



DE

## **Gebrauchsanleitung**

ab Seite 3

EN

## **Instruction manual**

starting on page 15

FR

## **Mode d'emploi**

à partir de la page 26

NL

## **Handleiding**

vanaf pagina 38



## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	4
Sicherheitshinweise _____	4
Geräteübersicht _____	7
Optionales Zubehör _____	7
Vor dem ersten Gebrauch _____	8
Zu Ihrer Sicherheit _____	8
Bitte beachten Sie _____	9
Benutzung _____	10
Reinigung _____	11
Fehlerbehebung _____	12
Technische Daten _____	14
Entsorgung _____	14

## Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:

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



Vorsicht vor heißen Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen



Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Heißluftfritteuse** entschieden haben.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.



- **VORSICHT: Heiße Oberfläche!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe.

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



### **Verletzungsgefahren**

- **Verletzungs- und Erstickungsgefahr!** Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern.
- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!** Halten Sie Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fern. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- **Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!** Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.



### **Stromschlaggefahr**

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

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose an, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker und nie am Netzkabel.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.



### **Brandgefahr**

- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser! Ersticken Sie Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.

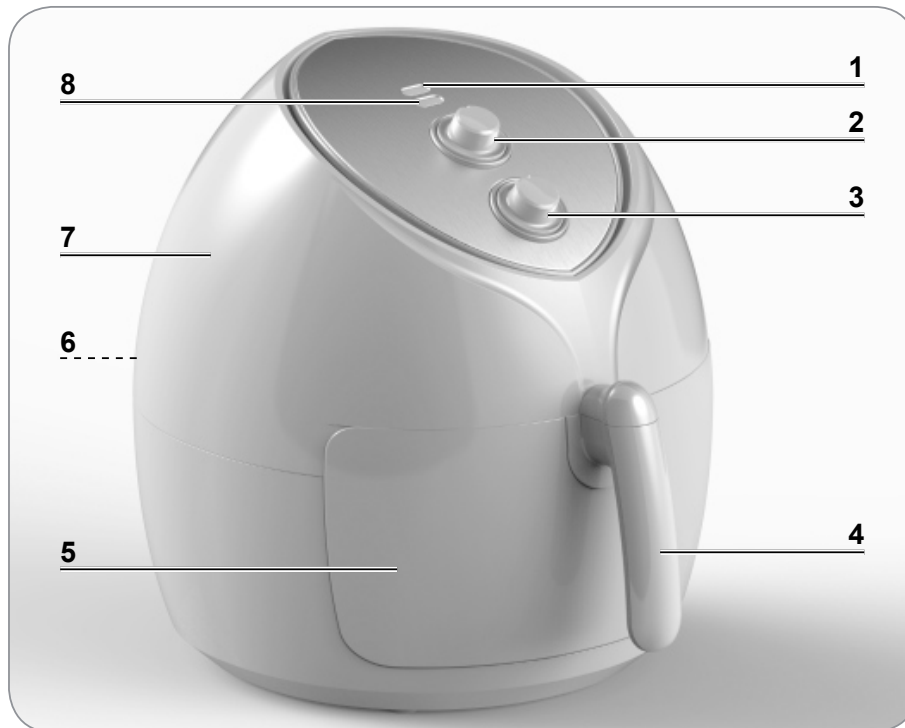
### **Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden**

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Setzen Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz in das Gerät ein!
- Achten Sie darauf, dass die Schublade mit dem Korbeinsatz korrekt in das Gerät eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie die Schublade nicht während des Betriebes aus dem Gerät heraus. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entfernen.
- Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die Speisen während des Gebrauchs nicht das Heizelement im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3!
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.

## Hygienehinweise

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

## Geräteübersicht



- |  |  |
|--|--|
| 1 Betriebsleuchte (rot)                | 6 Lüftungsschlitze auf Geräterückseite |
| 2 Temperaturregler (80 °C – 200 °C)    | 7 Hauptgerät                           |
| 3 Timer (0 – 30 Minuten)               | 8 Temperaturkontrollleuchte (grün)     |
| 4 Korbgriff (Korbeinsatz innenliegend) | Nicht abgebildet:                      |
| 5 Schublade                            | • Korbeinsatz                          |

## Optionales Zubehör

Für dieses Gerät können Sie optionales Zubehör über unsere Webseite [www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de) bestellen.



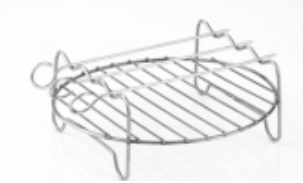
### **Brotbackkorb (Artikelnummer 01217)**

Der Brotbackkorb eignet sich ideal zum Backen von Brot, Kuchen und Pizza sowie für Gratins, Quiches etc.



### **Röstschiene (Artikelnummer 05892)**

Die Röstschiene eignet sich besonders für das Braten, Rösten und Dämpfen von Fisch, Fleisch und Gemüse.



### **Bratgestell inkl. 3 x Schaschlikspieß (Artikelnummer 01248)**

Das Bratgestell eignet sich für das Braten von Schaschlikspießen mit Fleisch, Fisch und Gemüse sowie für das Rösten von Fisch, Fleisch und Gemüse.

## **Vor dem ersten Gebrauch**



### **ACHTUNG!**

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

## **Zu Ihrer Sicherheit**

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, der das Gerät automatisch bei Überhitzung während des Betriebes ausschaltet. Sollte sich das Gerät während des Betriebes automatisch ausschalten, stellen Sie den Timer auf die Position **0** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut anschließen und verwenden.



- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timer-Zeit ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, muss der Timer neu eingestellt werden.
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Schalten Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit immer zuerst aus, indem Sie den Timer auf die Position **0** stellen, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entnehmen.

## Bitte beachten Sie

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von Pommes frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten, und zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert. Um das Gerät vorzuheizen, stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur und mit dem Timer eine Zeit von mehr als drei Minuten ein. Wenn die Temperaturkontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten) hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht. Jetzt können Sie Ihre Speisen zubereiten.
- Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen i. d. R. kein Öl. Sie können Öl als Geschmacksträger zu Ihren Speisen hinzufügen, indem Sie Ihre Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprühen. Darüber hinaus können Sie auch marinierte oder panierte Lebensmittel zubereiten.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen die Garzeiten nachträglich Ihrem persönlichen Geschmack an.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, fügen Sie bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzu, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Prüfen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.
- Für die Zubereitung von hausgemachten Pommes frites aus frischen Kartoffeln sollten Sie einige Tipps beherzigen:
  - Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
  - Waschen Sie die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser, um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. WICHTIG: Trocknen Sie die Kartoffeln anschließend gründlich. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
  - Je dünner die Kartoffeln geschnitten sind, desto knuspriger werden sie.
  - Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.

- Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Schneiden Sie die Kartoffeln in Stäbchen und kochen Sie sie ca. fünf Minuten vor. So vermeiden Sie, dass Ihre Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o.Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Entnehmen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie anschließend die Schublade wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.

## Benutzung



### ACHTUNG!

- **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Befüllen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!**
  - Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann bei Entnahme der Schublade aus dem Gerät entweichen. Halten Sie Kopf und Hände aus der Gefahrenzone über der Schublade fern!
  - Verletzungsgefahr! Heiße Luft tritt aus den Lüftungsschlitzen aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Bedienfeld bedienen oder wenn Sie den Korbeinsatz entnehmen.
  - Die Schublade, der Korbeinsatz und die zubereiteten Lebensmittel sind nach dem Garvorgang heiß! Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz entnehmen bzw. den Korbeinsatz aus der Schublade entfernen! Stellen Sie sie ausschließlich auf eine hitzeunempfindliche Unterlage!
  - Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Wird die Schublade wieder in das Gerät geschoben, schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, indem Sie den Timer auf die Position **0** stellen, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden!
  - Achten Sie darauf, dass die Schublade korrekt eingesetzt wurde! Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht eingesetzt ist.
  - Verwenden Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz!
  - Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
  - Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die heiße Luft optimal im Geräteinneren zirkulieren kann. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3.
  - Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in den Korbeinsatz.
  - Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.
- 
1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf.
  2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 – 240 Volt-Steckdose.
  3. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein. Er muss hörbar einrasten.
  4. Füllen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, in den Korbeinsatz.

5. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
6. Stellen Sie mit dem Temperaturregler eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C ein.
7. Stellen Sie mit dem Timer eine Zubereitungszeit ein, um den Garvorgang zu starten. Stellen Sie den Timer auf eine Zeit von 1 – 30 Minuten ein. Nach Aktivierung des Timers leuchtet die Betriebsleuchte auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet ist. Außerdem leuchtet die Temperaturkontrollleuchte auf, sobald das Gerät mit dem Heizen beginnt. Bitte beachten Sie: Die Temperaturkontrollleuchte erlischt und leuchtet in regelmäßigen Abschnitten auf. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten, heizt das Gerät auf bzw. unterbricht den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt die Temperaturkontrollleuchte, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.
8. Wenn die eingestellte Timerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Sie können den Timer auch manuell auf die Position **0** stellen, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind.



9. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz am Griff aus dem Gerät und stellen Sie die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage. Entnehmen Sie den Korbeinsatz aus der Schublade, indem Sie den oberen Teil des Griffes nach vorne schieben und den Entriegelungsknopf am Griff drücken (siehe Bild) und den Korbeinsatz nach oben aus der Schublade herausziehen. **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Der Korbeinsatz, die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiß! Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Korbeinsatz bzw. der Schublade hantieren.**

10. Entnehmen Sie die Speisen.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

## Reinigung



### ACHTUNG!

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

1. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät.
2. Schieben Sie den oberen Teil des Griffes nach vorne, drücken Sie die Entriegelungstaste am Griff und ziehen Sie den Korbeinsatz am Griff aus der Schublade heraus.
3. Reinigen Sie die Schublade und den Korbeinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Korbeinsatz zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
4. Reinigen Sie das Gehäuse, das Innere des Schubladenfaches und die Heizelemente bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sauberen, trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

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



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

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

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
<p>Sie haben Pommes frites aus frischen Kartoffeln gemacht. Das Ergebnis ist nicht knusprig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.</li> <li>• Der Korbeinsatz ist zu voll, geben Sie weniger Kartoffeln in das Gerät.</li> <li>• Die Pommes frites sind zu dick geschnitten, schneiden Sie sie in dünnere Stücke.</li> <li>• Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, so werden Sie knuspriger.</li> </ul>
<p>Sie haben Tiefkühl-Pommes frites zubereitet. Das Ergebnis ist nicht knusprig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie Öl verwendet? Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wird in der Regel <b>keine</b> Fettzugabe benötigt, da die meisten Tiefkühlprodukte bereits vorfrittiert sind!</li> </ul>
<p>Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten. Achten Sie darauf, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel ungefähr die gleiche Größe besitzen.</li> <li>• Der Korbeinsatz ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge.</li> <li>• Bei einigen Lebensmitteln (z.B. Pommes frites o.Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Entnehmen Sie die Schublade aus dem Gerät, den Korb aus der Schublade und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie die Schublade mit dem Korb wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.</li> <li>• Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, stellen Sie sie höher.</li> <li>• Die Zubereitungszeit ist zu kurz, passen Sie die Garzeit an.</li> <li>• Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln zubereiten, erhalten Sie ein gleichmäßigeres Garergebnis, wenn Sie die Kartoffeln vor der Zubereitung im Gerät ca. 5 Minuten vorkochen.</li> </ul>

## Technische Daten

Modell:	HF-199
Artikelnummer:	01256 (weiß) 03335 (schwarz)
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1800 W
Temperaturbereich:	80 – 200 °C
Timer:	bis 30 Min.
Schutzklasse:	I



### Kundenservice/ Importeur:

DS Produkte GmbH  
Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin  
Deutschland  
Tel.: +49 38851 314650  
(0 – 30 Ct./Min. in das dt.  
Festnetz. Kosten variieren je  
nach Anbieter.)

## Entsorgung



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



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

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

## Content

Intended Use _____	17
Safety Instructions _____	17
Device overview _____	20
Optional accessories _____	20
Before Initial Use _____	21
For your safety _____	21
Please keep in mind _____	21
Use _____	22
Cleaning _____	24
Troubleshooting _____	24
Technical data _____	26
Disposal _____	26

## Explanation of symbols



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



Caution of hot surfaces!



Suitable for food use.



Supplementary information



Read operating instructions before use!

Dear customer,

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

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

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

**Please keep in mind:** The images in this instruction manual may vary slightly from the actual device.



## Intended Use

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

## Safety Instructions

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



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



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



### **Risks of injury**

- **Risk of injury and suffocation!** Keep the device and packaging material away from children and animals.
- **Danger of scalding from hot steam!** Keep your hands and head away from the ventilation slots. Hot steam emerges from the ventilation slots!
- **Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!** We recommend using oven cloths or kitchen gloves if you want to remove food.
- Make sure that the connected mains cord does not present a trip hazard. The mains cord must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- The device must not be moved during operation.



### **Risk of electric shock**

- Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after connecting so that the mains connection can be quickly disconnected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device. Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the device.
- Never immerse the device, the mains cord and the plug in water or other liquids and make sure that there is no risk of them falling in water or getting wet.
- If the device falls in water, immediately disconnect the power supply. Do not attempt to pull the device out of the water when it is connected to the mains supply!
- Never touch the device, the mains cord and the plug with wet hands when these components are connected to the mains supply.
- Position the mains cord in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- 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).

- Turn the device off and pull the plug out of the socket if a fault occurs during operation or before a storm.
- Always pull on the plug itself and never on the mains cord!
- Never pull on the mains cord to move the device.
- Only use the device in enclosed areas.



### **Risk of Fire**

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

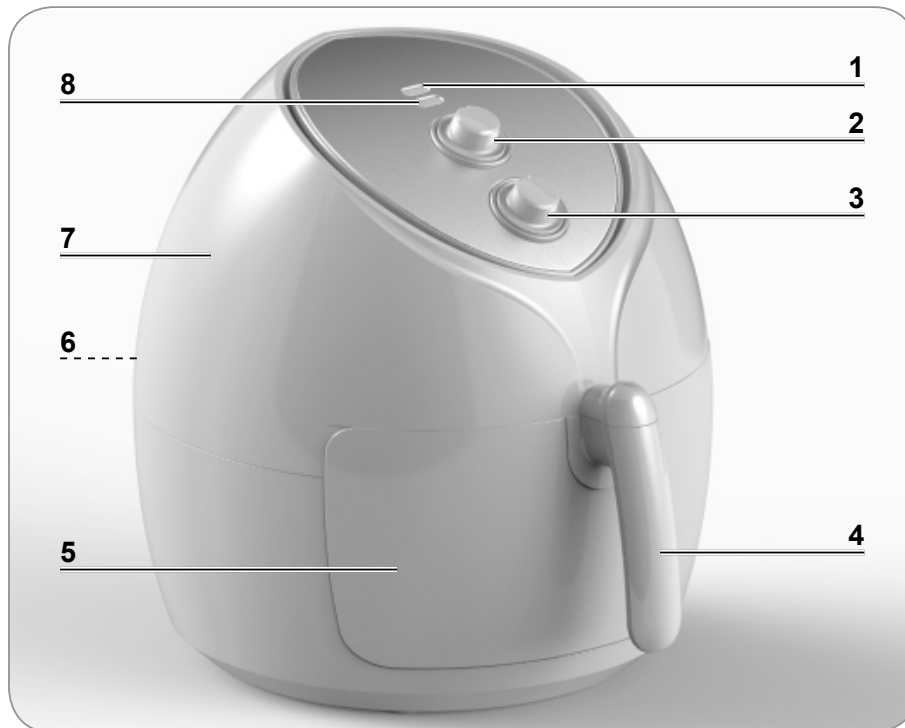
### **Avoiding damage to materials, property and the device**

- Always set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- Maintain adequate distance to heat sources such as stoves or ovens to prevent damage to the devices.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Use only the accessory parts supplied by the manufacturer.
- Insert the drawer into the device only with the basket insert placed in it!
- Make sure that the drawer containing the basket insert is correctly inserted into the device before you switch on the device.
- Do not pull the drawer out of the device during operation. Always switch off the device before you remove the drawer from the device.
- Do not overfill the basket insert so that the food does not touch the heating element inside the device during use. Fill the basket insert no more than 2/3 full!
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.

