



04910

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Operating instructions

starting on page 18

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 31

NL

Gebruikershandleiding

vanaf pagina 45

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	7
Technische Daten	7
Geräteübersicht	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Tipps	9
Benutzung	10
Reinigung und Aufbewahrung	11
Fehlerbehebung	12
Entsorgung	13
Rezeptideen	14



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

Erklärung der Symbole



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



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Gebrauchsanleitung vor Nutzung lesen!



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR

warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

WARNUNG

warnt vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr

VORSICHT

warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen

HINWEIS

warnt vor Sachschäden

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Heißluftfritteuse** entschieden haben.
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben. Sie ist Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Internetseite:
www.dspro.de/kundenservice

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Die Schublade mit dem Rost nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett befüllen! Keine Flüssigkeiten (z. B. Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen.**
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise



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

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen be-

nutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich den Griff und die Regler berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr durch Wasser.
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

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



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere von Kunststoffbeuteln und -folien fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.
- Während des Betriebes und beim Öffnen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät ist vor dem Transportieren sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche oder explosive Substanzen befinden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen, nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind. Das Gerät könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.

- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

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

Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Schublade
- Rost
- Gebrauchsanleitung

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

Technische Daten

Artikelnummer:	04910
Modellnummer:	32830D0
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistung:	max. 1500 W
Timer:	bis 30 Minuten
Temperatureinstellung:	80 – 200 °C
ID Gebrauchsanleitung:	Z 04910 M DS V1 0120 dk



Geräteübersicht



- | | | | |
|---|---------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Gerätegehäuse | 6 | Schublade |
| 2 | Temperaturkontrollleuchte | 7 | Timer (0 – 30 Minuten) |
| 3 | Schubladenfach | 8 | Betriebsleuchte |
| 4 | Rost | 9 | Temperaturregler (80 °C – 200 °C) |
| 5 | Griff | | |

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Gerät ist mit einem internen Timer ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit wird die Hitzezufuhr automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, den Timer (7) neu einstellen (siehe Kapitel „Benutzung“).
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade (6) aus dem Gerät herausgezogen wird. Das Gerät zur eigenen Sicherheit immer zuerst ausschalten, indem der Timer auf die Position 0 gestellt wird, bevor die Schublade aus dem Gerät entnommen wird.

Vor dem ersten Gebrauch

- Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**
- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel stattfinden, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen (siehe Kapitel „Gerät aufstellen und anschließen“ und „Benutzung“).
- Alle Zubehöerteile gründlich abspülen. Hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Gerät aufstellen und anschließen



BEACHTEN!

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
 - Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
-
1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 30 cm nach oben).
 2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Betriebsleuchte (8) leuchtet, um zu signalisieren, dass das Gerät betriebsbereit ist.

Tipps

- 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.
- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit kürzeren Garzeiten anfangen und die Garzeiten nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.

- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzufügen, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

Benutzung



BEACHTEN!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Schublade korrekt eingesetzt wurde! Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht eingesetzt ist.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren.
- Die Schublade nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Maximal bis zu 2/3 befüllen.
- Die Schublade ist nach der Entnahme aus dem Gerät heiß! Ausschließlich auf eine hitzeunempfindliche Unterlage stellen!
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.



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

1. Den Rost (4) in die Schublade (6) einsetzen.
2. Die Speisen, die zubereitet werden sollen, in die Schublade füllen.
3. Die Schublade in das Gerät einsetzen.
4. Mit dem Temperaturregler (9) eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C einstellen.
5. Mit dem Timer (7) eine Zubereitungszeit (1 – 30 Minuten) einstellen, um den Garkvorgang zu starten. Die Temperaturkontrollleuchte (2) leuchtet, sobald das Gerät mit dem Heizen beginnt.

Beachten: Wenn die Temperaturkontrollleuchte erlischt und wieder aufleuchtet, bedeutet dies, dass das Gerät den Heizvorgang unterbricht. So wird eine konstante Temperatur gehalten.

6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Der Timer kann auch manuell auf die Position **0** gestellt werden, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind.
7. Die Schublade am Griff **(5)** aus dem Gerät herausziehen und die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage stellen. **Vorsicht vor Verbrennungen! Die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiß! Küchenhandschuhe verwenden.**
8. Die Speisen entnehmen.
9. Das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
10. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“). Keine Speisereste antrocknen lassen.

