



04200

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Operating instructions

starting on page 18

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 33

NL

Gebruikershandleiding

vanaf pagina 49

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	7
Geräteübersicht	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Tipps	9
Benutzung	10
Rezeptideen	11
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung	15
Fehlerbehebung	16
Technische Daten	17
Entsorgung	17



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

Erklärung der Symbole



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



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Gebrauchsanleitung vor Nutzung
lesen!



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR

warnt vor schweren
Verletzungen und
Lebensgefahr

WARNUNG

warnt vor *möglichen*
schweren Verletzungen
und Lebensgefahr

VORSICHT

warnt vor leichten
bis mittelschweren
Verletzungen

HINWEIS

warnt vor Sachschäden

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

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Die Schublade mit dem Rost nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett befüllen!
- 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 wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise



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

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich den Griff und die Regler berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten.

- Die Haupteinheit und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr durch Wasser.
- 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 ist bei nicht vorhandener Aufsicht sowie vor dem Befüllen bzw. Leeren oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beachten.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

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



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere von Kunststoffbeuteln und -folien fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- **Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!**
 - Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone (z. B. den Lüftungsschlitzen auf der Geräterückseite) fernhalten. Wir empfehlen außerdem Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn die Schublade entnommen wird.
 - Die zubereiteten Speisen sind heiß. Im Umgang mit heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche Substanzen oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.

- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

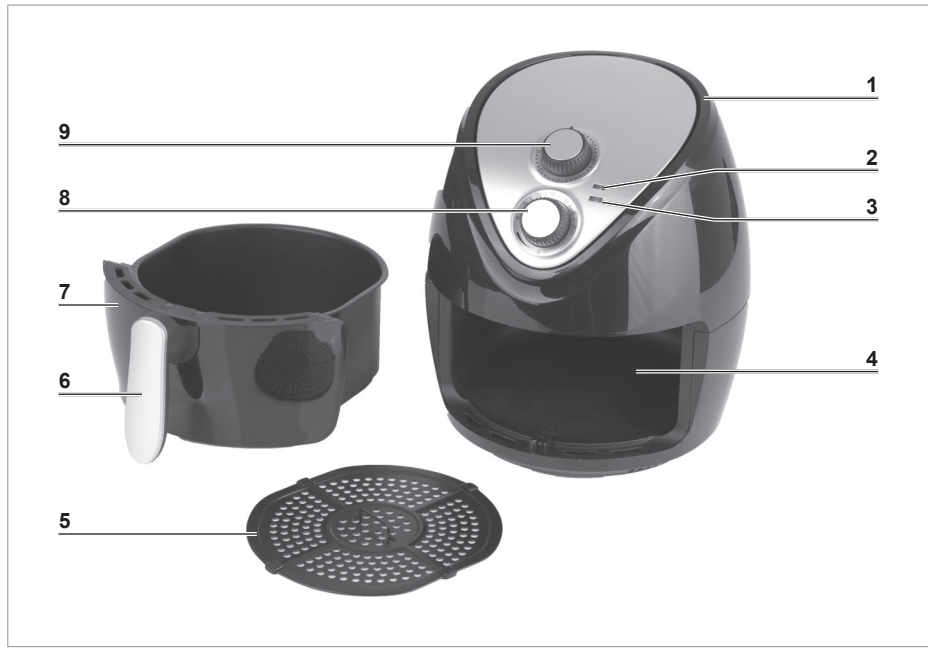
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Anschlussleitung vor dem Anschließen des Gerätes vollständig auseinanderwickeln.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln (Gefahr von Kabelbruch).
- Keine Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge in das Gerät legen.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Netzstecker gezogen oder in die Steckdose gesteckt wird.
- Das Gerät niemals am Netzkabel ziehen oder tragen. Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Keine Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Schublade
- Rost
- Gebrauchsanleitung

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie Transportschäden überprüfen. Falls das Gerät oder die Anschlussleitung Schäden aufweisen sollten, das Gerät nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Geräteübersicht



- 1 Gerätegehäuse
- 2 Temperaturkontrollleuchte
- 3 Betriebsleuchte
- 4 Schubladenfach
- 5 Rost
- 6 Griff

- 7 Schublade
- 8 Temperaturregler (80 °C – 200 °C)
- 9 Timer (0 – 60 Minuten)

Nicht abgebildet:

- Lüftungsschlitze auf Geräterückseite

Vor dem ersten Gebrauch

- Sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen, entfernen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**
- Vor dem ersten Genuss von Gargut empfehlen wir einen Probelauf durchzuführen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen: Das Gerät dafür ca. 15 Minuten ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen (siehe Kapitel „Benutzung“). Dabei für einen gut durchlüfteten Raum sorgen!



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es durch produktionsbedingte Zusätze (z. B. Fett) zu leichter Rauch- und / oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes.

- Das Gerät und alle Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“).

Das Gerät aufstellen und anschließen



BEACHTEN!

- Das Gerät auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund stellen. Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
 - Das Gerät mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) aufstellen.
 - Das Gerät hat Gummifüße. Einige Möbel sind mit Materialien beschichtet, welche die Gummifüße angreifen könnten. Zur Sicherheit ggf. eine Unterlage unter das Gerät legen.
1. Das Gerät an einem geeigneten Aufstellort unter Beachtung der Sicherheitshinweise sowie der Hinweise am Anfang dieses Kapitels aufstellen.
 2. Die Anschlussleitung vollständig abwickeln.
 3. Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken.

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timerzeit wird die Heizzufuhr automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, den Timer (9) neu einstellen (siehe Kapitel „Benutzung“).
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade (7) aus dem Gerät herausgezogen wird. Das Gerät zur eigenen Sicherheit immer zuerst ausschalten, indem der Timer auf die Position 0 gestellt wird, bevor die Schublade aus dem Gerät entnommen wird.

Tipps

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von Pommes frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten sowie zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert. Um das Gerät vorzuheizen, mit dem Temperaturregler (8) die gewünschte Gartemperatur und mit dem Timer (9) eine Zeit von mehr als drei Minuten einstellen. Wenn die Temperaturkontrollleuchte (2) erlischt (nach ca. 3 Minuten) hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

- Für die Zubereitung von Speisen wird i.d.R. kein Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden. Darüber hinaus können auch marinierte oder panierte Lebensmittel zubereitet werden.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit kürzeren Garzeiten anfangen und die Garzeiten nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzufügen, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Dazu die Schublade aus dem Gerät nehmen und die Lebensmittel leicht durchschütteln, um sie durchzumengen. Anschließend die Schublade wieder einsetzen und den Garvorgang fortsetzen.

Benutzung



BEACHTEN!

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



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



1. Den Rost (5) in die Schublade (7) einsetzen.
2. Die Speisen, die zubereitet werden sollen, in die Schublade füllen.
3. Die Schublade in das Gerät einsetzen.
4. Mit dem Temperaturregler (8) eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C einstellen.

5. Mit dem Timer (9) eine Zubereitungszeit (1 – 60 Minuten) einstellen, um den Garvorgang zu starten. Nach Aktivierung des Timers leuchtet die Betriebsleuchte (3) auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet ist. Außerdem leuchtet die Temperaturkontrollleuchte (2) auf, sobald das Gerät mit dem Heizen beginnt.
Beachten: Die Temperaturkontrollleuchte erlischt und leuchtet in regelmäßigen Abschnitten auf. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten, heizt das Gerät bzw. unterbricht den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt die Temperaturkontrollleuchte, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.
6. Wenn die eingestellte Timer-Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Der Timer kann auch manuell auf die Position 0 gestellt werden, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind.
7. Die Schublade am Griff (6) aus dem Gerät herausziehen und die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage stellen. **Vorsicht vor Verbrennungen! Die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiß! Küchenhandschuhe verwenden.**
8. Die Speisen entnehmen.
9. Das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
10. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen (siehe „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“). Keine Speisereste antrocknen lassen.

