

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	7
Geräteübersicht	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Tipps	8
Betrieb	9
Rezeptideen	10
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung	16
Fehlerbehebung	17
Technische Daten	19
Entsorgung	19

## 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.



Anleitung vor Gebrauch lesen!



Ergänzende Informationen

## Erklärung der Signalwörter

**GEFAHR**

warnet vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

**WARNUNG**

warnet vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr

**VORSICHT**

warnet vor leichten bis mittelschweren Verletzungen

**HINWEIS**

warnet 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 Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben. Sie ist Bestandteil des Gerätes.  
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.  
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Internetseite:

**[www.dspro.de/kontakt](http://www.dspro.de/kontakt)**

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Grillen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett befüllen!**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## Sicherheitshinweise



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

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel 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. Ausschließ-

lich den Korbeinsatzgriff berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht sowie vor dem Befüllen bzw. Leeren oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Das Netzkabel nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beachten.



#### **GEFAHR – Stromschlaggefahr**

- Nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese Komponenten nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker 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.
- Keine Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge in das Gerät legen.



#### **WARNUNG – Verletzungsgefahr**

- **Erstickengefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten
- **Strangulationsgefahr!** Sicherstellen, dass das Netzteil stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist.

### **Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!**

- Während des Betriebes und beim Öffnen des Gerätes kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone (z. B. den Lüftungsschlitzen auf der Geräterückseite) fernhalten. Wir empfehlen außerdem Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn der Frittierkorb mit den Speisen entnommen wird.
- **Sturzgefahr!** Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.



### **WARNUNG – Brandgefahr**

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche Substanzen oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- 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.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
- Das Gerät nicht überfüllen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

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

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Netzstecker gezogen oder in die Steckdose gesteckt wird.
- Darauf achten, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt (gilt auch für die heißen Flächen des Gerätes!).
- Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln (Gefahr von Kabelbruch).
- Das Gerät niemals am Netzkabel ziehen oder tragen. Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder das Netzkabel 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.

## Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Schublade
- Korbeinsatz
- Anleitung

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie Transportschäden überprüfen. Falls das Gerät, der Netzstecker oder das Netzkabel Schäden aufweisen sollten, das Gerät nicht (!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

## Geräteübersicht

### Legende

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- 1 Lüftungsschlitze (auf der Rückseite)
- 2 Betriebsleuchte
- 3 Timer (0 – 30 Minuten)
- 4 Gerätegehäuse
- 5 Lüftungsschlitze
- 6 Standfüße
- 7 Korbeinsatz
- 8 Korbeinsatzgriff
- 9 Entriegelungsknopf des Korbeinsatzes
- 10 Schublade
- 11 Temperaturregler (80 °C – 200 °C)

## Vor dem ersten Gebrauch



### BEACHTEN!

- Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!
  - Das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund stellen.
  - Das Gerät hat Gummifüße. Einige Möbel sind mit Materialien beschichtet, welche die Gummifüße angreifen könnten. Zur Sicherheit ggf. eine Unterlage unter das Gerät legen.
- 
1. Sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen, entfernen.
  2. Das Gerät und alle Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“).
  3. Das Gerät an einem geeigneten Aufstellort unter Beachtung der Sicherheitshinweise sowie der Hinweise am Anfang dieses Kapitels aufstellen.
  4. Das Netzkabel vollständig abwickeln.
  5. Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken.

## Produktionsrückstände entfernen

Vor dem ersten Genuss von Gargut empfehlen wir einen Probelauf durchzuführen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

Das Gerät dafür ca. 15 Minuten ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen (siehe Kapitel „Betrieb“). Dabei für einen gut durchlüfteten Raum sorgen! Das Gerät anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“).



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

## Sicherheitsvorrichtung

Das Gerät ist mit einem internen Timer ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timer-Zeit ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, muss der Timer neu eingestellt werden.

## Tipps

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von Pommes frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten sowie zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert. Um das Gerät vorzuheizen, mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur und mit dem Timer eine Zeit von mehr als drei Minuten einstellen. Wenn die Temperaturkontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten) hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.
- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden. Darüber hinaus können auch marinierte oder panierte Lebensmittel zubereitet werden.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit kürzeren Garzeiten anfangen und die Garzeiten nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten bitte 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.

ten. Dazu die Schublade aus dem Gerät nehmen und die Lebensmittel leicht durchschütteln, um sie durchzumengen. Anschließend die Schublade wieder einsetzen und den Garvorgang fortsetzen.

## Betrieb



### BEACHTEN!

- Die Schublade und der Korbeinsatz sind nach der Entnahme aus dem Gerät heiß! Ausschließlich auf eine hitzeunempfindliche Unterlage stellen!
- Darauf achten, dass die Schublade korrekt eingesetzt wurde! Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht eingesetzt ist.
- Die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen!
- Den Korbeinsatz nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Geräteinneren zirkulieren kann. Den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3 befüllen.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in den Korbeinsatz legen.
- Darauf achten, dass die Speisen, die zubereitet werden, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.
- 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.



**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 Korbeinsatz (7) in die Schublade (10) einsetzen. Er muss hörbar einrasten.
2. Die Speisen, die zubereitet werden sollen, in den Korbeinsatz füllen.
3. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
4. Mit dem Temperaturregler (11) eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C einstellen.
5. Mit dem Timer (3) eine Zubereitungszeit (1 – 30 Minuten) einstellen, um den Garvorgang zu starten. Nach Aktivierung des Timers leuchtet die Betriebsleuchte (2) auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet ist und mit dem Heizen beginnt.  
**Beachten:** Die Betriebsleuchte erlischt und leuchtet in regelmäßigen Abschnitten auf. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten, heizt das Gerät bzw. unterbricht den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn die Betriebsleuchte leuchtet, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt die Betriebsleuchte, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.
6. Wenn die eingestellte Timer-Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Der Timer kann auch manuell auf die Position **0** gestellt werden, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind.

7. Die Schublade mit dem Korbeinsatz vorsichtig und gerade am Korbeinsatzgriff (8) aus dem Gerät herausziehen und die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage stellen.



**VORSICHT – Verbrennungsgefahr!** Der Korbeinsatz, die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiß! Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Korbeinsatz und der Schublade verwenden.

8. Den Korbeinsatz aus der Schublade entnehmen, indem die Abdeckung am Korbeinsatzgriff nach vorne geschoben und der darunterliegende Entriegelungsknopf (9) gedrückt wird (Bild A1 und A2). Den Korbeinsatz nach oben aus der Schublade herausziehen.
9. Die Speisen vorsichtig aus dem Korbeinsatz entnehmen.
10. Das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
11. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen (siehe „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“). Keine Speisereste antrocknen lassen.

## Rezeptideen

### Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

Bitte beachten, 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 die Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Portionsgröße und der eingestellten Gartemperatur variieren. Vor dem Servieren vergewissern, dass die Speisen komplett durchgegart sind!

### Hausgemachte Pommes frites

#### Zutaten:

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

#### 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. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
5. Die Kartoffelstäbchen in den Korbeinsatz geben.
6. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
7. Die Gartemperatur auf ca. 180 °C einstellen.
8. Den Timer auf 10 Minuten einstellen.



9. Die Schublade nach Ablauf der eingestellten Zeit entnehmen, die Pommes frites durchmengen, indem der Korbeinsatz leicht geschüttelt wird.
10. Die Schublade mit dem Korbeinsatz wieder in das Gerät einsetzen.
11. Den Timer auf 15 Minuten einstellen.
12. Die Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind. Die Temperatur ggf. verringern, wenn die Pommes frites zu dunkel werden. Sollten die Pommes frites nach Ablauf der 25 Minuten nicht gar sein, die Garzeit ggf. verlängern und die Gartemperatur anpassen.



#### Tipps:

- Für ein optimales Ergebnis sollten die Pommes frites öfter durchgemengt werden!
- 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.
- Bei tiefgekühlten Pommes frites, ist keine Zugabe von Öl notwendig, da die meisten Tiefkühlprodukte in der Regel vorfrittiert sind! Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites oder anderen tiefgekühlten Fertigprodukten die Herstellerangaben auf der Verpackung beachten.

