het apparaat in het water valt terwijl het op het stroomnet is aangesloten moet direct de netstekker uit de contactdoos worden getrokken. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet!

Laat het door de fabrikant, de klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.



## WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of in de lade en plaats geen met vloeistof gevulde bak of pan in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in 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.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af, om ontvlammen van het apparaat te voorkomen. Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en let erop dat deze niet verstopt raken.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.
- Wanneer het apparaat van het lichtnet wordt gescheiden, trek dan altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitleiding.
- Bescherm het apparaat tegen: vuur en andere warmtebronnen, lang aanhoudend vocht, natheid, langdurig direct zonlicht en stoten.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te belemmeren en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.



### **WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar**

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitleiding steeds buiten het bereik is van kleine kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.
- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitleiding kan struikelen. Ze mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lade kan er hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenzone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen om levensmiddelen om te draaien of te verwijderen. Deze kunnen de coatings beschadigen.

### **LET OP – Risico van materiële schade**

- Let erop dat de ontsnappende stoom niet direct in contact komt met elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.
- Wanneer er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de netstekker uit de contactdoos. Schakel anders het apparaat altijd eerst uit, voordat de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken.

## **VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK**

### **Attentie!**

- De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.
1. Laat het apparaat ca. 10 – 15 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (200 °C) opwarmen. Volg hiervoor ook de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik'.
  2. Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de lade (4) en het inzetrooster (7) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.

## TOEBEHOREN

### Lade

In de lade (4) wordt het eten bereid. Dit moet in de gaarruimte van de hoofdeenheid (3) zijn gezet, wanneer het apparaat in gebruik wordt genomen.


### Inzetrooster

Het Inzetrooster (7) zou tijdens het gebruik van het apparaat in de lade (4) geplaatst moeten zijn, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd.

Om te bakken kan ook een kleine oven-schotel of bakvorm op het Inzetrooster worden gezet.

## PROGRAMMA'S EN FUNCTIES

Het apparaat heeft een handmatige temperatuur- en baktijdstelling en 8 standaardprogramma's.

Het bedieningsveld wordt geactiveerd door op veld  (19) te drukken. Wanneer het bedieningsveld langer dan 10 minuten niet wordt aangeraakt, gaat het apparaat vanzelf weer in de stand-by-modus.

Om een van de 8 programma's te kiezen (8 of 14), dient u op het veld  (15) te drukken, totdat het symbool van het gewenste programma gaat knipperen. Tijdens het knipperen kunnen de tijd en temperatuur van het programma handmatig worden aangepast of kan een ander programma worden gekozen.

De symbolen staan voor de volgende voorgeprogrammeerde programma's:

Symbol	Programma	Temperatuur	Baktijd
	Vlees	200 °C	15 min
	Friet	200 °C	16 min
	Bakken	160 °C	15 min
	Kippenbouten	200 °C	20 min
	Vis	180 °C	20 min
	Steak	200 °C	10 min
	Drogen	40 °C	4 h
	Chicken wings	200 °C	13 min



De in de programma's opgeslagen tijden en temperaturen moeten zo nodig worden aangepast om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (vooral gevogelte) door en door gaar worden.

### Handmatige instelling

De ingestelde temperatuur en baktijd worden afwisselend op het display (11) weergegeven. Zowel zonder gebruik van een vooraf


ingesteld programma als wanneer een programma is gekozen, kunnen de **baktemperatuur** (12) en de **baktijd** (13) worden aangepast:






**Temperatuur:**

- vooraf ingesteld: 200 °C
- instelbaar van 80 – 200 °C  
(uitzondering:  **Drogen**: 40 – 80 C)


**Baktijd:**


- vooraf ingesteld: 15 minuten
- instelbaar van 1 – 60 minuten  
(uitzondering:  **Drogen**: 2 – 9 uur)

Om de temperatuur of de baktijd aan te passen, dient u op het veld  (18) te drukken, tot °C of **MIN** gaat knipperen.

Druk vervolgens op het veld  (16, verlagen) of het veld  (17, verhogen). Houd het betreffende veld ingedrukt om snel door de waarden te lopen.