### **Hygienic notes**

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

## Device overview



- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Power light (red)                           | <b>6</b> Vent on the back of the device    |
| <b>2</b> Temperature control (80 °C – 200 °C)        | <b>7</b> Main unit                         |
| <b>3</b> Timer (0 – 30 minutes)                      | <b>8</b> Temperature control light (green) |
| <b>4</b> Basket handle (basket insert on the inside) | Not shown:                                 |
| <b>5</b> Tray  | • Basket insert                            |

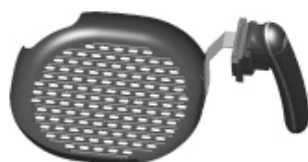
## Optional accessories

You can order optional accessories for this device from our website [www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de).



### Bread baking basket (article number 01217)

The bread baking basket is perfect for baking bread, cakes, pizza as well as for preparing au gratin recipes, quiches etc.



### Roasting rail (article number 05892)

The roasting rail is ideal for frying, roasting and steaming fish, meat and vegetables.



### Roasting rack incl. 3 x skewer (article number 01248)

The roasting rack is for frying skewers with meat, fish and vegetables and for roasting and steaming fish, meat and vegetables.

## Before Initial Use



### ATTENTION!

- Keep children and animals away from the packaging material. Danger of suffocation exists!
  - Burn hazard! The device is very hot during use and afterwards! When setting up the device, make sure you choose an area with adequate space around the device (at least 20 cm on the sides and 30 cm above).
- 
1. Unpack the device and make sure that the scope of delivery is complete (see chapters “Device overview”) and check for any damages from transport. Should you identify any transport damage, do not use the device(!); instead please promptly consult the customer service.
  2. There may be some production residue stuck to the device. To avoid health risks, clean the inside of the housing and the accessories thoroughly before first use (see chapter “Cleaning”).
  3. Place the device on a dry, heat-resistant and even surface at a sufficient distance to flammable objects. Please ensure that the device is not accessible to children.
  4. Insert the mains plug in a properly installed 220 – 240 V socket.
  5. The first time you use the device, do so without food as residual coating could cause a small amount of odour or smoke to form. Let the empty device heat up for approximately 15 minutes at the highest temperature setting (see chapter “Use”). In the process, ensure that the room is well ventilated, e.g. with windows that have been opened wide!

## For your safety

- The device is equipped with a safety mechanism, which automatically deactivates the device if it overheats during operation. If the device automatically deactivates during operation, set the timer to the OFF position and pull the mains plug out of the socket. Let the device cool off completely before reconnecting the device and using it.
- The device is equipped with an internal timer. After the set time has elapsed, a signal is emitted and the heat supply will automatically deactivate. The timer must be reset in order to reactivate the device.
- The device automatically deactivates if the tray with the basket insert is taken out of the device. For your own safety, always turn off the device by setting the timer to the 0 position before taking the tray out of the device.

## Please keep in mind

- This device works with hot air. In general, you can prepare all meals that can also be prepared with a commercially-available convection oven. It is suitable, among other things, for hot air frying of French fries and potato wedges from fresh potatoes, for preparing frozen French fries and other frozen convenience products and for preparing finely cut foods of all kinds (fresh vegetables, fresh meat and fresh fish).
- Generally speaking, you do not have to preheat the device. When preparing meals, which must be cooked “to perfection”, preheating the oven is still recommended in

order to facilitate the determination of the exact cooking time. To preheat the device, use the temperature control to set the desired cooking temperature and set the timer to more than three minutes. Once the temperature control light turns off (after approx. 3 minutes), the device has reached the set temperature. You can now prepare your meals.

- You generally do not require oil to prepare your meals. You can add oil to the foods you are preparing in order to enhance their flavour by spraying your foods with a small amount of oil dispensed from an oil atomizer. You can also prepare marinated or breaded foods.
- Cooking times depend on the size and quantity of food and the cooking temperature. However, cooking times tend to be shorter than in a conventional oven. Start with short cooking times and then gradually adjust them to suit your personal taste.
- Please observe the manufacturer's specifications on time and temperature when preparing frozen foods. To keep your meals crispy, never add fat to industrially produced frozen foods when preparing them as they are generally par-fried. The cooking time may be somewhat shorter. Before the specified cooking time has expired, check whether your food has already been cooked to completion.
- Please keep the following advice in mind when preparing home made French fries:
  - Use waxy potatoes. Young potatoes have more water and must therefore be cooked for longer. It is therefore possible that they are not quite as crispy.
  - Wash the sliced potatoes in clean, cold water in order to remove excess starch in the potatoes. **IMPORTANT:** Then dry the potatoes thoroughly. The French fries will become crispier the less moisture there is.
  - Thinner potato sticks turn out crispier.
  - Spray the raw potatoes as needed with oil from the oil atomizer for crispier results.
  - Parboiled potatoes cook more evenly! Cut the potatoes into sticks and parboil them for approximately 5 minutes. This prevents your French fries from being crispy on the outside and not cooked to completion on the inside.
- With some foods (e.g. French fries or similar), it is recommended that you mix them from time to time to ensure they are evenly cooked. To do so, take the tray out of the device and gently shake the food back and forth to mix it. Then put the tray back in the device and continue the cooking process.

## Use



### ATTENTION!

- **The device is not a conventional fryer that uses oil to fry foods. This device works with hot air! Do not add large amounts of cooking oil or frying fat to the tray with the basket insert!**
- Scalding hazard! Hot steam may escape when you take the tray out of the device. Keep your head and hands away from the danger area over the tray!
- Risk of injury! Hot air is emitted from the vents. Be careful when using the control panel or when you remove the basket insert.
- The tray, the basket insert and the prepared foods are hot after cooking! Use kitchen gloves when removing the tray with the basket insert out or when taking the basket insert out of the tray! Only place them on a heat-resistant base!

- The device automatically deactivates if the tray with the basket insert is taken out of the device. If the tray is pushed back into the device, the device will automatically reactivate. Always turn the device off when you are not using it by setting the timer to the 0 position to prevent it from accidentally activating!
- Make sure that the tray is correctly inserted! The device cannot be activated if the tray has not been inserted.
- Only use the tray with the basket insert installed.
- Make sure the room is adequately ventilated when the device is in use.
- Do not overfill the basket insert to ensure optimal circulation of hot air inside the device. The basket insert must not be more than 2/3 full!
- Do not insert foods packed in clingfilm or plastic bags in the basket insert.
- Make sure that the meals you wish to prepare do not come into contact with the heating elements of the device.

1. Place the device on a dry, heat-resistant and even surface at a sufficient distance to flammable objects.
2. Insert the mains plug in a properly installed 220 – 240 V socket.
3. Place the basket insert in the tray. It must audibly lock into place.
4. Add the foods you would like to prepare to the basket insert.
5. Place the tray with the basket insert in the device.
6. Use the temperature control to set a cooking temperature between 80 °C and 200 °C.
7. Use the timer to set a cooking time to start the cooking process. Set the timer to a value between 1 – 30 minutes. Once the timer has been activated, the control light will activate to signal that the device has been activated. The temperature control light will also illuminate as soon as the device has started the heating process. Please keep in mind: The temperature control light will turn off and illuminate at regular intervals. This is not a malfunction! To maintain a constant temperature, the device will add heat or interrupt the heating process at regular intervals. If the temperature control light illuminates, the device is heating up; if the temperature control light turns off, the heat supply has been interrupted temporarily.
8. Once the set time has expired, a sound will be emitted and the heat supply will be interrupted automatically. You can also manually set the timer to the 0 position to interrupt the cooking process at any time in order to mix foods for example or to check whether the food has already been cooked to perfection.