## 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. 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. Eiweiß trennen und in eine weitere separate Schüssel geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschließend in das Eiweiß tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.
5. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
6. Die Garnelen in den Korbeinsatz geben.
7. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
8. Die Gartemperatur auf 190 °C einstellen.
9. Den Timer auf 10 Minuten einstellen.
10. Die Garnelen sind servierfertig, wenn Sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben. Sollten die Garnelen nach Ablauf der eingestellten Zeit noch nicht gar sein, die Garzeit verlängern.

### **Panierte Hähnchenteile**

#### **Zutaten:**

2	Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel
ca. ½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel
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 und in eine Schüssel geben.
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. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
6. Die Hähnchenteile in den Korbeinsatz geben.
7. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
8. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
9. Den Timer auf ca. 25 Minuten einstellen.
10. Nach Ablauf der 25 Minuten die Schublade entnehmen und alle Hähnchenteile wenden.
11. Die Schublade wieder in das Gerät einsetzen.
12. Den Timer auf weitere 15 Minuten einstellen.
13. Die Garzeit kann je nach Größe der Hähnchenteile vom Rezept abweichen. Die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend anpassen.

## Panierte Hähnchenbruststreifen

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

1. Eiweiß trennen.
2. Eiweiß, Mehl und Paniermehl (bzw. Semmelbrösel) in drei separate Schüsseln geben.
3. Die Hähnchenbrustfilets je in gleich große Streifen schneiden.
4. Die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Hähnchenbrustfiletstreifen im Mehl wälzen, anschließend in Eiweiß tauchen und in der Panade wälzen.
6. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
7. Die Hähnchenbrustfiletstreifen in den Korbeinsatz geben.
8. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
9. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
10. Den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.
11. Überprüfen, ob die Hähnchenbruststreifen durchgegart sind und ggf. die Garzeit verlängern.

## Chicken Wings

### Zutaten:

12	kleine Hähnchenflügel
<i>Für die Sauce:</i>	
ca. 6 EL	Speiseöl
2 EL	Tomatenketchup
2 EL	Essig (z. B. Weißwein- oder Apfelessig)
1 EL	Chili-Würzer (z. B. Tabasco)

### Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Sauce in einer Schüssel verrühren.
2. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
3. Die Hähnchenteile (unmariniert) in den Korbeinsatz geben.
4. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 15 Minuten einstellen.
7. Die Schublade entnehmen und die Hähnchenflügel durchmengen, indem der Korbeinsatz leicht geschüttelt wird.

8. Den Timer noch zweimal auf ca. 15 Minuten einstellen und dazwischen die Hähnchenflügel durchmengen.
9. Nach Ablauf der insgesamt 45 Minuten die Hähnchenflügel entnehmen und in die Sauce einlegen.
10. Die in der Sauce eingelegten Hähnchenflügel erneut in den Korbeinsatz geben, die Gartemperatur auf ca. 200 °C und den Timer auf weitere 5 Minuten einstellen.
11. Die Chicken Wings sollten schön knusprig sein, ggf. die Garzeit verlängern.



**Wenn es mal wieder schnell gehen soll:**

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

### Kabeljaufilet 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

**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. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
6. Das Kabeljaufilet in den Korbeinsatz geben.
7. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
8. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
9. Den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.
10. Nach Ablauf der 10 Minuten die Schublade entnehmen und den Kabeljau wenden.
11. Die Schublade wieder in das Gerät einsetzen.
12. Den Timer auf weitere 5 – 8 Minuten einstellen.
13. Sollte das Kabeljaufilet noch nicht gar sein, die Garzeit ggf. verlängern.

## Zucchinisticks

### Zutaten:

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

### 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. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
6. Die Zucchinisticks in den Korbeinsatz geben.
7. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
8. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
9. Den Timer auf ca. 12 – 17 Minuten einstellen. Die Garzeit ggf. verlängern oder verkürzen, je nachdem ob das Gemüse knackig oder weich werden soll.
10. Die Garzeit kann je nach Größe der Zucchinisticks vom Rezept abweichen. Die Gartemperatur und Garzeit ggf. entsprechend anpassen.

## 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. Den Korbeinsatz in die Schublade einsetzen.
7. Zwei Apfeltaschen in den Korbeinsatz geben.
8. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen.
9. Die Gartemperatur auf ca. 170 – 190 °C einstellen.

10. Den Timer auf ca. 13 – 15 Minuten einstellen.
11. Die Apfeltasche sollte goldbraun sein, ggf. die Garzeit um 5 – 10 Minuten verlängern, wenn die Apfeltasche zu hell erscheint.
12. Die Schritte 7 – 11 für die restlichen Apfeltaschen wiederholen.

## Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



### BEACHTEN!

- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen.
  - Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- 
1. Die Schublade (**10**) mit dem Korbeinsatz (**7**) aus dem Gerät ziehen.
  2. Die Abdeckung am Korbeinsatzgriff (**8**) nach vorne schieben, den Entriegelungsknopf (**9**) drücken und den Korbeinsatz am Griff nach oben aus der Schublade ziehen.
  3. Wenn nicht bereits geschehen, den Korbeinsatz und die Schublade entleeren.
  4. Die Schublade und den Korbeinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Korbeinsatz zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
  5. Das Gehäuse (**4**), das Innere des Schubladenfaches und die Heizelemente bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
  6. Alle Teile vollständig trocknen lassen, bevor das Gerät verstaut wird.
  7. Das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen.
  8. Das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

## Fehlerbehebung

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



**Nicht versuchen ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!**

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.
	Die Steckdose ist defekt.	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.
	Es wurde keine Gartemperatur eingestellt.	Eine Temperatur einstellen.
	Es wurde keine Garzeit eingestellt.	Das Gerät schaltet sich erst ein, wenn eine Zeit eingestellt wurde! Hinweis: Wenn eine Garzeit unter drei Minuten eingestellt werden soll, muss der Timer (3) erst einmal über die 3-Minuten-Marke gedreht und dann zurückgestellt werden.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Die Schublade (10) ist nicht korrekt eingesetzt.	Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schublade korrekt eingesetzt wurde.
	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
Die Schublade mit dem Korbeinsatz (7) lassen sich nicht in das Gerät setzen.	Kein Fehler feststellbar.	Den Kundenservice kontaktieren.
	Der Korbeinsatz ist überfüllt.	Den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten.	Darauf achten, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel ungefähr die gleiche Größe besitzen.
	Der Korbeinsatz ist überfüllt.	Den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.
	Die Lebensmittel haben aufeinandergelegen.	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 (siehe Kapitel „Tipps“).
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Die Temperatur erhöhen.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Die Zubereitungszeit verlängern.
Die Lebensmittel sind verbrannt.	Die gewählte Temperatur ist zu hoch.	Die Temperatur verringern.
	Die Zubereitungszeit ist zu lang.	Die Zubereitungszeit verkürzen.
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände kann es zu einer geringen Geruchs- und / oder Rauchentwicklung kommen (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“). Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
	Das Gerät ist verschmutzt.	Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ befolgen.



## Technische Daten

Artikelnummern:	01018
Modellnummer:	HIC-AF-8062B
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	1200 W
Temperaturbereich:	80 – 200 °C
Timer:	bis 30 Min.
Schutzklasse:	I
ID Anleitung:	Z 01018 M DS V2 1118



## Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

## Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland

Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz. Kosten variieren je nach Anbieter.)

Alle Rechte vorbehalten.

## Contents

Intended Use	21
Safety Instructions	21
Items Supplied	24
Device Overview	24
Before Initial Use	24
Tips	25
Using the Device	26
Recipe ideas	27
Cleaning, Care and Storage	32
Troubleshooting	33
Technical Data	34
Disposal	35

## Explanation of the Symbols



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



Caution: hot surfaces!



Suitable for food use.



Read 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 damage to property

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 instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it. They form an integral part of the device.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these 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/kontakt](http://www.dspro.de/kontakt)**

## Intended Use

- The device is designed for grilling, defrosting and heating up food.
- **The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the basket insert with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal household use only and is not intended for commercial applications.
- The device should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

## Safety Instructions



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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** may not be performed by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the mains cable.