Reinigung und Aufbewahrung



BEACHTEN!

- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen.
- Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Das Gerät und das verwendete Zubehör sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Die Schublade **(6)** aus dem Gerät ziehen.
2. Wenn nicht bereits geschehen die Schublade entleeren.
3. Den Rost **(4)** aus der Schublade entnehmen.
4. Die Schublade und den Rost mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Rost zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
5. Das Gehäuse, das Innere des Schubladenfaches **(3)** und das Heizelement bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
6. Alle Teile vollständig trocknen lassen, bevor das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstaut wird.

Fehlerbehebung

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



Nicht versuchen ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.
	Die Steckdose ist defekt.	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.
	Der Timer (7) ist nicht eingestellt (Position 0).	Den Timer (7) einstellen.
Die Sicherung im elektrischen Verteiler (Sicherungskasten) wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
Die Schublade (6) lässt sich nicht in das Gerät setzen.	Die Schublade (6) ist überfüllt.	Maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.	Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.
	Es wurden Lebensmittel, für die unterschiedliche Gartemperaturen vorgesehen sind, gleichzeitig zubereitet.	Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen nacheinander zubereiten.
	Die Lebensmittel haben aufeinandergelegen.	Bei einigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen.
	Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten.	Darauf achten, dass alle kleingeschnittenen Lebensmittel die gleiche Größe besitzen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
	Das Gerät ist verschmutzt.	Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

Rezeptideen

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

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

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

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

Zubereitung:

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



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

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

Tipps:

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

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12 Garnelen (geschält und entdarnt)

Für die Panade:

ca. ½ Tasse Mehl

ca. ½ Tasse Kokosnussflocken

ca. ½ Tasse Paniermehl oder Semmelbrösel

1 – 2 Eiweiß

Zubereitung:

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

Die Garnelen sind servierfertig, wenn Sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.

Panierte Hähnchenteile

Zutaten:

2 Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel

ca. ½ Tasse Paniermehl oder Semmelbrösel zum Panieren

1 Eiweiß

2 EL Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

1 TL Meersalz

1 TL Rosmarin

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. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 25 Minuten einstellen.
7. Alle Hähnchenteile wenden.
8. Den Timer auf weitere 15 Minuten einstellen.

Panierte Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Kabeljau-Filet mit Kräuter-Knoblauchkruste

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Zucchinisticks

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Apfeltaschen

Zutaten:

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

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. Die Gartemperatur auf ca. 170 – 190 °C einstellen.
7. Den Timer auf ca. 13 – 15 Minuten einstellen.
8. Die Apfeltasche sollte goldbraun sein, ggf. die Garzeit um 5 – 10 Minuten verlängern, wenn die Apfeltasche zu hell erscheint.

Contents

Intended Use _____	19
Safety Notices _____	19
Items Supplied _____	22
Device Overview _____	22
Before Initial Use _____	23
Tips _____	23
Use _____	24
Cleaning and Storage _____	25
Troubleshooting _____	25
Technical Data _____	26
Disposal _____	26
Recipe Ideas _____	27



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

Explanation of the Symbols



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



Caution: hot surfaces!



Suitable for food use.



Read operating instructions before use!



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

DANGER

warns of serious injuries and danger to life

WARNING

warns of *possible* serious injuries and danger to life

CAUTION

warns of slight to moderate injuries

NOTICE

warns of material damage

Dear Customer,

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

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

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Intended Use

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting and warming up food.
- **The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the rack with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat! Do not pour any liquids (e.g. water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device.**
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- The device should only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

Safety Notices



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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- **Children must not** play with the device.

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



CAUTION: Hot surfaces!

The device will become very hot during use. Make sure that no heated parts are touched while using and after using the device. Only touch the handle and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the main unit and the connection in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock from water.
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connection yourself. If the device or the connection are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.



DANGER – Danger of Electric Shock

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



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connection is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connection for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.
- Hot steam can escape from the device during operation and when opening the drawer. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must always be disconnected from the mains power before it is transported and before it is cleaned.
- Make sure that the connection does not present a trip hazard. The connection should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.



