



DE

Rezepte

ab Seite 3

EN

Recipes

starting on page 14

FR

Recettes

à partir de la page 25

NL

Recepten

vanaf pagina 36

Z 03335_V2_11_2015



Inhalt

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur _____	3
Hausgemachte Pommes frites _____	4
Was Sie bei der Zubereitung von Pommes frites beachten sollten! _____	5
Pommes frites aus Süßkartoffeln _____	6
Kokosnuss-Garnelen _____	7
Panierte Hähnchenteile _____	8
Panierte Hähnchenbruststreifen _____	9
Chicken Wings _____	10
Süßkartoffel-Chips _____	11
Zucchinisticks _____	12
Apfeltaschen _____	13

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Heißluftfritteuse** entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

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

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

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

Zubereitung:

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



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

4. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
5. Geben Sie die Kartoffelstäbchen in den Korbeinsatz und setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
6. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 160° C ein.
7. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.
8. Entnehmen Sie die Schublade nach Ablauf der eingestellten Zeit. Mengen Sie die Pommes frites durch, indem Sie den Korbeinsatz leicht schütteln.
9. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz wieder in das Gerät ein.
10. Stellen Sie den Timer wieder auf 10 Minuten ein.
11. Entnehmen Sie die Schublade nach Ablauf der eingestellten Zeit. Mengen Sie die Pommes frites erneut durch.
12. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz wieder in das Gerät ein.
13. Stellen Sie den Timer wieder auf 10 Minuten ein.
14. Ihre Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind. Verringern Sie ggf. die Temperatur, wenn Sie das Gefühl haben, dass die Pommes frites zu dunkel werden. Sollten Ihre Pommes frites nach Ablauf der 30 Minuten nicht gar sein, verlängern Sie ggf. die Garzeit und passen die Gartemperatur an.

**Tipps:**

- Wenn Sie die Kartoffeln (bereits geschnitten) vor dem Heißluftgrillen fünf Minuten vorkochen verringert sich die Garzeit und die Kartoffeln garen gleichmäßiger! So vermeiden Sie, dass Ihre Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht durchgegart sind!
- Vermischen Sie das Öl vor der Zugabe mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern. So gelingen Ihnen z. B. auch schmackhafte Curry- oder Paprika-Pommes frites. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- Wenn Sie tiefgekühlte Pommes frites zubereiten möchten, ist keine Zugabe von Öl notwendig, da die meisten Tiefkühlprodukte in der Regel vorfrittiert sind! Beachten Sie bei der Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites oder anderen tiefgekühlten Fertigprodukten die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Je nachdem wie dick Sie Ihre Kartoffeln schneiden, können Sie zwischen Kartoffelspalten und dicken oder dünnen Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffel geschnitten ist, desto länger ist die Garzeit.

Was Sie bei der Zubereitung von Pommes frites beachten sollten!

Je nach Sorte, Klima- und Anbaubedingungen weist die Kartoffel Unterschiede in Form, Größe, Geschmack und Qualität auf. Jede Sorte besitzt ihre eigenen speziellen Merkmale. Die Kochergebnisse können daher je nach Herkunft und Saison unterschiedlich sein.

Für die Zubereitung von Pommes frites sind festkochende Kartoffeln empfehlenswert. Junge Kartoffeln weisen oft einen hohen Wassergehalt auf, der es schwierig macht, knusprige Pommes frites herzustellen.

Für beste Ergebnisse sollten die Kartoffeln, nachdem sie geschnitten worden sind, gründlich mit kaltem Wasser gewaschen werden. Danach sollten die Pommes frites gründlich mit einem saugfähigen Tuch getrocknet werden. Die Pommes frites sollten praktisch trocken sein, bevor Sie sie in das Gerät geben.

So gelingen Ihnen mit Sicherheit leckere und knusprige Pommes frites!