Rezeptideen

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

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

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

4 große	Kartoffeln (festkochend)
1 – 2 EL	Speiseöl
n.B.	Salz

Vorbereitung:

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



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

4. Die Gartemperatur auf ca. 180 °C einstellen.
5. Den Timer auf 10 Minuten einstellen.
6. Die Pommes frites durchmengen.
7. Den Timer wieder auf 15 Minuten einstellen.
8. Die Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind.

Tipps:

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

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12	Garnelen (geschält und entdarmt)
<i>Für die Panade:</i>	
ca. ½ Tasse	Mehl
ca. ½ Tasse	Kokosnussflocken
ca. ½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel
1 – 2	Eiweiß

Vorbereitung:

1. Die Kokosnussflocken und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) im Verhältnis 1:1 in eine kleine Schüssel geben und die Zutaten vermischen.
2. Das Mehl in eine separate Schüssel geben.
3. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eiweiß in ein weiteres Schälchen geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschließend in das Eiweiß tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf 190 °C einstellen.
6. Den Timer auf 10 Minuten einstellen.
7. Die Garnelen sind servierfertig, wenn Sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.

Panierte Hähnchenteile

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, Paprikapulver, Meersalz, Rosmarin und Paniermehl miteinander vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Die Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel in das Eiweiß tauchen und anschließend in der Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 25 Minuten einstellen.
7. Alle Hähnchenteile wenden.
8. Den Timer auf weitere 15 Minuten einstellen.

Panierte Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Eiweiß, Mehl und Paniermehl (bzw. Semmelbrösel) in drei separate Schälchen geben.
2. Die Hähnchenbrustfilets je in gleich große Streifen schneiden.
3. Die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hähnchenbrustfiletstreifen im Mehl wälzen, anschließend in Eiweiß tauchen und in der Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.

Kabeljau-Filet mit Kräuter-Knoblauchkruste

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, restliche Gewürze und Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in einer Schüssel vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Das Kabeljaufilet in Eiweiß tauchen und anschließend in der Kräuter-Knoblauch-Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.
7. Den Kabeljau wenden.
8. Den Timer auf weitere 5 – 8 Minuten einstellen.

Zucchinisticks

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Die Zucchini in kleine Sticks schneiden.
2. Die Eier verquirlen.
3. Die Eier, das Mehl und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in separate Schälchen geben.
4. Die Zucchinisticks zuerst im Mehl wälzen, anschließend in das Ei tauchen und in der Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 12 – 17 Minuten einstellen. Die Garzeit ggf. verlängern oder verkürzen, je nachdem ob das Gemüse knackig oder weich werden soll.

Apfeltaschen

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Mehl, Zucker und Zitronensaft vermischen und je nach Geschmack Zimt hinzufügen.
3. Blätterteig ausrollen und in Teigquadrate mit einer Kantenlänge von ca. 10 cm teilen.
4. Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigquadrate verteilen.
5. Teigrand mit etwas Wasser bepinseln und zu Dreiecken zusammenlegen. Den Teigrand gut andrücken.
6. Die Gartemperatur auf ca. 170 – 190 °C einstellen.
7. Den Timer auf ca. 13 – 15 Minuten einstellen.
8. Die Apfeltasche sollte goldbraun sein, ggf. die Garzeit um 5 – 10 Minuten verlängern, wenn die Apfeltasche zu hell erscheint.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



BEACHTEN!

- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen.
 - Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
1. Die Schublade (7) aus dem Gerät ziehen.
 2. Wenn nicht bereits geschehen die Schublade entleeren.
 3. Den Rost (5) aus der Schublade entnehmen.
 4. Die Schublade und den Rost mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Rost zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
 5. Das Gehäuse, das Innere des Schubladenfaches (4) und die Heizelemente bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
 6. Alle Teile vollständig trocknen lassen, bevor das Gerät verstaubt wird.
 7. Die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen prüfen.
 8. Das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

Fehlerbehebung

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



Nicht versuchen ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.
	Die Steckdose ist defekt.	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
Die Schublade (7) lässt sich nicht in das Gerät setzen.	Die Schublade ist überfüllt.	Maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten.	Darauf achten, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel die gleiche Größe besitzen.
	Die Schublade ist überfüllt.	Max. zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.
	Die Lebensmittel haben aufeinandergelegt.	Bei einigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Die Temperatur erhöhen.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Die Zubereitungszeit verlängern.
Die Lebensmittel sind verbrannt.	Die gewählte Temperatur ist zu hoch.	Die Temperatur verringern.
	Die Zubereitungszeit ist zu lang.	Die Zubereitungszeit verkürzen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände kann es zu einer geringen Geruchs- und / oder Rauchentwicklung kommen. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
	Das Gerät ist verschmutzt.	Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ befolgen.

Technische Daten

Artikelnummern:	04200
Modell:	AF107D
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	1300 W
Temperaturbereich:	80 - 200 °C
Timer:	bis 60 Min.
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 04200 M DS V1.1 0719



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

Kundenservice / Importeur

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland

Tel.: +49 38851 314650 (Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.)

Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Intended Use _____	19
Safety Notices _____	19
Items Supplied _____	22
Device Overview _____	23
Before Initial Use _____	23
Tips _____	24
Use _____	25
Recipe Ideas _____	26
Cleaning, Care and Storage _____	30
Troubleshooting _____	31
Technical Data _____	32
Disposal _____	32



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

Explanation of the Symbols



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



Caution: hot surfaces!



Suitable for food use.



Read operating instructions before use!



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

DANGER

warns of serious injuries and danger to life

WARNING

warns of *possible* serious injuries and danger to life

CAUTION

warns of slight to moderate injuries

NOTICE

warns of material damage

Dear Customer,

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

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

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

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Intended Use

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting and warming up food.
- The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the rack with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!
- 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.
- The device should only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

Safety Notices



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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.

- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must not be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



CAUTION: Hot surfaces!

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

- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock from water.
- 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.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before filling, emptying or cleaning the device.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connecting cable for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connecting cable yourself. If the device or the connecting cable are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning, Care and Storage” chapter.



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not use it in rooms with high humidity.
- Should the main unit fall into water, cut off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power! Have the device checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Make sure that the steam which emerges is not aimed directly at electrical devices and equipment containing electrical components.



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- **Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!**
 - Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone (e.g. the ventilation slots on the back of the device). We also recommend using potholders or oven gloves when removing the drawer.
 - The food which is prepared is hot. Be careful when handling hot foodstuffs.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. The connecting cable should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable substances or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, wood or plastic) in or on the device.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use any extension cables.
- Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

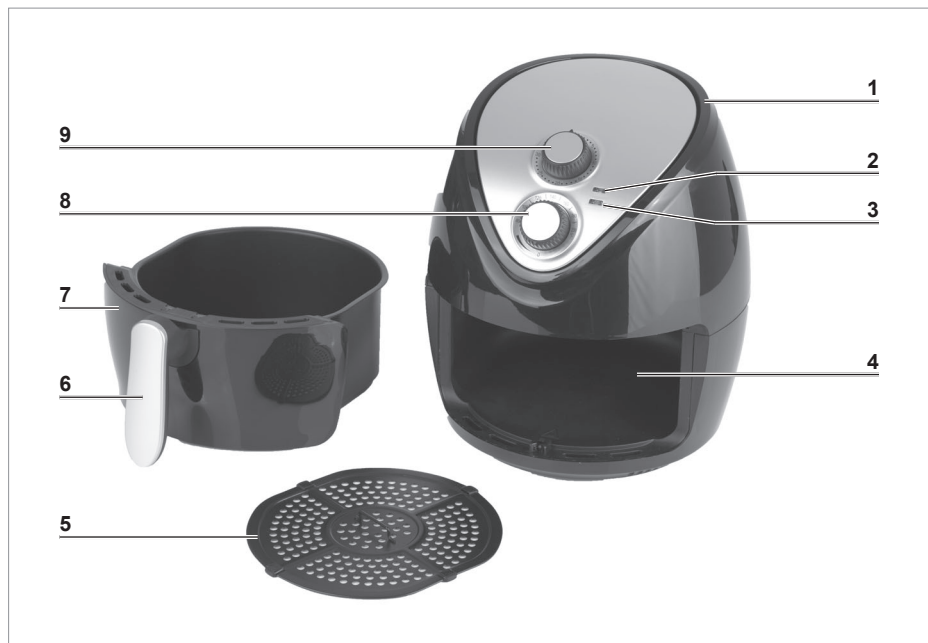
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Unwind the connecting cable fully before connecting up the device.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- Do not wrap the mains cable around the device (danger of the cable breaking).
- Do not place any metal foil packaging or tools in the device.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.
- Never pull or carry the device by the mains cable. When you pull it out of the socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Do not place or lay any heavy objects on the device or the connecting cable.
- Remove the mains plug from the socket if a fault occurs during operation, in the event of a power outage or before a thunderstorm.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