WARNING – Danger of Fire

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

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

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

Items Supplied

- Hot-air frying machine
- Drawer
- Rack
- Operating instructions

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

Device Overview



- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| 1 | Device housing | 6 | Drawer |
| 2 | Temperature control lamp | 7 | Timer (0 – 30 minutes) |
| 3 | Drawer compartment | 8 | Operating lamp |
| 4 | Rack | 9 | Temperature control dial
(80°C – 200 °C) |
| 5 | Handle | | |

Safety Features

- The device is equipped with an internal timer. Once the set timer time has elapsed, the supply of heat is automatically switched off. To switch the device on again, set the timer (7) again (see the “Use” chapter).
- The device switches off automatically when the drawer (6) is pulled out of the device. For your own safety, always switch off the device first by moving the timer to the 0 position before the drawer is removed from the device.

Before Initial Use

- Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**
- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the “Setting Up and Connecting Device” and “Use” chapters).
- Rinse all accessory parts thoroughly. Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter to do this.

Setting Up and Connecting the Device



PLEASE NOTE!

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed. The plug socket must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
 - Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e. g. of the device).
-
1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 30 cm above).
 2. Completely unwind the mains cable and plug the mains plug into a plug socket. The operating lamp (8) lights up to indicate that the device is ready for operation.

Tips

- 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.
- Generally no oil or only a small amount of oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. Start with shorter cooking times and then adapt the cooking times to your personal taste.
- For the preparation of frozen products, follow the time and temperature specifications of the manufacturer. To get a crispy result, never add fat when preparing mass-produced frozen products as they have generally already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. Check whether your food is already fully cooked before the stated cooking time has expired.
- With some food (e. g. chips and similar items) it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result.

Use



PLEASE NOTE!

- Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.
- Make sure that the drawer has been inserted correctly. The device cannot be switched on if the drawer is not inserted.
- Do not leave the device unattended during use!
- The device must not be moved during operation.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the device. It should be no more than 2/3 full.
- The drawer is hot after being removed from the device! Only ever place it on a heat-resistant surface!
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.



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

1. Insert the rack (4) into the drawer (6).
2. Place the food that is to be prepared into the drawer.
3. Insert the drawer into the device.
4. Use the temperature control dial (9) to set a cooking temperature between 80 °C and 200 °C.
5. Use the timer (7) to set a preparation time (1 – 30 minutes) in order to start the cooking process. The temperature control lamp (2) also lights up as soon as the device starts heating up.

Please note: If the temperature control lamp goes out and lights up again, this means that the device is interrupting the heating process. This maintains a constant temperature.

6. When the set timer time has elapsed, a beep is heard and the supply of heat is automatically stopped. The timer can also be set to the 0 position manually to stop the cooking process at any time in order, for example, to mix food around or check whether the food is already fully cooked.
7. Pull the drawer out of the device by the handle (5) and place the drawer down on a heat-resistant, non-slip surface. **Beware of burns! The drawer and the food which is prepared are hot! Use kitchen gloves.**
8. Remove the food.
9. Allow the device to cool down and pull the mains plug out of the plug socket.
10. Clean the device after each use (see “Cleaning and Storage”). Do not allow any food residues to dry on the device.

Cleaning and Storage



PLEASE NOTE!

- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These may damage the surface.

Clean the device and the used accessories immediately after each use to prevent germ formation. Do not allow any food residues to dry on the device.

1. Pull the drawer (6) out of the device.
2. If you have not already done so, empty the drawer.
3. Remove the rack (4) from the drawer.
4. Clean the drawer and the rack with warm water and mild detergent. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the drawer and the rack in warm water and detergent beforehand.
5. Clean the housing, the inside of the drawer compartment (3) and the heating elements if necessary with a damp cloth and mild detergent.
6. Allow all parts to dry completely before the device is stored away in a dry, clean place that is out of the reach of children and animals.

Troubleshooting

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work.	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Correct the fit of the mains plug.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
	There is no mains voltage.	Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).
	The timer (7) is not set (position 0).	Set the timer (7).
The fuse in the electrical distributor (fuse box) is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
The drawer (6) cannot be inserted into the device.	The drawer (6) is overfilled.	It should be no more than 2/3 full with food.

