



DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Instruction manual

starting on page 21

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 37

NL

Handleiding

vanaf pagina 54

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	4
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang und Geräteübersicht _____	7
Vor dem ersten Gebrauch _____	8
Zu Ihrer Sicherheit _____	8
Bitte beachten Sie _____	9
Benutzung _____	10
Rezeptideen _____	12
Reinigung und Aufbewahrung _____	17
Fehlerbehebung _____	18
Technische Daten _____	19
Entsorgung _____	20

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:
Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Warnung vor heißen Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

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 Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

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

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

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Grillen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Befüllen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!**
- Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. 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

- 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.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.



- **ACHTUNG Heiße Oberfläche!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw.

verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Überprüfen Sie im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es funktionsfähig ist.
- Wenn das Gerät, der Adapter, die Anschlussleitung oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achtung Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Halten Sie Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fern. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.



Stromschlag- und Brandgefahr

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!

- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser! Ersticken Sie Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- Überprüfen Sie im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie es nur, wenn das Gerät, das Netzkabel und der Stecker keine Schäden aufweisen!

Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Achten Sie darauf, dass die Schublade mit dem Korbeinsatz korrekt in das Gerät eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Setzen Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz in das Gerät ein!
- Ziehen Sie die Schublade nicht während des Betriebes aus dem Gerät heraus. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entfernen.

- Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die Speisen während des Gebrauchs nicht das Heizelement im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3!

Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörtteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber, um Keimbildung zu vermeiden.

Lieferumfang und Geräteübersicht



- 1 Temperaturregler (80 °C – 200 °C)
- 2 Timer (0 – 30 Minuten)
- 3 Gerätegehäuse
- 4 Schublade
- 5 Korbgriff
- 6 Korbeinsatz

- 7 Betriebsleuchte
- 8 Temperaturkontrollleuchte

Nicht abgebildet:

- Lüftungsschlitze auf Geräterückseite

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
 - Verbrennungsgefahr! Das Gerät ist während des Betriebs und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten mindestens 20 cm, nach oben 30 cm).
-
1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Geräteübersicht“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
 2. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).
 3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
 4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose.
 5. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen (siehe Kapitel „Benutzung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster!

Zu Ihrer Sicherheit

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, der das Gerät automatisch bei Überhitzung während des Betriebes ausschaltet. Sollte sich das Gerät während des Betriebes automatisch ausschalten, stellen Sie den Timer auf die Position 0 und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut anschließen und verwenden.
- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timer-Zeit ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, muss der Timer neu eingestellt werden.
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Schalten Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit immer zuerst aus, indem Sie den Timer auf die Position 0 stellen, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entnehmen.

Bitte beachten Sie

- 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, und 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, stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur und mit dem Timer eine Zeit von mehr als drei Minuten ein. Wenn die Temperaturkontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten) hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht. Jetzt können Sie Ihre Speisen zubereiten.
- Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen i. d. R. kein Öl. Sie können Öl als Geschmacksträger zu Ihren Speisen hinzufügen, indem Sie Ihre Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprühen. Darüber hinaus können Sie auch marinierte oder panierte Lebensmittel zubereiten.
- 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. Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen die Garzeiten nachträglich Ihrem persönlichen Geschmack an.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, fügen Sie bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzu, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Prüfen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.
- Für die Zubereitung von hausgemachten Pommes frites aus frischen Kartoffeln sollten Sie einige Tipps beherzigen:
 - Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
 - Waschen Sie die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser, um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. WICHTIG: Trocknen Sie die Kartoffeln anschließend gründlich. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
 - Je dünner die Kartoffeln geschnitten sind, desto knuspriger werden sie.
 - Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.
 - Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Schneiden Sie die Kartoffeln in Stäbchen und kochen Sie sie ca. fünf Minuten vor. So vermeiden Sie, dass Ihre Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett 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. Entnehmen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie anschließend die Schublade wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.

Benutzung



ACHTUNG!

- **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Befüllen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!**
- Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann bei Entnahme der Schublade aus dem Gerät entweichen. Halten Sie Kopf und Hände aus der Gefahrenzone über der Schublade fern!
- Verletzungsgefahr! Heiße Luft tritt aus den Lüftungsschlitzen aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Bedienfeld bedienen oder wenn Sie den Korbeinsatz entnehmen.
- Die Schublade, der Korbeinsatz und die zubereiteten Lebensmittel sind nach dem Garvorgang heiß! Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz entnehmen bzw. den Korbeinsatz aus der Schublade entfernen!
- Die Schublade und der Korbeinsatz sind nach der Entnahme aus dem Gerät heiß! Stellen Sie sie ausschließlich auf eine hitzeunempfindliche Unterlage!
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Wird die Schublade wieder in das Gerät geschoben, schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, indem Sie den Timer auf die Position 0 stellen, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden!
- Achten Sie darauf, dass die Schublade korrekt eingesetzt wurde! Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht eingesetzt ist.
- Verwenden Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die heiße Luft optimal im Geräteinneren zirkulieren kann. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zur 2/3.
- Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in den Korbeinsatz.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, 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, lesen Sie auch das Kapitel „Bitte beachten Sie“ durch.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose.
3. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein. Er muss hörbar einrasten.
4. Füllen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, in den Korbeinsatz.
5. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
6. Stellen Sie mit dem Temperaturregler eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C ein.

7. Stellen Sie mit dem Timer eine Zubereitungszeit ein, um den Garvorgang zu starten. Stellen Sie den Timer auf eine Zeit von 1 – 30 Minuten ein. Nach Aktivierung des Timers leuchtet die Betriebsleuchte auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet ist. Außerdem leuchtet die Temperaturkontrollleuchte auf, sobald das Gerät mit dem Heizen beginnt. Bitte beachten Sie: Die Temperaturkontrollleuchte erlischt und leuchtet in regelmäßigen Abschnitten auf. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten heizt das Gerät auf bzw. unterbricht das Gerät den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt die Temperaturkontrollleuchte, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.
8. Wenn die eingestellte Timerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Sie können den Timer auch manuell auf die Position 0 stellen, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu Überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind.



9. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz am Griff aus dem Gerät und stellen Sie die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage. Entnehmen Sie den Korbeinsatz aus der Schublade, indem Sie den Schutz nach vorne schieben und den Entriegelungsknopf am Griff drücken (siehe Bild). Ziehen Sie den Korbeinsatz nach oben aus der Schublade heraus. **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Der Korbeinsatz, die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiß! Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Korbeinsatz bzw. der Schublade hantieren.**
10. Entnehmen Sie die Speisen.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Rezeptideen

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

Bitte beachten Sie, dass alle angegebenen Gartemperaturen und Garzeiten ungefähre Richtwerte sind. Da sich Zutaten aufgrund Ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Portionsgröße und der eingestellten Gartemperatur variieren. Bitte vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass Ihre Speisen komplett durchgegart sind!

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

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

Zubereitung:

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. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
5. Geben Sie die Kartoffelstäbchen in den Korbeinsatz und setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
6. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 180° C ein.
7. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.
8. Entnehmen Sie die Schublade nach Ablauf der eingestellten Zeit. Mengen Sie die Pommes frites durch, indem Sie den Korbeinsatz leicht schütteln.
9. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz wieder in das Gerät ein.
10. Stellen Sie den Timer wieder auf 15 Minuten ein.
11. Ihre Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind. Verringern Sie ggf. die Temperatur, wenn Sie das Gefühl haben, dass die Pommes frites zu dunkel werden. Sollten Ihre Pommes frites nach Ablauf der 25 Minuten nicht gar sein, verlängern Sie ggf. die Garzeit und passen die Gartemperatur an.



Tipps:

- Für ein optimales Ergebnis sollten Sie die Pommes frites öfter durchmengen!
- Wenn Sie die Kartoffeln (bereits geschnitten) vor dem Heißluftgrillen **fünf Minuten vorkochen** verringert sich die Garzeit und die Kartoffeln garen gleichmäßiger! So vermeiden Sie, dass Ihre Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht durchgegart sind!
- Vermischen Sie das Öl vor der Zugabe mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern. So gelingen Ihnen z. B. auch schmackhafte **Curry- oder Paprika-Pommes frites**. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

- Je nachdem wie dick Sie Ihre Kartoffeln schneiden, können Sie zwischen **Kartoffelspalten** und dicken oder dünnen Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffel geschnitten ist, desto länger ist die Garzeit.
- Wenn Sie **tiefgekühlte Pommes frites** zubereiten möchten, ist keine Zugabe von Öl notwendig, da die meisten Tiefkühlprodukte in der Regel vorfrittiert sind! Beachten Sie bei der Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites oder anderen tiefgekühlten Fertigprodukten die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Je nach **Sorte, Klima- und Anbaubedingungen** weist die Kartoffel Unterschiede in Form, Größe, Geschmack und Qualität auf. Jede Sorte besitzt ihre eigenen speziellen Merkmale. Die Kochergebnisse können daher je nach Herkunft und Saison unterschiedlich sein.
- Für die Zubereitung von Pommes frites sind **festkochende Kartoffeln** empfehlenswert. Junge Kartoffeln weisen oft einen hohen Wassergehalt auf, der es schwierig macht, knusprige Pommes frites herzustellen.

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

Zubereitung:

1. Geben Sie die Kokosnussflocken und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) im Verhältnis 1:1 in eine kleine Schüssel und vermischen Sie die Zutaten.
2. Geben Sie das Mehl in ein separates Schälchen.
3. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß und geben Sie das Eiweiß in ein weiteres Schälchen.
4. Wälzen Sie die Garnelen zunächst im Mehl, tunken Sie sie anschließend in das Eiweiß und wälzen Sie sie anschließend in der Kokosnuss-Panade.
5. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
6. Geben Sie die Garnelen in den Korbeinsatz und setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
7. Stellen Sie die Gartemperatur auf 190 °C ein.
8. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.
9. Ihre Garnelen sind servierfertig, wenn Sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.
10. Sollten die Garnelen nach Ablauf der eingestellten Zeit noch nicht gar sein, verlängern die Garzeit.

Panierte Hähnchenteile

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, Paprikapulver, Meersalz, Rosmarin und Paniermehl miteinander vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Die Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel in das Eiweiß tauchen und anschließend in der Panade wälzen.
5. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
6. Geben Sie die Hähnchenteile in den Korbeinsatz.
7. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
8. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
9. Stellen Sie den Timer auf ca. 25 Minuten ein.
10. Nach Ablauf der 25 Minuten entnehmen Sie die Schublade und wenden alle Hähnchenteile.
11. Setzen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer auf weitere 15 Minuten ein.
12. Die Garzeit kann je nach Größe der Hähnchenteile vom Rezept abweichen. Passen Sie die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend an.

Panierte Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Geben Sie Eiweiß, Mehl und Paniermehl (bzw. Semmelbrösel) in drei separate Schälchen.
2. Schneiden Sie die Hähnchenbrustfilets je in gleich große Streifen.
3. Würzen Sie die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer.

4. Wälzen Sie die Hähnchenbrustfiletstreifen im Mehl, tauchen Sie sie anschließend in Eiweiß und panieren Sie die Hähnchenbruststreifen anschließend mit Paniermehl bzw. Semmelbrösel.
5. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
6. Geben Sie die Hähnchenbrustfiletstreifen in den Korbeinsatz.
7. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
8. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
9. Stellen Sie den Timer auf ca. 10 Minuten ein.
10. Überprüfen Sie, ob Ihre Hähnchenbruststreifen durchgegart sind und verlängern Sie ggf. die Garzeit.