Pommes frites aus Süßkartoffeln

Zutaten:

2	Süßkartoffeln
1 – 2 EL	Speiseöl
n. B.	Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stäbchen schneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
3. 1 – 2 EL Öl zu den Kartoffelstäbchen geben und durchmengen.
4. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
5. Die Kartoffelstäbchen in den Korbeinsatz geben und die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
6. Stellen Sie die Gartemperatur auf 200 °C ein.
7. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.
8. Entnehmen Sie die Schublade nach Ablauf der eingestellten Zeit. Mengen Sie die Pommes frites durch, indem Sie den Korbeinsatz leicht schütteln.
9. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz wieder in das Gerät ein.
10. Stellen Sie den Timer wieder auf 10 Minuten ein.
11. Entnehmen Sie die Schublade nach Ablauf der eingestellten Zeit. Mengen Sie die Pommes frites durch.
12. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz wieder in das Gerät ein.
13. Stellen Sie den Timer wieder auf 10 Minuten ein.
14. Ihre Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind. Verringern Sie ggf. die Temperatur, wenn Sie das Gefühl haben, dass die Pommes frites zu dunkel werden. Sollten Ihre Pommes frites nach Ablauf der 30 Minuten nicht gar sein, verlängern Sie ggf. die Garzeit.

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12 Garnelen (geschält und entdarmt)

Für die Panade:

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

Zubereitung:

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

Panierte Hähnchenteile

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Panierte Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Geben Sie das Eiweiß, das Mehl und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in drei separate Schälchen.
2. Schneiden Sie die Hähnchenbrustfilets je in drei gleich große Streifen.
3. Würzen Sie die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer.
4. Wälzen Sie die Hähnchenbrustfiletstreifen im Mehl, tauchen Sie sie anschließend in das Eiweiß und panieren Sie die Hähnchenbruststreifen anschließend mit Paniermehl bzw. Semmelbrösel.
5. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
6. Geben Sie die Hähnchenbrustfiletstreifen in den Korbeinsatz.
7. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
8. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
9. Stellen Sie den Timer auf ca. 10 Minuten ein.
10. Überprüfen Sie, ob Ihre Hähnchenbruststreifen durchgegart sind und verlängern Sie ggf. die Garzeit.

Chicken Wings

Zutaten:

12 Hähnchenflügel

Für die Sauce:

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

Zubereitung:

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



Wenn es mal wieder schnell gehen soll:

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

Süßkartoffel-Chips

Zutaten:

2 kleine	Süßkartoffeln (geschält)
n.B.	Meersalz

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Süßkartoffeln in hauchdünne Scheiben.
2. Salzen Sie die Süßkartoffelscheiben nach Belieben. Wir empfehlen nicht mehr als $\frac{1}{4}$ TL Salz zu verwenden. Salzen Sie später nach, sollten die Chips nicht salzig genug sein.
3. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
4. Geben Sie die Süßkartoffelscheiben in den Korbeinsatz.
5. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
6. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 190 °C ein.
7. Stellen Sie den Timer auf ca. 5 Minuten ein.
8. Entnehmen Sie die Schublade nach Ablauf der eingestellten Zeit. Mengen Sie die Süßkartoffelscheiben durch, indem Sie den Korbeinsatz leicht schütteln.
9. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz wieder in das Gerät ein.
10. Stellen Sie den Timer ein weiteres Mal auf 5 Minuten ein.
11. Überprüfen Sie nach Ablauf der eingestellten Zeit, ob Ihre Süßkartoffelchips goldbraun und knusprig sind. Mengen Sie die Süßkartoffelchips ein weiteres mal durch, indem Sie den Korbeinsatz leicht schütteln und verlängern Sie die Garzeit ggf. um weitere 5 Minuten.

Zucchinisticks

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Verquirlen Sie die Eier.
2. Geben Sie die Eier, das Mehl und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in separate Schälchen.
3. Wälzen Sie die Zucchinisticks zuerst im Mehl, tauchen Sie sie anschließend in das Ei und panieren Sie sie.
4. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein.
5. Geben Sie die Zucchinisticks in den Korbeinsatz. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zur MAX-Markierung.
6. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
7. Stellen Sie die Gartemperatur auf ca. 200 °C ein.
8. Stellen Sie den Timer auf ca. 20 Minuten ein.
9. Verlängern oder Verkürzen Sie ggf. Garzeit, je nachdem ob Sie Ihr Gemüse knackig oder weich bevorzugen.
10. Befüllen Sie den Korbeinsatz mit den restlichen Zucchinisticks und verfahren wie beschrieben.