Problem	Possible cause	Fix
The food has not been evenly cooked or is not fully cooked.	Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.	Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.
	Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.	Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
	The items of food are piled on top of one another.	With some food, it is advisable to mix the food around from time to time.
	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.
During use, an unpleasant smell is detected.	The device is being used for the first time.	A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.
	The device is dirty.	Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

Technical Data

Article number:	04910
Model:	32830D0
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Power:	max. 1500 W
Timer:	up to 30 minutes
Temperatureinstellung:	80 – 200 °C
ID operating instructions:	Z 04910 M DS V1 0120 dk



Disposal



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



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

Recipe Ideas

Notes on Cooking Time and Cooking Temperature

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

Homemade Chips

Ingredients:

	potatoes (waxy)
	a little oil (if necessary)
To taste	salt

Preparation:

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



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

4. Set the cooking temperature to approx. 180 °C.
5. Set the timer to 10 minutes.
6. Mix around the chips.
7. Set the timer to 15 minutes again.

The chips are cooked when they are golden brown.

Tips:

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

Coconut Prawns

Ingredients:

12 prawns (peeled and cleaned)

For the breadcrumb coating:

approx. ½ cup flour

approx. ½ cup coconut flakes

approx. ½ cup breadcrumbs

1 – 2 egg whites

Preparation:

1. Add the coconut flakes and the breadcrumbs in a ratio of 1:1 to a small bowl and mix the ingredients together.
2. Pour the flour into a separate bowl.
3. Separate the yolk from the egg white and pour the egg white into another small bowl.
4. First roll the prawns in the flour, then dunk them in the egg white and then roll them in the coconut flake breadcrumb coating.
5. Set the cooking temperature to 190 °C.
6. Set the timer to 10 minutes.

The prawns are ready for serving when they have developed a lovely golden brown colour.

Pieces of Chicken in Breadcrumbs

Ingredients:

2 chicken thighs or chicken wings

approx. ½ cup breadcrumbs

1 egg white

2 tbsp. paprika powder

1 garlic clove

1 tsp. sea salt

1 tsp. rosemary

Preparation:

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

Chicken Breast Strips in Breadcrumbs

Ingredients:

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

Preparation:

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

Cod Fillet with Garlic Herb Crust

Ingredients:

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

Preparation:

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

Courgette Sticks

Ingredients:

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

Preparation:

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

Apple Turnovers

Ingredients:

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

Preparation:

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

Sommaire

Utilisation conforme _____	32
Consignes de sécurité _____	32
Composition _____	35
Caractéristiques techniques _____	35
Vue générale de l'appareil _____	36
Avant la première utilisation _____	36
Astuces _____	37
Utilisation _____	38
Nettoyage et rangement _____	39
Dépannage _____	39
Mise au rebut _____	40
Idées de recettes _____	41



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

Explication des symboles



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



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Consultez le mode d'emploi avant utilisation !



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

DANGER

Avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

Avertit d'un risque de dégâts matériels

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour faire griller, cuire, décongeler et réchauffer les aliments.
- **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! Ne remplissez pas le tiroir avec la grille de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture ! Ne versez aucun liquide (par ex. de l'eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placez aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil.**
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Il doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non-conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité



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

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de

connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.

- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et le conduit de branchement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



ATTENTION : surfaces chaudes !

À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prenez soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls le manche et les boutons de réglage peuvent être saisis. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne plongez jamais le corps de l'appareil et le conduit de branchement dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution au contact de l'eau !
- Ne versez aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placez aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- N'opérez aucune modification de l'appareil. De même, ne remplacez pas le conduit de branchement vous-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même ou de son conduit de branchement, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

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



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne laissez pas les sacs et films en plastique à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
- Assurez-vous de toujours tenir le conduit de branchement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le conduit de branchement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utilisez l'appareil uniquement s'il est entièrement fonctionnel.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'ouverture du tiroir. Tenez de ce fait votre tête et vos mains éloignées de la zone de danger ! Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur avant d'être transporté et nettoyé.
- Veillez à ce que le conduit de branchement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le conduit de branchement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) ni sur, ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface souple. N'introduisez aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces derniers ne sont pas obstrués, sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.

- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- En cas d'incendie : n'éteignez pas avec de l'eau ! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

AVIS – Risque de dégâts matériels

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

Composition

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

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

Caractéristiques techniques

Références article :	04910
Modèle :	32830D0
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	max. 1500 W
Minuterie :	jusqu'à 30 minutes
Réglage de la température :	80 – 200 °C
Identifiant mode d'emploi :	Z 04910 M DS V1 0120 dk



Vue générale de l'appareil



- | | | | |
|---|---|---|-----------------------------------|
| 1 | Bâti de l'appareil | 5 | Manche |
| 2 | Témoin lumineux indicateur de température | 6 | Tiroir |
| 3 | Logement du tiroir | 7 | Minuterie (0 à 30 minutes) |
| 4 | Grille | 8 | Témoin lumineux de fonctionnement |
| | | 9 | Thermostat (80 °C à 200 °C) |

Dispositifs de sécurité

- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée, la production de chaleur est automatiquement stoppée. Pour réenclencher l'appareil, réinitialisez la minuterie (7) (voir paragraphe « Utilisation »).
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir (6) est extrait de l'appareil. Pour votre propre sécurité, arrêtez toujours d'abord l'appareil en amenant la minuterie en position 0 avant d'extraire le tiroir de l'appareil.

Avant la première utilisation

- Enlevez de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **N'ôtez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**
- La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à

cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide env. 15 minutes au niveau de température maximal (voir paragraphes « Mise en place et raccordement de l'appareil » et « Utilisation »).

- Rincez soigneusement tous les accessoires. Suivez à cet effet les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

Mise en place et raccordement de l'appareil



À OBSERVER !

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
 - Veillez à ce que le conduit de branchement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
-
1. Placez l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoyez un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 30 cm au-dessus).
 2. Branchez le conduit de branchement entièrement déroulé et la fiche sur une prise de courant. Le témoin lumineux de fonctionnement (8) s'allume pour signaler que l'appareil est prêt à fonctionner.

Astuces

- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », il est toutefois recommandé d'effectuer un préchauffage afin de définir plus précisément le moment de cuisson à point.
- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité. Vous pouvez ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus brefs et adaptez-les ultérieurement à votre goût personnel.
- En ce qui concerne les produits surgelés, suivez les préconisations de temps et de température du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, n'ajoutez jamais de corps gras à la préparation des produits surgelés industriels, ceux-ci étant en règle générale déjà pré-frits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les aliments sont déjà cuits.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisation



À OBSERVER !

- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veillez à ce que le tiroir ait été correctement mis en place. L'appareil ne s'enclenche pas si le tiroir n'est pas en place.
- Pendant l'utilisation, ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil.
- Ne remplissez pas trop le tiroir de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'appareil. Remplissez-le au maximum aux 2/3.
- Le tiroir est chaud à sa sortie de l'appareil ! Posez-le exclusivement sur un support résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.



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

1. Insérez la grille (4) dans le tiroir (6).
2. Déposez dans le tiroir les aliments que vous souhaitez préparer.
3. Insérez le tiroir dans l'appareil.
4. À l'aide du thermostat (9), sélectionnez une température de cuisson entre 80 °C et 200 °C.
5. Réglez la minuterie (7) sur le temps de préparation désiré (1 à 30 minutes) pour lancer la cuisson. Le témoin lumineux indicateur de température (2) s'allume également dès que l'appareil commence à chauffer.

À observer : lorsque le témoin lumineux de température s'éteint, cela signifie que l'appareil interrompt la fonction de chauffe. Il maintient de la sorte une température constante.

6. Une fois le temps de la minuterie écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête automatiquement de chauffer. La minuterie peut aussi être placée manuellement sur la position **0** afin d'interrompre la cuisson quand vous le souhaitez, par exemple pour mélanger les aliments ou contrôler s'ils sont déjà cuits à souhait.
7. Retirez de l'appareil le tiroir par son manche (5) et posez-le sur un support antidérapant et résistant à la chaleur. **Attention, risque de brûlures ! Le tiroir et les aliments préparés sont très chauds. Utilisez des maniques appropriées.**
8. Prélevez les aliments.
9. Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche de la prise.
10. Nettoyez l'appareil après utilisation (voir « Nettoyage et rangement »). Ne laissez pas de résidus alimentaires sécher.

Nettoyage et rangement



À OBSERVER !

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

Nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes. Ne laissez pas de résidus alimentaires sécher.

1. Extrayez le tiroir (6) l'appareil.
2. Si tel n'est pas encore le cas, videz le tiroir.
3. Retirez la grille (4) du tiroir.
4. Nettoyez le tiroir et la grille à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
5. Au besoin, nettoyez le bâti de l'appareil, l'intérieur du logement du tiroir (3) et les résistances thermiques avec un chiffon humide et un détergent doux.
6. Laissez toutes les pièces intégralement sécher avant de ranger l'appareil dans un endroit propre et sec inaccessible aux enfants et aux animaux.