Items Supplied

- Hot-air fryer
- Drawer
- Rack
- Operating instructions

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

Device Overview



- 1 Device housing
- 2 Temperature control lamp
- 3 Operating lamp
- 4 Drawer compartment
- 5 Rack
- 6 Handle
- 7 Drawer

- 8 Temperature control dial
(80°C – 200°C)
- 9 Timer (0 – 60 minutes)

Not shown:

- Ventilation slots on the back of the device

Before Initial Use

- Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**
- Before you first enjoy any fried food, we recommend that you carry out a trial run to remove any possible production residues. To do this, allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Use" chapter). Make sure that the room is well ventilated as you do this!



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

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

Setting Up and Connecting the Device



PLEASE NOTE!

- Place the device on a dry, level, firm and heat-resistant surface. Never place the device on a soft surface. The ventilation slots on the bottom of the device must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.
 - Set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm).
 - The device has rubber feet. Some items of furniture are coated with materials which could attack the rubber feet. If necessary, place a mat under the device to be on the safe side.
-
1. Set up the device in a suitable location, following the safety notices and the notices provided at the beginning of this chapter.
 2. Fully unwind the connecting cable.
 3. Insert the mains plug into a properly installed plug socket that is easily accessible.

Safety Features

- The device is equipped with an internal timer. Once the set timer time has elapsed, the supply of heat is automatically switched off. To switch the device on again, set the timer **(9)** again (see the "Use" chapter).
- The device switches off automatically when the drawer **(7)** is pulled out of the device. For your own safety, always switch off the device first by moving the timer to the **0** position before the drawer is removed from the device.

Tips

- This device works with hot air. In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. It is suitable, among other things, for hot-air grilling of chips and potato wedges made from fresh potatoes, for cooking frozen chips and other frozen convenience products, and for cooking all kinds of chopped up food (both fresh vegetables and fresh meat and fresh fish).
- Generally it is not necessary to preheat the device. However, to be better able to determine when the food is cooked and when preparing food which has to be ready "on the dot", preheating is recommended. To preheat the device, use the temperature control dial **(8)** to set the cooking temperature you want and use the timer **(9)** to set a time of more than three minutes. When the temperature control lamp **(2)** goes out (after around 3 minutes), the device has reached the set temperature.

- Generally no 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. In addition, marinated food or food in breadcrumbs can also be prepared.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. Start with shorter cooking times and then adapt the cooking times to your personal taste.
- For the preparation of frozen products, follow the time and temperature specifications of the manufacturer. To get a crispy result, never add fat when preparing mass-produced frozen products as they have generally already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. Check whether your food is already fully cooked before the stated cooking time has expired.
- With some food (e.g. chips and similar items) it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result. To do this, remove the drawer from the device and shake the food about slightly to mix it all up. Then re-insert the drawer and continue the cooking process.

Use



PLEASE NOTE!

- Do not leave the device unattended during use!
- The drawer is hot after being removed from the device! Only ever place it on a heat-resistant surface!
- Make sure that the drawer has been inserted correctly. The device cannot be switched on if the drawer is not inserted.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the device. It should be no more than 2/3 full.
- Do not place food that is wrapped in cling film or in plastic bags in the drawer.
- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating elements of the device.



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



1. Insert the rack (5) into the drawer (7).
2. Place the food that is to be prepared into the drawer.
3. Insert the drawer into the device.
4. Use the temperature control dial (8) to set a cooking temperature between 80°C and 200°C.
5. Use the timer (9) to set a preparation time (1 – 60 minutes) in order to start the cooking process. After the timer has been activated, the operating lamp (3) lights up to indicate that the device has been switched on. The temperature control lamp (2) also lights up as soon as the device starts heating up.

Please Note: The temperature control lamp goes out and lights up at regular intervals. This is not a malfunction. To maintain a constant temperature, the device heats up or the device stops the heating process at regular intervals. When the temperature control lamp is lit up, the device is in a heating phase; if the temperature control lamp goes out, the supply of heat is interrupted for a brief period.

6. When the set timer time has elapsed, a beep is heard and the supply of heat is automatically stopped. The timer can also be set to the **0** position manually to stop the cooking process at any time in order, for example, to mix food around or check whether the food is already fully cooked.
7. Pull the drawer out of the device by the handle **(6)** and place the drawer down on a heat-resistant, non-slip surface. **Beware of burns! The drawer and the food which is prepared are hot! Use kitchen gloves.**
8. Remove the food.
9. Allow the device to cool down and pull the mains plug out of the plug socket.
10. Clean the device after each use (see "Cleaning, Care and Storage"). Do not allow any food residues to dry on the device.

Recipe Ideas

Notes on Cooking Time and Cooking Temperature

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

Homemade Chips

Ingredients:

4 large	potatoes (waxy)
1 – 2 tbsp.	cooking oil
To taste	salt

Preparation:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size.
2. Thoroughly wash the potatoes and then dry them off.
3. Add 1 – 2 tbsp. of oil to the potatoes and mix in.



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

4. Set the cooking temperature to approx. 180°C.
5. Set the timer to 10 minutes.
6. Mix around the chips.
7. Set the timer to 15 minutes again.
8. The chips are cooked when they are golden brown.

Tips:

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

Coconut Prawns**Ingredients:**

12 prawns (peeled and cleaned)

For the breadcrumb coating:

approx. ½ cup flour

approx. ½ cup coconut flakes

approx. ½ cup breadcrumbs

1 – 2 egg whites

Preparation:

1. Add the coconut flakes and the breadcrumbs in a ratio of 1:1 to a small bowl and mix the ingredients together.
2. Pour the flour into a separate bowl.
3. Separate the yolk from the egg white and pour the egg white into another small bowl.
4. First roll the prawns in the flour, then dunk them in the egg white and then roll them in the coconut flake breadcrumb coating.
5. Set the cooking temperature to 190°C.
6. Set the timer to 10 minutes.
7. The prawns are ready for serving when they have developed a lovely golden brown colour.

Pieces of Chicken in Breadcrumbs

Ingredients:

2	chicken thighs or chicken wings
approx. ½ cup	breadcrumbs
1	egg white
2 tbsp.	paprika powder
1	garlic clove
1 tsp.	sea salt
1 tsp.	rosemary

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through the garlic press.
2. Mix together the garlic, paprika powder, sea salt, rosemary and breadcrumbs.
3. Separate off the egg white and pour it into a separate bowl.
4. Dip the chicken thighs or chicken wings in the egg white and then roll them in the breadcrumb coating.
5. Set the cooking temperature to approx. 200°C.
6. Set the timer to approx. 25 minutes.
7. Turn all the pieces of chicken.
8. Set the timer to another 15 minutes.

Chicken Breast Strips in Breadcrumbs

Ingredients:

2	chicken breast fillets
1 – 2	egg whites
approx. ½ cup	flour for breadcrumbs
approx. ½ cup	breadcrumbs
½ tsp.	salt
½ tsp.	pepper

Preparation:

1. Place the egg white, flour and breadcrumbs in three separate small bowls.
2. Chop each of the chicken breast fillets into strips of equal sizes.
3. Season the chicken breast fillet strips with salt and pepper.
4. Roll the chicken breast fillet strips in the flour, then dip them in egg white and roll in the breadcrumb coating.
5. Set the cooking temperature to approx. 200°C.
6. Set the timer to approx. 10 minutes.