9. Pull the tray with the basket insert out of the device by the handle and then place the tray on a heat-resistant, non-slip base. Take the basket insert out of the tray by sliding the top part of the handle forward and pushing the release button on the handle (see image) and pulling the basket insert up and out of the tray. **Caution! Burn hazard! The basket insert, the tray and the prepared meals are hot! Wear kitchen gloves when handling the basket insert or tray.**

10. Remove the food.
11. Allow the device to cool off and pull the mains plug out of the socket.
12. Clean the device after you are finished using it (see chapter “Cleaning”). Do not allow any leftover food to dry on the device.



## Cleaning



### ATTENTION!

- Burn hazard associated with hot device parts! Let the device cool off each time before you clean it.
- Danger of electrocution! Prior to each cleaning, pull the mains plug out of the socket. Never submerge the device, the mains cord, and the plug in water. Never place the device in the dishwasher.
- Do not spray any cleaners directly on the device.
- When cleaning, do not use any scouring or abrasive cleaners. They could damage the surface. Do not use any metallic objects.

1. Remove the tray with the basket insert from the device.
2. Push the top part of the handle forward, depress the release button on the handle and pull the basket insert out of the tray by the handle.
3. Clean the tray and the basket insert with warm water and a mild cleaner. With stubborn dirt, we recommend that you begin by softening the tray and the basket insert in warm water and detergent.
4. Clean the housing, the inside of the tray compartment and the heating elements as needed with a damp cloth and mild cleaner.
5. After cleaning, store the device in a dry, clean place.

## Troubleshooting

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



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

Problem	Potential cause / solution
The device is not working.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the mains plug properly connected with the socket?</li> <li>• Is the socket defective? Try another socket.</li> <li>• Check the fuse for your mains connection.</li> <li>• Have you set a cooking temperature?</li> <li>• Did you set a cooking time with the timer? The device only turns on once the time has been set! Notice: If you would like to set the cooking time to under two minutes, you first have to turn the timer past the 2-minute mark and then back.</li> <li>• Has the tray been correctly inserted? The device only works when the tray has been correctly inserted.</li> <li>• The device has overheated. Turn the device off by setting the timer to the 0 position and pulling the mains plug out of the socket. Let the device cool off COMPLETELY afterwards.</li> </ul>

Problem	Potential cause / solution
The device automatically turns off during operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The device has overheated. Turn the device off by setting the timer to the 0 position and pulling the mains plug out of the socket. Let the device cool off COMPLETELY afterwards.</li> </ul>
The tray with the basket insert cannot be inserted in the device.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Was the basket insert overfilled? The basket insert must not be more than 2/3 full.</li> </ul>
You made fries out of fresh potatoes. The fries are not crispy after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use waxy potatoes. Young potatoes have more water and must therefore be cooked for longer. It is therefore possible that they are not quite as crispy.</li> <li>The basket insert has been overfilled, fill the device with fewer potatoes.</li> <li>The fries have been cut too thick, cut them thinner.</li> <li>Spray the raw potatoes as needed with oil from the oil atomizer for crispier results.</li> </ul>
You have prepared frozen French fries. The fries are not crispy after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you use oil? It is <b>not</b> necessary to add fat when preparing frozen products as most frozen products are already par-fried!</li> </ul>
Food is not cooked evenly or to completion.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The food was not cut into uniform pieces. Make sure that finely sliced food is roughly the same size.</li> <li>The basket insert is overfilled. Reduce the quantity of food.</li> <li>With some foods (e.g. French fries or similar), it is recommended that you mix them from time to time to ensure they are evenly cooked. Take the tray out of the device and the basket out of the tray; gently shake the food in order to mix it. Then put the tray with the basket back in the device and continue the cooking process.</li> <li>The selected temperature is too low, set it higher.</li> <li>The cooking time is too short, adjust the cooking time.</li> <li>When preparing French fries from fresh potatoes, parboil the potatoes for approx. 5 minutes before preparing them in the device for more consistent results.</li> </ul>



## Technical data

Model:	HF-199
Product number:	01256 (white) 03335 (black)
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Output:	1800 W
Temperature range:	80 – 200 °C
Timer:	up to 30 minutes
Safety class:	I



### 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.)

## Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.



Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic equipment.

For more information, please contact the administration in your community

## Contenu

Utilisation conforme _____	28
Consignes de sécurité _____	28
Vue générale de l'appareil _____	32
Accessoires en option _____	32
Avant la première utilisation _____	33
Pour votre sécurité _____	33
Attention _____	34
Utilisation _____	35
Nettoyage _____	36
Suppression des défauts _____	37
Données techniques _____	38
Élimination _____	38

## Explication des symboles utilisés



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



Attention aux surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires



Veuillez lire le présent mode d'emploi avant utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

**Attention** : Les illustrations de cette notice peuvent légèrement différer de l'appareil proprement dit.

## Utilisation conforme

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

## Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants **ne** doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- Utilisez et rangez l'appareil uniquement hors de portée des enfants. Même le cordon d'alimentation ne doit pas être accessible aux enfants. Ceux-ci pourraient sinon tirer l'appareil et le faire tomber.



- **ATTENTION aux surfaces chaudes !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veuillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être touchés. Procédez au transport et au nettoyage de l'appareil seulement après son refroidissement. Utilisez un gant de cuisine approprié pour manipuler l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Pour votre propre sécurité, vérifiez si l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur présentent des dommages avant chaque mise en service. Utilisez l'appareil uniquement s'il fonctionne.
- Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- **ATTENTION**, respecter les consignes de nettoyage dans le chapitre « Nettoyage » !



### **Risques de blessure**

- **Risque de blessure et de suffocation !** Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux.
- **Risque de brûlures dues à la vapeur chaude !** Tenez les mains et la tête éloignés des fentes d'aération. De la vapeur brûlante s'en échappe !
- **Risque de brûlures dues à la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation !** Nous recommandons l'emploi de maniques ou de gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne gêne pas le passage. Le cordon ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.



### Risque d'électrocution

- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après son branchement, la fiche doit aussi être bien accessible pour pouvoir la débrancher rapidement. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans de l'eau ou devenir humides.
- Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. Ne tentez pas de retirer l'appareil de l'eau pendant qu'il est raccordé au secteur !
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche avec les mains mouillées si ces composants sont branchés au secteur.
- Faites cheminer le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Arrêtez l'appareil et débranchez la prise électrique si, pendant le fonctionnement, une erreur survient ou avant un orage.
- Débranchez toujours au niveau de la prise, ne tirez jamais le cordon d'alimentation.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.



### Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où se trouvent des poussières facilement inflammables ou des vapeurs toxiques et explosives.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matériel inflammable.
- 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 : ne tentez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture résistante au feu ou d'un extincteur approprié.
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.