Om de baktemperatuur of baktijd tijdens een bakproces aan te passen, moet het proces eerst worden gepauzeerd. Druk daarvoor op het veld  (19).

Druk na het aanpassen van de waarden nogmaals op het veld  om het bakproces voort te zetten.

**TIPS**

- Voor de bereiding van etenswaren is meestal geen resp. slechts weinig olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan etenswaren worden toegevoegd, door de levensmiddelen met een beetje olie uit de olieverstuiver te besproeien.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de baktemperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een gewone oven. Begin met een kortere baktijd en pas de duur daarna aan je persoonlijke smaak aan.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet u zich richten naar de tijds- en temperatuurgegevens van de fabrikant. Controleer voor het verstrijken van de aangegeven

baktijd of het voedsel al gaar is, want de baktijd kan iets korter zijn dan in een standaard oven.

- Bij sommige levensmiddelen (bijv. friet) is het raadzaam om deze van tijd tot tijd om te scheppen om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken.

**PLAATSEN EN AANSLUITEN****Attentie!**






- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan 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.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt. Anders zou het apparaat oververhit en beschadigd kunnen raken.
- Let erop dat de aansluitleiding niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

1. Zet het apparaat op het aanrecht of een ander droog, schoon, vlak en **hittebestendig** werkblad. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten (min. 20 cm naar de zijkanten en 50 cm naar boven).
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos. Het bedieningsveld (2) gaat kort branden en er klinkt een signaaltoon. Het veld  (19) brandt continu, het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.

## GEBRUIK

Dit apparaat werkt met hete lucht. **Het is geen conventionele frituse waar in levensmiddelen met veel olie worden gefrituurd!** In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectieoven kunnen worden bereid. Lees het hoofdstuk 'Tips' voor goede resultaten.

### Attentie!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 1 uur zonder onderbreking (uitzondering: programma  **Drogen**: max. 9 uur).
  - Gebruik het apparaat **niet** gedurende langere tijd zonder levensmiddelen in de lade.
  - Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
  - Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst.
  - Let erop dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met het verwarmings-element van het apparaat
  - Vul de lade tot maximaal de helft, zodat de hete lucht optimaal in de gaarruimte kan circuleren.
  - Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden.
  - Als er rook uit het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Een uitzondering is de eerste ingebruikname zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').
  - Zet de lade en evt. het inzettrooster na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.
- 
1. Bereid de levensmiddelen die gebakken moeten worden voor.
  2. Zet het inzettrooster (7) op zijn siliconenstoppen in de lade (4).
  3. Leg de levensmiddelen in de lade.
  4. Plaats de lade in de gaarruimte van de hoofdeenheid (3).
  5. Sluit het apparaat aan op een contactdoos (zie hoofdstuk 'Plaatsen en aansluiten').
  6. Druk op het veld  (19) om het apparaat te activeren.  
Het bedieningsveld (2) schakelt in en er klinkt een signaaltoon. 200 °C en 15 minuten zijn vooraf ingesteld. De baktemperatuur in °C en de baktijd in minuten worden afwisselend weergegeven.
  7. Pas de baktijd en temperatuur ofwel handmatig aan of selecteer een programma (zie hoofdstuk 'Programma's en functies').
  8. Druk kort op het veld  om het bakproces te starten.  
De symbolen  (9) en  (10) lichten op en het geselecteerde programma-symbool of het veld  knippert.
    - Als het bakproces moet worden onderbroken, dient u het veld  opnieuw kort aan te raken. Het veld knippert zolang het bakproces is gepauzeerd.
    - Als de lade wordt uitgetrokken, wordt het bakproces onderbroken. Na het plaatsen van de lade gaat het apparaat voor de resterende tijd aan.
  9. Nadat de ingestelde baktijd is verstreken klinken er een aantal signaalgeluiden. Op het display (11) verschijnt **0:00** en de ventilator blijft enige tijd draaien. Vervolgens schakelt het apparaat naar de stand-by-modus (alleen het veld  brandt nog).
  10. Trek de lade bij de greep (6) uit de hoofdeenheid en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
  11. Haal de levensmiddelen uit de lade.
  12. Het apparaat en de toebehoren laten afkoelen en reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Attentie!