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

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

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before filling, emptying or cleaning the device.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- In the interest of your own safety, check the device, the mains cable and the mains plug for damage every time before use. Use the device only if it is in working order.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the mains cable yourself. If the device, the mains cable or the mains plug of the device is damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning, Care and Storage” chapter.



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

- Use and store only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device, mains cable or mains plug in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- Should the device fall into water, switch 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!
- 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.
- Never touch the device, mains cable or mains plug 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.
- Do not place any metal foil packaging or tools in the device.



### **WARNING – Danger of Injury**

- **Danger of Suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Danger of strangulation!** Make sure that the mains adapter is always kept out of the reach of small children and animals.

#### **Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!**

- Hot steam can escape from the device during operation and when it is opened. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone (e. g. the

ventilation slots on the back of the device). We also recommend the use of oven cloths or oven gloves when removing the frying basket containing the food.

- **Danger of tripping!** Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The mains cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.



### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable substances or poisonous and explosive fumes.
- Do not 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 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.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- Do not overfill the device.
- 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 fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

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

- Only connect the device to a socket with safety contacts that is properly installed and matches the technical data of the device. The socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.
- Make sure that the mains cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (also applies to the hot surfaces of the device!).
- Do not wrap the mains cable around the device (danger of the cable breaking).
- Never pull or carry the device by the mains cable. When you pull it out of the plug 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 mains cable.
- Remove the mains plug from the plug 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 spare parts from the manufacturer.

## Items Supplied

- Hot air frying machine
- Drawer
- Basket insert
- Instructions

Check the items supplied for completeness and transport damage. If the device, the mains plug or the mains cable does have damage, do not (!) use the device, but contact our customer service department.

## Device Overview

### Key

(See fold-out page for illustrations)

- 1 Ventilation slots (on the back)
- 2 Operating lamp
- 3 Timer (0 – 30 minutes)
- 4 Device housing
- 5 Ventilation slots
- 6 Feet
- 7 Basket insert
- 8 Basket insert handle
- 9 Release button of the basket insert
- 10 Drawer
- 11 Temperature control (80°C – 200°C)

## Before Initial Use



### PLEASE NOTE!

- Never remove the rating plate and any possible warnings!
  - Always set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
  - The device has rubber feet. Some items of furniture are coated with materials which could attack the rubber feet. If necessary, place a mat under the device to be on the safe side.
- 
1. Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation.
  2. Clean the device and all accessories thoroughly (see the "Cleaning, Care and Storage" chapter).
  3. Set up the device in a suitable location, following the safety instructions and the notes provided at the beginning of this chapter.
  4. Fully unwind the mains cable.
  5. Insert the mains plug into a properly installed socket that is easily accessible.

## Removing Production Residues

Before you first enjoy any fried food, we recommend that you carry out a trial run to remove any possible production residues.

To do this, allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the “Using the Device” chapter). Make sure that the room is well ventilated as you do this! Then clean the device (see the “Cleaning, Care and Storage” chapter).



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

## Safety Feature

The device is equipped with an internal timer. Once the timer time which is set has elapsed, a beep sounds and the supply of heat is automatically switched off. To switch the device on again, the timer needs to be reset.

## Tips

- This device works with hot air. In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. It is suitable, among other things, for hot-air grilling of chips and potato wedges made from fresh potatoes, for cooking frozen chips and other frozen convenience products, and for cooking all kinds of chopped up food (both fresh vegetables and fresh meat and fresh fish).
- Generally it is not necessary to preheat the device. However, to be better able to determine when the food is cooked and when preparing food which has to be ready “on the dot”, preheating is recommended. To preheat the device, use the temperature control to set the cooking temperature you want and use the timer to set a time of more than three minutes. When the temperature control lamp goes out (after around 3 minutes), the device has reached the set temperature. You can now cook your food.
- You generally do not require any oil to cook food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser. In addition, you can also prepare marinated food or food in breadcrumbs.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. Start with shorter cooking times and then adjust the cooking times to reflect your own personal taste.
- For the preparation of frozen products, please follow the time and temperature specifications of the manufacturer. To get a crispy result, never add fat when preparing mass-produced frozen products as they have generally already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. You should check whether your food is already cooked before the stated cooking time has expired.
- With some food (e.g. chips, potato wedges etc.) it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result. To do this, remove the drawer from the device and shake the food about slightly to mix it all up. Then reinsert the drawer and continue the cooking process.

## Using the Device



### PLEASE NOTE!

- The drawer and the basket insert are hot after being removed from the device! Only ever put them down on a heat-resistant surface!
- Make sure that the drawer has been inserted correctly. The device cannot be switched on if the drawer is not inserted.
- Insert the drawer into the device only with the basket insert placed in it!
- Do not overfill the basket insert so that the hot air can circulate optimally inside the device. Fill the basket insert no more than 2/3 full.
- Do not place food in the basket insert wrapped in cling film or plastic bags.
- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating elements of the device.
- For your own safety, always switch the device off first by moving the timer to the **0** position before you remove the drawer from the device.



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

1. Insert the basket insert (**7**) into the drawer (**10**). It must engage audibly.
2. Place the food which you wish to prepare into the basket insert.
3. Insert the drawer containing the basket insert into the device.
4. Use the temperature control (**11**) to set a cooking temperature between 80°C and 200°C.
5. Use the timer (**3**) to set a cooking time (1 – 30 minutes) to start the cooking process. After the timer has been activated, the operating lamp (**2**) lights up to indicate that the device has been switched on and starts heating up.

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

6. When the set timer time has elapsed, a beep is heard and the supply of heat is automatically stopped. You can also move the timer to the 0 position manually to stop the cooking process at any time in order, for example, to mix food around or check whether the food is already fully cooked.
7. Carefully pull the drawer containing the basket insert straight out of the device using the basket insert handle (**8**) and place the drawer down on a heat-resistant, non-slip surface.



**CAUTION – Danger of Burns!** The basket insert, the drawer and the cooked food are hot! Use oven gloves to handle the basket insert and the drawer.



8. Remove the basket insert from the drawer by pushing the cover on the basket insert handle forwards and pressing the release button (9) beneath it (**Picture A1 and A2**). Pull the basket insert up out of the drawer.
9. Carefully remove the food from the basket insert.
10. Allow the device to cool down and pull the mains plug out of the plug socket.
11. Clean the device after each use (see “Cleaning, Care and Storage”). Do not allow any food residues to dry on the device.

## Recipe ideas

### Notes on cooking time and cooking temperature

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

**Tips:**

- For best results, you should mix the fries more often.
- Mix the oil before adding your favourite spices and herbs. This way, you can also make delicious curry or pepper fries for example. Let your imagination run wild.
- Depending on how thick you cut the potatoes, you can vary between potato wedges and thick or thin fries. The thicker you cut the potatoes, the longer the cooking time.
- 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 your chips from being crispy on the outside but not fully cooked on the inside.
- 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.

**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 egg white and add it to a separate 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.
7. Put the tray with the basket insert in the device.
8. Set the cooking temperature to 190 °C.
9. Set the timer to 10 minutes.
10. Your shrimps are ready to serve once they are golden brown.
11. If your shrimps are not finished when the set time has elapsed, extend the cooking time.

## Breaded chicken wings and drumsticks

### Ingredients:

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

### Preparation:

1. Peel the garlic and press it through the garlic press.
2. Mix the garlic, paprika powder, salt, rosemary and breadcrumbs and add it to a bowl.
3. Separate the egg white and add it to a separate bowl.
4. Dip the drumsticks or the chicken wings in the egg white and then roll them in the breadcrumb coating.
5. Insert the basket insert in the tray.
6. Place the drumsticks or wings in the basket insert.
7. Place the tray with the basket insert in the device.
8. Set the cooking temperature to approximately 200 °C.
9. Set the timer to approximately 25 minutes.
10. After 25 minutes have passed, remove the tray and turn over all chicken drumsticks and wings.
11. Place the tray back in the device.
12. 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
½ TBSP	salt
½ TBSP	pepper

### Preparation:

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

7. Place the chicken breast fillet strips 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 10 minutes.
11. 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 15 minutes.
7. Remove the tray and mix the chicken wings by gently shaking the basket insert.
8. Set the two times timer to approximately 15 minutes again and mix the chicken wings between the two cooking operations.
9. After a total of 45 minutes have past, remove the chicken wings and place them in the sauce.
10. 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.
11. If necessary, extend the cooking time. The chicken wings should be crispy.