Chicken Wings

Zutaten:

12 kleine Hähnchenflügel

Für die Sauce:

ca. 6 EL	Speiseöl
2 EL	Tomatenketchup
2 EL	Essig (z. B. Weißwein- oder Apfelessig)
1 EL	Chili-Würzer (z. B. Tabasco)

Zubereitung:

1. Verrühren Sie die Zutaten für die Sauce in einer Schüssel.
2. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
3. Geben Sie die Hähnchenteile (unmariniert) in den Korbeinsatz.
4. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
5. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
6. Stellen Sie den Timer auf ca. 45 Minuten ein.
7. Unterbrechen Sie den Garvorgang ca. alle 15 Minuten, um die Schublade zu entnehmen und die Hähnchenflügel durchzumengen, indem Sie den Korbeinsatz leicht schütteln.
8. Nach Ablauf der insgesamt 45 Minuten entnehmen Sie die Hähnchenflügel und legen Sie sie in die Sauce ein.
9. Geben Sie die in der Sauce eingelegten Hähnchenflügel erneut in den Korbeinsatz, stellen die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein und stellen den Timer auf weitere 5 Minuten ein.
10. Verlängern Sie ggf. die Garzeit. Die Chicken Wings sollten schön knusprig sein.



Wenn es mal wieder schnell gehen soll:

Sie haben keine Zeit für einen großen Einkauf oder die Zutaten für die Sauce gerade nicht zur Hand? Sie können die Hähnchenflügel auch in einer anderen beliebigen Sauce einlegen, z. B. Barbecue- oder Knoblauch-Soße oder für den asiatischen Einschlag in eine Sweet Chili Sauce oder Hot Chili Sauce!

Kabeljau-Filet mit Kräuter-Knoblauchkruste

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit 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. Tauchen Sie das Kabeljaufilet in Eiweiß und panieren es anschließend in Kräuter-Knoblauch-Panade.
5. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
6. Geben Sie das Kabeljaufilet in den Korbeinsatz.
7. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
8. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
9. Stellen Sie den Timer auf ca. 10 Minuten ein.
10. Nach Ablauf der 10 Minuten entnehmen Sie die Schublade und wenden den Kabeljau.
11. Setzen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer auf weitere 5 – 8 Minuten ein.
12. Verlängern Sie ggf. die Garzeit, sollte das Kabeljau-Filet noch nicht gar sein.

Zucchini-Sticks

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Zucchini in kleine Sticks.
2. Verquirlen Sie die Eier.
3. Geben Sie die Eier, das Mehl und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in separate Schälchen.
4. Wälzen Sie die Zucchini-Sticks zuerst im Mehl, tauchen Sie sie anschließend in das Ei und panieren Sie sie.
5. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
6. Geben Sie die Zucchini-Sticks in den Korbeinsatz.
7. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.

8. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
9. Stellen Sie den Timer auf ca. 12 – 17 Minuten ein. Verlängern oder Verkürzen Sie ggf. Garzeit, je nachdem ob Sie Ihr Gemüse knackig oder weich bevorzugen.
10. Die Garzeit kann je nach Größe der Zucchinisticks vom Rezept abweichen. Passen Sie die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend an.

Apfeltaschen

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Mehl, Zucker und Zitronensaft vermischen und je nach Geschmack Zimt hinzufügen.
3. Blätterteig ausrollen und in Teigquadrate mit einer Kantenlänge von ca. 10 cm teilen.
4. Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigquadrate verteilen.
5. Teigrand mit etwas Wasser bepinseln und zu Dreiecken zusammenlegen. Den Teigrand gut andrücken.
6. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
7. Geben Sie zwei Apfeltaschen in den Korbeinsatz.
8. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
9. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 170 – 190 °C ein.
10. Stellen Sie den Timer auf ca. 13 – 15 Minuten ein.
11. Die Apfeltasche sollte goldbraun sein, verlängern Sie ggf. die Garzeit um 5 – 10 Minuten, wenn Ihnen die Apfeltasche zu hell erscheint.
12. Wiederholen Sie die Schritte 7 – 11 für die restlichen Apfeltaschen.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile! Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
- Stromschlaggefahr! Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.

1. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste am Griff und ziehen Sie den Korbeinsatz am Griff aus der Schublade heraus.
3. Reinigen Sie die Schublade und den Korbeinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Korbeinsatz zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
4. Reinigen Sie das Gehäuse, das Innere des Schubladenfaches und die Heizelemente bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sauberen, trockenen, vor Sonne geschütztem sowie für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. • Haben Sie eine Gartemperatur eingestellt? • Haben Sie mit dem Timer eine Garzeit eingestellt? Das Gerät schaltet sich erst ein, wenn eine Zeit eingestellt wurde! Hinweis: Wenn Sie eine Garzeit unter drei Minuten einstellen möchten, müssen Sie den Timer erst einmal über die 3-Minuten-Marke drehen und ihn dann zurückstellen. • Ist die Schublade korrekt eingesetzt? Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schublade korrekt eingesetzt wurde. • Das Gerät ist überhitzt. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Timer auf die Position 0 stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend KOMPLETT abkühlen.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebes selbsttätig aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist überhitzt. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Timer auf die Position 0 stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend KOMPLETT abkühlen.
Die Schublade mit Korbeinsatz lässt sich nicht in das Gerät setzen.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Korbeinsatz überfüllt? Füllen den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Sie haben Pommes frites aus frischen Kartoffeln gemacht. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig. • Der Korbeinsatz ist zu voll, geben Sie weniger Kartoffeln in das Gerät. • Die Pommes frites sind zu dick geschnitten, schneiden Sie sie in dünnere Stücke. • Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, so werden Sie knuspriger.
Sie haben Tiefkühl-Pommes frites zubereitet. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie Öl verwendet? Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wird in der Regel keine Fettzugabe benötigt, da die meisten Tiefkühlprodukte bereits vorfrittiert sind!
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten. Achten Sie darauf, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel ungefähr die gleiche Größe besitzen. • Der Korbeinsatz ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge. • 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. Entnehmen Sie die Schublade aus dem Gerät, den Korb aus der Schublade und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie die Schublade mit dem Korb wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, stellen Sie sie höher. • Die Zubereitungszeit ist zu kurz, passen Sie die Garzeit an. • Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln zubereiten, erhalten Sie ein gleichmäßigeres Garergebnis, wenn Sie die Kartoffeln vor der Zubereitung im Gerät ca. fünf Minuten vorkochen.

Technische Daten

Modell:	HF-598D
Artikelnummern:	Z 00943 (weiß) Z 01235 (schwarz)
Spannungsversorgung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1350 W
Temperaturbereich:	80 - 200 °C
Timer:	bis 30 Min.
Schutzklasse:	I



Kundenservice/ Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland

Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. aus dem dt.
Festnetz, Mobilfunkpreise
können abweichen.)

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Contents

Intended Use _____	22
Safety Instructions _____	22
Items Supplied and Device Overview _____	25
Before Initial Use _____	25
For Your Safety _____	26
Please note _____	26
Use _____	27
Recipe ideas _____	29
Cleaning and Storage _____	34
Troubleshooting _____	35
Technical data _____	36
Disposal _____	36

Explanation of Symbols



Safety instructions:
Please read these carefully and comply with them in order to prevent personal injury and damage to property.



Warning of hot surfaces!



Suitable for food use.



Supplementary information

Dear customer,

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

Before using the device for the first time, please carefully read through the instructions and store them for future reference. These instructions are to accompany the device when passed on to others.

The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

Please note: The illustrations used in this instruction manual may vary slightly from the real product.

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

www.service-shopping.de

Intended Use

- The device is designed for grilling, defrosting and heating up food.
- **The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the basket insert with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!**
- **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 applications.
- Use the device only as described in the 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 following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Instructions

- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children may not play with the device.
- Cleaning and user maintenance may not be performed 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.
- Only use and store the device out of the reach of children. The mains cord may also not be accessible for children. They could pull the device down with it.



- **WARNING of hot surfaces!** The device will become very hot during use. Make absolutely sure that you do not come into contact with any heated parts during and after use of the device. Only touch the handles and the control dials while the device is in use or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device after it has cooled down completely. Use suitable oven gloves when handling the device.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- The device should always be unplugged from the power supply if it is not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- For your own safety, always check the device for damages prior to using it. Only use the device if the device, mains cord and the plug do not exhibit any damages!
- If the device, the adapter, the connecting cable or the plug of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or customer service department or a similarly qualified person (e. g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- **ATTENTION:** Note cleaning instructions in chapter „Cleaning and Storage“!



Risks of injury

- Keep the device and packaging material away from children and animals. There is a risk of injury and suffocation!
- **CAUTION:** Danger of scalding from hot steam! Keep your hands and head away from the ventilation slots. Hot steam emerges from the ventilation slots!
- **CAUTION:** Danger of scalding from heat, hot steam or condensation! We recommend using oven cloths or kitchen gloves if you want to remove food.



Risk of electric shock and fire

- Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after connecting so that the mains connection can be quickly disconnected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device. Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the device.
- Never immerse the device, the mains cord and the plug in water or other liquids and make sure that there is no risk of them falling in water or getting wet.
- If the device falls in water, immediately disconnect the power supply. Do not attempt to pull the device out of the water when it is connected to the mains supply!
- Never touch the device, the mains cord and the mains plug with wet hands when these components are connected to the mains supply.
- Turn the device off and pull the mains plug out of the socket if a fault occurs during operation or before a storm.
- Always pull on the plug itself and never on the mains cord!
- Only use the device in enclosed areas.
- Do not use the device in rooms containing easily flammable dust or toxic and explosive vapours.

- Do not operate the device in very moist environment or in the vicinity of flammable material.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- In the event of a fire: Do not put the fire out using water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

Avoiding damage to materials, property and the device

- Always set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down. Never pull on the mains cable to move the device.
- Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Use only the accessory parts supplied by the manufacturer.
- Make sure that the drawer containing the basket insert is correctly inserted into the device before you switch on the device.
- Insert the drawer into the device only with the basket insert placed in it!
- Do not pull the drawer out of the device during operation. Always switch off the device before you remove the drawer from the device.
- The device must not be moved during operation.
- Do not overfill the basket insert so that the food does not touch the heating element inside the device during use. Fill the basket insert no more than 2/3 full!

Hygienic notes

- The device may contain production residues. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing and all accessories before initial use (see the „Before Initial Use“ and „Cleaning“ chapters) and heat the device up for 15 minutes without any food in it.
- Clean the device after every use and keep it clean to prevent the formation of germs.

Items Supplied and Device Overview



- 1 Temperature control (80°C – 200°C)
- 2 Timer (0 - 30 minutes)
- 3 Device housing
- 4 Drawer
- 5 Basket handle
- 6 Basket insert

- 7 Operating lamp
- 8 Temperature control lamp

Not shown:

- Ventilation slots on back of device

Before Initial Use



CAUTION!

- Danger of suffocation! Keep children and animals away from the packaging material.
- Danger of burns! The device gets very hot during and after operation! When setting up the device, ensure that you select a location with enough clearance all around the device (at least 20 cm to the sides, 30 cm above it).