Dépannage

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



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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Corrigez la position de la fiche dans la prise.
	La prise est défectueuse.	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Contrôlez le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles).
	La minuterie (7) n'est pas enclenchée (position 0).	Programmez la minuterie (7).

Problème	Cause possible	Solution
Le fusible s'est déclenché au tableau électrique (boîte à fusibles).	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
Le tiroir (6) ne rentre pas dans l'appareil.	Le tiroir (6) est trop rempli.	Remplissez-le de denrées au maximum aux 2/3.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme ou leur cuisson n'est pas terminée.	Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.	Placez en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajoutez plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.
	Des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes ont été préparés en même temps.	Préparez les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.
	Les aliments étaient empilés les uns sur les autres.	Pour certaines denrées, il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres.
Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.	Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale.	Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient de la même taille.
	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

Mise au rebut



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



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

Idées de recettes

Consignes de temps et de température de cuisson

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

Frites maison

Ingrédients :

	pommes de terre (à chair ferme)
	un peu d'huile (si nécessaire)
à volonté	sel

Préparation :

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



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

4. Régler la température de cuisson sur env. 180 °C.
5. Régler la minuterie sur 10 minutes.
6. Mélanger les frites.
7. Régler à nouveau la minuterie sur 15 minutes.

Les frites sont cuites lorsqu'elles ont un aspect doré.

Astuces :

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

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (décortiquées et vidées)

Pour la panure :

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

Préparation :

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

Les crevettes sont prêtes à être servies lorsqu'elles sont bien dorées.

Morceaux de poulet panés

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Lanières de blancs de poulet panés

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Bâtonnets de courgette

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Chaussons aux pommes

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	46
Veiligheidsaanwijzingen _____	46
Leveringsomvang _____	49
Technische gegevens _____	49
Apparaatoverzicht _____	50
Vóór het eerste gebruik _____	50
Tips _____	51
Gebruik _____	52
Reinigen en opbergen _____	53
Storingen verhelpen _____	53
Afvoeren _____	54
Receptideeën _____	55



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

Uitleg van de symbolen



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



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Gebruikershandleiding vóór gebruik lezen!



Aanvullende informatie

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

WAARSCHUWING

waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

LET OP

waarschuwt voor materiële schade

Geachte klant,

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

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

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

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

www.dspro.de/kundenservice

Doelmatig gebruik

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

Veiligheidsaanwijzingen



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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en in-

structies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.

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



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Erop letten dat tijdens en na gebruik van het apparaat opgewarmde onderdelen niet worden aangeraakt. Raak uitsluitend de greep en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt getransporteerd, gereinigd of opgeborgen. Keukenhandschoenen gebruiken in de omgang met het hete toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en de elektrische leiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok door water.
- Geen vloeistoffen (bijv. olie of water) direct in het apparaat of in de schuiflade gieten of een met vloeistof gevulde container in het apparaat plaatsen. Het werkt uitsluitend met hete lucht.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Ook de elektrische leiding niet zelf vervangen. Wanneer het apparaat of de elektrische leiding zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een professionele werkplaats worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Neem beslist de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reinigen en opbergen” in acht.



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

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



WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Kinderen en dieren buiten bereik houden van plastic zakken en -folies. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de elektrische leiding steeds buiten bereik is van kleine kinderen en dieren. Gevaar voor wurging.
- Controleer het apparaat en de elektrische leiding in het belang van uw eigen veiligheid vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen als het goed functioneert.
- Tijdens de werking en bij het openen van de schuiflade kan er hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenszone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Vóór het transporteren alsook vóór het reinigen moet het apparaat altijd van het stroomnet worden ontkoppeld.
- Erop letten dat de elektrische leiding geen gevaar oplevert voor struikelen. De elektrische leiding mag niet naar beneden hangen vanaf de standplaats, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

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

- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

LET OP – Gevaar van materiële schade

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

Leveringsomvang

- Heteluchtfriteuse
- Schuiflade
- Rooster
- Gebruikershandleiding

Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Bij beschadiging niet gebruiken maar contact opnemen met de klantenservice.