Apfeltaschen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

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

Alle Rechte vorbehalten.



Content

Notes on cooking time and cooking temperature _____	14
Homemade French fries _____	15
What you should consider when preparing French fries! _____	16
Sweet potato French fries _____	17
Coconut shrimps _____	18
Breaded chicken wings and drumsticks _____	19
Breaded chicken breast strips _____	20
Chicken wings _____	21
Sweet potato chips _____	22
Zucchini sticks _____	23
Apple turnovers _____	24

Dear customer,

We are delighted that you have decided to purchase our **hot air fryer**.

Prior to using the device for the first time, please carefully read through the operating instructions and store them in a safe place. These instructions are to accompany the device when it is passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

Notes on cooking time and cooking temperature

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



Homemade French fries

Ingredients:

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

Preparation:

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



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

4. Insert the basket insert in the tray.
5. Add the potato sticks to the basket insert and place the tray with the basket insert in the device.
6. Set the cooking temperature to approximately 150 °C.
7. Set the timer to 10 minutes.
8. Take the tray out after the set time has expired. Mix the French fries by shaking the basket insert gently.
9. Place the tray with the basket insert back in the device.
10. Set the timer back to 10 minutes.
11. Take the tray out after the set time has expired. Mix the French fries.
12. Place the tray with the basket insert back in the device.
13. Set the timer back to 10 minutes.
14. Your French fries are done when they are golden brown. If necessary, reduce the temperature if you think the French fries have gotten too dark. If your French fries are not done after 30 minutes, increase the cooking time and cooking temperature as needed.

**Tips:**

- If you precook the potatoes (already cut) for five minutes before hot air grilling, the cooking time is reduced and the potatoes cook more evenly! This will prevent your French fries from being crispy on the outside but not cooked to completion on the inside!
- Mix the oil before adding your favourite spices and herbs. This way, you can also make delicious curry or pepper fries for example. Let your imagination run wild.
- If you would like to prepare frozen French fries, you do not have to add oil as most frozen foods are par-fried. When preparing frozen French fries or other frozen foods, be sure to observe the information from the manufacturer on the packaging.
- Depending on how thick you cut the potatoes, you can vary between potato wedges and thick or thin fries. The thicker you cut the potatoes, the longer the cooking time.

What you should consider when preparing French fries!

Depending on the variety, climate and cultivation conditions, potatoes may have a different shape, size, taste and quality. Each variety has its own special characteristics. That's why your cooking results may vary depending on the origin and season.

Waxy potatoes are generally recommended for making French fries. Young potatoes often have a high water content that makes it difficult to make crispy French fries.

For best results, the potatoes should be washed thoroughly with cold water after having been cut. You should then dry the French fries thoroughly with an absorbent cloth. The French fries should be virtually dry before you place them in the device.

This way, you will be sure to prepare delicious, crispy French fries!

Sweet potato French fries

Ingredients:

2	sweet potatoes
1 – 2 TBSP	cooking oil
Salt to taste	

Preparation:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size.
2. Wash and then dry the potatoes thoroughly.
3. Add 1 – 2 TBSP of oil to the potato sticks and mix.
4. Insert the basket insert in the tray.
5. Place the potato sticks in the basket insert and put the tray with the basket insert in the device.
6. Set the cooking temperature to 180 °C.
7. Set the timer to 10 minutes.
8. Take the tray out after the time has expired. Mix the French fries by shaking the basket insert gently.
9. Place the tray with the basket insert back in the device.
10. Set the timer back to 10 minutes.
11. Take the tray out after the time has expired. Mix the French fries.
12. Place the tray with the basket insert back in the device.
13. Set the timer back to 10 minutes.
14. Your French fries are done when they are golden brown. If necessary, reduce the temperature if you think the French fries have gotten too dark. If your French fries are not done after 30 minutes, increase the cooking time as needed.