### **If you are short on time:**

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

## Codfish fillet with a herb garlic crust

### Ingredients:

approximately 100 gr.	codfish fillet
1 – 2	egg whites
1	garlic clove
approximately 1 TBSP	chopped basil
approximately 1 TBSP	paprika powder

Sea salt, pepper to taste  
 approximately ½ cup      breadcrumbs

**Preparation:**

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

**Zucchini sticks**

**Ingredients:**

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

**Preparation:**

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

## Apple turnovers

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## Cleaning, Care and Storage



### PLEASE NOTE!

- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
  - Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These can damage the surface.
- 
1. Remove the drawer (10) with the basket insert (7) from the device.
  2. Slide the cover on the basket insert handle (8) forwards, press the release button (9) and pull the basket insert up out of the drawer by the handle.
  3. If you have not already done so, empty the basket insert and the drawer.
  4. Clean the drawer and the basket insert with warm water and a mild detergent. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the drawer and the basket insert in warm water and detergent beforehand.
  5. Clean the housing (4), the inside of the drawer compartment and the heating elements if necessary with a damp cloth and mild detergent.
  6. Allow all parts to dry completely before the device is stored away.
  7. Check the mains cable regularly for any damage.
  8. Store the device and all accessories in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

## Troubleshooting

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



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

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work.	The mains plug is not inserted correctly in the socket.	Correct the fit of the mains plug.
	The socket is defective.	Try another socket.
	No mains voltage is present.	Check the fuse of the mains connection.
	No cooking temperature has been set.	Set a cooking temperature.
	No cooking time has been set.	The device only switches on once a time has been set! Note: If you wish to set a cooking time of under three minutes, you must first turn the timer (3) to beyond the 3-minute mark and then set it back.
The fuse in the fuse box is triggered.	The drawer (10) has not been inserted correctly.	The device only works if the drawer has been inserted correctly.
	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
The drawer with the basket insert (7) cannot be inserted into the device.	No error can be identified.	Contact our customer service department.
	The basket insert is overfilled.	Fill the basket insert no more than 2/3 full with food.

Problem	Possible cause	Fix
The food has not been evenly cooked or is not fully cooked.	The food was not cut up into pieces of equal size.	Make sure that all of the pieces of food which you cut up small are of roughly the same size.
	The basket insert is overfilled.	Fill the basket insert no more than 2/3 full with food.
	The pieces of food have not been separated well enough.	With some food (e. g. chips, potato wedges etc.) it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result (see the "Tips" chapter).
	The selected temperature is too low.	Increase the temperature.
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
The food is burnt.	The selected temperature is too high.	Reduce the temperature.
	The cooking time is too long.	Reduce the cooking time.
During use, an unpleasant smell is detected.	The device is being used for the first time.	A slight odour and / or smoke may develop due to coating residues that may still be present (see the "Before Initial Use" chapter). The smell should disappear once the device has been used several times.
	The device is dirty.	Follow the instructions in the "Cleaning, Care and Storage" chapter.

## Technical Data

Article numbers:	01018
Model number:	HIC-AF-8062B
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	1200 W
Temperature range:	80 – 200 °C
Timer:	up to 30 min.
Protection class:	I
Manual ID:	Z 01018 M DS V2 1118





## Disposal



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



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

### **Customer Service / Importer:**

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany

Tel.: +49 38851 314650

(Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)

All rights reserved.

## Contenu

Utilisation conforme _____	37
Consignes de sécurité _____	37
Composition _____	40
Vue générale de l'appareil _____	40
Avant la première utilisation _____	41
Conseils _____	41
Utilisation _____	42
Idées de recettes _____	43
Nettoyage, entretien et rangement _____	49
Dépannage _____	50
Caractéristiques techniques _____	51
Mise au rebut _____	52

## Explication des symboles



Mentions 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

Vous alerte devant le risque de blessures graves et mortelles

### AVERTISSEMENT

Vous alerte devant le risque *potentiel* de blessures graves et mortelles

### ATTENTION

Vous alerte devant le risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

### AVIS

Vous alerte devant le risque de dégâts matériels

Chère cliente, cher client,

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

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

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

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

**[www.dspro.de/kontakt](http://www.dspro.de/kontakt)**

## Utilisation conforme

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

## Consignes de sécurité



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

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

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

- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation 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 la poignée du panier peuvent être saisis.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être rempli, vidé ou nettoyé.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Pour sa propre sécurité, l'utilisateur doit contrôler l'appareil, le cordon et la fiche avant chaque mise en marche et s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Utilisez l'appareil uniquement s'il est entièrement fonctionnel.
- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation vous-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon d'alimentation ou de sa fiche, il faut les faire remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé, afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au chapitre « Nettoyage, entretien et rangement ».



### **DANGER – Risque d'électrocution**

- Utilisez et entreposez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous que ces composants ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.

- Si 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 !
- 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.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Veillez à ce que la vapeur qui s'en dégage ne puisse pas aller tout droit vers des appareils électriques, ou des installations comportant des composants électriques.
- Ne posez pas d'emballages à films métallisés ni d'outils dans l'appareil.



### **AVERTISSEMENT – Risque de blessures**

- **Risque de suffocation !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- **Risque de strangulation !** Assurez-vous de toujours tenir le bloc-secteur hors de portée de jeunes enfants et des animaux.

### **Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !**

- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil en cours de fonctionnement ainsi qu'à l'ouverture de l'appareil. Tenez de ce fait vos mains et votre tête éloignées de la zone de danger (par ex. des fentes d'aération au dos de l'appareil). Nous recommandons par ailleurs l'emploi de maniques ou de gants de cuisine pour retirer les aliments du panier à friture.
- **Risque de chute !** Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.



### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie**

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- 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 l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et n'en posez pas non plus dessus.
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Ne remplissez pas trop l'appareil.
- 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 ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture ignifugée ou d'un extincteur adéquat.

### **AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels**

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et de plus correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil.

La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de telle sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge électrique.
- 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.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (ceci vaut également pour les surfaces chaudes de l'appareil !).
- N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil (risque de rupture du cordon).
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour tirer ou porter l'appareil. Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon d'alimentation.
- Retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'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 à l'écart de toute flamme ou autre source de chaleur ; 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.

## Composition

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

Assurez-vous que l'ensemble livré est complet et qu'il ne présente pas de dommages éventuellement imputables au transport. En cas d'endommagement de l'appareil, de sa fiche ou de son cordon d'alimentation, n'utilisez pas l'appareil. Contactez le service après-vente.

## Vue générale de l'appareil

### Légende

(Illustrations sur le rabat)

- 1 Fentes d'aération (au dos)
- 2 Témoin lumineux indicateur de l'état de marche
- 3 Minuterie (0 – 30 minutes)
- 4 Corps de l'appareil
- 5 Fentes d'aération
- 6 Pieds
- 7 Panier
- 8 Poignée du panier
- 9 Bouton de déverrouillage du panier
- 10 Tiroir
- 11 Thermostat (80 °C – 200 °C)

## Avant la première utilisation



### À OBSERVER !

- N'enlevez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles étiquettes d'avertissement apposées.
  - Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
  - L'appareil est doté de pieds en caoutchouc. Certains meubles sont revêtus de matière pouvant décomposer les pieds en caoutchouc. Par mesure de sécurité, placez un support sous l'appareil.
- 
1. Ôtez tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.
  2. Nettoyez soigneusement l'appareil et tous ses accessoires (voir chapitre « Nettoyage, entretien et rangement »).
  3. Installez l'appareil à l'endroit choisi en respectant bien les consignes de sécurité et les précautions à prendre énoncées au début de ce chapitre.
  4. Déroulez intégralement le cordon.
  5. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible.