Technische gegevens

Artikelnummer:	04910
Modellnummer:	32830D0
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	max. 1500 W
Timer:	tot 30 min.
Temperatuurinstelling:	80 – 200 °C
ID gebruikershandleiding:	Z 04910 M DS V1 0120 dk



Apparaatoverzicht



- | | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Behuizing van het apparaat | 6 | Schuiflade |
| 2 | Temperatuurcontrolelampje | 7 | Timer (0 – 30 minuten) |
| 3 | Schuifladevak | 8 | Bedrijfslampje |
| 4 | Rooster | 9 | Temperatuurregelaar (80 °C – 200 °C) |
| 5 | Greep | | |

Veiligheidsvoorzieningen

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

Vóór het eerste gebruik

- Eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat verwijderen. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**
- De eerste inbedrijfstelling van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Laat het apparaat ca. 15 minuten lang zonder inhoud op de hoogste

temperatuurstand opwarmen (zie hoofdstuk “Het apparaat plaatsen en aansluiten” en “Gebruik”).

- Alle toebehoren grondig afspoelen. Volg hiertoe de aanwijzingen op uit het hoofdstuk “Reinigen en opbergen”.

Het apparaat plaatsen en aansluiten



OPGELET!

- Het apparaat alleen aansluiten op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden geïsoleerd. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.
 - Let op dat de elektrische leiding niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen wordt gelegd en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
-
1. Het apparaat op het keukenwerkblad of een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkblad plaatsen. Zorg voor voldoende vrije ruimte na alle kanten (min. 20 cm naar de zijkanten en 30 cm naar boven).
 2. Het netsnoer volledig afwikkelen en de netstekker in een contactdoos steken. Het bedrijfslampje (8) gaat branden om aan te geven dat het apparaat is gebruiksklaar.

Tips

- 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.
- Voor de bereiding van etenswaren is meestal geen resp. slechts weinig olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan etenswaren worden toegevoegd, door de levensmiddelen met een beetje olie uit de olieverstuiver te besproeien.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Met kortere gaartijden beginnen en de gaartijden achteraf aanpassen aan uw persoonlijke smaak.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijds- en temperatuuraanduidingen van de producent. Voor het verkrijgen van een knapperig resultaat voegt u bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten nooit vet toe omdat deze meestal zijn voorgefrituurd. De bereidingstijd kan iets korter zijn. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of de etenswaren reeds zijn doorgegaan.
- Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. friet) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatig gaarresultaat.

Gebruik



OPGELET!

- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- Let erop dat de schuiflade correct werd geplaatst! Het apparaat laat zich niet inschakelen wanneer de schuiflade niet is geplaatst.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst.
- Let erop dat de etenswaren niet in aanraking komen met het verwarmingselement van het apparaat.
- Vul de schuiflade niet te vol zodat de hete lucht optimaal in het binnenste van het apparaat kan circuleren. Maximaal tot 2/3 vullen met levensmiddelen.
- De schuiflade is heet na verwijdering uit het apparaat! Uitsluitend plaatsen op een hittebestendige ondergrond!
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde, op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een professionele werkplaats alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.



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

1. Het rooster (4) in de schuiflade (6) plaatsen.
2. De etenswaren die moeten worden bereid, in de schuiflade plaatsen.
3. De schuiflade in het apparaat plaatsen.
4. Met de temperatuurregelaar (9) een gaartemperatuur tussen 80 °C en 200 °C instellen.
5. Met de timer (7) een bereidingstijd (1 – 30) minuten) instellen om het garen te starten. Bovendien gaat het temperatuurcontrolelampje (2) branden zodra het apparaat begint met opwarmen.
Opgelet: wanneer het temperatuurcontrolelampje uitgaat en weer gaat branden, betekent dit dat het apparaat het opwarmproces onderbreekt. Zo wordt een constante temperatuur aangehouden.
6. Wanneer de ingestelde timertijd is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal en de warmtetoevoer wordt automatisch onderbroken. U kunt de timer ook handmatig in stand 0 zetten om de garing op elk moment te onderbreken om bijvoorbeeld levensmiddelen door te mengen of om te controleren of de levensmiddelen al gaar zijn.
7. De schuiflade bij de greep (5) uit het apparaat trekken en de schuiflade op een hittebestendige, stroeve ondergrond plaatsen. **Pas op voor verbrandingen! De mand en de bereide etenswaren zijn heet! Keukenhandschoenen gebruiken.**
8. De etenswaren eruit halen.
9. Het apparaat laten afkoelen en de netstekker uit de contactdoos trekken.
10. Maak het apparaat na elk gebruik schoon (zie “Reinigen en opbergen”). Geen etensresten laten opdrogen.