Coconut shrimps

Ingredients:

12 shrimps (peeled and gutted)

For the breadcrumb coating:

approximately ½ cup of flour

approximately ½ cup of coconut flakes

approximately ½ cup of breadcrumbs

1 – 2 egg whites

Preparation:

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

Breaded chicken wings and drumsticks

Ingredients:

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

Preparation:

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

Breaded chicken breast strips

Ingredients:

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

Preparation:

1. Place the egg white, flour and breadcrumbs in three separate small bowls.
2. Cut each of the chicken breast fillets into three strips of equal size.
3. Spice the fillet strips with salt and pepper.
4. Roll the chicken breast fillet strips in flour, then dip them in the egg white and then bread the chicken breast strips with breadcrumbs.
5. Insert the basket insert in the tray.
6. Place the chicken breast fillet strips in the basket insert.
7. Place the tray with the basket insert in the device.
8. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
9. Set the timer to approximately 10 minutes.
10. Check whether your chicken breast strips have been cooked to completion; if necessary, cook them longer.

Chicken wings

Ingredients:

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

Preparation:

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



If you are short on time:

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

Sweet potato chips

Ingredients:

2 small sweet potatoes (peeled)
Sea salt to taste

Preparation:

1. Cut the sweet potatoes into wafer-thin slices.
2. Add salt to the sweet potato slices to taste. We recommend not using more than ¼ TBSP of salt. Add more salt later if the chips are not salty enough.
3. Insert the basket insert in the tray.
4. Place the sweet potato slices in the basket insert.
5. Place the tray with the basket insert in the device.
6. Set the cooking temperature to approximately 190 °C.
7. Set the timer to approximately 5 minutes.
8. Take the tray out after the set time has expired. Mix the sweet potato slices by gently shaking the basket insert.
9. Place the tray with the basket insert back in the device.
10. Set the timer to 5 minutes again.
11. Once the set time has passed, check whether the sweet potato chips are golden brown and crispy. Mix the sweet potato chips again by gently shaking the basket insert and extend the cooking time by another 5 minutes if necessary.

Zucchini sticks

Ingredients:

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

Preparation:

1. Whisk the eggs.
2. Place the eggs, flour and breadcrumbs in separate small bowls.
3. Coat the zucchini sticks in the flour, then dip them in the egg and bread them.
4. Insert the basket insert in the tray.
5. Place the zucchini sticks in the basket insert. Fill the basket insert up to no more than the MAX mark.
6. Place the tray with the basket insert in the device.
7. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
8. Set the timer to approximately 20 minutes.
9. If necessary, extend or shorten the cooking time depending on whether you like your vegetables crisp or soft.
10. Add the rest of the zucchini sticks to the basket insert and follow the above steps.

Apple turnovers

Ingredients:

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

Preparation:

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

Customer service/importer:

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

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

All rights reserved.

Contenu

Conseils sur les temps et les températures de cuisson _____	25
Frites faites maison _____	26
Ce qu'il faut respecter pour la préparation de frites ! _____	27
Frites de pommes de terre douces _____	28
Crevettes à la noix de coco _____	29
Morceaux de poulet panés _____	30
Blancs de poulet panés _____	31
Chicken Wings (ailes de poulet) _____	32
Chips de pommes de terre douces _____	33
Bûchettes de courgettes _____	34
Chaussons aux pommes _____	35

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter notre **friteuse à air chaud**.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les documents d'accompagnement.