Cod Fillet with Garlic Herb Crust

Ingredients:

approx. 100 g	cod fillet
1 – 2	egg whites
1	garlic clove
approx. 1 tbsp.	chopped basil
approx. 1 tsp.	paprika powder
To taste	sea salt, pepper
approx. ½ cup	breadcrumbs

Preparation:

1. Peel the garlic and squeeze through a garlic press.
2. Mix together the garlic, the rest of the herbs and breadcrumbs in a bowl.
3. Separate off the egg white and pour it into a separate bowl.
4. Dip the cod fillet in egg white and then coat it in the garlic and herb breadcrumb coating.
5. Set the cooking temperature to approx. 200°C.
6. Set the timer to approx. 10 minutes.
7. Turn the cod.
8. Set the timer to another 5 – 8 minutes.

Courgette Sticks

Ingredients:

1	courgette
2	eggs
½ cup	flour for breadcrumbs
½ cup	breadcrumbs

Preparation:

1. Cut the courgette into small sticks.
2. Whisk the egg.
3. Place the egg, the flour and the breadcrumbs into separate small bowls.
4. First roll the courgette sticks in the flour, then dip them in the egg and roll in the breadcrumb coating.
5. Set the cooking temperature to approx. 200°C.
6. Set the timer to approx. 12 – 17 minutes. Extend or reduce the cooking time if necessary, depending on whether you want the vegetables to be crunchy or soft.

Apple Turnovers

Ingredients:

1 – 2	apples
1 roll	puff pastry from the refrigerated cabinet
50 g	brown sugar
2 tbsp.	flour
1 – 2 tbsp.	lemon juice
To taste	cinnamon

Preparation:

1. Peel the apples, remove the cores and cut them into small pieces.
2. Mix together the pieces of apple, flour, sugar and lemon juice and add cinnamon to taste.
3. Roll out the puff pastry and divide it into pastry squares with an edge approx. 10 cm long.
4. Spread one tablespoon of the filling onto the pastry squares.
5. Brush a little water onto the edge of the pastry and fold it up into triangles. Firmly press down the edge of the pastry.
6. Set the cooking temperature to approx. 170 – 190°C.
7. Set the timer to approx. 13 – 15 minutes.
8. The apple turnover should be golden brown, extend the cooking time by 5 – 10 minutes if necessary if the apple turnover is too light in colour.

Cleaning, Care and Storage



PLEASE NOTE!

- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
 - Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These may damage the surface.
-
1. Pull the drawer (7) out of the device.
 2. If you have not already done so, empty the drawer.
 3. Remove the rack (5) from the drawer.
 4. Clean the drawer and the rack with warm water and mild detergent. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the drawer and the rack in warm water and detergent beforehand.
 5. Clean the housing, the inside of the drawer compartment (4) and the heating elements if necessary with a damp cloth and mild detergent.
 6. Allow all parts to dry completely before the device is stored away.
 7. Check the mains connecting cable regularly for any damage.
 8. Store the device and all accessories in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

Troubleshooting

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work.	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Correct the fit of the mains plug.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
	There is no mains voltage.	Check the fuse of the mains connection.
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
The drawer (7) cannot be inserted into the device.	The drawer is overfilled.	It should be no more than 2/3 full with food.
The food has not been evenly cooked or is not fully cooked.	The food was not cut up into pieces of equal size.	Make sure that all of the pieces of food which you cut up small are of roughly the same size.
	The drawer is overfilled.	It should be no more than 2/3 full with food.
	The pieces of food have not been separated well enough.	With some food, it is advisable to mix the food around from time to time.
	The selected temperature is too low.	Increase the temperature.
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
The food is burnt.	The selected temperature is too high.	Reduce the temperature.
	The cooking time is too long.	Reduce the cooking time.

Problem	Possible cause	Fix
During use, an unpleasant smell is detected.	The device is being used for the first time.	Any coating residues that may remain may result in a small amount of odour and / or smoke development. The odour should disappear once the device has been used several times.
	The device is dirty.	Follow the instructions in the "Cleaning, Care and Storage" chapter.

Technical Data

Article numbers: 04200
 Model: AF107D
 Voltage supply: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
 Power: 1300 W
 Temperature range: 80 - 200°C
 Timer: up to 60 min.
 Protection class: I
 ID operating instructions: Z 04200 M DS V1.1 0719



Disposal



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



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

Customer Service / Importer

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany

Tel.: +49 38851 314650 (Calls to German landlines are subject to your provider's charges.)

All rights reserved.

Sommaire

Utilisation conforme	34
Consignes de sécurité	34
Composition	38
Vue générale de l'appareil	38
Avant la première utilisation	39
Astuces	40
Utilisation	41
Idées de recettes	42
Nettoyage, entretien et rangement	46
Dépannage	46
Caractéristiques techniques	48
Mise au rebut	48



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

Explication des symboles



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



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Consultez le mode d'emploi avant utilisation !



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

DANGER

Avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

Avertit d'un risque de dégâts matériels

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour faire griller, cuire, décongeler et réchauffer les aliments.
- Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! Ne remplissez pas le tiroir avec la grille de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture !
- 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.
- Il doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non-conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité



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

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



ATTENTION : surfaces chaudes !

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

- Ne plongez jamais le corps de l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution au contact de l'eau !
- Ne versez aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placez aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être rempli, vidé ou nettoyé.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le cordon de raccordement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utilisez l'appareil uniquement s'il est entièrement fonctionnel.

- N'opérez aucune modification de l'appareil. De même, ne remplacez pas le cordon de raccordement vous-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même ou de son cordon de raccordement, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage, entretien et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Utilisez et rangez l'appareil uniquement à l'intérieur. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Faites vérifier l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.
- Ne saisissez jamais l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Veillez à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas aller tout droit vers des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne laissez pas les sacs et films en plastique à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
- Assurez-vous de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- **Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !**
 - De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil en cours de fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. Tenez de ce fait vos mains et votre tête éloignées de la zone de danger (par ex. des fentes d'aération au dos de l'appareil). Nous recommandons par ailleurs l'emploi de maniques ou de gants de cuisine pour ouvrir le tiroir.
 - Les aliments préparés sont très chauds. Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez des denrées brûlantes.
- Veillez 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.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou des vapeurs toxiques ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) ni sur, ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- N'introduisez aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces derniers ne sont pas obstrués.
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- En cas d'incendie : n'éteignez pas avec de l'eau ! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