## Élimination des résidus de production

Avant de déguster votre premier mets, nous vous recommandons une première utilisation en guise de test qui servira à éliminer les éventuels résidus de production.

Laissez l'appareil chauffer à vide et à température maximale pendant env. 15 minutes (voir chapitre « Utilisation »). Veillez alors à ce que la pièce soit bien ventilée ! Nettoyez ensuite l'appareil (voir chapitre « Nettoyage, entretien et rangement »).



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

## Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la friteuse s'arrête automatiquement de chauffer. Pour réenclencher l'appareil, il faut réinitialiser la minuterie.

## Conseils

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. D'une façon générale, il permet de cuisiner tous les aliments se préparant également dans un four à chaleur tournante traditionnel. Il convient par ex. parfaitement pour préparer des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches ou congelées, ainsi que d'autres produits finis surgelés, tout comme n'importe quelle denrée de petite taille (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes et poissons frais).

- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », vous devrez néanmoins préchauffer le four afin de définir plus précisément le moment de cuisson à point. Pour faire préchauffer le four, placez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée et sélectionnez sur la minuterie une durée supérieure à trois minutes. Lorsque le témoin lumineux de température s'éteint (au bout d'env. 3 minutes), l'appareil a atteint la température programmée. Vous pouvez alors commencer la cuisson de vos plats.
- La préparation des aliments ne requiert en général pas d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile à vos plats à l'aide d'un vaporisateur pour en relever le goût. Vous pouvez également préparer des plats marinés ou panés.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille, de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus courts et ajustez-les ensuite selon votre goût personnel.
- En ce qui concerne les produits congelés, suivez les préconisations de temps et de température du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, n'ajoutez jamais de corps gras à la préparation des produits surgelés industriels, ceux-ci étant en règle générale déjà pré-frits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les aliments sont déjà cuits.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites, les quartiers de pommes de terre, et autres), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson régulière. Retirez à cet effet le tiroir de l'appareil et secouez légèrement les ingrédients pour les mélanger. Remettez ensuite le tiroir en place et poursuivez la cuisson.

## Utilisation



### À OBSERVER !

- Le tiroir et le panier sont chauds lorsqu'ils sortent de l'appareil ! Posez-les uniquement sur des supports résistants à la chaleur !
- Veillez à ce que le tiroir soit correctement en place. L'appareil ne s'enclenche pas si le tiroir n'a pas été correctement mis en place :
- Placez le tiroir dans l'appareil uniquement lorsqu'il est garni du panier.
- Ne remplissez pas trop le panier de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité !
- Ne mettez pas dans le panier des aliments enveloppés dans un film protecteur ou un sac en plastique.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.
- Pour votre propre sécurité, éteignez toujours l'appareil en plaçant la minuterie sur la position **0** avant d'extraire le tiroir de l'appareil.



**Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. D'une façon**



**générale, il permet de cuisiner tous les aliments se préparant également dans un four à chaleur tournante traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, consultez le chapitre « Conseils ».**

1. Placez le panier (7) dans le tiroir (10). Il doit s'enclencher en produisant un déclic audible.
2. Mettez les aliments à préparer dans le panier.
3. Placez le tiroir dans l'appareil, garni de son panier.
4. Réglez à l'aide du thermostat (11) une température de cuisson entre 80 °C et 200 °C.
5. Programmez à l'aide de la minuterie (3) un temps de préparation (1 à 30 minutes) afin de lancer la cuisson. Après activation de la minuterie, le témoin lumineux indicateur (2) de l'état de marche s'allume pour signaler que l'appareil est enclenché et commence à chauffer.

**Noter :** le témoin lumineux indicateur s'éteint et s'allume à intervalles réguliers. Ceci n'est pas une malfunction. Afin de maintenir une température constante, l'appareil chauffe ou interrompt la procédure de chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le témoin lumineux indicateur s'allume, l'appareil se trouve en phase de chauffe ; lorsque le témoin s'éteint, le four s'arrête brièvement de chauffer.

6. Une fois le temps de la minuterie écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête automatiquement de chauffer. Vous pouvez également placer la minuterie manuellement sur la position 0 afin d'interrompre la cuisson quand vous le souhaitez, par exemple pour mélanger les aliments ou bien contrôler s'ils sont déjà cuits à souhait.
7. Extrayez délicatement de l'appareil le tiroir avec le panier en le déplaçant de façon bien droite par la poignée du panier (8) puis posez le tiroir sur un support antidérapant et résistant à la chaleur.



**ATTENTION – Risque de brûlure !** Le panier, le tiroir et les aliments préparés sont chauds ! Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le panier et le tiroir.

8. Retirez le panier du tiroir en faisant avancer le cache sur la poignée du panier et en pressant le bouton de déverrouillage (9) qui se trouve en dessous (**illustrations A1 et A2**). Extrayez le panier du tiroir par le haut.
9. Prélevez avec délicatesse les aliments du panier.
10. Laissez l'appareil refroidir et retirez la fiche de la prise de courant.
11. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir « Nettoyage, entretien et rangement »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

## Idées de recettes

### Conseils sur les temps et les températures de cuisson

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

## Frites faites maison

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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



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

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



### Astuces :

- Pour obtenir de meilleurs résultats, vous devez mélanger les frites plus souvent!
- 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.
- 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.
- Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et peuvent devenir moins croustillantes.
- Lavez les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. IMPORTANT : séchez ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus régulièrement. Ainsi, mieux vaut couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire env. cinq

minutes. Vous éviterez de la sorte que vos frites soient certes craquantes à l'extérieur mais qu'elles ne soient pas complètement cuites à cœur.

- 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.

## 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. Séparer le blanc d'œuf dans un bol à part.
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.
7. Placez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
8. Réglez la température de cuisson sur 190 °C.
9. Réglez la minuterie sur environ 10 minutes.
10. Vos crevettes sont prêtes à servir lorsqu'elles ont une jolie couleur dorée.
11. Si après écoulement du temps de cuisson réglé les crevettes ne sont pas encore cuites, prolongez le temps de cuisson.

## Morceaux de poulet panés

### Ingrédients :

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

### Préparation :

1. Éplucher l'ail et le presser avec la presse à ail.
2. Mélanger l'ail, la poudre de paprika, le sel de mer, le romarin et la panure dans un bol.
3. Séparer le blanc d'œuf dans un bol à part.
4. Roulez les cuisses ou les ailes de poulet dans le blanc d'œuf et plongez-les dans la panure.
5. Placez le panier dans le tiroir.
6. Mettez les morceaux de poulet dans le panier.
7. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
8. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
9. Réglez la minuterie sur environ 25 minutes.
10. Après écoulement des 25 minutes, retirez le tiroir et retournez les morceaux de poulet.
11. Remettez le tiroir dans l'appareil.
12. 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
env. ½ tasse	de panure ou de chapelure
1 CC	de sel
1 CC	de poivre

### Préparation :

1. Séparer le blanc d'œuf.
2. Versez le blanc d'œuf, la farine et la farine à paner (respectivement la chapelure) dans trois bols séparés.
3. Découpez les blancs de poulet en chacun bandes de même taille.
4. Épicez les bandes de blanc de poulet avec le sel et le poivre.
5. 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.
6. Placez le panier dans le tiroir.
7. Mettez les bandes de blanc 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 10 minutes.
11. Vérifiez si les bandes de blanc de poulet sont bien cuites et, si nécessaire, prolongez le temps de cuisson.

## Chicken Wings (ailes de poulet)

### Ingrédients :

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

### Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Placez le panier dans le tiroir.
3. Mettez les morceaux de poulet (non marinés) dans le panier.
4. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
5. Réglez la température de cuisson sur environ 200 °C.
6. Réglez la minuterie sur environ 15 minutes.
7. Retirez le tiroir et brasser les ailes de poulet en secouant légèrement le panier.
8. Réglez la minuterie deux fois de plus à environ 15 minutes et brasser les ailes de poulet entre les deux cuissons.
9. Après écoulement de 45 minutes (en tout), retirez les ailes de poulet et posez-les dans la sauce.
10. 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.
11. 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 sucré ou très forte pour donner une touche asiatique !