Conseils sur les temps et les températures de cuisson


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

Frites faites maison

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les découper en bâchettes de même taille.
2. Laver et sécher à fond les pommes de terre.
3. Verser et mélanger aux pommes de terre 1 à 2 CS d'huile.
 L'ajout d'huile n'est pas absolument nécessaire. En ajoutant de l'huile, les frites seront cependant plus croustillantes et auront plus de goût.
4. Placez le panier dans le tiroir.
5. Versez les bâchettes de pommes de terre dans le panier et placez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
6. Réglez la température de cuisson sur environ 150 °C.
7. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
8. Retirez le tiroir après écoulement du temps réglé. Brassez les frites en secouant légèrement le panier.
9. Remettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
10. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
11. Retirez le tiroir après écoulement du temps réglé. Brassez les frites.
12. Remettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
13. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
14. Vos frites sont cuites lorsqu'elles sont dorées. Réduisez si nécessaire la température si vous avez l'impression que les frites sont trop foncées. Si, après écoulement des 30 minutes, vos frites ne sont pas cuites, prolongez éventuellement le temps de cuisson.

**Astuces :**

- Si vous faites une cuisson préalable des pommes de terre (déjà découpées) pendant cinq minutes avant la cuisson à l'air chaud, alors le temps de cuisson diminue et les pommes de terre cuisent plus uniformément ! Ainsi, vous évitez que vos frites soient croustillantes à l'extérieur et pas cuites à l'intérieur !
- Avant de l'ajouter, mélanger l'huile avec vos aromates et herbes préférés. Ainsi, vous obtenez, par exemple, de délicieuses frites au curry ou au paprika. Votre imagination n'a pas de limite.
- Si vous souhaitez cuisiner des frites congelées, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile car la plupart des produits congelés sont, en règle générale, frits préalablement ! Attention lors de la préparation de frites congelées ou d'autres produits cuisinés congelés, veuillez respecter les indications du fabricant sur l'emballage.
- Selon l'épaisseur de vos pommes de terre, vous pouvez varier entre des quartiers de pommes de terre, des pommes terre épaisses ou fines. Plus les pommes de terre sont coupées épaisses, plus le temps de cuisson sera long.

Ce qu'il faut respecter pour la préparation de frites !

Selon la sorte, les conditions climatiques et de culture, les pommes de terre présentent des différences de forme, de taille, de goût et de qualité. Chaque sorte possède ses propres caractéristiques. Les résultats de cuisson peuvent, de ce fait, être différents selon la provenance et la saison.

Pour préparer des frites, il est recommandé d'utiliser des pommes de terre fermes à la cuisson. Les pommes de terre nouvelles présentent souvent une forte teneur en eau qui ne permet pas d'obtenir des frites croustillantes.

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

Ainsi, vous réussirez avec certitude des frites délicieuses et croustillantes !

Frites de pommes de terre douces

Ingrédients :

2	pommes de terre douces
1 à 2 CS	d'huile
à volonté	du sel

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les découper en bâchettes de même taille.
2. Laver et sécher à fond les pommes de terre.
3. Verser et mélanger aux bâchettes de pommes de terre 1 à 2 CS d'huile.
4. Placez le panier dans le tiroir.
5. Versez les bâchettes de pommes de terre dans le panier et placez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
6. Réglez la température de cuisson sur 180 °C.
7. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
8. Retirez le tiroir après écoulement du temps réglé. Brassez les frites en secouant légèrement le panier.
9. Remettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
10. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
11. Retirez le tiroir après écoulement du temps réglé. Brassez les frites.
12. Remettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
13. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
14. Vos frites sont cuites lorsqu'elles sont dorées. Réduisez si nécessaire la température si vous avez l'impression que les frites sont trop foncées. Si, après écoulement des 30 minutes, vos frites ne sont pas cuites, prolongez éventuellement le temps de cuisson.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (épluchées et éviscérées)

Pour la panure :

env. ½ tasse de farine

env. ½ tasse de flocons de noix de coco

env. ½ tasse de panure ou de chapelure

1 à 2 blancs d'œuf

Préparation :

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

Morceaux de poulet panés

Ingrédients :

2	cuisses de poulet
2	ailles de poulet
env. ½ tasse	de panure ou de chapelure pour paner
1	blanc d'œuf
2 CS	de poudre de paprika
1	gousse d'ail
1 cuillère à café (CC)	sel de mer
1	branche de romarin

Préparation :

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

Blancs de poulet panés

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Chicken Wings (ailes de poulet)

Ingrédients :