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

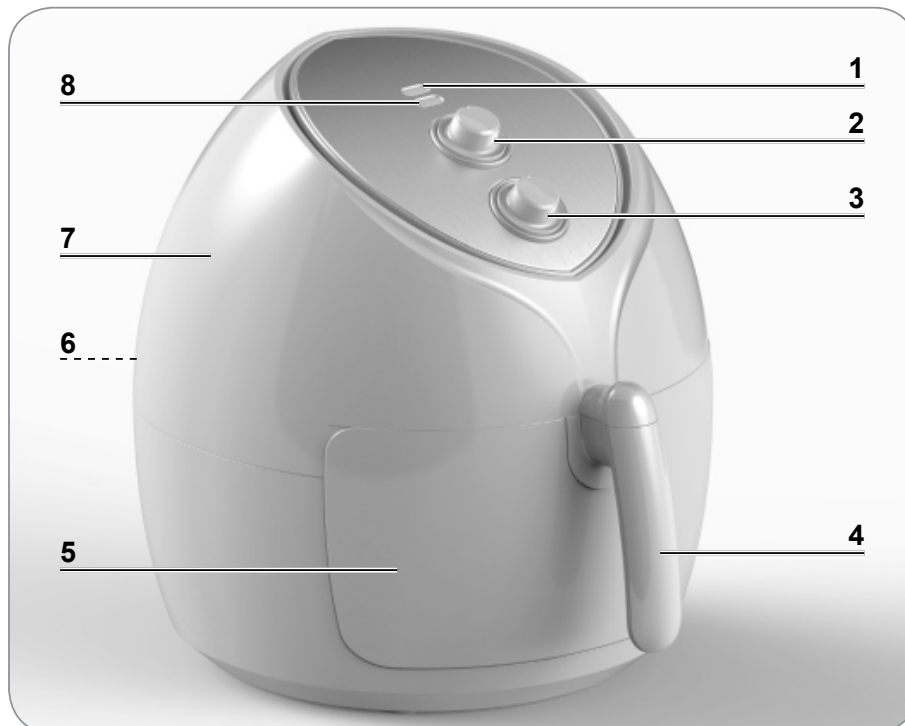
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- Gardez suffisamment de distance par rapport aux sources de chaleur, comme p. ex. des plaques de cuisson ou des fours afin d'éviter les dommages sur l'appareil.

- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- Placez le tiroir dans l'appareil uniquement lorsqu'il est garni du panier.
- Veillez à ce que le tiroir avec le panier soient correctement en place dans l'appareil avant de le mettre en marche.
- Ne retirez pas le tiroir de l'appareil en cours de fonctionnement ! Arrêtez toujours l'appareil avant d'en retirer le tiroir.
- Veillez pendant l'utilisation à ne pas trop remplir le panier de sorte que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance thermique logée à l'intérieur de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.

### **Consignes d'hygiène**

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

## Vue générale de l'appareil



- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Voyant lumineux de fonctionnement (rouge)  | <b>6</b> Fente de ventilation au dos de l'appareil   |
| <b>2</b> Régulateur de température (80 °C à 200 °C) | <b>7</b> Appareil principal                          |
| <b>3</b> Minuterie (0 à 30 minutes)                 | <b>8</b> Voyant de contrôle de la température (vert) |
| <b>4</b> Poignée du panier (panier à l'intérieur)   |  |
| <b>5</b> Tiroir                                     |  |

Non représenté :

- Panier

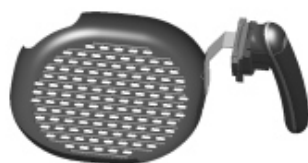
## Accessoires en option

Pour cet appareil, vous pouvez commander des accessoires en option sur notre site Internet [www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)



### Panier à cuir du pain (numéro de référence 01217)

Le panier à cuir du pain convient parfaitement pour cuir du pain, des gâteaux et des pizzas ainsi que pour faire des gratins, des quiches, etc.



### Rail de grillade (numéro de référence 05892)

Le rail de grillade conviennent particulièrement pour rôtir, griller et cuir à la vapeur du poisson, de la viande et des légumes.



### Grille de rôtissage compr. 3 x brochette (numéro de référence 01248)

La grille de rôtissage conviennent pour rôtir les brochettes avec le poisson, la viande et les légumes et pour griller du poisson, de la viande et des légumes.

## Avant la première utilisation



### ATTENTION !

- Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie !
  - Risque de brûlure ! Pendant et après le fonctionnement, l'appareil est très brûlant ! Lorsque vous posez l'appareil, prévoyez un espace avec suffisamment de place autour de celui-ci (au moins 20 cm de tous les côtés et 30 cm vers le haut).
- 
1. Déballez l'appareil et vérifiez si le contenu de la livraison est complet (voir chapitre « Vue générale de l'appareil ») et s'il ne comporte pas de dommages dus au transport. Si vous deviez constater un dommage de transport, n'utilisez pas l'appareil (!), mais adressez-vous immédiatement au service après-vente.
  2. L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez l'intérieur du boîtier et les accessoires à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »).
  3. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.
  4. Branchez la fiche dans une prise électrique de 220 – 240 Volt installée correctement.
  5. La première mise en service devra s'effectuer sans aliment car il reste toujours des résidus de revêtement pouvant développer de la fumée et des odeurs. Laissez chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes à vide sur la plus haute température (voir chapitre « Utilisation »). Pour ce faire, veuillez bien ventiler la pièce, par exemple en ouvrant largement les fenêtres !

## Pour votre sécurité

- L'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui coupe l'appareil automatiquement en cas de surchauffe pendant le fonctionnement. Si pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement, mettez la minuterie sur la position **0** et débranchez la fiche de la prise électrique. Laissez refroidir totalement l'appareil avant de brancher et utiliser de nouveau l'appareil.
- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Après écoulement du temps programmé, un signal sonore retentit et l'alimentation en chaleur est automatiquement coupée. Pour remettre l'appareil en marche, il faut régler de nouveau la minuterie.
- L'appareil s'éteint automatiquement lorsque le tiroir avec le panier est retiré de l'appareil. Pour votre propre sécurité, éteignez d'abord l'appareil en mettant la minuterie sur la position **0** avant de retirer le tiroir de l'appareil.



## Attention

- Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. En règle générale, on peut préparer tous les repas qui peuvent être préparés dans un four à air chaud courant. Il convient, entre autres, pour griller à l'air chaud des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches, pour préparer des frites congelées et d'autres produits cuisinés congelés ainsi que pour préparer des aliments de toutes sortes coupés en petits morceaux (aussi bien des légumes frais que de la viande et du poisson frais).
- En règle générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour pouvoir mieux apprécier le point de cuisson respectivement pour la préparation d'aliments devant être cuits « à point », il est cependant recommandé de préchauffer. Pour préchauffer l'appareil, mettez le régulateur de température sur la température de cuisson souhaitée et réglez sur la minuterie un temps de plus de trois minutes. Lorsque le voyant de contrôle de la température s'éteint (au bout d'environ 3 minutes) alors l'appareil a atteint la température réglée. Maintenant, vous pouvez faire cuire les aliments.
- En règle générale, pour la préparation, vous n'avez pas besoin d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile à vos aliments comme support de goût en pulvérisant un peu d'huile sur vos aliments. De plus, vous pouvez préparer aussi des aliments marinés ou panés.
- Les temps de cuisson dépendent de la taille et de la quantité d'aliments et de la température de cuisson. En général, les temps de cuisson sont plus courts que pour un four normal. Commencez par des temps de cuisson courts et adaptez petit à petit les temps de cuisson à votre goût personnel.
- Pour la préparation des produits congelés, suivez les instructions sur les temps et les températures de cuisson du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, lors de la préparation de produits congelés industriels, n'ajoutez jamais d'huile car ces plats sont généralement déjà pré-frits. Le temps de préparation peut être un peu raccourci. Avant écoulement du temps de cuisson indiqué, vérifiez si vos aliments sont déjà cuits.
- Pour la préparation de frites maison avec des pommes de terre fraîches, vous devriez tenir compte des conseils suivants :
  - Utilisez des pommes de terre à cuisson ferme. Les pommes de terre nouvelles contiennent plus d'eau et ont un temps de cuisson plus long et ne deviennent donc pas complètement croustillantes.
  - Lavez les pommes de terre découpées avec de l'eau froide et propre pour éliminer l'amidon des pommes de terre. **IMPORTANT** : Ensuite, séchez les pommes de terre à fond. Moins il y a d'humidité, plus les frites sont croustillantes.
  - Plus les pommes de terre sont finement découpées, plus elles sont croustillantes.
  - Pulvérisez les pommes de terre crues avec un peu d'huile, ceci les rendra plus croustillantes.
  - Les pommes de terre précuites cuisent plus uniformément ! Découpez les pommes de terre en bûchettes et cuisez-les pendant environ cinq minutes. Ainsi, vous évitez que vos frites soient croustillantes à l'extérieur et pas cuites à l'intérieur.
- Pour certains aliments (p. ex. frites ou autres), nous recommandons de brasser de temps en temps les aliments pour obtenir un résultat de cuisson uniforme. Pour ce faire, retirez le tiroir de l'appareil et secouez les aliments légèrement pour les mélanger. Ensuite, remettez le tiroir et poursuivez la cuisson.