1. Unpack the device and check the items supplied to ensure they are complete (see the "Device Overview" chapter) and for possible transport damage. If you find transport damage, do not use the device (!), but contact the customer service department immediately.
2. The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the inside of the housing and the accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning" chapter).

3. Place the device on a dry and heat-resistant flat surface at a safe distance from flammable objects. Make sure that the device is not accessible to children.
4. Insert the mains plug into a properly installed 220 - 240 volt plug socket.
5. You should use the device for the first time without any food in it, as it may produce a small amount of smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Use" chapter). During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows!

For Your Safety

- The device is equipped with a safety mechanism which switches off the device automatically if it overheats during operation. If the device switches off automatically during operation, move the timer to the **0** position and remove the mains plug from the plug socket. Allow the device to cool down completely before you connect and use the device again.
- The device is equipped with an internal timer. Once the timer time which is set has elapsed, a beep sounds and the supply of heat is automatically switched off. To switch the device on again, the timer needs to be reset.
- The device switches off automatically when the drawer containing the basket insert is pulled out of the device. For your own safety, always switch the device off first by moving the timer to the 0 position before you remove the drawer from the device.

Please note

- 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 to set the cooking temperature you want and use the timer to set a time of more than three minutes. When the temperature control lamp goes out (after around 3 minutes), the device has reached the set temperature. You can now cook your food.
- You generally do not require any oil to cook 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, you can also prepare marinated food or food in breadcrumbs.
- 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 adjust the cooking times to reflect your own personal taste.
- For the preparation of frozen products, please follow the time and temperature specifications of the manufacturer. To get a crispy result, never add fat when preparing mass-produced frozen products as they have generally already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. You should check whether your food is already cooked before the stated cooking time has expired.
- For preparing homemade chips made from fresh potatoes, you should pay heed to a few tips:

- 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.
- The thinner the potatoes are chopped up, the crispier they will become.
- If necessary, spray the uncooked potatoes with a little oil from the oil atomiser as this will make them go crispier.
- Preboiled potatoes will cook more evenly! Cut the potatoes into small sticks and preboil them for around five minutes. This will prevent your chips from being crispy on the outside but not fully cooked on the inside.
- With some food (e.g. chips, potato wedges etc.) 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 reinsert the drawer and continue the cooking process.

Use



CAUTION!

- **The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the basket insert with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!**
 - Danger of scalding! Hot steam may escape when the drawer is removed from the device. Keep your head and hands away from the danger zone above the drawer!
 - Danger of injury! Hot air emerges from the ventilation slots. Be careful when operating the control panel or when removing the basket insert.
 - The drawer, the basket insert and the cooked food are hot after the cooking process! Use oven gloves when removing the drawer containing the basket insert or removing the basket insert from the drawer!
 - The drawer and the basket insert are hot after being removed from the device! Only ever put them down on a heat-resistant surface!
 - The device switches off automatically when the drawer containing the basket insert is pulled out of the device. When the drawer is pushed back into the device, the device automatically switches back on. Always switch off the device when you are not using it by moving the timer to the **0** position to prevent it being switched on accidentally!
 - Make sure that the drawer has been inserted correctly. The device cannot be switched on if the drawer is not inserted.
 - Only use the drawer with the basket insert placed in it.
 - Provide adequate ventilation while the device is in operation.
 - Do not overfill the basket insert so that the hot air can circulate optimally inside the device. Fill the basket insert no more than 2/3 full.
 - Do not place food in the basket insert wrapped in cling film or plastic bags.
 - 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, also read through the "Please note" chapter.

1. Place the device on a dry and heat-resistant flat surface at a safe distance from flammable objects.
2. Insert the mains plug into a properly installed 220 - 240 volt plug socket.
3. Insert the basket insert into the drawer. It must engage audibly.
4. Place the food which you wish to prepare into the basket insert.
5. Insert the drawer containing the basket insert into the device.
6. Use the temperature control to set a cooking temperature between 80°C and 200°C.
7. Use the timer to set a cooking time to start the cooking process. Set the timer to a time from 1 – 30 minutes. After the timer has been activated, the operating lamp lights up to indicate that the device has been switched on. The temperature control lamp 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.
8. When the set timer time has elapsed, a beep is heard and the supply of heat is automatically stopped. You can also move the timer 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.



9. Pull the drawer containing the basket insert out of the device by holding the handle and place the drawer down on a heat-resistant, non-slip surface. Remove the basket insert from the drawer by pushing the guard forward and pressing the release button on the handle (see picture). Pull the basket insert up out of the drawer. **Caution - risk of burns! The basket insert, the drawer and the cooked food are hot! Use oven gloves when you handle the basket insert or the drawer.**

10. Remove the food.
11. Allow the device to cool down and pull the mains plug out of the plug socket.
12. Clean the device after each use (see the "Cleaning" chapter). Do not allow any food residues to dry on the device.

Recipe ideas

Notes on cooking time and cooking temperature

Please note that all cooking temperatures and cooking times are approximate values. As ingredients may differ in terms of their origin, size, shape and brand, we are unable to guarantee an optimal setting for your ingredients. The actual cooking times may therefore vary depending on portion size and the selected cooking temperature. Before serving, please make sure that your food is well done!

Homemade French fries

Ingredients:

4 large	potatoes (waxy)
1 – 2 TBSP	cooking oil
Salt to taste	

Preparation:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size.
2. Wash and then dry the potatoes thoroughly.
3. Add 1 – 2 TBSP of oil to the potatoes and mix.



You do not have to add oil. However, adding oil to the French fries will make them crispier and tastier.

4. Insert the basket insert in the tray.
5. Add the potato sticks to the basket insert and place the tray with the basket insert in the device.
6. Set the cooking temperature to approximately 180 °C.
7. Set the timer to 10 minutes.
8. Take the tray out after the set time has expired. Mix the French fries by shaking the basket insert gently.
9. Place the tray with the basket insert back in the device.
10. Set the timer back to 15 minutes.
11. Your French fries are done when they are golden brown. If necessary, reduce the temperature if you think the French fries have gotten too dark. If your French fries are not done after 25 minutes, increase the cooking time and cooking temperature as needed.



Tips:

- For best results, you should **mix** the fries **more often**.
- If you **precook** the potatoes (already cut) for **five minutes** before hot air grilling, the cooking time is reduced and the potatoes cook more evenly! This will prevent your French fries from being crispy on the outside but not cooked to completion on the inside!
- Mix the oil before adding your favourite spices and herbs. This way, you can also make delicious **curry or pepper fries** for example. Let your imagination run wild.

- Depending on how thick you cut the potatoes, you can vary between **potato wedges** and thick or thin fries. The thicker you cut the potatoes, the longer the cooking time.
- If you would like to prepare **frozen French fries**, you do not have to add oil as most frozen foods are par-fried. When preparing frozen French fries or other frozen foods, be sure to observe the information from the manufacturer on the packaging.
- Depending on the **variety, climate and cultivation conditions**, potatoes may have a different shape, size, taste and quality. Each variety has its own special characteristics. That's why your cooking results may vary depending on the origin and season.
- **Waxy potatoes** are generally recommended for making French fries. Young potatoes often have a high water content that makes it difficult to make crispy French fries.

Coconut shrimps

Ingredients:

12 shrimps (peeled and gutted)

For the breadcrumb coating:

approximately ½ cup of flour

approximately ½ cup of coconut flakes

approximately ½ cup of breadcrumbs

1 – 2 egg whites

Preparation:

1. Add the coconut flakes and the breadcrumbs, 1 part to 1, to a small bowl and mix the ingredients.
2. Add the flour to a separate bowl.
3. Separate the yolk from the egg white and add the egg white to another small bowl.
4. First roll the shrimps in the flour, then dip them in the egg white and finish by rolling them in the coconut breadcrumb coating.
5. Insert the basket insert in the tray.
6. Place the shrimps in the basket insert and put the tray with the basket insert in the device.
7. Set the cooking temperature to 190 °C.
8. Set the timer to 10 minutes.
9. Your shrimps are ready to serve once they are golden brown.
10. If your shrimps are not finished when the set time has elapsed, extend the cooking time.

Breaded chicken wings and drumsticks

Ingredients:

2	chicken drumsticks or chicken wings
approximately ½ cup of	breadcrumbs for breading
1	egg white
2 TBSP	paprika powder
1	garlic clove
1 TBSP	sea salt
1 TBSP	rosemary

Preparation:

1. Peel the garlic and press it through the garlic press.
2. Mix the garlic, paprika powder, salt, rosemary and breadcrumbs.
3. Separate the egg white and add it to a separate bowl.
4. Dip the drumsticks or the chicken wings in the egg white and then roll them in the breadcrumb coating.
5. Insert the basket insert in the tray.
6. Place the drumsticks or wings in the basket insert.
7. Place the tray with the basket insert in the device.
8. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
9. Set the timer to approximately 25 minutes.
10. After 25 minutes have passed, remove the tray and turn over all chicken drumsticks and wings.
11. Place the tray back in the device and set the timer to another 15 minutes.
12. The cooking time may vary depending on the size of the drumsticks and wings. If applicable, adjust the cooking temperature and cooking time.

Breaded chicken breast strips

Ingredients:

2	chicken breast fillets
1 – 2	egg whites
approximately ½ cup of	flour for breading
approximately ½ cup of	breadcrumbs for breading
1/2 TBSP	salt
1/2 TBSP	pepper

Preparation:

1. Place the egg white, flour and breadcrumbs in three separate small bowls.
2. Cut each of the chicken breast fillets into strips of equal size.
3. Spice the fillet strips with salt and pepper.
4. Roll the chicken breast fillet strips in flour, then dip them in the egg white and then bread the chicken breast strips with breadcrumbs.
5. Insert the basket insert in the tray.
6. Place the chicken breast fillet strips in the basket insert.

7. Place the tray with the basket insert in the device.
8. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
9. Set the timer to approximately 10 minutes.
10. Check whether your chicken breast strips have been cooked to completion; if necessary, cook them longer.

Chicken wings

Ingredients:

12	chicken wings
<i>For the sauce:</i>	
approximately 6 TBSP	cooking oil
2 TBSP	tomato ketchup
2 TBSP	vinegar (e.g. white wine or apple vinegar)
1 TBSP	chili spice (e.g. Tabasco)

Preparation:

1. Mix the ingredients for the sauce in a bowl.
2. Insert the basket insert in the tray.
3. Place the chicken wings (not marinated) in the basket insert.
4. Place the tray with the basket insert in the device.
5. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
6. Set the timer to approximately 45 minutes.
7. Interrupt the cooking process approximately every 15 minutes to remove the tray and mix the chicken wings by gently shaking the basket insert.
8. After a total of 45 minutes have past, remove the chicken wings and place them in the sauce.
9. Place the chicken wings that have soaked in the sauce in the basket insert, set the cooking temperature to approximately 200 °C and set the timer to another 5 minutes.
10. If necessary, extend the cooking time. The chicken wings should be crispy.



If you are short on time:

You don't have time to buy a lot of groceries or you don't have the ingredients for the sauce on hand? You can also place the chicken wings in another sauce like barbecue or garlic sauce or, for an Asian touch, a sweet chili sauce or hot chili sauce!