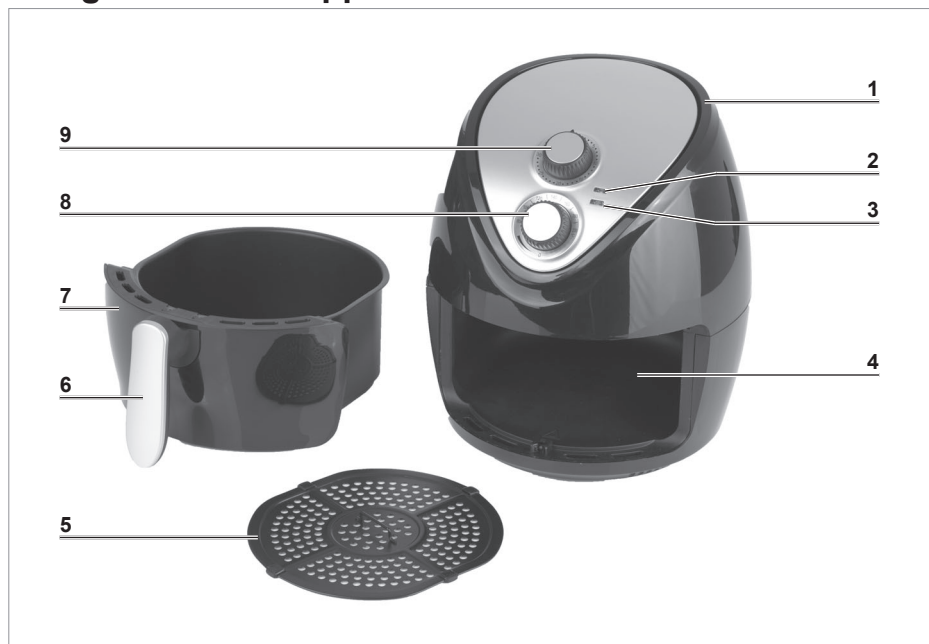
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Déroulez intégralement le cordon de raccordement avant de raccorder l'appareil.
- Veillez 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 (par ex. de l'appareil).
- N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil (risque de rupture du cordon).
- Ne posez pas d'emballages à films métallisés ni d'outils dans l'appareil.
- Avant de retirer la fiche de la prise de courant ou de la brancher, veillez à ce que l'interrupteur de l'appareil se trouve en position d'arrêt.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour tirer ou porter l'appareil. Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne posez aucun objet sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Débranchez la fiche du secteur si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; maintenez-le éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne l'exposez pas à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité et ne le mouillez pas.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout éventuel dommage.

Composition

- Friteuse à chaleur tournante
- Tiroir
- Grille
- Mode d'emploi

Assurez-vous que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommage imputable au transport. En cas d'endommagement de l'appareil ou du cordon de raccordement, n'utilisez pas l'appareil. Contactez le service après-vente.

Vue générale de l'appareil



- 1 Bâti de l'appareil
- 2 Témoin lumineux indicateur de température
- 3 Témoin lumineux de fonctionnement
- 4 Logement du tiroir
- 5 Grille

- 6 Manche
- 7 Tiroir
- 8 Thermostat (80 °C à 200 °C)
- 9 Minuterie (0 à 60 minutes)

Non illustrées :

- fentes d'aération au dos de l'appareil

Avant la première utilisation

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



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

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

Mise en place et raccordement de l'appareil



À OBSERVER !

- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et solide résistant à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une surface souple. Les fentes d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être couvertes, sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.
 - Installez l'appareil en laissant suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
 - L'appareil est doté de pieds en caoutchouc. Certains meubles sont revêtus de matières pouvant décomposer les pieds en caoutchouc. Par mesure de sécurité, placez le cas échéant un support sous l'appareil.
1. Installez l'appareil dans un endroit approprié en respectant bien les consignes de sécurité et les précautions à prendre énoncées au début de ce paragraphe.
 2. Déroulez intégralement le cordon de raccordement.
 3. Branchez la fiche sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible.

Dispositifs de sécurité

- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée, la production de chaleur est automatiquement stoppée. Pour réenclencher l'appareil, réinitialisez la minuterie (9) (voir paragraphe « Utilisation »).
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir (7) est extrait de l'appareil. Pour votre propre sécurité, arrêtez toujours d'abord l'appareil en amenant la minuterie en position 0 avant d'extraire le tiroir de l'appareil.

Astuces

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. D'une façon générale, il permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel. Il convient par ex. parfaitement pour préparer des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches ou congelées, ainsi que d'autres produits finis surgelés, tout comme n'importe quelle denrée de petite taille (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes et poissons frais).
- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », il est toutefois recommandé d'effectuer un préchauffage afin de définir plus précisément le moment de cuisson à point. Pour faire préchauffer l'appareil, placez le thermostat (8) sur la température de cuisson souhaitée et sélectionnez sur la minuterie (9) une durée supérieure à trois minutes. Lorsque le témoin lumineux indicateur de température (2) s'éteint (au bout d'env. 3 minutes), l'appareil a atteint la température programmée.
- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées. Vous pouvez également préparer des plats marinés ou panés.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus brefs et adaptez-les ultérieurement à votre goût personnel.
- En ce qui concerne les produits surgelés, suivez les préconisations de temps et de température du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, n'ajoutez jamais de corps gras à la préparation des produits surgelés industriels, ceux-ci étant en règle générale déjà pré-frits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les aliments sont déjà cuits.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme. Retirez à cet effet le tiroir de l'appareil et secouez légèrement les ingrédients pour bien les mélanger. Remettez ensuite le tiroir en place et poursuivez la cuisson.

Utilisation



À OBSERVER !

- Pendant l'utilisation, ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Le tiroir est chaud à sa sortie de l'appareil ! Posez-le exclusivement sur un support résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que le tiroir ait été correctement mis en place. L'appareil ne s'enclenche pas si le tiroir n'est pas en place.
- Ne remplissez pas trop le tiroir de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'appareil. Remplissez-le au maximum aux 2/3.
- Ne mettez pas dans le tiroir d'aliments sous film ou enveloppés dans des poches en plastique.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.



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



1. Insérez la grille (5) dans le tiroir (7).
2. Déposez dans le tiroir les aliments que vous souhaitez préparer.
3. Insérez le tiroir dans l'appareil.
4. À l'aide du thermostat (8), sélectionnez une température de cuisson entre 80 °C et 200 °C.
5. Réglez la minuterie (9) sur le temps de préparation désiré (1 à 60 minutes) pour lancer la cuisson. Après activation de la minuterie, le témoin lumineux indicateur de l'état de marche (3) s'allume pour signaler que l'appareil est enclenché. Le témoin lumineux indicateur de température (2) s'allume également dès que l'appareil commence à chauffer.
À observer : le témoin lumineux indicateur de température s'éteint et s'allume à intervalles réguliers. Ceci n'est pas une malfunction. Afin de maintenir une température constante, l'appareil chauffe ou interrompt la procédure de chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le témoin lumineux indicateur de température s'allume, l'appareil se trouve en phase de chauffe ; lorsque le témoin s'éteint, le four s'arrête brièvement de chauffer.
6. Une fois le temps de la minuterie écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête automatiquement de chauffer. La minuterie peut aussi être placée manuellement sur la position 0 afin d'interrompre la cuisson quand vous le souhaitez, par exemple pour mélanger les aliments ou contrôler s'ils sont déjà cuits à souhait.
7. Retirez de l'appareil le tiroir par son manche (6) et posez-le sur un support antidérapant et résistant à la chaleur. **Attention, risque de brûlures ! Le tiroir et les aliments préparés sont très chauds. Utilisez des maniques appropriées.**
8. Prélevez les aliments.
9. Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche de la prise.
10. Nettoyez l'appareil après utilisation (voir « Nettoyage, entretien et rangement »). Ne laissez pas de résidus alimentaires sécher.

Idées de recettes

Consignes de temps et de température de cuisson

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

Frites maison

Ingrédients :

4 grosses pommes de terre (à chair ferme)
1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale
Sel à volonté

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en gros bâtonnets de taille égale.
2. Laver et sécher les pommes de terre soigneusement.
3. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile sur les pommes de terre et bien mélanger.



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

4. Régler la température de cuisson sur env. 180 °C.
5. Régler la minuterie sur 10 minutes.
6. Mélanger les frites.
7. Régler à nouveau la minuterie sur 15 minutes.
8. Les frites sont cuites lorsqu'elles ont un aspect doré.

Astuces :

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

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (décortiquées et vidées)

Pour la panure :

env. ½ tasse de farine

env. ½ tasse de flocons de noix de coco

env. ½ tasse de panure ou de chapelure

1 ou 2 blancs d'œuf

Préparation :

1. Verser les flocons de noix de coco et la panure (ou la chapelure) à proportions égales dans un petit récipient et mélanger les ingrédients.
2. Verser la farine dans un récipient à part.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et réserver les blancs dans une autre coupelle à part.
4. Rouler les crevettes d'abord dans la farine, puis les tremper dans le blanc d'œuf et finir en les roulant dans la panure à la noix de coco.
5. Régler la température de cuisson sur 190 °C.
6. Régler la minuterie sur 10 minutes.
7. Les crevettes sont prêtes à être servies lorsqu'elles sont bien dorées.