12 ailes de poulet

Pour la sauce :

env. 6 CS

d'huile

2 CS

de ketchup

2 CS

de vinaigre (p. ex. vinaigre de vin blanc ou de cidre)

1 CS

d'épices pimentées (p. ex. Tabasco)

Préparation :

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



Lorsqu'il faut faire vite :

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

Chips de pommes de terre douces

Ingrédients :

2 petites	pommes de terre douces (épluchées)
à volonté	sel de mer

Préparation :

1. Découpez les pommes de terre douces en très fines tranches.
2. Salez à volonté les tranches de pommes de terre douces. Nous vous recommandons de ne pas utiliser plus d'¼ de CC de sel. Resalez plus tard si les chips n'étaient pas assez salées.
3. Placez le panier dans le tiroir.
4. Mettez les tranches de pommes de terre douces dans le panier.
5. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
6. Réglez la température de cuisson sur environ 190 °C.
7. Réglez la minuterie sur environ 5 minutes.
8. Retirez le tiroir après écoulement du temps réglé. Mélangez les tranches de pommes de terre douces en secouant légèrement le panier.
9. Remettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
10. Réglez de nouveau la minuterie sur environ 5 minutes.
11. Vérifiez si, après écoulement du temps réglé, les chips de pommes de terre douces sont dorées et croustillantes. Brassez encore une fois les chips de pommes de terre douces en secouant légèrement le panier et, si nécessaire, prolongez le temps de 5 autres minutes.

Bûchettes de courgettes

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Remuez les œufs.
2. Versez les œufs, la farine et la farine à paner (respectivement la chapelure) dans des bols séparés.
3. Retournez les bûchettes de courgette d'abord dans la farine, plongez-les ensuite dans l'œuf et panez-les.
4. Placez le panier dans le tiroir.
5. Mettez les bûchettes de courgette dans le panier. Versez le panier au maximum jusqu'à la marque MAX.
6. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
7. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
8. Réglez la minuterie sur environ 20 minutes.
9. Si nécessaire, prolongez ou raccourcissez le temps de cuisson selon si vous préférez des légumes croustillants ou souples.
10. Remplissez le panier avec le reste de bûchettes de courgettes et procédez comme la description.

Chaussons aux pommes

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Service après-vente/importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)

*) Appel payant. Coût variable selon le prestataire.

Tous droits réservés.

Inhoud

Instructies voor de gaartijd en gaartemperatuur _____	36
Zelf bereide frietjes _____	37
Waar u bij de bereiding van frietjes rekening mee moet houden! _____	38
Frietjes van zoete aardappelen _____	39
Kokosnoot-garnalen _____	40
Gepaneerde stukjes kip _____	41
Gepaneerde reepjes kippenborst _____	42
Chicken Wings _____	43
Chips van zoete aardappel _____	44
Courgettesticks _____	45
Appelflappen _____	46

Geachte klant,

We zijn blij dat u hebt gekozen voor onze **heteluchtfrituurpan**.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, moet ook deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd!

In het kader van de voortdurende ontwikkeling behouden we ons het recht voor, product, verpakking of bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Instructies voor de gaartijd en gaartemperatuur

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

Zelf bereide frietjes

Ingrediënten:

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

Toebereding:

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



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

4. Plaats de mand in de lade.
5. Doe de aardappelstaafjes in de mand en plaats de lade met de mand in het apparaat.
6. Stel de gaartemperatuur in op ca. 150 °C.
7. Stel de timer in op 10 minuten.
8. Verwijder de lade na afloop van de ingestelde tijd. Schud de frietjes lichtjes in de mand, om ze te vermengen.
9. Plaats de lade met mand terug in het apparaat.
10. Stel de timer opnieuw in op 10 minuten.
11. Verwijder de lade na afloop van de ingestelde tijd. Schud de frietjes, om ze te vermengen.
12. Plaats de lade met mand terug in het apparaat.
13. Stel de timer opnieuw in op 10 minuten.
14. Uw frietjes zijn gaar, als ze goudbruin zijn. Verminder eventueel de temperatuur, als u denkt dat de frietjes te donker worden. Als uw frietjes na afloop van 25 minuten niet gaar zijn, verlengt u eventueel de gaartijd. of past ze aan.