Reinigen en opbergen



OPGELET!

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

Reinig het apparaat en het toebehoren direct na elk gebruik, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen. Geen etensresten laten opdrogen.

1. De schuiflade (6) uit het apparaat trekken.
2. Indien nog niet gebeurd, de schuiflade legen.
3. Verwijder het rooster (4) uit de schuiflade.
4. De schuiflade en het rooster reinigen met warm water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de schuiflade en het rooster van tevoren in te weken in warm water en afwasmiddel.
5. Reinig de behuizing, het binnenste van het schuifladevak (3) en de verwarmings-elementen indien nodig met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
6. Alle onderdelen volledig laten drogen voordat het apparaat wordt opgeborgen op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats.

Storingen verhelpen

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



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De netstekker zit niet goed in de contactdoos.	De zitting van de netstekker corrigeren.
	De contactdoos is defect.	Probeer een andere contactdoos.
	Er is geen netspanning voorhanden.	Controleer de zekering van de netaansluiting.
	De timer (7) is niet ingesteld (stand 0).	De timer (7) instellen.
De zekering in de zekeringskast is gesprongen.	Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Het aantal apparaten in de stroomkring verminderen.
De schuiflade (6) laat zich niet in het apparaat plaatsen.	De schuiflade (6) is te vol.	Maximaal vullen tot 2/3 met levensmiddelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard resp. zijn niet volledig gegaard.	Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende gaartijden gelijktijdig bereid.	Levensmiddelen met een langere gaartijd eerst in het apparaat doen, later ingrediënten met een kortere gaartijd toevoegen.
	Er zijn levensmiddelen met verschillende gaartijden tegelijkertijd bereid.	Levensmiddelen met uiteenlopende gaartemperaturen één voor één bereiden.
	De levensmiddelen hebben op elkaar gelegen.	Bij bepaalde levensmiddelen wordt aanbevolen om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen.
	De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden.	Let erop dat alle fijngesneden levensmiddelen dezelfde grootte bezitten.
Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen.	Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.	Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.
	Het apparaat is vervuild.	Volg de aanwijzingen op in het hoofdstuk "Reinigen en opbergen".

Afvoeren



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



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

Receptideeën

Aanwijzingen met betrekking tot gaartijd en gaartemperatuur

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

Zelfgemaakte friet

Ingrediënten:

	aardappelen (vastkokend)
	een beetje olie (indien nodig)
naar wens	zout

Bereiding:

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



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

4. De gaartemperatuur op ca. 180 °C instellen.
5. De timer instellen op 10 minuten.
6. De friet doormengen.
7. De timer weer instellen op 15 minuten.

De friet is gaar, wanneer deze goudbruin is.

Tips:

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

Kokos-garnalen

Ingrediënten:

12 garnalen (gepeld en zonder darm)

Voor het korstje:

ca. ½ kopje bloem

ca. ½ kopje kokosvlokken

ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim

1 – 2 eiwitten

Bereiding:

1. De kokosvlokken en het paneermeel (bijv. het broodkruim) in een verhouding van 1:1 in een kleine kom doen en de ingrediënten vermengen.
2. De bloem in een aparte kom doen.
3. Het eigeel scheiden van het eiwit en het eiwit in een ander schaaltje doen.
4. De garnalen eerst in de bloem wentelen, vervolgens in het eiwit dopen en dan in het kokos-paneermeel wentelen.
5. De gaartemperatuur instellen op 190 °C.
6. De timer instellen op 10 minuten.

De garnalen zijn klaar om te worden geserveerd, wanneer ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen.

Gepaneerde kipdelen

Ingrediënten:

2 kippenbouten of kippenvleugeltjes

ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim om te paneren

1 eiwit

2 el paprikapoeder

1 teentje knoflook

1 tl zeezout

1 tl rozemarijn

Bereiding:

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

Gepaneerde kipfiletreepjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Kabeljauwfilet met kruiden-knoflookkorstje

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Courgettesticks

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Appelflappen

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

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

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland (Germany | Allemagne | Duitsland)

Tel.: +49 38851 314650*

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

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

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

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