Codfish fillet with a herb garlic crust

Ingredients:

approximately 100 gr.	codfish fillet
1 – 2	egg whites
1	garlic clove
approximately 1 TBSP	chopped basil
approximately 1 TBSP	paprika powder
Sea salt, pepper to taste	
approximately ½ cup	breadcrumbs for breading

Preparation:

1. Peel the garlic and press it through the garlic press.
2. Mix the garlic, other spices and breadcrumbs in a bowl.
3. Separate the egg white and add it to a separate bowl.
4. Dip the codfish fillet in the egg white and then bread it with the garlic-herb breadcrumb coating.
5. Insert the basket insert in the tray.
6. Place the codfish fillet in the basket insert.
7. Place the tray with the basket insert in the device.
8. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
9. Set the timer to approximately 10 minutes.
10. After 10 minutes have passed, remove the tray and turn over the codfish fillet.
11. Place the tray back in the device and set the timer to another 5 – 8 minutes.
12. Increase the cooking time if the codfish fillet is not cooked to completion.

Zucchini sticks**Ingredients:**

1	zucchini
2	eggs
½ cup	flour for breading
½ cup	breadcrumbs for breading

Preparation:

1. Cut the zucchini into small sticks.
2. Whisk the eggs.
3. Place the eggs, flour and breadcrumbs in separate small bowls.
4. Coat the zucchini sticks in the flour, then dip them in the egg and bread them.
5. Insert the basket insert in the tray.
6. Place the zucchini sticks in the basket insert.
7. Place the tray with the basket insert in the device.
8. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
9. Set the timer to approximately 12 – 17 minutes.
10. If necessary, extend or shorten the cooking time depending on whether you like your vegetables crisp or soft.
11. The cooking time may vary depending on the size of the zucchini sticks. If applicable, adjust the cooking temperature and cooking time.

Apple turnovers

Ingredients:

1 – 2	apples
1 roll	of flaky pastry from the chilled section
50 g	brown sugar
2 TBSP	flour
1 – 2 TBSP	lemon juice
Cinnamon to taste	

Preparation:

1. Peel the apples, remove the core and cut them into small pieces.
2. Mix the apple pieces, flour, sugar and lemon juice and add cinnamon to taste.
3. Roll out the flaky pastry and divide into dough squares with approx. 10 cm sides.
4. Spread a tablespoon of the filling on each of the dough squares.
5. Coat the edge of the dough with a small amount of water and fold over into triangles. Firmly push down on the dough edge.
6. Insert the basket insert in the tray.
7. Place two apple turnovers in the basket insert.
8. Place the tray with the basket insert in the device.
9. Set the cooking temperature to approximately 170 – 190 °C.
10. Set the timer to approximately 13 – 15 minutes.
11. The apple turnover should be golden brown. Increase the cooking time by 5 – 10 minutes if you think the apple turnover is not brown enough.
12. Repeat steps 7 and 11 for the other apple turnovers.

Cleaning and Storage



CAUTION!

- Danger of burns from hot device parts! Allow the device to cool down before cleaning it.
- Danger of electric shock! Remove the mains plug from the plug socket before doing any cleaning. Never immerse the device, the mains cable or plug in water. Never place the device in the dishwasher.
- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. These can damage the surface. Do not use any metal objects.

1. Remove the drawer containing the basket insert from the device.
2. Press the release button on the handle and pull the basket insert by the handle up out of the drawer.
3. Clean the drawer and the basket insert with warm water and mild detergent. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the drawer and the basket insert in warm water and detergent beforehand.

4. Clean the housing, the inside of the drawer compartment and the heating elements if necessary with a damp cloth and mild detergent.
5. Store the device in a clean, dry place after cleaning, that is out of the sun and out of the reach of children and animals.

Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first.



Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	Possible cause / solution
The device does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mains plug correctly inserted in the plug socket? • Is the plug socket defective? Try another plug socket. • Check the fuse of your mains connection. • Have you set a cooking temperature? • Have you used the timer to set a cooking time? The device only switches on once a time has been set! Note: If you wish to set a cooking time of under three minutes, you must first turn the timer to beyond the 3-minute mark and then set it back. • Has the drawer been inserted correctly? The device only works if the drawer has been inserted correctly. • The device has overheated. Switch off the device by moving the timer to the 0 position and pull the mains plug out of the plug socket. Then allow the device to cool down COMPLETELY.
The device switches itself off automatically during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • The device has overheated. Switch off the device by moving the timer to the 0 position and pull the mains plug out of the plug socket. Then allow the device to cool down COMPLETELY.
The drawer containing the basket insert cannot be inserted.	<ul style="list-style-type: none"> • Has the basket insert been overfilled? Fill the basket insert no more than 2/3 full with food.
You have prepared frozen chips. The result is not crispy.	<ul style="list-style-type: none"> • Have you used oil? For the preparation of frozen products, there is generally no need to add any fat as most frozen products are already prefried!
You have made chips from fresh potatoes. The result is not crispy.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • The basket insert is too full, place fewer potatoes into the device. • The chips are cut too thick, cut them into thinner pieces. • If necessary, spray the uncooked potatoes with a little oil from the oil atomiser as this will make them go crispier.

Problem	Possible cause / solution
<p>The food has not been evenly cooked or is not fully cooked.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The food was not cut up into pieces of equal size. Make sure that all of the pieces of food which you cut up small are of roughly the same size. • The basket insert is overfilled. Reduce the quantity of food. • With some food (e.g. chips, potato wedges etc.) 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. Remove the basket from the drawer and shake the food about slightly to mix it all up. Then reinsert the drawer with the basket and continue the cooking process. • The temperature chosen is too low, turn it up to a higher setting. • The preparation time is too short, adjust the cooking time. • If you are preparing chips from fresh potatoes, you obtain a more even cooking result if you preboil the potatoes for around five minutes before cooking them in the device.

Technical data

Model:	HF-589D
Article numbers:	Z 00943 (white) Z 01235 (black)
Voltage supply:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Power:	1500 W
Temperature range:	80 - 200°C
Timer:	Up to 30 min.
Protection class:	I



Customer service / importer:

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

(Calls subject to a charge.
The cost varies depending
on the service provider.)

Disposal



The packaging material is recyclable. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.

You can obtain more information from your local authorities.

Contenu

Utilisation conforme _____	38
Consignes de sécurité _____	38
Composition et vue générale de l'appareil ____	41
Avant la première utilisation _____	42
Pour votre sécurité _____	42
Notez s'il vous plaît _____	43
Utilisation _____	44
Idées de recettes _____	45
Nettoyage et entretien _____	51
Suppression des défauts _____	52
Données techniques _____	53
Mise au rebut _____	53

Explication des symboles utilisés



Consignes de sécurité : lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Attention aux surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires

Chère cliente, cher client,

nous vous félicitons d'avoir choisi notre **friteuse à chaleur tournante**.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement pour le consulter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées.

Faites attention: Les illustrations suivantes peuvent différer facilement du produit réel.

Si vous avez des questions sur l'appareil ainsi que sur les pièces de rechange/accessoires, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour faire griller, décongeler et réchauffer les aliments.
- **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! Ne remplissez pas le tiroir avec le panier de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture !**
- **L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.**
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Utilisez cet appareil 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

- 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 manquant d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil 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 s'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- Utilisez et rangez l'appareil uniquement hors de portée des enfants. Même le câble d'alimentation ne doit pas être accessible aux enfants. Ceux-ci pourraient sinon tirer l'appareil et le faire tomber.



- **ATTENTION aux surfaces chaudes !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être touchés. Pro-

cédez au transport et au nettoyage de l'appareil seulement après son refroidissement. Utilisez un gant de cuisine approprié pour manipuler l'appareil.

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Pour votre propre sécurité, vérifiez si l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche de secteur présentent des dommages avant chaque mise en service. Utilisez l'appareil uniquement s'il fonctionne.
- Si l'appareil lui-même, l'adaptateur, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- ATTENTION, respecter les consignes de nettoyage dans le chapitre „Nettoyage et entretien“!



Risques de blessure

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- ATTENTION, risque de brûlures dues à la vapeur chaude ! Tenez les mains et la tête éloignés des fentes d'aération. De la vapeur brûlante s'en échappe !
- ATTENTION, risque de brûlures dues à la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation ! Nous recommandons l'emploi de maniques ou de gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de l'appareil.



Risque d'électrocution et d'incendie

- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après son branchement, la fiche doit aussi être bien accessible pour pouvoir la débrancher rapidement. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans de l'eau ou devenir humides.
- Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. Ne tentez pas de retirer l'appareil de l'eau pendant qu'il est raccordé au secteur !

- Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche avec les mains mouillées si ces composants sont branchés au secteur.
- Arrêtez l'appareil et débranchez la prise électrique si, pendant le fonctionnement, une erreur survient ou avant un orage.
- Débranchez toujours au niveau de la prise, ne tirez jamais le câble d'alimentation.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où se trouvent des poussières facilement inflammables ou des vapeurs toxiques et explosives.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matériel inflammable.
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- Dans l'intérêt de votre propre sécurité, avant chaque utilisation, vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé. Utilisez-le uniquement si l'appareil, l'adaptateur, le câble d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique. Lors de longues poses de travail, débranchez la prise électrique.

Éviter les dommages matériels, sur les biens et l'appareil

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne gêne pas le passage. Le cordon ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40°C.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- Veillez à ce que le tiroir avec le panier soient correctement en place dans l'appareil avant de nettoyer ce dernier.
- Placez le tiroir dans l'appareil uniquement lorsqu'il est garni du panier.
- Ne retirez pas le tiroir de l'appareil en cours de fonctionnement ! Arrêtez toujours l'appareil avant d'en retirer le tiroir.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Veillez pendant l'utilisation à ne pas trop remplir le panier de sorte que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance thermique logée à l'intérieur de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.

Consignes d'hygiène

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement avant la première utilisation l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires (voir paragraphes « Avant la première utilisation » et « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant 15 minutes sans denrées à l'intérieur.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre afin d'éviter toute formation de germes.

Composition et vue générale de l'appareil



- 1 Thermostat (80°C - 200°C)
- 2 Minuterie (0 - 30 minutes)
- 3 Châssis de l'appareil
- 4 Tiroir
- 5 Poignée du panier
- 6 Panier

- 7 Témoin lumineux indicateur de l'état de marche
- 8 Témoin de contrôle de température

Sans illustration :

- Fentes d'aération au dos de l'appareil

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
 - Risque de brûlure ! L'appareil devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à choisir un endroit avec une place suffisante tout autour de l'appareil (au moins 20 cm sur les côtés, et 30 cm sur le haut).
-
1. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que la composition est complète (voir paragraphe « Vue générale de l'appareil ») et qu'il ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages subis au cours du transport, n'utilisez pas l'appareil mais contactez immédiatement le service après-vente.
 2. Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »).
 3. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur, à une distance suffisante de tout objet inflammable. Veillez à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants !
 4. Branchez la fiche sur une prise en 220 - 240 V installée de façon réglementaire.
 5. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliments, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide et à température maximale pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte !

Pour votre sécurité

- L'appareil est doté d'un mécanisme de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas de surchauffe survenant en cours de fonctionnement. Si l'appareil s'arrête automatiquement en cours de fonctionnement, placez la minuterie sur la position **0** et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil entièrement refroidir avant de le rebrancher et de le réutiliser.
- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la friteuse s'arrête automatiquement de chauffer. Pour réenclencher l'appareil, il faut réinitialiser la minuterie.
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir et son panier sont extraits de l'appareil. Pour votre propre sécurité, éteignez toujours l'appareil en plaçant la minuterie sur la position **0** avant d'extraire le tiroir de l'appareil.