Morceaux de poulet panés

Ingrédients :

2 cuisses ou ailes de poulet

env. ½ tasse de panure ou de chapelure

1 blanc d'œuf

2 cuillères à soupe de paprika

1 gousse d'ail

1 cuillère à café de sel de mer

1 cuillère à café de romarin

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Mélanger l'ail, le paprika, le sel de mer, le romarin et la panure.
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger les cuisses ou les ailes de poulet dans le blanc d'œuf puis les rouler dans la panure.
5. Régler la température de cuisson sur env. 200 °C.
6. Régler la minuterie sur env. 25 minutes.
7. Tourner chacun des morceaux de poulet.
8. Régler la minuterie sur 15 minutes supplémentaires.

Lanières de blancs de poulet panés

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Réserver le blanc d'œuf, la farine et la panure (ou la chapelure) dans trois récipients distincts.
2. Couper les blancs de poulet en lanières de taille égale.
3. Assaisonner les lanières de poulet avec le sel et le poivre.
4. Rouler les lanières de blancs de poulet dans la farine, les plonger ensuite dans le blanc d'œuf puis la panure.
5. Régler la température de cuisson sur env. 200 °C.
6. Régler la minuterie sur env. 10 minutes.

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

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Dans un récipient, mélanger l'ail, les autres épices et la chapelure (ou la panure).
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et le rouler ensuite dans la panure à l'ail et aux herbes.
5. Régler la température de cuisson sur env. 200 °C.
6. Régler la minuterie sur env. 10 minutes.
7. Tourner le cabillaud.
8. Régler la minuterie sur 5 à 8 minutes supplémentaires.

Bâtonnets de courgette

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Couper la courgette en petits bâtonnets.
2. Battre les œufs.
3. Réserver les œufs, la farine et la panure (ou la chapelure) chacun dans une coupelle à part.
4. Rouler les bâtonnets de courgette d'abord dans la farine, les plonger ensuite dans les œufs puis la panure.
5. Régler la température de cuisson sur env. 200 °C.
6. Régler la minuterie sur env. 12 à 17 minutes. Raccourcir ou prolonger le temps de cuisson selon si vous aimez les légumes craquants ou plutôt cuits à cœur.

Chaussons aux pommes

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Éplucher les pommes, retirer les pépins et couper les fruits en petits morceaux.
2. Mélanger les morceaux de pomme, la farine, le sucre et le jus de citron puis ajouter éventuellement la cannelle.
3. Étaler la pâte feuilletée et la diviser en carrés d'env. 10 cm de côté.
4. Sur chaque carré de pâte, répartir une cuillère à café du mélange à base de pomme.
5. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau en utilisant un pinceau avant de rabattre les carrés en triangle. Presser les bordures.
6. Régler la température de cuisson sur env. 170 à 190 °C.
7. Régler la minuterie sur env. 13 à 15 minutes.
8. Les chaussons doivent avoir une belle couleur dorée ; prolonger le temps de cuisson de 5 à 10 minutes le cas échéant si les chaussons paraissent trop pâles.

Nettoyage, entretien et rangement



À OBSERVER !

- Ne pulvérisez pas de produit nettoyant directement sur l'appareil.
- Pour le nettoyage, n'utilisez ni agent caustique ou récurant, ni éponge abrasive qui pourrait être toxique et endommagerait les surfaces.

1. Extrayez le tiroir (7) l'appareil.
2. Si tel n'est pas encore le cas, videz le tiroir.
3. Retirez la grille (5) du tiroir.
4. Nettoyez le tiroir et la grille à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
5. Au besoin, nettoyez le bâti de l'appareil, l'intérieur du logement du tiroir (4) et les résistances thermiques avec un chiffon humide et un détergent doux.
6. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil.
7. Assurez-vous régulièrement que le cordon de raccordement n'est pas endommagé.
8. Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Dépannage

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



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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Corrigez la position de la fiche dans la prise.
	La prise est défectueuse.	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Contrôlez le fusible du secteur.
Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
Le tiroir (7) ne rentre pas dans l'appareil.	Le tiroir est trop rempli.	Remplissez-le de denrées au maximum aux 2/3.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme ou leur cuisson n'est pas terminée.	Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale.	Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient de la même taille.
	Le tiroir est trop rempli.	Remplissez-le de denrées au maximum aux 2/3.
	Les aliments étaient empilés les uns sur les autres.	Pour certaines denrées, il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température.
	Le temps de préparation est insuffisant.	Prolongez le temps de préparation.
Les denrées sont brûlées.	La température sélectionnée est trop élevée.	Baissez la température.
	Le temps de préparation est trop long.	Abrégez le temps de préparation.
Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Un faible dégagement d'odeurs et/ou de fumée peut se produire à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage, entretien et rangement ».

Caractéristiques techniques

Références articles : 04200
Modèle : AF107D
Tension d'alimentation : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Puissance : 1300 W
Plage de température : 80 à 200 °C
Minuterie : jusqu'à 60 minutes
Classe de protection : I
Identifiant mode d'emploi : Z 04200 M DS V1.1 0719



Mise au rebut



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



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

Service après-vente / importateur

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne

Tél. : +49 38851 314650 (Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand au tarif de votre fournisseur.)

Tous droits réservés.

Inhoud

Doelmatig gebruik	50
Veiligheidsaanwijzingen	50
Leveringsomvang	53
Apparaatoverzicht	54
Vóór het eerste gebruik	54
Tips	55
Gebruik	56
Receptideeën	57
Reinigen, onderhoud en opbergen	61
Storingen verhelpen	62
Technische gegevens	63
Afvoeren	63



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

Uitleg van de symbolen



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



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Gebruikershandleiding vóór gebruik lezen!



Aanvullende informatie

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

WAARSCHUWING

waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

LET OP

waarschuwt voor materiële schade

Geachte klant,

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

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

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdooien en opwarmen van levensmiddelen.
- Het apparaat is geen gewone friteuse waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de schuiflade met het rooster niet met grotere hoeveelheden spijsoolie of frituurvet!
- Het apparaat is **niet** geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is alleen geschikt voor privégebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen



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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over

ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.

- **Kinderen** mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

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

- Dompel de hoofdeenheid en het aansluitsnoer 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 door water.
- Geen vloeistoffen (bijv. olie of water) direct in het apparaat of in de schuiflade gieten of een met vloeistof gevulde container in het apparaat plaatsen. Het werkt uitsluitend met hete lucht.
- Onderbreek altijd de stroomtoevoer naar het apparaat als het niet onder toezicht staat en voordat u het vult resp. leegt of reinigt.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Controleer het apparaat en het aansluitsnoer in het belang van uw eigen veiligheid vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen als het goed functioneert.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Ook het aansluitsnoer niet zelf vervangen. Wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant,

klantenservice of een professionele werkplaats worden vervangen om gevaren te voorkomen.

- Neem beslist de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen, onderhoud en opbergen' in acht.



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

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



WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Kinderen en dieren buiten bereik houden van plastic zakken en -folies. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer steeds buiten bereik is van kleine kinderen en dieren. Gevaar voor wurging.
- **Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater!**
 - Tijdens de werking en bij het uittrekken van de schuiflade kan er hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Hoofd en handen daarom uit de gevarenszone (bijv. de ventilatiesleuven aan de achterzijde van het apparaat) houden. Wij raden bovendien aan om pannenlappen of keukenhandschoenen te gebruiken, wanneer de schuiflade eruit wordt genomen.
 - De bereide etenswaren zijn heet. Wees voorzichtig in de omgang met hete levensmiddelen.
- Erop letten dat het aansluitsnoer geen gevaar oplevert voor struikelen. Het aansluitsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de standplaats, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambare substanties of giftige en explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, hout, kunststof) in of op het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoeren.