**Tips:**

- Als u aardappelen (al gesneden) voor het grillen met hete lucht gedurende vijf minuten voorkookt, verkort de gaartijd en dan garen de aardappelen gelijkmatiger! Zo vermijdt u dat uw frietjes vanbuiten weliswaar krokant, maar vanbinnen nog niet volledig zijn gegaard!
- Meng de olie met uw lievelingsspecerijen en kruiden. Zo krijgt u bijv. ook smakelijk kerrie- of paprikafrietjes. Uw fantasie kent geen grenzen.
- Als u diepgevroren frietjes wilt bereiden, moet er geen olie worden toegevoegd, omdat de meeste diepvriesproducten doorgaans vooraf zijn gefrituurd! Neem bij de bereiding van diepgevroren frietjes of andere diepgevroren kant-en-klaar producten de gegevens van de producent in acht die zich op de verpakking bevinden.
- Naargelang van de snijdikte van de aardappelen kunt u variëren tussen aardappelschijfjes en dikke of dunne frietjes. Hoe dikker de aardappel gesneden is, des te langer de gaartijd.

Waar u bij de bereiding van frietjes rekening mee moet houden!

Naargelang van de soort, de klimatologische en plantvoorwaarden vertoont de aardappel verschillen in vorm, grootte, smaak en kwaliteit. Elke soort beschikt over eigen speciale eigenschappen. De kookresultaten kunnen daarom naargelang van de herkomst en het seizoen verschillen.

Voor de bereiding van frietjes zijn vastkokende aardappelen aan te bevelen. Jonge aardappelen vertonen vaak een hoog watergehalte waardoor het moeilijk is knapperige frietjes te bereiden.

Voor de beste resultaten moeten de aardappelen nadat ze zijn gesneden, grondig met koud water worden gewassen. Daarna moeten de frietjes grondig met een absorberende doek worden afgedroogd. De frietjes moeten bijna droog zijn, alvorens ze in het apparaat te doen.

Zo krijgt u met zekerheid lekkere en knapperige frietjes!

Frietjes van zoete aardappelen

Ingrediënten:

2	zoete aardappelen
1 – 2 el	spijsolie
naar believen	zout

Toebereding:

1. Aardappelen schillen en staafjes van dezelfde grootte snijden.
2. Aardappelen grondig wassen en afdrogen.
3. 1 – 2 el olie bij de aardappelstaafjes voegen en vermengen.
4. Plaats de mand in de lade.
5. Doe de aardappelstaafjes in de mand en plaats de lade met de mand in het apparaat.
6. Stel de gaartemperatuur in op 180 °C.
7. Stel de timer in op 10 minuten.
8. Verwijder de lade na afloop van de ingestelde tijd. Schud de frietjes lichtjes in de mand, om ze te vermengen.
9. Plaats de lade met mand terug in het apparaat.
10. Stel de timer opnieuw in op 10 minuten.
11. Verwijder de lade na afloop van de ingestelde tijd. Schud de frietjes, om ze te vermengen.
12. Plaats de lade met mand terug in het apparaat.
13. Stel de timer opnieuw in op 10 minuten.
14. Uw frietjes zijn gaar, als ze goudbruin zijn. Verminder eventueel de temperatuur, als u denkt dat de frietjes te donker worden. Als uw frietjes na afloop van 30 minuten niet gaar zijn, verlengt u eventueel de gaartijd.