Notez s'il vous plaît

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. D'une façon générale, il permet de cuisiner tous les aliments se préparant également 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 le four. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », vous devrez néanmoins préchauffer le four afin de définir plus précisément le moment de cuisson à point. Pour faire préchauffer le four, placez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée et sélectionnez sur la minuterie une durée supérieure à trois minutes. Lorsque le témoin lumineux de température s'éteint (au bout d'env. 3 minutes), l'appareil a atteint la température programmée. Vous pouvez alors commencer la cuisson de vos plats.
- La préparation des aliments ne requiert en général pas d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile à vos plats à l'aide d'un vaporisateur pour en relever le goût. Vous pouvez également préparer des plats marinés ou panés.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille, de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus courts et ajustez-les ensuite selon votre goût personnel.
- En ce qui concerne les produits congelés, 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 la préparation de frites maison faites à partir de pommes de terre fraîches, tenez compte des conseils suivants :
 - Utilisez 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 peuvent devenir moins croustillantes.
 - Lavez les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. **IMPORTANT** : séchez ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
 - Plus les pommes sont coupées finement, plus elles seront craquantes.
 - Vaporisez les pommes de terres crues éventuellement d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.
 - Les pommes de terre précuites cuisent plus régulièrement. Ainsi, mieux vaut couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire env. cinq minutes. Vous éviterez de la sorte que vos frites soient certes craquantes à l'extérieur mais qu'elles ne soient pas complètement cuites à cœur.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites, les quartiers de pommes de terre, et autres), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson régulière. Retirez à cet effet le tiroir de l'appareil et secouez légèrement les ingrédients pour les mélanger. Remettez ensuite le tiroir en place et poursuivez la cuisson.

Utilisation



ATTENTION !

- **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! Ne remplissez pas le tiroir avec le panier de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture !**
- Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lors du retrait du tiroir. Tenez votre tête et vos mains hors de la zone de danger située au-dessus du tiroir.
- Risque de blessure ! De l'air chaud se dégage des fentes d'aération. Soyez prudent lorsque vous programmez le panneau de commande ou que vous extrayez le panier.
- Le tiroir, le panier et les aliments préparés sont chauds en fin de cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le tiroir et son panier ou lorsque vous extrayez le panier du tiroir !
- Le tiroir et le panier sont chauds lorsqu'ils sortent de l'appareil ! Posez-les uniquement sur des supports résistants à la chaleur !
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir et son panier sont extraits de l'appareil. Lorsque le tiroir est à nouveau en place dans l'appareil, ce dernier s'enclenche à nouveau automatiquement. Arrêtez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez plus en plaçant la minuterie sur la position **0** pour éviter toute remise en route fortuite !
- Veillez à ce que le tiroir soit correctement en place. L'appareil ne s'enclenche pas si le tiroir n'a pas été correctement mis en place :
- Le tiroir s'utilise uniquement lorsqu'il est garni de son panier !
- Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas trop le panier de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité !
- Ne mettez pas dans le panier des aliments enveloppés dans un film protecteur ou un sac 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 cuisiner tous les aliments se préparant également dans un four à chaleur tournante traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, veuillez également lire les instructions du paragraphe « Notez s'il vous plaît ».

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur, à une distance suffisante de tout objet inflammable.
2. Branchez la fiche sur une prise en 220 - 240 V installée de façon réglementaire.
3. Placez le panier dans le tiroir. Il doit s'enclencher en produisant un déclic audible.
4. Mettez les aliments à préparer dans le panier.
5. Placez le tiroir dans l'appareil, garni de son panier.
6. Réglez à l'aide du thermostat une température de cuisson entre 80°C et 200°C.

7. Programmez à l'aide de la minuterie un temps de préparation afin de lancer la cuisson. Réglez la minuterie sur une durée de 1 à 30 minutes. Après activation de la minuterie, le témoin lumineux indicateur de l'état de marche s'allume pour signaler que l'appareil est enclenché. Le témoin lumineux indicateur de température s'allume également dès que l'appareil commence à chauffer. **Veillez noter** : le témoin lumineux indicateur de température s'éteint et s'allume à intervalles réguliers. Ceci n'est pas une malfonction. 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.
8. Une fois le temps de la minuterie écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête automatiquement de chauffer. Vous pouvez également placer la minuterie manuellement sur la position 0 afin d'interrompre la cuisson quand vous le souhaitez, par exemple pour mélanger les aliments ou bien contrôler s'ils sont déjà cuits à souhait.



9. Extrayez de l'appareil le tiroir avec le panier en utilisant la poignée et posez le tout sur un support antidérapant et résistant à la chaleur. Retirez le panier du tiroir en poussant la garde de l'avant et appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée (voir photo). Extrayez le panier du tiroir par le haut. **Attention, risque de brûlure ! Le panier, le tiroir et les aliments préparés sont chauds ! Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier et le tiroir.**

10. Ôtez les aliments.
11. Laissez l'appareil refroidir et retirez la fiche de la prise de courant.
12. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Idées de recettes

Conseils sur les temps et les températures de cuisson

Attention, les températures et les temps indiqués sont des valeurs indicatives approximatives. Du fait que les ingrédients diffèrent en raison de leur provenance, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir un réglage optimal pour vos ingrédients. Les temps effectifs de cuisson peuvent donc varier en fonction de la taille des portions et de la température de cuisson réglée. Veuillez vous assurer avant de servir que vos plats sont complètement cuits !

Frites faites maison

Ingrédients :

4 grosses	pommes de terre (fermes)
1 à 2 cuillère à soupe (CS)	d'huile
à volonté	du sel

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les découper en bâchettes de même taille.
2. Laver et sécher à fond les pommes de terre.
3. Verser et mélanger aux pommes de terre 1 à 2 CS d'huile.



L'ajout d'huile n'est pas absolument nécessaire. En ajoutant de l'huile, les frites seront cependant plus croustillantes et auront plus de goût.

4. Placez le panier dans le tiroir.
5. Versez les bâchettes de pommes de terre dans le panier et placez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
6. Réglez la température de cuisson sur environ 180 °C.
7. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
8. Retirez le tiroir après écoulement du temps réglé. Brassez les frites en secouant légèrement le panier.
9. Remettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
10. Réglez la minuterie sur environ 15 minutes.
11. Vos frites sont cuites lorsqu'elles sont dorées. Réduisez si nécessaire la température si vous avez l'impression que les frites sont trop foncées. Si, après écoulement des 25 minutes, vos frites ne sont pas cuites, prolongez éventuellement le temps de cuisson.

**Astuces :**

- Pour obtenir de meilleurs résultats, vous devez mélanger les frites plus souvent!
- Si vous faites une cuisson préalable des pommes de terre (déjà découpées) pendant cinq minutes avant la cuisson à l'air chaud, alors le temps de cuisson diminue et les pommes de terre cuisent plus uniformément ! Ainsi, vous évitez que vos frites soient croustillantes à l'extérieur et pas cuites à l'intérieur !
- Avant de l'ajouter, mélanger l'huile avec vos aromates et herbes préférés. Ainsi, vous obtenez, par exemple, de délicieuses frites au curry ou au paprika. Votre imagination n'a pas de limite.
- Si vous souhaitez cuisiner des frites congelées, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile car la plupart des produits congelés sont, en règle générale, frits préalablement ! Attention lors de la préparation de frites congelées ou d'autres produits cuisinés congelés, veuillez respecter les indications du fabricant sur l'emballage.
- Selon l'épaisseur de vos pommes de terre, vous pouvez varier entre des quartiers de pommes de terre, des pommes terre épaisses ou fines. Plus les pommes de terre sont coupées épaisses, plus le temps de cuisson sera long.
- Selon la sorte, les conditions climatiques et de culture, les pommes de terre présentent des différences de forme, de taille, de goût et de qualité. Chaque sorte possède ses propres caractéristiques. Les résultats de cuisson peuvent, de ce fait, être différents selon la provenance et la saison.
- Pour préparer des frites, il est recommandé d'utiliser des pommes de terre fermes à la cuisson. Les pommes de terre nouvelles présentent souvent une forte teneur en eau qui ne permet pas d'obtenir des frites croustillantes.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut laver à fond les pommes de terre à l'eau froide après les avoir découpées. Ensuite, il faut sécher à fond les frites avec un chiffon absorbant. Les frites doivent être pratiquement sèches avant de les mettre dans l'appareil.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (épluchées et éviscérées)

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 à 2 blancs d'œuf

Préparation :

1. Versez les flocons de noix de coco et la panure (respectivement la chapelure) dans un bol dans un rapport de 1:1 et mélanger les ingrédients.
2. Versez la farine dans un bol séparé.
3. Séparez le jaune d'œuf du blanc et versez le blanc d'œuf dans un autre bol.
4. Roulez les crevettes d'abord dans la farine, plongez-les ensuite dans le blanc d'œuf et roulez-les enfin dans la panure de noix de coco.
5. Placez le panier dans le tiroir.
6. Versez les crevettes dans le panier et placez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
7. Réglez la température de cuisson sur 190 °C.
8. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
9. Vos crevettes sont prêtes à servir lorsqu'elles ont une jolie couleur dorée.
10. Si après écoulement du temps de cuisson réglé les crevettes ne sont pas encore cuites, prolongez le temps de cuisson.

Morceaux de poulet panés

Ingrédients :

2 cuisses de poulet ou ailes de poulet

env. ½ tasse de panure ou de chapelure pour paner

1 blanc d'œuf

2 CS de poudre de paprika

1 gousse d'ail

1 cuillère à café (CC) sel de mer

1 CC romarin

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le presser avec la presse à ail.
2. Mélanger l'ail, la poudre de paprika, le sel de mer, le romarin et la panure.
3. Séparer le blanc d'œuf dans un bol à part.
4. Roulez les cuisses ou les ailes de poulet dans le blanc d'œuf et plongez-les dans la panure.
5. Placez le panier dans le tiroir.
6. Mettez les morceaux de poulet dans le panier.
7. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
8. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
9. Réglez la minuterie sur environ 25 minutes.
10. Après écoulement des 25 minutes, retirez le tiroir et retournez les morceaux de poulet.
11. Remettez le tiroir dans l'appareil et réglez la minuterie sur 15 autres minutes.
12. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des morceaux de poulet de la recette. Adaptez la température et le temps de cuisson en fonction.

Blancs de poulet panés**Ingrédients :**

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

Préparation :

1. Versez le blanc d'œuf, la farine et la farine à paner (respectivement la chapelure) dans trois bols séparés.
2. Découpez les blancs de poulet en chacun bandes de même taille.
3. Épicez les bandes de blanc de poulet avec le sel et le poivre.
4. Retournez les bandes de blanc de poulet dans la farine, plongez-les ensuite dans le blanc d'œuf et panez les bandes de blanc de poulet avec la farine à paner ou la chapelure.
5. Placez le panier dans le tiroir.
6. Mettez les bandes de blanc de poulet dans le panier.
7. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
8. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
9. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
10. Vérifiez si les bandes de blanc de poulet sont bien cuites et, si nécessaire, prolongez le temps de cuisson.