- Niets in de ventilatieopeningen van het apparaat steken en erop letten dat deze niet zijn verstopt.
- Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet worden oververhit.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

LET OP – Gevaar van materiële schade

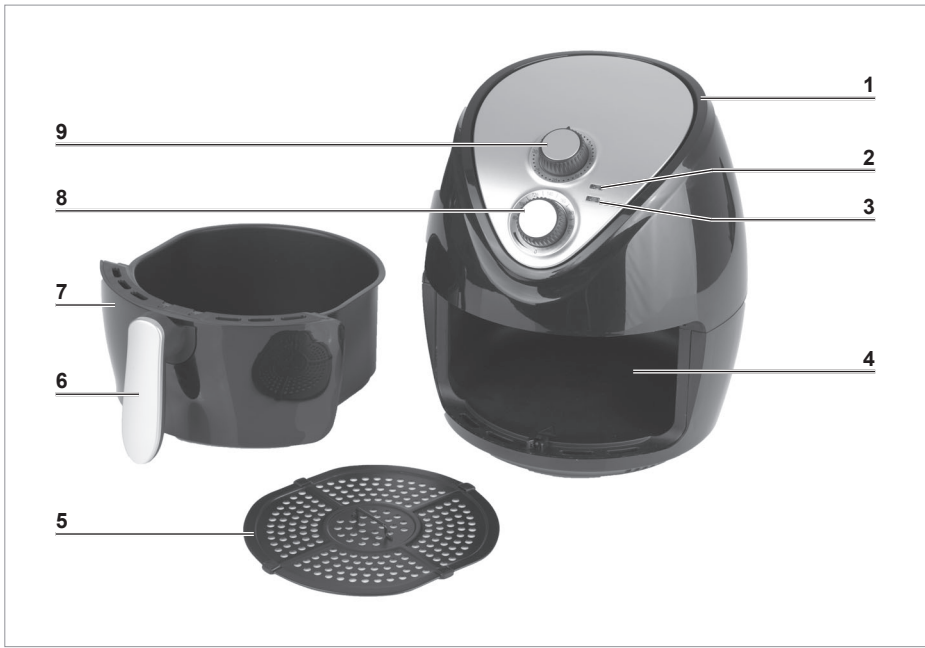
- Het apparaat alleen aansluiten op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de 'Technische gegevens' van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken.
- Wikkel het aansluitsnoer vóór het aansluiten van het apparaat volledig af.
- Let op dat het netsnoer niet bekneeld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Het netsnoer niet om het apparaat wikkelen (gevaar van kabelbreuk).
- Geen verpakkingen uit metaalfolie of gereedschap in het apparaat leggen.
- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld, wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt of erin steekt.
- Trek of draag het apparaat nooit aan het netsnoer. Trek de netstekker altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer uit de contactdoos!
- Geen voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer leggen of plaatsen.
- Trek in geval van een storing tijdens de werking, stroomuitval of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, temperaturen onder nul, lang aanhoudend vocht, natheid en schokken.
- Alleen originele toebehoren van de fabrikant gebruiken, om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te voorkomen.

Leveringsomvang

- Heteluchtfriteuse
- Schuiflade
- Rooster
- Gebruikershandleiding

Controleer of de leveringsomvang volledig is en geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik het apparaat niet (!) als het apparaat of het aansluitsnoer zijn beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Apparaatoverzicht



- 1 Behuizing van het apparaat
- 2 Temperatuurcontrolelampje
- 3 Bedrijfslampje
- 4 Schuifladevak
- 5 Rooster
- 6 Greep

- 7 Schuiflade
- 8 Temperatuurregelaar (80 °C – 200 °C)
- 9 Timer (0 – 60 minuten)

Niet afgebeeld:

- Ventilatiesleuven aan achterzijde apparaat

Vóór het eerste gebruik

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

Het apparaat plaatsen en aansluiten



OPGELET!

- Zet het apparaat op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatiesleuven aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt. Anders zou het apparaat oververhit en beschadigd kunnen raken.
 - Plaats het apparaat met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en naar boven (minimaal 30 cm).
 - Het apparaat heeft rubberen voetjes. Sommige meubelen zijn voorzien van bepaalde materialen die de rubberen voetjes kunnen aantasten. Voor de zekerheid eventueel een onderlaag onder het apparaat leggen.
1. Plaats het apparaat op een geschikte ondergrond en neem daarbij de veiligheidsaankwijzingen en opmerkingen aan het begin van dit hoofdstuk in acht.
 2. Het aansluitsnoer volledig afwikkelen.
 3. Steek de netstekker in een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Veiligheidsvoorzieningen

- Het apparaat is voorzien van een interne timer (tijdschakelaar). Na afloop van de ingestelde tijmrtijd wordt de warmtetoevoer automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat opnieuw in te schakelen, de timer (9) opnieuw instellen (zie hoofdstuk 'Gebruik').
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de schuiflade (7) uit het apparaat wordt getrokken. Voor uw eigen veiligheid moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld door de timer in stand 0 te zetten, voordat de schuiflade uit het apparaat wordt genomen.

Tips

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectoroven laten bereiden. Het is o.a. geschikt voor het met hete lucht grillen van friet en aardappelpartjes uit verse aardappelen, voor de bereiding van diepgevroren friet en andere diepgevroren kant-en-klare producten en voor de bereiding van allerlei soorten fijngesneden levensmiddelen (zowel verse groente als vers vlees en verse vis).
- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van etenswaren met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden om het apparaat voor te verwarmen om de gaartijd exact te kunnen vaststellen. Om het apparaat voor te verwarmen stelt u met de temperatuurregelaar (8) de gewenste gaartemperatuur in en met de timer (9) een tijd van meer dan drie minuten. Wanneer het temperatuurcontrolelampje (2) uitgaat (na ca. 3 minuten) heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt.

- Voor de bereiding van etenswaren is meestal geen olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan etenswaren worden toegevoegd, door de levensmiddelen met een beetje olie uit de olieverstuiver te besproeien. Bovendien kunnen ook gemarineerde of gepaneerde levensmiddelen worden bereid.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Met kortere gaartijden beginnen en de gaartijden achteraf aanpassen aan uw persoonlijke smaak.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijds- en temperaaturaanduidingen van de producent. Voor het verkrijgen van een knapperig resultaat voegt u bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten nooit vet toe omdat deze meestal zijn voorgefrituurd. De bereidingstijd kan iets korter zijn. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of de etenswaren reeds zijn doorgegaard.
- Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. friet) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatig gaarresultaat. Daartoe de schuiflade uit het apparaat nemen en de levensmiddelen licht door elkaar schudden om ze te mengen. Vervolgens de schuiflade weer plaatsen en het garingsproces hervatten.

Gebruik



OPGELET!

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht!
- De schuiflade is heet na verwijdering uit het apparaat! Uitsluitend plaatsen op een hittebestendige ondergrond!
- Let erop dat de schuiflade correct werd geplaatst! Het apparaat laat zich niet inschakelen wanneer de schuiflade niet is geplaatst.
- Vul de schuiflade niet te vol zodat de hete lucht optimaal in het binnenste van het apparaat kan circuleren. Maximaal tot 2/3 vullen met levensmiddelen.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in de schuiflade leggen.
- Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden niet in aanraking komen met de verwarmingselementen van het apparaat.



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



1. Het rooster (5) in de schuiflade (7) plaatsen.
2. De etenswaren die moeten worden bereid, in de schuiflade plaatsen.
3. De schuiflade in het apparaat plaatsen.
4. Met de temperatuurregelaar (8) een gaartemperatuur tussen 80 °C en 200 °C instellen.

5. Met de timer (9) een bereidingstijd (1 – 60) minuten) instellen om het garen te starten. Na activering van de timer gaat het bedrijfslampje (3) branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld. Bovendien gaat het temperatuurcontrolelampje (2) branden zodra het apparaat begint met opwarmen.