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

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

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

### **Bûchettes de courgettes**

#### **Ingrédients :**

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

#### **Préparation :**

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

### **Chaussons aux pommes**

#### **Ingrédients :**

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

### **Préparation :**

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

### **Nettoyage, entretien et rangement**



#### **À OBSERVER !**

- Ne pulvérisez pas de produit nettoyant directement sur l'appareil.
  - N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ceux-ci risqueraient d'endommager les surfaces.
- 
1. Extrayez le tiroir (**10**) avec son panier (**7**) de l'appareil.
  2. Faites avancer le cache sur la poignée du panier (**8**), pressez le bouton de déverrouillage (**9**) et, à l'aide de la poignée, extrayez du tiroir le panier par le haut.
  3. Si tel n'est pas encore le cas, videz le panier et le tiroir.
  4. Nettoyez le tiroir et le panier à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et le panier dans de l'eau chaude savonneuse.
  5. Au besoin, nettoyez le corps de l'appareil (**4**), l'intérieur du logement du tiroir et les résistances thermiques avec un chiffon humide et un détergent doux.
  6. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil.
  7. Assurez-vous régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
  8. Rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## Dépannage

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



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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Corrigez la position de la fiche dans la prise.
	La prise est défectueuse.	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Contrôlez le fusible du secteur.
	La température de cuisson n'est pas réglée.	Régléz la température de cuisson.
	Le temps de cuisson n'est pas réglé à l'aide de la minuterie.	L'appareil ne s'enclenche que lorsqu'une durée a été programmée ! Remarque : si vous souhaitez programmer un temps de cuisson inférieur à trois minutes, vous devez d'abord amener la minuterie (3) sur la marque des trois minutes puis la ramener en arrière.
	Le tiroir (10) n'est pas correctement en place.	L'appareil fonctionne uniquement lorsque le tiroir est correctement en place.
Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
	Aucune erreur n'est à constater.	Contactez le service après-vente.
Le tiroir, son panier (7) ne rentrent pas dans l'appareil.	Le panier sont trop remplis.	Remplissez le panier de denrées au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.



Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme ou leur cuisson n'est pas terminée.	Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale.	Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient approximativement de la même taille.
	Le panier sont trop remplis.	Remplissez le panier de denrées au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
	Les aliments étaient empilés les uns sur les autres.	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 (voir chapitre « Conseils »).
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température.
	La durée de préparation est insuffisante.	Prolongez le temps de préparation.
Les denrées sont brûlées.	La température sélectionnée est trop élevée.	Baissez la température.
	La durée de préparation est trop longue.	Abrégez la durée de préparation.
Une odeur désagréable se dégage pendant l'utilisation de l'appareil.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Suite à la présence d'éventuels résidus de revêtement, il peut se produire de légers dégagements d'odeur et / ou de fumée (voir chapitre « Avant la première utilisation »). L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions données au chapitre « Nettoyage, entretien et rangement ».

## Caractéristiques techniques

Référence article :	01018
N° de modèle :	HIC-AF-8062B
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance :	1200 W
Plage de température :	80 – 200 °C
Minuterie :	jusqu'à 30 minutes
Classe de protection :	I
ID mode d'emploi:	Z 01018 M DS V2 1118



## 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). L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

### Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne

Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)

## Inhoud

Doelmatig gebruik _____	54
Veiligheidsaanwijzingen _____	54
Leveringsomvang _____	57
Apparaatoverzicht _____	57
Vóór het eerste gebruik _____	57
Tips _____	58
Bedrijf _____	59
Receptideeën _____	60
Reinigen, onderhoud en opbergen _____	66
Technische gegevens _____	66
Afvoeren _____	66
Storingen verhelpen _____	67

### Uitleg van de symbolen



Gevarensymbolen: deze symbolen wijzen op gevaar voor letsel (bijv. door stroom of vuur). Lees de bijbehorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en volg ze op.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Handleiding 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 handleiding zorgvuldig door en bewaar deze om hem later nog eens te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Deze is een bestanddeel van het apparaat.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de informatie in deze handleiding 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/kontakt](http://www.dspro.de/kontakt)**

## Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, ontdooien en opwarmen van levensmiddelen.
- **Het apparaat is geen gewone frituse waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de schuiflade met de mand niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet!**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. 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 reparatiewerkzaamheden zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## Veiligheidsaanwijzingen



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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en / of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- **Kinderen** mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen** jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer.



### **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 mandgreep aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen.

- Onderbreek altijd de stroomtoevoer naar het apparaat als het niet onder toezicht staat en voordat u het vult resp. leegt of reinigt.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Controleer het apparaat, het netsnoer en de netstekker omwille van uw eigen veiligheid vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen als het goed functioneert.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang het netsnoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het netsnoer of de netstekker van het apparaat zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een professionele werkplaats worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Neem beslist de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reinigen, onderhoud en opbergen” in acht.



#### **GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok**

- Uitsluitend in gesloten ruimten gebruiken en bewaren.
- Niet gebruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze onderdelen niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde, op de grond of in het water is gevallen. Laat het vóór ingebruikneming controleren in een gespecialiseerde werkplaats.
- Raak het apparaat, het netsnoer en de netstekker 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.
- Geen verpakkingen uit metaalfolie of gereedschap in het apparaat leggen.



#### **WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel**

- **Verstikkingsgevaar!** Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en dieren.
- **Wurgingsgevaar!** Zorg ervoor dat de netvoeding steeds buiten bereik is van kleine kinderen en dieren.

**Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater!**

- Tijdens de werking en bij het openen van het apparaat kan er hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Hoofd en handen daarom uit de gevarezone (bijv. de ventilatiesleuven aan de achterzijde van het apparaat) houden. Wij raden bovendien aan om pannenlappen of keukenhandschoenen te gebruiken, wanneer de frituurmand met de etenswaren er wordt uitgehaald.
- **Valgevaar!** Zorg ervoor dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de standplaats van het apparaat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

**WAARSCHUWING – Brandgevaar**

- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambare substanties of giftige en explosieve dampen bevinden.
- 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 het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, hout, kunststof) in of op het apparaat.
- Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet worden oververhit.
- Het apparaat niet te vol vullen.
- 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 vuurvaste deken of een geschikte brandblusser.

**LET OP – Risico op materiële schade**

- Het apparaat alleen aansluiten op een contactdoos met aardingscontacten die overeenstemt met de technische gegevens van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden ontkoppeld.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met verlengsnoeren.
- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld, wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt of erin steekt.
- Erop letten dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt wordt of op scherpe randen wordt gelegd en niet in aanraking komt met hete oppervlakken (dit geldt ook voor de hete oppervlakken van het apparaat!).
- Het netsnoer niet om het apparaat wikkelen (gevaar van kabelbreuk).
- Trek of draag het apparaat nooit aan het netsnoer. Trek de netstekker altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer uit de contactdoos!
- Plaats of leg geen zware voorwerpen op het apparaat of het netsnoer.
- 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.
- Gebruik uitsluitend originele toebehoren van de fabrikant.

## Leveringsomvang

- Heteluchtfriteuse
- Schuiflade
- Mand
- Handleiding

Controleer de leveringsomvang deze op volledigheid en transportschade. Gebruik het niet (!) als het apparaat, de netstekker of het netsnoer beschadigd zijn, maar neem contact op met de klantenservice.

## Apparaatoverzicht

### Legenda

(Afbeeldingen zie uitklappagina)

- 1 Ventilatieopeningen (aan de achterzijde)
- 2 Bedrijfslampje
- 3 Timer (0 – 30 minuten)
- 4 Behuizing van het apparaat
- 5 Ventilatieopeningen
- 6 Stelvoeten
- 7 Mand
- 8 Mandgreep
- 9 Ontgrendelingsknop van de mand
- 10 Schuiflade
- 11 Temperatuurregelaar (80 °C – 200 °C)

## Vóór het eerste gebruik



### OPGELET!

- Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!
  - Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
  - Het apparaat heeft rubberen voetjes. Sommige meubelen zijn voorzien van bepaalde materialen die de rubberen voetjes kunnen aantasten. Voor de zekerheid eventueel een onderlaag onder het apparaat leggen.
- 
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezige beschermfolie die het apparaat tijdens het transport moet beschermen.
  2. Het apparaat en alle toebehoren grondig reinigen (zie hoofdstuk “Reinigen, onderhoud en opbergen”).
  3. Plaats het apparaat op een geschikte ondergrond en neem daarbij de veiligheidsaankwijzingen en opmerkingen aan het begin van dit hoofdstuk in acht.
  4. Het netsnoer volledig afwikkelen.