Chicken Wings (ailes de poulet)

Ingrédients :

12	ailes de poulet
<i>Pour la sauce :</i>	
env. 6 CS	d'huile
2 CS	de ketchup
2 CS	de vinaigre (p. ex. vinaigre de vin blanc ou de cidre)
1 CS	d'épices pimentées (p. ex. Tabasco)

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Placez le panier dans le tiroir.
3. Mettez les morceaux de poulet (non marinés) dans le panier.
4. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
5. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
6. Réglez la minuterie sur environ 45 minutes.
7. Interrompez la cuisson environ toutes les 15 minutes pour retirer le tiroir et brasser les ailes de poulet en secouant légèrement le panier.
8. Après écoulement de 45 minutes (en tout), retirez les ailes de poulet et posez-les dans la sauce.
9. Remettez les ailes de poulets passées dans la sauce dans le panier, réglez la température de cuisson sur environ 200 °C et réglez la minuterie sur 5 autres minutes.
10. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson. Les Chicken Wings devront être bien croustillantes.



Lorsqu'il faut faire vite :

Vous n'avez pas le temps de faire les courses ou vous n'avez pas les ingrédients pour la sauce ? Vous pouvez aussi passer les ailes de poulet dans n'importe quelle sauce, p. ex. une sauce barbecue ou à l'ail ou dans une sauce au piment sucrée ou très forte pour donner une touche asiatique !

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

Ingrédients :

env. 100 g	de filet de cabillaud
1 à 2	blancs d'œuf
1	gousse d'ail
env. 1 CS	de basilic haché
env. 1 CC	de poudre de paprika
à volonté	sel de mer, poivre
env. ½ tasse	de panure ou de chapelure pour paner

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le presser avec la presse à ail.
2. Mélanger l'ail, les autres aromates et la farine à paner (ou la chapelure) dans un bol.
3. Séparer le blanc d'œuf dans un bol à part.

4. Plongez le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et panez-le ensuite avec la panure aux herbes et à l'ail.
5. Placez le panier dans le tiroir.
6. Mettez le filet de cabillaud dans le panier.
7. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
8. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
9. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
10. Après écoulement des 10 minutes, retirez le tiroir et retournez le le filet de cabillaud.
11. Remettez le tiroir dans l'appareil et réglez la minuterie sur 5 – 8 autres minutes.
12. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson si le filet de cabillaud n'est pas cuit.

Bûchettes de courgettes

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Couper le courgettes en petits bûchettes.
2. Remuez les œufs.
3. Versez les œufs, la farine et la farine à paner (respectivement la chapelure) dans des bols séparés.
4. Retournez les bûchettes de courgette d'abord dans la farine, plongez-les ensuite dans l'œuf et panez-les.
5. Placez le panier dans le tiroir.
6. Mettez les bûchettes de courgette dans le panier.
7. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
8. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
9. Réglez la minuterie sur environ 12 – 17 minutes.
10. Si nécessaire, prolongez ou raccourcissez le temps de cuisson selon si vous préférez des légumes croustillants ou souples.
11. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des bûchettes de la recette. Adaptez la température et le temps de cuisson en fonction.

Chaussons aux pommes

Ingrédients :

- | | |
|-----------|--|
| 1 à 2 | pommes |
| 1 rouleau | de pâte feuilletée acheté au rayon frais |
| 50 g | de sucre brun |
| 2 CS | de farine |
| 1 à 2 CS | de jus de citron |
| à volonté | de la cannelle |

Préparation :

1. Éplucher les pommes, enlever le cœur et les couper en petits morceaux.
2. Mélanger le morceaux de pomme, la farine, le sucre et les jus de citron et ajouter de la cannelle selon vos goûts.
3. Dérouler la pâte feuilletée et la couper en carrés d'environ 10 x 10 cm.
4. Répartissez sur chaque carré une cuillère à soupe de garniture.
5. Humecter avec un pinceau le bord des carrés de pâte et replier pour faire un triangle. Bien appuyer sur les bords de la pâte.
6. Placez le panier dans le tiroir.
7. Mettez deux chaussons au pomme dans le panier.
8. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
9. Réglez la température de cuisson sur environ 170 – 190 °C.
10. Réglez la minuterie sur environ 13 – 15 minutes.
11. Le chausson aux pommes doit être doré, si nécessaire, prolongez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes si le chausson vous paraît trop clair.
12. Répétez les étapes 7 à 11 pour les autres chaussons.

Nettoyage et entretien**ATTENTION !**

- Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil ! Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
- Risque d'électrocution ! Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle !
- Ne pulvérisez pas de détergent directement sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage. Ces derniers risqueraient d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets métalliques.

1. Retirez le tiroir de l'appareil, garni de son panier.
2. Appuyez sur la touche de déverrouillage située sur la poignée et retirez le panier du tiroir à l'aide de la poignée.
3. Nettoyez le tiroir et le panier avec un produit vaisselle doux et de l'eau chaude. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et le panier dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Au besoin, nettoyez le châssis, l'intérieur du logement du tiroir et les résistances thermiques avec un chiffon humide et un détergent doux.
5. Après le nettoyage, rangez l'appareil dans un endroit sec et protégé du soleil et hors de portée des enfants et des animaux.

Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème.



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

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur. • Avez-vous réglé une température de cuisson ? • Avez-vous réglé un temps de cuisson à l'aide de la minuterie ? L'appareil ne s'enclenche que lorsqu'une durée a été programmée ! Remarque : si vous souhaitez programmer un temps de cuisson inférieur à trois minutes, vous devez d'abord amener la minuterie sur la marque des trois minutes puis la ramener en arrière. • Le tiroir est-il correctement en place ? L'appareil fonctionne uniquement lorsque le tiroir est correctement en place. • L'appareil est en surchauffe. Arrêtez l'appareil en amenant la minuterie en position 0 et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez ensuite refroidir INTÉGRALEMENT l'appareil.
L'appareil s'arrête de lui-même en cours de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est en surchauffe. Arrêtez l'appareil en amenant la minuterie en position 0 et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez ensuite refroidir INTÉGRALEMENT l'appareil.
Le tiroir et son panier ne rentrent pas dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier est-il trop rempli ? Remplissez d'aliments le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
Vous avez fait des frites maison. Elles ne sont pas croustillantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez 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 peuvent devenir moins croustillantes. • Le panier est trop plein, mettez moins de pommes de terre dans l'appareil. • Les frites sont trop épaisses, coupez-les plus finement. • Vaporisez les pommes de terres crues éventuellement d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.
Vous avez préparé des frites surgelées. Elles ne sont pas croustillantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous ajouté de l'huile ? La préparation de produits surgelés ne requiert en règle générale pas d'apport de corps gras, la plupart des produits surgelés étant déjà pré-frits !

Problème	Cause possible / solution
<p>Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme ou leur cuisson n'est pas terminée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale. Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient approximativement de la même taille. • Le panier est surchargé. Diminuez la quantité d'aliments. • Pour certaines denrées (par ex. les frites, les quartiers de pommes de terre, et autres), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson régulière. Extrayez à cet effet le tiroir de l'appareil. Retirez le panier du tiroir et secouez légèrement les ingrédients pour les mélanger. Remettez ensuite le tiroir et son panier en place et poursuivez la cuisson. • La température sélectionnée est trop basse, augmentez-la. • Le temps de préparation est trop court, modifiez le temps de cuisson en conséquence. • Lorsque vous préparez des frites avec des pommes de terre fraîches, le résultat de cuisson sera plus homogène si vous faites précuire env. cinq minutes les pommes de terre avant de les faire frire.

Données techniques

Modèle :	HF-589D
Références article :	Z 00943 (blanc) Z 01235 (noir)
Tension d'alimentation :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	1500 W
Plage de température :	80 - 200°C
Minuterie :	jusqu'à 30 minutes
Classe de protection :	I

Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Allemagne
Tél. : +49 38851 314650
(Appel payant. Coût variable selon le prestataire.)



Mise au rebut



Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage.



Éliminez l'article en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Apportez-le à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usagés. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	55
Veiligheidsaanwijzingen _____	55
Leveringsomvang en apparaatoverzicht _____	58
Vóór het eerste gebruik _____	59
Voor uw veiligheid _____	59
Let op _____	60
Gebruik _____	61
Receptideeën _____	62
Reiniging en onderhoud _____	68
Oplossing van fouten _____	68
Technische gegevens _____	70
Verwijdering _____	70

Uitleg van de symbolen



Veiligheidsaanwijzingen:



Lees deze aandachtig door en houdt u zich hieraan om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Aanvullende informatie

Geachte klant,

We zijn blij dat u deze **heteluchtfriteuse** hebt gekozen.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren voor latere inzage. Geeft u het apparaat aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding.

Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd.

Let erop: De volgende afbeeldingen kunnen iets van het werkelijke product afwijken.

Hebt u vragen betreffende het apparaat en de vervangstukken/accessoires, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, ontdooien en opwarmen van levensmiddelen.
- **Het apparaat is geen gewone friteuse waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de schuiflade met de mand niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet!**
- **Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!**
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Alle gebreken die zijn ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Gebruik en bewaar het apparaat alleen buiten het bereik van kinderen. Ook het netsnoer mag voor kinderen niet toegankelijk zijn. Ze kunnen het apparaat aan het snoer naar beneden trekken.



- **WAARSCHUWING voor hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er best op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het

apparaat uitsluitend transporteren of opbergen wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen wanneer u het apparaat hanteert.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, vóórdat u de wassertank bijvult of deze leegt en voor het monteren, demonteren of reinigen moet het altijd van het stroomnet worden ontkoppeld.
- Kijk in het belang van uw eigen veiligheid het apparaat, het snoer en de stekker voor elk gebruik na op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen als het bedrijfsklaar is.
- Wanneer het apparaat, de adapter, het aansluitsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, moet deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (b.v. service-werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- **OPGELET** Neem in acht de reinigingsinstructies in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“!



Verwondingsgevaren

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- **LET OP** Verbrandingsgevaar door hete stoom! Houd handen en hoofd uit de buurt van de ventilatiesleuven. Uit de ventilatiesleuven ontsnapt hete stoom!
- **OPGELET** Verbrandingsgevaar door hitte, hete damp of condenswater! Wij raden het gebruik aan van pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer u de etenswaren eruit wilt halen.



Elektrocutie- en brandgevaar

- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat de elektrische aansluiting snel kan worden onderbroken. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen reglementaire verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.

- Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer. Probeer niet het apparaat uit het water te trekken terwijl het aangesloten is op het elektriciteitsnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen al deze componenten aan het elektriciteitsnet zijn aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, als er tijdens het gebruik een fout optreedt of voor een onweer.
- Trek steeds aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en ook explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of met een geschikte brandblusser.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.

Vermijden van materiële schade en schade aan het apparaat

- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen.
- Leg het snoer zo, dat het niet bekneld kan raken of kan knikken en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant.
- Let erop dat de schuiflade met de mand correct in het apparaat is geplaatst voordat u het apparaat inschakelt.
- Plaats de schuiflade alleen met de geplaatste mand in het apparaat!
- Trek de schuiflade niet tijdens het bedrijf uit het apparaat. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de schuiflade uit het apparaat haalt.
- Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- Vul de mand niet te vol zodat de etenswaren tijdens het gebruik niet in aanraking komen met het verwarmingselement in het binnenste van het apparaat. Vul de mand maximaal tot 2/3 van zijn capaciteit!