## Utilisation



### ATTENTION !

- **L'appareil n'est pas une friteuse courante dans laquelle on fait frire des aliments avec de l'huile. Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud ! Ne versez pas dans le tiroir et le panier de trop grandes quantités d'huile ou de graisse à frire !**
  - Risque d'ébouillantage ! De la vapeur brûlante peut s'échapper en retirant le tiroir de l'appareil. Éloignez la tête et les mains de la zone dangereuse au-dessus du tiroir !
  - Risque de blessure ! De l'air brûlant sort des fentes de ventilation. Soyez prudent lorsque vous utilisez le panneau de commande ou lorsque vous retirez le panier.
  - Le tiroir, le panier et les aliments à cuire sont brûlants après la cuisson ! Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez le tiroir avec son panier respectivement le panier hors du tiroir ! Posez-les uniquement sur une surface insensible à la chaleur !
  - L'appareil s'éteint automatiquement lorsque le tiroir avec le panier est retiré de l'appareil. Lorsque le tiroir est repoussé dans l'appareil, ce dernier se met automatiquement en marche. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas en mettant la minuterie sur la position **0** pour éviter toute remise en marche involontaire !
  - Veillez à ce que le tiroir soit correctement en place ! L'appareil ne peut pas être mis en marche si le tiroir n'est pas en place.
  - Utilisez le tiroir uniquement avec cet panier.
  - Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation pendant le fonctionnement de l'appareil.
  - Ne surchargez pas le panier pour que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'au 2/3.
  - Ne mettez pas dans le panier des aliments dans du film de conservation ou emballés dans des sachets en plastique.
  - Veillez à ce que les aliments que vous souhaitez préparer ne touchent pas les éléments de chauffe de l'appareil.
- 
1. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables.
  2. Branchez la fiche dans une prise électrique de 220 – 240 Volt installée correctement.
  3. Placez le panier dans le tiroir. On doit entendre un clic.
  4. Versez dans le panier uniquement les aliments dont vous avez besoin.
  5. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
  6. Avec le régulateur de température, réglez une température de cuisson entre 80 °C et 200 °C.
  7. Avec la minuterie, réglez le temps de préparation pour démarrer la cuisson. Réglez la minuterie sur un temps de 1 à 30 minutes. Après activation de la minuterie, le voyant lumineux de fonctionnement s'allume pour signaler que l'appareil est en marche. Sinon, le voyant de contrôle de la température est allumé dès que l'appareil commence à chauffer. Attention : Le voyant de contrôle de la température s'éteint et

s'allume à intervalles réguliers. Ce n'est pas un dysfonctionnement. Afin de garder constante la température, l'appareil chauffe ou interrompt la chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le voyant de contrôle de la température s'allume, alors l'appareil est en phase de chauffe, lorsque le voyant de contrôle de température s'éteint, alors l'arrivée de chaleur est interrompue pour une courte période.

8. Lorsque le temps réglé sur la minuterie est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil interrompt automatiquement la chauffe. Vous pouvez aussi régler manuellement la minuterie sur la position **0** pour interrompre à tout moment la cuisson pour, par exemple, brasser des aliments ou pour vérifier que les aliments ne sont pas déjà cuits.



9. Retirez de l'appareil le tiroir avec le panier en le tenant par la poignée et posez le tiroir sur une surface antidérapante résistante à la chaleur. Retirez le panier du tiroir en poussant la partie supérieure de la poignée vers l'avant et en appuyant sur le bouton de déverrouillage sur la poignée (voir figure) et en sortant le panier par le haut, hors du tiroir. **Attention, risque de brûlure ! Le panier, le tiroir et les aliments préparés sont brûlants ! Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier ou le tiroir.**

10. Retirer les aliments.
11. Laissez refroidir l'appareil et débranchez la fiche de la prise électrique.
12. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre « Nettoyage »). Ne laissez sécher aucun reste d'aliment.

## Nettoyage



### ATTENTION !

- Risque de brûlure par des pièces brûlantes de l'appareil ! Avant chaque nettoyage, laissez refroidir l'appareil.
- Risque d'électrocution ! Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de secteur de la prise électrique. Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la prise électrique dans de l'eau. Ne mettez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne pulvérisez aucun détergent directement sur l'appareil.
- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager la surface. N'utilisez aucun objet métallique.

1. Retirez de l'appareil le tiroir avec le panier.
2. Poussez la partie supérieure de la poignée vers l'avant, appuyez sur la touche de déverrouillage sur la poignée et sortez le panier du tiroir en le tenant par la poignée.
3. Nettoyez le tiroir et le panier avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. En cas de saletés récalcitrantes, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et le panier dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
4. Si nécessaire, nettoyez le boîtier, l'intérieur du tiroir et les éléments de chauffe avec un chiffon humide et un liquide vaisselle doux.
5. Après le nettoyage, rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

## Suppression des défauts

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



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

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que la fiche de secteur est bien branchée ?</li> <li>• Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Essayez une autre prise.</li> <li>• Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur.</li> <li>• Avez-vous réglé une température de cuisson ?</li> <li>• Avez-vous réglé le temps de cuisson sur la minuterie ? L'appareil se met en marche uniquement lorsqu'un temps a été réglé ! Remarque : Si vous souhaitez régler un temps de cuisson de moins de deux minutes, il faut d'abord tourner la minuterie au-delà de la marque des 2 minutes et ensuite revenir en arrière.</li> <li>• Est-ce que le tiroir permanent est correctement en place ? L'appareil fonctionne uniquement lorsque le tiroir a été correctement mis en place.</li> <li>• L'appareil a surchauffé. Éteignez l'appareil en mettant la minuterie sur la position 0 et débranchez la fiche de la prise électrique. Ensuite, laissez <b>TOTALEMENT</b> refroidir l'appareil.</li> </ul>
L'appareil s'éteint automatiquement pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil a surchauffé. Éteignez l'appareil en mettant la minuterie sur la position <b>0</b> et débranchez la fiche de la prise électrique. Ensuite, laissez <b>TOTALEMENT</b> refroidir l'appareil.</li> </ul>
Le tiroir avec le panier ne peuvent pas être utilisés dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le panier est trop rempli ? Remplissez le panier au maximum jusqu'au 2/3 d'aliments.</li> </ul>
Vous avez fait des frites à partir de pommes de terre fraîches. Le résultat n'est pas croustillant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez des pommes de terre à cuisson ferme. Les pommes de terre nouvelles contiennent plus d'eau et ont un temps de cuisson plus long et ne deviennent donc pas complètement croustillantes.</li> <li>• Le panier est trop plein, mettez moins de pommes de terre dans l'appareil.</li> <li>• Les frites sont coupées trop épaisses, découpez les morceaux plus fins.</li> <li>• Pulvérisez les pommes de terre crues avec un peu d'huile, ceci les rendra plus croustillantes.</li> </ul>
Vous avez préparé des frites congelées. Le résultat n'est pas croustillant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous utilisé de l'huile ? En règle générale, pour la préparation de produits congelés, <b>aucun</b> ajout de graisse n'est nécessaire car la plupart des produits congelés sont déjà pré-frits !</li> </ul>

Problème	Cause possible / solution
<p>Les aliments ne sont pas uniformément cuits respectivement, ils ne sont pas complètement cuits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments n'ont pas été découpés en morceaux réguliers. Veillez à ce que les aliments soient tous découpés en petits morceaux de même taille environ.</li> <li>• Le panier est trop rempli. Diminuez la quantité d'aliments.</li> <li>• Pour certains aliments (p. ex. frites ou autres), nous recommandons de brasser de temps en temps les aliments pour obtenir un résultat de cuisson uniforme. Retirez le tiroir de l'appareil, le panier du tiroir et secouez légèrement les aliments pour les mélanger. Ensuite, remettez le tiroir avec le panier et poursuivez la cuisson.</li> <li>• La température choisie est trop basse, réglez-la plus élevée.</li> <li>• Le temps de préparation est trop court, adaptez le temps de cuisson.</li> <li>• Lorsque vous préparez des frites avec des pommes de terre fraîches, vous obtenez un résultat de cuisson uniforme si vous faites une cuisson préalable des pommes de terre dans l'appareil pendant environ 5 minutes.</li> </ul>

## Données techniques

Modèle :	HF-199
Numéro de référence :	01256 (blanc) 03335 (noir)
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	1800 W
Plage de température :	80 à 200 °C
Minuterie :	jusqu'à 30 minutes
Catégorie de protection :	I



### 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.)

## Élimination



Le matériel d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage.



Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

## Inhoud

Reglementair gebruik _____	40
Veiligheidsinstructies _____	40
Overzicht van het apparaat _____	44
Facultatieve accessoires _____	44
Voor het eerste gebruik _____	45
Voor uw veiligheid _____	45
Houd rekening met het volgende: _____	46
Gebruik _____	47
Reiniging _____	48
Oplossing van fouten _____	49
Technische gegevens _____	50
Verwijdering _____	50

## Uitleg van de symbolen



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



Voorzichtig voor hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Aanvullende informatie



Bedieningshandleiding vóór gebruik lezen!

Geachte klant,

We zijn verheugd dat u onze **heteluchtfrituurpan** hebt gekozen.

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

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

**Houd rekening met het volgende:** De afbeeldingen in deze handleiding kunnen lichtjes afwijken ten opzichte van het eigenlijke apparaat.

## Doelmatig gebruik

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

## Veiligheidsaanwijzingen

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





- **VORZICHTIG: hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er beslist op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat uitsluitend transporteren of opbergen wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen wanneer u het apparaat hanteert.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat en voor het monteren, demonteren of reinigen moet het altijd van het stroomnet worden ontkoppeld.
- Kijk in het belang van uw eigen veiligheid het apparaat, het netsnoer en de netstekker voor elk gebruik na op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen als het bedrijfsklaar is.
- Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of de netstekker van het apparaat is beschadigd, moet deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (b.v. service-werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- **OPGELET** Neem in acht de reinigingsinstructies in het hoofdstuk "Reiniging"!



### Verwondingsgevaren

- **Verwondings- en verstikkingsgevaar!** Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- **Verbrandingsgevaar door hete stoom!** Houd handen en hoofd uit de buurt van de ventilatiesleuven. Uit de ventilatiesleuven ontsnapt hete stoom!
- **Verbrandingsgevaar door hitte, hete damp of condenswater!** Wij raden het gebruik aan van pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer u de etenswaren eruit wilt halen.
- Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.





## Elektrocutiegevaar

- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat de elektrische aansluiting snel kan worden onderbroken. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen reglementaire verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer. Probeer niet het apparaat uit het water te trekken terwijl het aangesloten is op het elektriciteitsnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit aan met vochtige handen al deze componenten aan het elektriciteitsnet zijn aangesloten.
- Leg het netsnoer zo, dat het niet bekneld kan raken of kan knikken en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en evt. kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit het stopcontact, als er tijdens het gebruik een fout optreedt of voor een onweer.
- Trek steeds aan de netstekker en nooit aan het netsnoer.
- Trek nooit aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen.
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.



## Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en ook explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of met een geschikte brandblusser.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.

## Vermijden van materiële schade en schade aan het apparaat

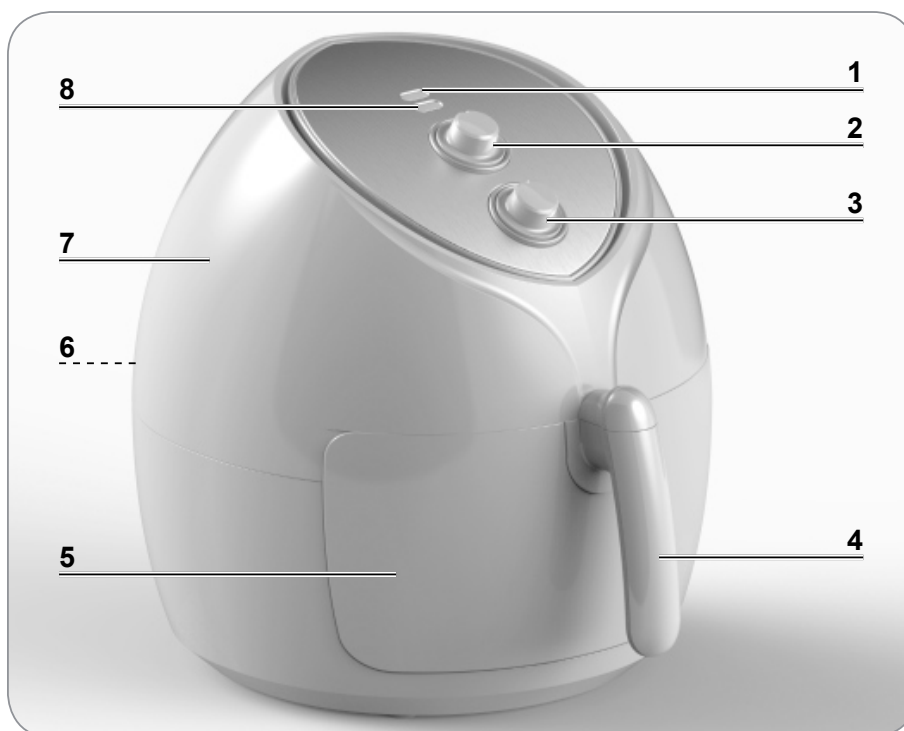
- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Bewaar voldoende afstand tot warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan de apparaten te vermijden.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.

- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant.
- Plaats de schuiflade alleen met de geplaatste mand in het apparaat!
- Let erop dat de schuiflade met de mand correct in het apparaat is geplaatst voordat u het apparaat inschakelt.
- Trek de schuiflade niet tijdens het bedrijf uit het apparaat. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de schuiflade uit het apparaat haalt.
- Vul de mand niet te vol zodat de etenswaren tijdens het gebruik niet in aanraking komen met het verwarmingselement in het binnenste van het apparaat. Vul de mand maximaal tot 2/3 van zijn capaciteit!
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.

### Tips voor de hygiëne

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

### Overzicht van het apparaat



- |   |   |   |                                   |
|---|---|---|-----------------------------------|
| 1 | Werkingslicht (rood)                                  | 7 | Basisapparaat                     |
| 2 | Temperatuurregelaar (80 °C – 200 °C)                  | 8 | Temperatuurcontrolelampje (groen) |
| 3 | Timer (0 – 30 minuten)                                |   |                                   |
| 4 | Greep van de mand (mand vanbinnen)                    |   | Niet afgebeeld:                   |
| 5 | Lade  |   | • Mand                            |
| 6 | Verluchtingsspleet op de achterzijde van het apparaat |   |                                   |

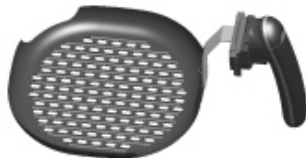
## Facultatieve accessoires

Voor dit apparaat kunt u facultatieve accessoires bestellen via onze website [www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de).



### Broodbakmand (artikelnummer 01217)

De broodbakmand is ideaal voor het bakken van brood, cake en pizza en ook voor gratin, quiches enz.



### Roosterslede (Artikelnummer 05892)

De roosterslede is vooral geschikt voor het braden, roosteren en stomen van vis, vlees en groente.



### Roosteren reck incl. 3 x spiesje (Artikelnummer 01248)

Het roosteren reck is geschikt voor het braden van spiesjes met vis, vlees en groente en voor het roosteren van vis, vlees en groente.