- Spuit nooit koud water op de hete toebehoren om materiële schade te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig de lade (4), het inzetrooster (7) en evt. de hoofdeenheid (3), na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het vastkoeken van etensresten te voorkomen. Laat geen etensresten opdrogen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat van het stroomnet is ontkoppeld.
2. Veeg de behuizing van de hoofdeenheid, de gaarruimte en het verwarmingselement indien nodig af met een vochtige, zachte doek. **Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze niet onder in water!**
3. Maak de lade en het inzetrooster schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.  
Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang onderdelen mogelijk te behouden, kunnen ze het beste met de hand worden afgewassen.  
Laat deze bij hardnekkig vuil eerst inweten in warm water en afwasmiddel.
4. Laat alle delen volledig drogen of droog ze af.
5. Bewaar het apparaat en de toebehoren op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats.

## PROBLEEMOPLOSSING

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kijk dan of u het probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



**Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!**

### Het apparaat werkt niet.

De netstekker zit niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

De lade (4) zit niet correct in de hoofdeenheid (3).

- ▶ De lade moet volledig in de hoofdeenheid zitten, zodat het apparaat kan worden ingeschakeld.

De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.

- ▶ Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen. Probeer het daarna opnieuw.

### De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

### De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.

Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende baktijden gelijktijdig bereid.

- ▶ Levensmiddelen met een langere baktijd eerst in het apparaat doen, later levensmiddelen met een kortere baktijd toevoegen.

Er zijn levensmiddelen tegelijkertijd bereid, waarvoor verschillende baktemperaturen gelden.

- ▶ Bereid levensmiddelen met een verschillende baktemperatuur na elkaar.

De ingestelde baktijd was te kort of de temperatuur te laag.

- ▶ Verhoog de baktijd resp. temperatuur.

De lade (4) is te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade maximaal voor de helft met levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- ▶ Verdeel de levensmiddelen en schep ze van tijd tot tijd door.

### **Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.**

De aardappelen bevatten te veel water.

- ▶ Snijd de aardappelen in kleinere stukjes. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en doe er dan een paar druppels spijsolie op.

### **Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. / Er komt een walm uit het apparaat.**

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- ▶ Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' op.

Er wordt te veel olie of vet gebruikt.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

## **VERWIJDEREN**



Voer het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk af en breng het naar een recyclepunt.





Het hiernaast afgebeelde symbool (doorgestreepte vuilnisbak met onderstreep) betekent dat afgedankte apparaten niet bij het huisvuil horen, maar via speciale inzamel- en teruggavesystemen moeten worden afgevoerd.

Eigenaars van afgedankte apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis afgeven bij inzamelpunten van publiekrechtelijke afvalbedrijven of bij de fabrikanten en verkopers of bij speciaal hiervoor ingerichte inzamelpunten, zodat ze milieuvriendelijk worden afgevoerd en waardevolle grondstoffen hergebruikt kunnen worden. Bij een verkeerde afvoer kunnen giftige inhoudsstoffen in het milieu terechtkomen, die een schadelijke effect hebben op mensen, dieren en planten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparaten verkopen, zijn verplicht om afgedankte apparaten terug te nemen.

**Afvalpreventie levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is doorgeven aan een andere gebruiker, naast verder zelf gebruiken of reparatie, dus een ecologisch waardevol alternatief voor weggoien.**

## TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	11822
Modelnummer:	AF9001TH-GS
Voeding:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Vermogen:	1220–1450 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	max. 4,5 liter
Temperatuurinstelling:	80 °C tot 200 °C 40 °C tot 80 °C (programma  <b>Drogen</b> )
Timer:	1 tot 60 minuten 2 tot 9 uur (programma  <b>Drogen</b> )
ID gebruiksaanwijzing:	Z 11822 M DS V1.1 0323 as



Alle rechten voorbehouden.