Tips voor de hygiëne

- Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, moet u de binnenzijde van de behuizing en alle toebehoren grondig reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik' en 'Reinigen') en warm het apparaat 15 minuten zonder inhoud op.
- Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen.

Leveringsomvang en apparaatoverzicht



- 1 Temperatuurregelaar (80 °C – 200 °C)
- 2 Timer (0 – 30 minuten)
- 3 Behuizing van het apparaat
- 4 Schuiflade
- 5 Mandgreep
- 6 Mand

- 7 Bedrijfslampje
- 8 Temperatuurcontrolelampje

Niet afgebeeld:

- Ventilatiesleuven aan achterzijde apparaat

Vóór het eerste gebruik



OPGELET!

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!
 - Verbrandingsgevaar! Het apparaat is tijdens de werking en daarna zeer heet! Let er bij het plaatsen van het apparaat op, een plek met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat te kiezen (aan de zijkanten minimaal 20 cm, naar boven 30 cm).
-
1. Pak het apparaat uit en controleer of de levering compleet is (zie hoofdstuk 'Apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik het apparaat niet (!), maar wendt u zich onmiddellijk tot de klantenservice wanneer u transportschade constateert.
 2. Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de binnenzijde van de behuizing en de toebehoren grondig te reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen').
 3. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen. Let erop dat het apparaat niet toegankelijk mag zijn voor kinderen.
 4. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerde 220 - 240 V-contactdoos.
 5. De eerste ingebruikneming dient zonder levensmiddelen te gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatinglaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Laat het apparaat ca. 15 minuten zonder inhoud opwarmen op de hoogste temperatuurstand (zie hoofdstuk 'Gebruik'). Zorg daarbij voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen!

Voor uw veiligheid

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat het apparaat automatisch uitschakelt bij oververhitting tijdens de werking. Mocht het apparaat tijdens de werking worden uitgeschakeld, zet u de timer op stand **0** en trekt u de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het apparaat opnieuw aansluit en gebruikt.
- Het apparaat is voorzien van een interne timer (tijdschakelaar). Na afloop van de ingeschakelde timer-tijd klinkt er een signaaltoon en de warmtetoevoer wordt automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat opnieuw in te schakelen moet de timer nieuw worden ingesteld.
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de schuiflade met de mand uit het apparaat wordt getrokken. Schakel het apparaat voor uw eigen veiligheid altijd eerst uit door de timer op stand **0** te zetten voordat u de schuiflade uit het apparaat haalt.

Let op

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectieoven laten bereiden. Het is o.a. geschikt voor het met hete lucht grillen van pommes frites en aardappelpartjes uit verse aardappelen, voor de bereiding van diepgevroren pommes frites en andere diepgevroren kant-en-klare producten en voor de bereiding van allerlei soorten fijn-gesneden 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 de gewenste gaartemperatuur in en met de timer een tijd van meer dan drie minuten. Wanneer het temperatuurcontrolelampje uitgaat (na ca. 3 minuten) heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt. Nu kunt u uw gerechten bereiden.
- U benodigt voor de bereiding van de etenswaren normaal gesproken geen olie. U kunt olie als smaakmaker toevoegen aan uw etenswaren door uw levensmiddelen met een beetje olie te besproeien uit de olieverstuiver. Bovendien kunt u ook gemarineerde of gepaneerde levensmiddelen bereiden.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte alsook van de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Begin met kortere gaartijden en pas de gaartijden achteraf aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijd- en temperatuurgegevens 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 uw etenswaren al zijn doorgedaard.
- Voor de bereiding van zelfgemaakte pommes frites uit verse aardappelen moet u enkele tips opvolgen:
 - Gebruik vastkokende aardappelen. 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 pommes frites worden.
 - Hoe dunner de aardappelen zijn gesneden, hoe knapperiger ze worden.
 - Besproei de rauwe aardappelen eventueel met een beetje olie uit de olieverstuiver, daardoor worden ze knapperiger.
 - Voorgekookte aardappelen garen gelijkmatiger! Snijd de aardappelen in staafjes en kook ze ca. vijf minuten voor. Zo voorkomt u dat uw pommes frites van buiten weliswaar knapperig zijn maar van binnen nog niet compleet zijn doorgedaard.
- Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. pommes frites, aardappelpartjes e.d.) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatige garing. Haal daartoe de schuiflade uit het apparaat en schud de levensmiddelen een beetje om ze te mengen. Plaats de schuiflade weer terug en ga verder met het garingsproces.

Gebruik



OPGELET!

- **Het apparaat is geen gewone friteuse waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de schuiflade met de mand niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet!**
- Verbrandingsgevaar! Hete stoom kan bij verwijdering van de schuiflade uit het apparaat ontsnappen. Houd hoofd en handen uit de gevarenszone boven de schuiflade!
- Gevaar voor verwondingen! Er treedt hete lucht uit de ventilatiesleuven. Wees voorzichtig, wanneer u gebruik maakt van het bedieningspaneel of wanneer u de mand verwijdert.
- De schuiflade, de mand en de bereide levensmiddelen zijn heet na de garing! Gebruik keukenhandschoenen wanneer u de schuiflade met de mand verwijdert resp. de mand uit de schuiflade verwijdert!
- De schuiflade en de mand zijn heet na verwijdering uit het apparaat! Plaats ze uitsluitend op een hittebestendige ondergrond!
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de schuiflade met de mand uit het apparaat wordt getrokken. Wordt de schuiflade weer in het apparaat geschoven, wordt het apparaat automatisch weer ingeschakeld. Schakel het apparaat altijd uit wanneer u het niet gebruikt door de timer op stand 0 te zetten, om onbedoeld inschakelen te voorkomen!
- Let erop dat de schuiflade correct werd geplaatst! Het apparaat laat zich niet inschakelen wanneer de schuiflade niet is geplaatst.
- Gebruik de schuiflade slechts met een geplaatste mand!
- Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Vul de mand niet te vol zodat de hete lucht optimaal in het binnenste van het apparaat kan circuleren. Vul de mand maximaal tot 2/3 van zijn capaciteit.
- Levensmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in de mand leggen.
- Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.



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 convectieoven laten bereiden. Voor goede resultaten dient u ook het hoofdstuk 'Let op' door te lezen.

1. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen.
2. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerde 220 - 240 V-contactdoos.
3. Plaats de mand in de schuiflade. Hij moet hoorbaar vastklikken.
4. Vul de levensmiddelen, die u wilt bereiden, in de mand.
5. Plaats de schuiflade met de mand in het apparaat.
6. Stel met de temperatuurregelaar een gaartemperatuur in tussen 80 °C en 200 °C.
7. Stel met de timer een bereidingstijd in om de garing te starten. Stel de timer in op een tijd van 1 – 30 minuten. Na activering van de timer gaat het bedrijfslampje

branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld. Bovendien gaat het temperatuurcontrolelampje branden zodra het apparaat begint met opwarmen. **Let op a.u.b.:** 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.

8. Wanneer de ingestelde timertijd is afgelopen, klinkt er een signaaltoon en het verwarmen wordt automatisch onderbroken. U kunt de timer ook handmatig op 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.



9. Trek de schuiflade met de mand aan de greep uit het apparaat en plaats de schuiflade op een hittebestendige, stroeve ondergrond. Haal de mand uit de schuiflade door op de ontgrendelingsknop te drukken (zie afbeelding) en de mand naar boven uit de schuiflade te trekken. **Voorzichtig! Verbrandingsgevaar! De mand, de schuiflade en de bereide etenswaren zijn heet! Gebruik keukenhandschoenen wanneer u de mand resp. de schuiflade hanteert.**

10. Verwijder de etenswaren.
 11. Laat het apparaat afkoelen en trek de netstekker uit de contactdoos.
 12. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen'). Laat geen etensresten opdrogen.

Receptideeën

Instructies voor de gaartijd en gaartemperatuur

Houd er rekening mee dat alle vermelde gaartemperaturen en -tijden benaderende richtwaarden zijn. Omdat ingrediënten verschillen op basis van herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de optimale instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. De werkelijke gaartijden kunnen daarom afhankelijk van de grootte van de porties en de ingestelde temperatuur variëren. Zorg ervoor dat uw gerechten volledig gegaard zijn, alvorens ze op te dienen!

Zelf bereide frietjes

Ingrediënten:

4 grote	aardappelen (vast kokend)
1 – 2 el	spijsolie
naar believen	zout

Toebereiding:

1. Aardappelen schillen en staafjes van dezelfde grootte snijden.
2. Aardappelen grondig wassen en afdrogen.
3. 1 – 2 el olie bij de aardappelen voegen en vermengen.



Het toevoegen van olie is niet strikt noodzakelijk. Als u olie toevoegt, zullen de frietjes knapperiger en smaakvoller worden.

4. Plaats de mand in de lade.
5. Doe de aardappelstaafjes in de mand en plaats de lade met de mand in het apparaat.
6. Stel de gaartemperatuur in op ca. 180 °C.
7. Stel de timer in op 10 minuten.
8. Verwijder de lade na afloop van de ingestelde tijd. Schud de frietjes lichtjes in de mand, om ze te vermengen.
9. Plaats de lade met mand terug in het apparaat.
10. Stel de timer opnieuw in op 15 minuten.
11. Uw frietjes zijn gaar, als ze goudbruin zijn. Verminder eventueel de temperatuur, als u denkt dat de frietjes te donker worden. Als uw frietjes na afloop van 25 minuten niet gaar zijn, verlengt u eventueel de gaartijd. of past ze aan.

**Tips:**

- Voor het beste resultaat moet je vaker te mengen de patat.
- Als u aardappelen (al gesneden) voor het grillen met hete lucht gedurende vijf minuten voorkookt, verkort de gaartijd en dan garen de aardappelen gelijkmatiger! Zo vermijdt u dat uw frietjes vanbuiten weliswaar krokant, maar vanbinnen nog niet volledig zijn gegaard!
- Meng de olie met uw lievelingsspecerijen en kruiden. Zo krijgt u bijv. ook smakelijk kerrie- of paprikafrietjes. Uw fantasie kent geen grenzen.
- Als u diepgevroren frietjes wilt bereiden, moet er geen olie worden toegevoegd, omdat de meeste diepvriesproducten doorgaans vooraf zijn gefrituurd! Neem bij de bereiding van diepgevroren frietjes of andere diepgevroren kant-en-klaar producten de gegevens van de producent in acht die zich op de verpakking bevinden.
- Naargelang van de snijdikte van de aardappelen kunt u variëren tussen aardappelschijfjes en dikke of dunne frietjes. Hoe dikker de aardappel gesneden is, des te langer de gaartijd.
- Naargelang van de soort, de klimatologische en plantvoorwaarden vertoont de aardappel verschillen in vorm, grootte, smaak en kwaliteit. Elke soort beschikt over eigen speciale eigenschappen. De kookresultaten kunnen daarom naargelang van de herkomst en het seizoen verschillen.
- Voor de bereiding van frietjes zijn vastkokende aardappelen aan te bevelen. Jonge aardappelen vertonen vaak een hoog watergehalte waardoor het moeilijk is knapperige frietjes te bereiden.