5. Steek de netstekker in een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

### Productieresten verwijderen

Alvorens te genieten van bereide etenswaren, adviseren wij een keer proef te draaien om eventuele productieresten te verwijderen.

Laat het apparaat daartoe ca. 15 minuten zonder inhoud opwarmen op de hoogste temperatuurstand (zie hoofdstuk "Bedrijf"). Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte! Het apparaat vervolgens reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen, onderhoud en opbergen').



Bij de eerste ingebruikname kan er door productiegerelateerde toevoegingen (bijv. vet) een lichte rook- en / of geurontwikkeling ontstaan. Dit is normaal en geen defect van het apparaat.

### Veiligheidsvoorziening

Het apparaat is voorzien van een interne timer. Na afloop van de ingeschakelde timer-tijd klinkt er een signaaltoon en de warmtetoevoer wordt automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat opnieuw in te schakelen moet de timer nieuw worden ingesteld.

### Tips

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectieoven laten bereiden. Het is o.a. geschikt voor het met hete lucht grillen van pommes frites en aardappelpartjes uit verse aardappelen, voor de bereiding van diepgevroren pommes frites en andere diepgevroren kant-en-klare producten en voor de bereiding van allerlei soorten fijngesneden levensmiddelen (zowel verse groente als vers vlees en verse vis).
- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van etenswaren met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden om het apparaat voor te verwarmen om de gaartijd exact te kunnen vaststellen. Om het apparaat voor te verwarmen stelt u met de temperatuurregelaar de gewenste gaartemperatuur in en met de timer een tijd van meer dan drie minuten. Wanneer het temperatuurcontrolelampje uitgaat (na ca. 3 minuten) heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt. Nu kunt u uw gerechten bereiden.
- U benodigt voor de bereiding van de etenswaren normaal gesproken geen olie. U kunt olie als smaakmaker toevoegen aan uw etenswaren door uw levensmiddelen met een beetje olie te besproeien uit de olieverstuiver. Bovendien kunt u ook gemarineerde of gepaneerde levensmiddelen bereiden.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte alsook van de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Begin met kortere gaartijden en pas de gaartijden achteraf aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijd- en temperatuurgegevens van de producent. Voor het verkrijgen van een knapperig resultaat, voegt u bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten nooit vet toe omdat deze meestal zijn voorgefrituurd. De bereidingstijd kan iets korter



zijn. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of uw etenswaren al zijn doorgegaard.

- Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. pommes frites, aardappelpartjes e.d.) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatige garing. Haal daartoe de schuiflade uit het apparaat en schud de levensmiddelen een beetje om ze te mengen. Plaats de schuiflade weer terug en ga verder met het garingsproces.

## Bedrijf



### OPGELET!

- De schuiflade en de mand zijn heet na verwijdering uit het apparaat! Plaats ze uitsluitend op een hittebestendige ondergrond!
- Let erop dat de schuiflade correct werd geplaatst! Het apparaat laat zich niet inschakelen wanneer de schuiflade niet is geplaatst.
- Plaats de schuiflade alleen met de geplaatste mand in het apparaat!
- Vul de mand niet te vol zodat de hete lucht optimaal in het binnenste van het apparaat kan circuleren. Vul de mand maximaal tot 2/3 van zijn capaciteit.
- Levensmiddelen niet in verhoudfolie of in plastic zakjes verpakt in de mand leggen.
- Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.
- Schakel het apparaat voor uw eigen veiligheid altijd eerst uit door de timer op stand 0 te zetten voordat u de schuiflade uit het apparaat haalt.



**Dit apparaat werkt met hete lucht. Het is geen gewone frituse 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. Plaats de mand (7) in de schuiflade (10). Hij moet hoorbaar vastklikken.
2. Vul de levensmiddelen, die u wilt bereiden, in de mand.
3. Plaats de schuiflade met de mand in het apparaat.
4. Stel met de temperatuurregelaar (11) een gaartemperatuur in tussen 80 °C en 200 °C.
5. Stel met de timer (3) een bereidingstijd (1 – 30 minuten) in om de garing te starten. Na activering van de timer gaat het bedrijfslampje (2) branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld en begint met opwarmen.  
**Let op:** het bedrijfslampje gaat uit en gaat regelmatig weer aan. Dit is geen storing. Voor het aanhouden van een constante temperatuur verwarmt het apparaat resp. onderbreekt het apparaat het opwarmproces regelmatig. Wanneer het bedrijfslampje brandt, bevindt zich het apparaat in een opwarmfase, gaat het bedrijfslampje uit, werd de warmtetoevoer kortstondig onderbroken.
6. Wanneer de ingestelde timertijd is afgelopen, klinkt er een signaaltoon en het verwarmen wordt automatisch onderbroken. U kunt de timer ook handmatig op stand 0 zetten om de garing op elk moment te onderbreken om bijvoorbeeld levensmiddelen door te mengen of om te controleren of de levensmiddelen al gaar zijn.

- De schuiflade met de mand voorzichtig en recht bij de mandgreep (8) uit het apparaat trekken en de schuiflade op een hittebestendige, stroeve ondergrond plaatsen.



**VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** De mand, de schuiflade en de bereide etenswaren zijn heet! Gebruik keukenhandschoenen in de omgang met de mand en de schuiflade.

- Bij gebruik van de broodbakmand deze uit de mand nemen.
- De mand uit de schuiflade nemen, door de afdekking op de mandgreep naar voren te schuiven en de eronder liggende ontgrendelingsknop (9) in te drukken (**afbeelding A1 en A2**). De mand omhoog uit de schuiflade trekken.
- De levensmiddelen voorzichtig uit de mand nemen.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de netstekker uit de contactdoos.
- Reinig het apparaat na elk gebruik (zie “Reinigen, onderhoud en opbergen”). Laat geen etensresten opdrogen.

## Receptideeën

### Instructies voor de gaartijd en gaartemperatuur

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

### Zelf bereide frietjes

#### Ingrediënten:

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

#### Toebereiding:

- Aardappelen schillen en staafjes van dezelfde grootte snijden.
- Aardappelen grondig wassen en afdrogen.
- 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.

- Plaats de mand in de lade.
- Doe de aardappelstaafjes in de mand.
- Plaats de lade met de mand in het apparaat.
- Stel de gaartemperatuur in op ca. 180 °C.
- Stel de timer in op 10 minuten.
- Verwijder de lade na afloop van de ingestelde tijd. Schud de frietjes lichtjes in de mand, om ze te vermengen.
- Plaats de lade met mand terug in het apparaat.

11. Stel de timer in op 15 minuten.
12. Uw frietjes zijn gaar, als ze goudbruin zijn. Verminder eventueel de temperatuur, als u denkt dat de frietjes te donker worden. Als uw frietjes na afloop van 25 minuten niet gaar zijn, verlengt u eventueel de gaartijd. of past ze aan.



Tips:

- Voor het beste resultaat moet je vaker te mengen de patat.
- Meng de olie met uw lievelingsspecerijen en kruiden. Zo krijgt u bijv. ook smakelijk kerrie- of paprikafrietjes. Uw fantasie kent geen grenzen.
- 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.
- Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo heel knapperig.
- Was de gesneden aardappelen met koud, schoon water om overtollig zetmeel in de aardappelen te verwijderen. BELANGRIJK: droog de aardappelen vervolgens goed af. Hoe minder vocht aanwezig is, hoe knapperiger de pommes frites worden.
- Voorgekookte aardappelen garen gelijkmatiger! Snijd de aardappelen in staafjes en kook ze ca. vijf minuten voor. Zo voorkomt u dat uw pommes frites van buiten weliswaar knapperig zijn maar van binnen nog niet compleet zijn doorgegaard.
- 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.