Kokosnoot-garnalen

Ingrediënten:

12 garnalen (geschild en waarvan het darmkanaal werd verwijderd)

Voor de panade:

ca. ½ kopje meel

ca. ½ kopje kokosnootvlokken

ca. ½ kopje paneermeel of broodkruim

1 – 2 eiwit

Toebereiding:

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

Gepaneerde stukjes kip

Ingrediënten:

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

Toeberedding:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers persen.
2. Rozemarijn fijn snijden.
3. Knoflook, paprikapoeder, zeezout, rozemarijn en paneermeel met elkaar vermengen.
4. Eiwit scheiden en in een aparte kom gieten.
5. De kippenbouten en de kippenvleugels in het eiwit dompelen en vervolgens in de panade rollen.
6. Plaats de mand in de lade.
7. Die de stukjes kip in de mand.
8. Plaats de lade met mand in het apparaat.
9. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
10. Stel de timer in op ca. 25 minuten.
11. Na afloop van de 25 minuten verwijdert u de lade en dan draait u alle stukjes kip.
12. Plaats de lade opnieuw in het apparaat en stel de timer in op nog eens 15 minuten.
13. De gaartijd kan naargelang van de grootte van de stukjes kip afwijken van het recept. Pas de temperatuur en gaartijd event. overeenkomstig aan.

Gepaneerde reepjes kippenborst

Ingrediënten:

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

Toebereiding:

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

Chicken Wings

Ingrediënten:

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

Toeberiding:

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



Als het weer eens snel moet gaan:

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

Chips van zoete aardappel

Ingrediënten:

2 kleine	zoete aardappelen (geschild)
naar believen	zeezout

Toebereiding:

1. Snijd de zoete aardappelen in flinterdunne schijfjes.
2. Strooi zout naar believen op de schijfjes. We raden aan niet meer dan ¼ tl zout te gebruiken. Strooi er nog zout over als de chips niet zout genoeg zijn.
3. Plaats de mand in de lade.
4. Leg de schijfjes zoete aardappel in de mand.
5. Plaats de lade met mand in het apparaat.
6. Stel de gaartemperatuur in op ca. 190 °C.
7. Stel de timer in op ca. 5 minuten.
8. Verwijder de lade na afloop van de ingestelde tijd. Schud de aardappelschijfjes lichtjes in de mand, om ze te vermengen.
9. Plaats de lade met mand terug in het apparaat.
10. Stel de timer opnieuw in op 5 minuten.
11. Controleer na afloop van de ingestelde tijd of de chips van zoete aardappel goudbruin en knapperig zijn. Meng de chips zoete aardappel nog een keer met de mand, die u lichtjes schudt en verleng de gaartijd eventueel met nog eens 5 minuten.

Courgettesticks

Ingrediënten:

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

Toebereiding:

1. Roer de eieren.
2. Giet de eieren, het meel en het paneermeel (of het broodkruim) in aparte schaalpjes.
3. Wentel de courgettesticks eerst in meel, dompel ze vervolgens in het ei en paneer ze.
4. Plaats de mand in de lade.
5. Leg de courgettesticks in de mand. Vul de mand tot aan de MAX-aanduiding.
6. Plaats de lade met mand in het apparaat.
7. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
8. Stel de timer in op ca. 20 minuten.
9. Verleng of verkort eventueel de gaartijd naargelang van het feit of u de groente knapperig of zacht wilt.
10. Vul de mand met de resterende courgettesticks en ga te werk zoals beschreven.

Appelflappen

Ingrediënten:

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

Toebereiding:

1. Appelen schillen, klokhuis verwijderen en in kleine stukken snijden.
2. Stukjes appel, meel, suiker en citroensap mengen en naargelang van de smaak kaneel toevoegen.
3. Bladerdeeg uitrollen en in vierkante stukken deeg met een lengte van ca. 10 cm snijden.
4. Telkens een eetlepel van de vulling op de vierkantjes leggen.
5. De rand van het deeg met wat water instrijken en tot driehoekjes vouwen. De deegrand goed aandrukken.
6. Plaats de mand in de lade.
7. Leg een appelflap in de mand.
8. Plaats de lade met mand in het apparaat.
9. Stel de gaartemperatuur in op ca. 190 °C.
10. Stel de timer in op ca. 15 minuten.
11. De appelflap moet goudbruin zijn, verleng eventueel de gaartijd met 5-10 minuten, als de appelflap volgens u te licht is.
12. Herhaal de stappen 7 – 11 voor de resterende appelflappen.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis. Kosten variëren per aanbieder.

Alle rechten voorbehouden.