Kokosnoot-garnalen

Ingrediënten:

12 garnalen (geschild en waarvan het darmkanaal werd verwijderd)

Voor de panade:

ca. ½ kopje meel
ca. ½ kopje kokosnootvlokken
ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim
1 – 2 eiwit

Toebereiding:

1. Giet de kokosnootvlokken en het paneermeel (of broodkruim) in een verhouding van 1:1 in een kleine kom en meng de ingrediënten.
2. Doe het meel in een aparte kom.
3. Scheid het eigeel van het eiwit en giet het eiwit in een ander schaaltje.
4. Wentel de garnalen eerst in meel, dompel ze dan in het eiwit en rol ze vervolgens in de kokosnootpanade.
5. Plaats de mand in de lade.
6. Doe de garnalen in de mand en plaats de lade met de mand in het apparaat.
7. Stel de gaartemperatuur in op 190 °C.
8. Stel de timer in op 10 minuten.
9. Uw garnalen kunnen worden geserveerd als ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen.
10. Als de garnalen na afloop van de ingestelde tijd nog niet gaar zijn, verleng dan de gaartijd.

Gepaneerde stukjes kip

Ingrediënten:

2 kippenbouten of kippenvleugels
ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim om te paneren
1 eiwit
2 el paprikapoeder
1 knoflookteentje
1 tl zeezout
1 tl rozemarijn

Toebereiding:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers persen.
2. Knoflook, paprikapoeder, zeezout, rozemarijn en paneermeel met elkaar vermengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom gieten.
4. De kippenbouten of de kippenvleugels in het eiwit dompelen en vervolgens in de panade rollen.
5. Plaats de mand in de lade.
6. Die de stukjes kip in de mand.

7. Plaats de lade met mand in het apparaat.
8. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
9. Stel de timer in op ca. 25 minuten.
10. Na afloop van de 25 minuten verwijdert u de lade en dan draait u alle stukjes kip.
11. Plaats de lade opnieuw in het apparaat en stel de timer in op nog eens 15 minuten.
12. De gaartijd kan naargelang van de grootte van de stukjes kip afwijken van het recept.
Pas de temperatuur en gaartijd event. overeenkomstig aan.

Gepaneerde reepjes kippenborst

Ingrediënten:

2	kippenborstfilets
1 – 2	eiwit
ca. ½ kopje	meel om te paneren
ca. ½ kopje	paneermeel of broodkruim om te paneren
1/2 tl	zout
1/2 tl	peper

Toeberedding:

1. Giet het eiwit, het meel en het paneermeel (of het broodkruim) in drie aparte schaaltjes.
2. Snijd de kippenborstfilets telkens in repen van gelijke grootte.
3. Kruid de reepjes kippenborstfilet met zout en peper.
4. Wentel de reepjes kippenborstfilet in meel, dompel ze vervolgens in eiwit en paneer de kippenborstrepen vervolgens met paneermeel of broodkruim.
5. Plaats de mand in de lade.
6. Die de reepjes kippenborstfilet in de mand.
7. Plaats de lade met mand in het apparaat.
8. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
9. Stel de timer in op ca. 10 minuten.
10. Controleer of de reepjes kippenborstfilet doorbakken zijn en verleng eventueel de gaartijd.

Chicken Wings

Ingrediënten:

12	kippenvleugels
<i>Voor de saus:</i>	
ca. 6 el	spijsolie
2 el	tomatenketchup
2 el	azijn (bijv. witte wijn-azijn of appelazijn)
1 el	chilipoeder (bijv. tabasco)

Toeberedding:

1. Meng de ingrediënten voor de saus in een kom.
2. Plaats de mand in de lade.

3. Die de stukjes kip (niet gemarineerd) in de mand.
4. Plaats de lade met mand in het apparaat.
5. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
6. Stel de timer in op ca. 45 minuten.
7. Onderbreek het gaarproces ca. om de 15 minuten om de lade te verwijderen en de kippenvleugels te vermengen in de mand die u lichtjes schudt.
8. Na afloop van de globale 45 minuten verwijdert u de kippenvleugels en legt ze in de saus.
9. Leg de in de saus ingelegde kippenvleugels opnieuw in de mand, stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C en stel de timer op nog eens 5 minuten in.
10. Verleng eventueel de gaartijd. De Chicken Wings moeten mooi knapperig zijn.



Als het weer eens snel moet gaan:

U hebt geen tijd voor grote inkopen of hebt de ingrediënten voor de saus niet bij de hand? U kunt de kippenvleugels ook in een andere saus naar believen leggen, bijv. barbecue of knoflooksaus of voor de Aziatische toets in een sweet chili saus of hot chili saus!

Kabeljauwfilet met kruidige knoflookkorst

Ingrediënten:

ca. 100 gr	kabeljauwfilet
1 – 2	eiwit
1	knoflookteentje
ca. 1 el	gehakt basilicum
ca. 1 tl	paprikapoeder
naar believen	zeezout, peper
ca. ½ kopje	paneermeel of broodkruim om te paneren

Toebereiding:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers persen.
2. De knoflook, de resterende kruiden en het paneermeel (of het broodkruim) in een schotel mengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom gieten.
4. Dompel de kabeljauwfilet in het eiwit en paneer hem vervolgens in de kruidige knoflookpanade.
5. Plaats de mand in de lade.
6. Doe de kabeljauwfilet in de mand.
7. Plaats de lade met mand in het apparaat.
8. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
9. Stel de timer in op ca. 10 minuten.
10. Na afloop van de 10 minuten verwijdert u de lade en dan draait u de kabeljauwfilet.
11. Plaats de lade opnieuw in het apparaat en stel de timer in op nog eens 5 – 8 minuten.
12. Verleng eventueel de gaartijd als de kabeljauwfilet nog niet gaar is.

Courgettesticks

Ingrediënten:

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

Toebereding:

1. Snijd de courgette in kleine sticks.
2. Roer de eieren.
3. Giet de eieren, het meel en het paneermeel (of het broodkruim) in aparte schaaltes.
4. Wentel de courgettesticks eerst in meel, dompel ze vervolgens in het ei en paneer ze.
5. Plaats de mand in de lade.
6. Leg de courgettesticks in de mand.
7. Plaats de lade met mand in het apparaat.
8. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
9. Stel de timer in op ca. 12 – 17 minuten. Verleng of verkort eventueel de gaartijd naargelang van het feit of u de groente knapperig of zacht wilt.
10. Vul de mand met de resterende courgettesticks en ga te werk zoals beschreven.
11. De gaartijd kan naargelang van de grootte van de sticks afwijken van het recept. Pas de temperatuur en gaartijd event. overeenkomstig aan.

Appelflappen

Ingrediënten:

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

Toebereding:

1. Appelen schillen, klokhuis verwijderen en in kleine stukken snijden.
2. Stukjes appel, meel, suiker en citroensap mengen en naargelang van de smaak kaneel toevoegen.
3. Bladerdeeg uitrollen en in vierkante stukken deeg met een lengte van ca. 10 cm snijden.
4. Telkens een eetlepel van de vulling op de vierkantjes leggen.
5. De rand van het deeg met wat water instrijken en tot driehoekjes vouwen. De deegrand goed aandrukken.
6. Plaats de mand in de lade.
7. Leg twee appelflappen in de mand.
8. Plaats de lade met mand in het apparaat.

9. Stel de gaartemperatuur in op ca. 170 – 190 °C.
10. Stel de timer in op ca. 13 – 15 minuten.
11. De appelflap moet goudbruin zijn, verleng eventueel de gaartijd met 5-10 minuten, als de appelflap volgens u te licht is.
12. Herhaal de stappen 7 – 11 voor de resterende appelflappen.

Reiniging en onderhoud



OPGELET!

- Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen! Laat het apparaat vóór elke reiniging afkoelen.
 - Gevaar van een elektrische schok! Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water. Reinig het apparaat nooit in de vaatwasser.
 - Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.
 - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.
-
1. Trek de schuiflade met de mand uit het apparaat.
 2. Druk op de ontgrendelingsknop bij de greep en trek de mand bij de greep uit de schuiflade.
 3. Reinig de schuiflade en de mand met warm water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de schuiflade en de mand van tevoren in warm water met afwasmiddel in te weken.
 4. Reinig de behuizing, het binnenste van het schuifladevak en de verwarmingselementen zo nodig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
 5. Bewaar het apparaat na de reiniging op een schone, droge, tegen de zon beschermde plaats en buiten het bereik van kinderen.

Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen.



Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Zit de netstekker goed in de contactdoos? • Is de contactdoos defect? Probeer een andere contactdoos. • Controleer de zekering van uw netaansluiting. • Hebt u een gaartemperatuur ingevoerd? • Hebt u met de timer een gaartijd ingesteld? Het apparaat wordt pas ingeschakeld wanneer er een tijd werd ingesteld! Aanwijzing: wanneer u een gaartijd van minder dan drie minuten wilt inschakelen, moet u de timer eerst een keer over de 3-minuten-markering draaien en hem dan terugzetten. • Is de schuiflade correct geplaatst? Het apparaat werkt alleen wanneer de schuiflade correct werd geplaatst. • Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit door de timer in stand 0 te zetten en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen.
Het apparaat schakelt zich tijdens het bedrijf vanzelf uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit door de timer in stand 0 te zetten en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen.
De schuiflade met de mand laat zich niet in het apparaat plaatsen.	<ul style="list-style-type: none"> • Is de mand te vol? Vul de mand maximaal met 2/3 aan levensmiddelen.
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard resp. zijn niet volledig gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> • De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden. Let erop dat alle fijngesneden levensmiddelen ongeveer dezelfde grootte bezitten. • De mand is te vol gevuld. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. • Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. pommes frites, aardappel-partjes e.d.) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatige garing. Haal de mand uit het apparaat. Haal de mand uit de schuiflade en schud de levensmiddelen een beetje om ze te mengen. Plaats vervolgens de schuiflade met de mand weer terug en ga verder met het garingsproces. • De gekozen temperatuur is te laag, zet deze hoger. • De bereidingstijd is te kort, pas de gaartijd aan. • Wanneer u pommes frites uit verse aardappelen wilt bereiden, verkrijgt u een gelijkmatiger resultaat wanneer u de aardappelen vóór de bereiding in het apparaat ca. vijf minuten voorkookt.

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
U hebt pommes frites uit verse aardappelen gemaakt. Het resultaat is niet knapperig.	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo heel knapperig. • De frituurmand is te vol, vul het apparaat met minder aardappelen. • De pommes frites zijn te dik gesneden, snijd deze in dunnere stukken. • Besproei de rauwe aardappelen eventueel met een beetje olie uit de olieverstuiver, daardoor worden ze knapperiger.
U hebt diepvries-pommes frites bereid. Het resultaat is niet knapperig.	<ul style="list-style-type: none"> • Hebt u olie gebruikt? Voor de bereiding van diepvriesproducten is er meestal geen vet nodig, aangezien de meeste diepvriesproducten reeds zijn voorgebakken!

Technische gegevens

Model:	HF-589D
Artikelnummers:	Z 00943 (wit) Z 01235 (zwart)
Spanningsvoorziening:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1500 W
Temperatuurbereik:	80 - 200 °C
Timer:	tot 30 min.
Beschermingsklasse:	I



Klantenservice/ importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Duitsland

Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis. Kosten variëren per aanbieder.)

Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.



Verwijder het artikel op een milieuvriendelijke manier. Het behoort niet bij het huishuisvuil. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten. Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