## 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. Eiwit scheiden en in een aparte kom gieten.
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.

7. Plaats de lade met de mand in het apparaat.
8. Stel de gaartemperatuur in op 190 °C.
9. Stel de timer in op 10 minuten.
10. Uw garnalen kunnen worden geserveerd als ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen.
11. Als de garnalen na afloop van de ingestelde tijd nog niet gaar zijn, verleng dan de gaartijd.

### **Gepaneerde stukjes kip**

#### **Ingrediënten:**

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

#### **Toebereiding:**

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers persen.
2. Knoflook, paprikapoeder, zeezout, rozemarijn en paneermeel met elkaar in een kom vermengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom gieten.
4. De kippenbouten of de kippenvleugels in het eiwit dompelen en vervolgens in de panade rollen.
5. Plaats de mand in de lade.
6. Doe de stukjes kip in de mand.
7. Plaats de lade met mand in het apparaat.
8. Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
9. Stel de timer in op ca. 25 minuten.
10. Na afloop van de 25 minuten verwijdert u de lade en dan draait u alle stukjes kip.
11. Plaats de lade opnieuw in het apparaat.
12. 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
½ tl	zout
½ tl	peper

### Toebereding:

- Eiwit scheiden.
- Giet het eiwit, het meel en het paneermeel (of het broodkruim) in drie aparte schaalpjes.
- Snijd de kippenborstfilets telkens in repen van gelijke grootte.
- Kruid de reepjes kippenborstfilet met zout en peper.
- Wentel de reepjes kippenborstfilet in meel, dompel ze vervolgens in eiwit en paneer de kippenborstrepes vervolgens met paneermeel of broodkruim.
- Plaats de mand in de lade.
- Die de reepjes kippenborstfilet in de mand.
- Plaats de lade met mand in het apparaat.
- Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
- Stel de timer in op ca. 10 minuten.
- 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)

### Toebereding:

- Meng de ingrediënten voor de saus in een kom.
- Plaats de mand in de lade.
- Die de stukjes kip (niet gemarineerd) in de mand.
- Plaats de lade met mand in het apparaat.
- Stel de gaartemperatuur in op ca. 200 °C.
- Stel de timer in op ca. 15 minuten.
- Verwijder de lade en vermeng de kippenvleugels in de mand die u lichtjes schudt.
- Stel de timer tweemaal weer in op ca. 15 minuten en vermeng de kippenvleugels tussen de twee gaarprocessen.

9. Na afloop van de globale 45 minuten verwijdt u de kippenvleugels en legt ze in de saus.
10. 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.
11. Verleng eventueel de gaartijd. De Chicken Wings moeten mooi knapperig zijn.

**Als het weer eens snel moet gaan:**

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

**Kabeljauwfilet met kruidige knoflookkorst****Ingrediënten:**

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

**Toebereiding:**

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

## Courgettesticks

### Ingrediënten:

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

### Toebereding:

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

## Appelflappen

### Ingrediënten:

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

### Toebereding:

1. Appelen schillen, klokhuis verwijderen en in kleine stukken snijden.
2. Stukjes appel, meel, suiker en citroensap mengen en naargelang van de smaak kaneel toevoegen.
3. Bladerdeeg uitrollen en in vierkante stukken deeg met een lengte van ca. 10 cm snijden.
4. Telkens een eetlepel van de vulling op de vierkantjes leggen.
5. De rand van het deeg met wat water instrijken en tot driehoekjes vouwen. De deegrand goed aandrukken.
6. Plaats de mand in de lade.
7. Leg twee appelflappen in de mand.
8. Plaats de lade met mand in het apparaat.
9. Stel de gaartemperatuur in op ca. 170 – 190 °C.
10. Stel de timer in op ca. 13 – 15 minuten.

11. De appelflap moet goudbruin zijn, verleng eventueel de gaartijd met 5-10 minuten, als de appelflap volgens u te licht is.
12. Herhaal de stappen 7 – 11 voor de resterende appelflappen.

## Reinigen, onderhoud en opbergen



### OPGELET!

- Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.
  - Gebruik voor het reinigen geen giftige, bijtende of schurende reinigingsmiddelen resp. schuursponsjes. Deze kunnen het oppervlak aantasten.
- 
1. Trek de schuiflade (10) met de mand (7) uit het apparaat.
  2. De afdekking op de mandgreep (8) naar voren schuiven, de ontgrendelingsknop (9) indrukken en de mand bij de greep omhoog uit de schuiflade trekken.
  3. Indien nog niet gebeurd, de mand en de schuiflade legen.
  4. De schuiflade en de mand met warm water en een mild afwasmiddel reinigen. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de schuiflade en de mand van tevoren in warm water met afwasmiddel in te weken.
  5. Reinig de behuizing (4), het binnenste van het schuifladevak en de verwarmingselementen zo nodig met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
  6. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat het apparaat wordt opgeborgen.
  7. Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen.
  8. Bewaar het apparaat en de toebehoren op een droge, schone en vorstvrije plaats die tegen direct zonlicht en de toegang door kinderen of dieren is beschermd.

## Technische gegevens

Artikelnummers:	01018
Modelnummer:	HIC-AF-8062B
Spanningsvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Vermogen:	1200 W
Temperatuurbereik:	80 – 200 °C
Timer:	tot 30 min.
Elektrische veiligheidsklasse:	I
ID handleiding:	Z 01018 M DS V2 1118



## Afvoeren



Verwijder 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 Electronic Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar dient milieuvriendelijk te worden verwerkt door een erkend afvalverwerkingsbedrijf.



## 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 juist in de contactdoos.	De zitting van de netstekker corrigeren.
	De contactdoos is defect.	Probeer een andere contactdoos.
	Er is geen netspanning aanwezig.	De zekering van de net-aansluiting controleren.
	De gaartemperatuur is niet ingevoerd.	Stel een temperatuur in.
	De gaartijd is niet ingesteld.	Het apparaat wordt pas ingeschakeld wanneer er een tijd werd ingesteld! Aanwijzing: wanneer u een gaartijd van minder dan drie minuten wilt inschakelen, moet u de timer (3) eerst een keer over de 3-minuten-markering draaien en hem dan terugzetten.
De zekering in de zekeringskast is gesprongen.	De schuiflade (10) is niet correct geplaatst.	Het apparaat werkt alleen wanneer de schuiflade correct werd geplaatst.
	Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Aantal van de apparaten in de stroomkring verminderen.
De schuiflade met de mand (7) laten zich niet in het apparaat plaatsen.	Geen fout gevonden.	Neem contact op met de klantenservice.
	De mand is te vol.	Vul de mand maximaal voor 2/3 met levensmiddelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard resp. zijn niet volledig gegaard.	De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden.	Let erop dat alle fijngesneden levensmiddelen ongeveer dezelfde grootte bezitten.
	De mand resp. de broodbakmand is te vol.	Vul de mand resp. de broodbakmand maximaal voor 2/3 met levensmiddelen.
	De levensmiddelen hebben op elkaar gelegen.	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 (zie hoofdstuk "Tips").
	De ingestelde temperatuur is te laag.	De temperatuur verhogen.
	De bereidingstijd is te kort.	De bereidingstijd verlengen.
De levensmiddelen zijn verbrand.	De gekozen temperatuur is te hoog.	De temperatuur verlagen.
	De bereidingstijd is te lang.	De bereidingstijd verkorten.
Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen.	Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.	Vanwege eventuele coatingrestanten kan er een geringe geur- en / of rookontwikkeling optreden (zie hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik"). De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.
	Het apparaat is vervuild.	Volg de aanwijzingen op in het hoofdstuk "Reinigen, onderhoud en opbergen".

**Klantenservice / importeur:**

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland

Tel.: +49 38851 314650

(Bellen naar Duitse vaste lijnen is niet gratis. Kosten variëren per aanbieder.)

Alle rechten voorbehouden.