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

6. Wanneer de ingestelde timertijd is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal en de warmtetoevoer wordt automatisch onderbroken. U kunt de timer ook handmatig in stand 0 zetten om de garing op elk moment te onderbreken om bijvoorbeeld levensmiddelen door te mengen of om te controleren of de levensmiddelen al gaar zijn.
7. De schuiflade bij de greep (6) uit het apparaat trekken en de schuiflade op een hittebestendige, stroeve ondergrond plaatsen. **Pas op voor verbrandingen! De mand en de bereide etenswaren zijn heet! Keukenhandschoenen gebruiken.**
8. De etenswaren eruit halen.
9. Het apparaat laten afkoelen en de netstekker uit de contactdoos trekken.
10. Maak het apparaat na elk gebruik schoon (zie 'Reinigen, onderhoud en opbergen'). Geen etensresten laten opdrogen.

Receptideeën

Aanwijzingen met betrekking tot gaartijd en gaartemperatuur

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

Zelfgemaakte friet

Ingrediënten:

4 grote	aardappelen (vastkokend)
1 – 2 el	spijsolie
naar wens	zout

Vorbereitung:

1. Aardappelen schillen en in reepjes van gelijke grootte snijden.
2. Aardappelen grondig wassen en afdrogen.
3. 1 – 2 el olie bij de aardappelen doen en doormengen.



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

4. De gaartemperatuur op ca. 180 °C instellen.
5. De timer instellen op 10 minuten.

6. De friet doormengen.
7. De timer weer instellen op 15 minuten.
8. De friet is gaar, wanneer deze goudbruin is.

Tips:

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

Kokos-garnalen

Ingrediënten:

12 garnalen (gepeld en zonder darm)

Voor het korstje:

ca. ½ kopje bloem
ca. ½ kopje kokosvlokken
ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim
1 – 2 eiwitten

Voorbereiding:

1. De kokosvlokken en het paneermeel (bijv. het broodkruim) in een verhouding van 1:1 in een kleine kom doen en de ingrediënten vermengen.
2. De bloem in een aparte kom doen.
3. Het eigeel scheiden van het eiwit en het eiwit in een ander schaaltje doen.
4. De garnalen eerst in de bloem wentelen, vervolgens in het eiwit dopen en dan in het kokos-paneermeel wentelen.
5. De gaartemperatuur instellen op 190 °C.
6. De timer instellen op 10 minuten.
7. De garnalen zijn klaar om te worden geserveerd, wanneer ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen.

Gepaneerde kipdelen

Ingrediënten:

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

Vorbereitung:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers uitpersen.
2. Knoflook, paprikapoeder, zeezout, rozemarijn en paneermeel met elkaar vermengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom doen.
4. De kippenpoten of kippenvleugeltjes in het eiwit dopen en vervolgens in het paneermeel wentelen.
5. De gaartemperatuur instellen op ca. 200 °C.
6. De timer instellen op ca. 25 minuten.
7. Alle kipdelen keren.
8. De timer instellen op nogmaals 15 minuten.

Gepaneerde kipfiletreepjes

Ingrediënten:

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

Vorbereitung:

1. Eiwit, bloem en paneermeel (bijv. broodkruim) in drie afzonderlijke schaaltes doen.
2. Snijd de kipfilets telkens in reepjes van gelijke grootte.
3. De kipfiletreepjes op smaak brengen met peper en zout.
4. De kipfiletreepjes in de bloem wentelen, vervolgens in eiwit dopen en in het paneermeel wentelen.
5. De gaartemperatuur instellen op ca. 200 °C.
6. De timer instellen op ca. 10 minuten.

Kabeljauwfilet met kruiden-knoflookkorstje

Ingrediënten:

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

Vorbereitung:

1. Knoflook pellen en met een knoflookpers uitpersen.
2. Knoflook, overige kruiden en paneermeel (resp. het broodkruim) in een kom vermengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom doen.
4. De kabeljauwfilet in eiwit dopen en vervolgens in het kruiden-knoflook-paneermeel wentelen.
5. De gaartemperatuur instellen op ca. 200 °C.
6. De timer instellen op ca. 10 minuten.
7. De kabeljauw keren.
8. De timer instellen op nogmaals 5 – 8 minuten.

Courgettesticks

Ingrediënten:

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

Vorbereitung:

1. De courgette in kleine sticks snijden.
2. De eieren klutsen.
3. Doe de eieren, de bloem en het paneermeel (resp. de broodkruim) in afzonderlijke schaalpjes.
4. De courgettesticks eerst in de bloem wentelen, vervolgens in het eiwit dopen en in het paneermeel wentelen.
5. De gaartemperatuur instellen op ca. 200 °C.
6. De timer instellen op ca. 12 – 17 minuten. De gaartijd eventueel verlengen of verkorten, afhankelijk of de groente knapperig of zacht moet worden.

Appelflappen

Ingrediënten:

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

Vorbereiding:

1. Appelen schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden.
2. Appelstukken, bloem, suiker en citroensap vermengen en naar smaak kaneel toevoegen.
3. Bladerdeeg uitrollen en in deegvierkantjes delen met een zijde van ca. 10 cm.
4. Telkens een eetlepel van de vulling op de deegvierkantjes verdelen.
5. Deegrand met een beetje water bestrijken en tot driehoeken samenvouwen. De deegrand goed aandrukken.
6. De gaartemperatuur instellen op ca. 170 – 190 °C.
7. De timer instellen op ca. 13 – 15 minuten.
8. De appelflap moet goudbruin zijn, eventueel de gaartijd verlengen met 5 – 10 minuten, wanneer de appelflap te licht lijkt.

Reinigen, onderhoud en opbergen



OPGELET!

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

1. De schuiflade (7) uit het apparaat trekken.
2. Indien nog niet gebeurd, de schuiflade legen.
3. Verwijder het rooster (5) uit de schuiflade.
4. De schuiflade en het rooster reinigen met warm water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de schuiflade en het rooster van tevoren in te weken in warm water en afwasmiddel.
5. Reinig de behuizing, het binnenste van het schuifladevak (4) en de verwarmingselementen indien nodig met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
6. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat het apparaat wordt opgeborgen.
7. Controleer het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen.
8. Het apparaat en alle toebehoren op een droge, schone, vorstvrije plaats bewaren die is beschermd tegen direct zonlicht en de toegang door kinderen of dieren.

Storingen verhelpen

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



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De netstekker zit niet goed in de contactdoos.	De zitting van de netstekker corrigeren.
	De contactdoos is defect.	Probeer een andere contactdoos.
	Er is geen netspanning voorhanden.	Controleer de zekering van de netaansluiting.
De zekering in de zekeringskast is gesprongen.	Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Het aantal apparaten in de stroomkring verminderen.
De schuiflade (7) laat zich niet in het apparaat plaatsen.	De schuiflade is te vol.	Maximaal vullen tot 2/3 met levensmiddelen.
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard resp. zijn niet volledig gegaard.	De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden.	Let erop dat alle fijngesneden levensmiddelen dezelfde grootte bezitten.
	De schuiflade is te vol.	Max. vullen tot 2/3 met levensmiddelen.
	De levensmiddelen hebben op elkaar gelegen.	Bij bepaalde levensmiddelen wordt aanbevolen om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	De temperatuur verhogen.
	De bereidingstijd is te kort.	De bereidingstijd verlengen.
De levensmiddelen zijn verbrand.	De gekozen temperatuur is te hoog.	De temperatuur verlagen.
	De bereidingstijd is te lang.	De bereidingstijd verkorten.

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

Technische gegevens

Artikelnummers: 04200
 Model: AF107D
 Spanningsvoorziening: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
 Vermogen: 1300 W
 Temperatuurbereik: 80 - 200 °C
 Timer: tot 60 min.
 Elektr. veiligheidsklasse: I
 ID gebruikershandleiding: Z 04200 M DS V1.1 0719



Afvoeren



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



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

Klantenservice / importeur

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland

Tel.: +49 38851 314650 (Bellen naar het Duitse vaste netwerk tegen het tarief van uw provider.)

Alle rechten voorbehouden.