## Voor het eerste gebruik



### OPGELET!

- Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking!
  - Verbrandingsgevaar! Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Zorg er bij de opstelling van het apparaat voor dat u een plaats kiest met voldoende speelruimte rondom het apparaat (aan de zijkanten minstens 20 cm, naar boven toe 30 cm).
1. Pak het apparaat uit en kijk de levering na op volledigheid (zie hoofdstuk “Overzicht van het apparaat”) en mogelijke transportschade. Mocht u transportschade vaststellen, dan mag u het apparaat niet(!) gebruiken en dient u onmiddellijk contact op te nemen met de klantenservice.
  2. Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de binnenkant van de behuizing en de accessoires grondig te reinigen voor ingebruikname (zie hoofdstuk “Reiniging”).
  3. Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak voldoende ver van brandbare voorwerpen. Zorg ervoor dat het apparaat onbereikbaar is voor kinderen.
  4. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact van 220 – 240 volt.
  5. Het is aan te bevelen om de eerste ingebruikname zonder voedsel te verrichten, aangezien er door eventuele reststoffen van de coating een geringe geur- en rookontwikkeling kan ontstaan. Laat het lege apparaat gedurende ca. 15 minuten op het hoogste vuur opwarmen (zie hoofdstuk “Gebruik”). Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte, bijv. door de vensters wijd te openen!

## Voor uw veiligheid

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat het apparaat automatisch uitschakelt als het tijdens het gebruik oververhit raakt. Zet de timer in de positie **0** en trek de stekker uit het stopcontact, als het apparaat tijdens het gebruik automatisch wordt uitgeschakeld. Laat het apparaat volledig afkoelen, alvorens het opnieuw aan te sluiten en te gebruiken.
- Het apparaat is uitgerust met een interne timer (timer). Na afloop van de ingestelde tijd op de timer weerklinkt er een signaal en de warmtetoevoer wordt dan automatisch stopgezet. Als u het apparaat opnieuw wilt inschakelen, moet de timer opnieuw worden ingesteld.
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als de lade met mand uit het apparaat wordt getrokken. Schakel het apparaat voor uw eigen veiligheid altijd eerst uit met de timer die u in de positie **0** zet, alvorens de lade uit het apparaat te nemen.

## Houd rekening met het volgende:

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen kunnen alle voedingsmiddelen worden bereid, die ook in een gebruikelijke convectieoven worden bereid. Het is onder andere geschikt om frietjes en aardappelschijfjes met hete lucht te grillen, om diepvriesfrietjes en andere kant-en-klare diepvriesproducten te bereiden en allereerst klein gesneden voedingsmiddelen (zowel verse groente alsook vers vlees en verse vis) te bereiden.
- Over het algemeen is het niet nodig het apparaat voor te verwarmen. Om het gaarmoment beter te kunnen meten resp. bij de bereiding van voedingsmiddelen, die precies moeten worden gegaard, is een voorverwarming echter aan te bevelen. Om het apparaat voor te verwarmen, stelt u met de temperatuurregelaar de gewenste gaartemperatuur en met de timer een tijd van meer dan drie minuten in. Als het temperatuurcontrolelampje uitgaat (na ca. 3 minuten) heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt. Nu kunt u uw voedingsmiddelen bereiden.
- U heeft voor de bereiding van voedingsmiddelen doorgaans geen olie nodig. U kunt olie als smaakbrenger aan uw voedingsmiddelen toevoegen met een olieverstuiver waarmee u een beetje olie over de voedingsmiddelen verstuift. Bovendien kunt u ook gemarineerde of gepaneerde voedingsmiddelen bereiden.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. In het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gebruikelijke oven. Begin met korte gaartijden en pas deze achteraf aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor de bereiding van diepgevroren producten dient u de tijd- en temperatuurinstructies van de producent in acht te nemen. Om een knapperig resultaat te verkrijgen, voegt u bij de bereiding van industrieel vervaardigde diepvriesproducten nooit vet toe, omdat deze doorgaans als voorgefrituurd zijn. De bereidingstijd kan daardoor wat worden ingekort. Controleer voor afloop van de vermelde gaartijd of uw voedingsmiddelen al volledig zijn gegaard.
- Voor de bereiding van zelf bereide frietjes van verse aardappelen moet u enkele tips in acht nemen:
  - Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daarom een langere gaartijd nodig en worden eventueel niet zo krokant.

- Was de gesneden aardappelen met koud, helder water om overtollig zetmeel van de aardappelen te verwijderen. **BELANGRIJK:** Droog de aardappelen vervolgens grondig af. Hoe minder vocht aanwezig is, des te krokanter de frietjes worden.
- Hoe dunner de aardappelen gesneden zijn, des te krokanter ze worden.
- Verstuif eventueel wat olie van de olieverstuiver over de rauwe aardappelen, daardoor worden ze krokanter.
- Voorgekookte aardappelen garen gelijkmatiger! Snijd de aardappelen in staafjes en kook ze gedurende ca. vijf minuten voor. Zo vermijdt u dat de frietjes weliswaar vanbuiten knapperig, maar vanbinnen nog niet volledig gaar zijn.
- Bij een aantal voedingsmiddelen (bijv. frietjes of dergelijke) is het aanbevolen de voedingsmiddelen van tijd tot tijd te vermengen zodat een gelijkmatig gaarresultaat wordt verkregen. Verwijder de lade uit het apparaat en schud de voedingsmiddelen lichtjes om ze te vermengen. Plaats vervolgens de lade terug en zet het gaarproces verder.

## Gebruik



### OPGELET!

- **Het apparaat is geen gebruikelijke frituurpan, waarin voedingsmiddelen worden gefrituurd met olie. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de lade met mand niet met grotere hoeveelheden spijsoolie of frituurvet!**
  - Verbrandingsgevaar! Hete stoom kan bij verwijdering van de lade uit het apparaat ontsnappen. Houd het hoofd en de handen uit de gevarezone boven de lade!
  - Verwondingsgevaar! Hete lucht stroomt uit de verluchtingsspleten. Wees voorzichtig als u het bedieningspaneel bedient of de mand eruit neemt.
  - De lade, de mand en de bereide voedingsmiddelen zijn heet na het bakken! Gebruik ovenwanten als u de lade met mand verwijderd of de mand uit de lade neemt! Deponeer ze uitsluitend op een hittebestendige ondergrond!
  - Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als de lade met mand uit het apparaat wordt getrokken. Wordt de lade opnieuw in het apparaat geschoven, dan wordt het apparaat automatisch opnieuw ingeschakeld. Als u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan altijd uit met de timer die u in de positie **0** zet zodat het niet per vergissing wordt ingeschakeld!
  - Zorg ervoor dat de lade correct werd geplaatst! Het apparaat kan niet worden ingeschakeld als de lade niet is geplaatst.
  - Gebruik de lade alleen met geplaatste mand!
  - Zorg voor voldoende verluchting tijdens het gebruik van het apparaat.
  - Doe de mand niet te vol, zodat de hete lucht optimaal vanbinnen in het apparaat kan circuleren. Vul de mand maximaal voor 2/3.
  - Leg voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in de mand.
  - Let erop dat de spijzen die u wilt toebereiden niet in aanraking komen met de verwarmingselementen van het apparaat.
- 
1. Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak voldoende ver van brandbare voorwerpen.
  2. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact van 220 – 240 volt.

3. Plaats de mand in de lade. Deze moet hoorbaar vastklikken.
4. Doe de voedingsmiddelen die u wilt bereiden in de mand.
5. Plaats de lade met mand in het apparaat.
6. Zet met de temperatuurregelaar een kooktemperatuur in tussen 80 °C en 200 °C.
7. Stel met de timer een bereidingstijd in om het gaarproces te starten. Stel met de timer een tijd van 1 – 30 minuten in. Na activering van de timer gaat het werkingslicht branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld. Bovendien brandt het temperatuurcontrolelampje zodra het apparaat begint op te warmen. Houd rekening met het volgende: Het temperatuurcontrolelampje gaat uit en licht regelmatig op. Dit is geen storing. Om een constante temperatuur te behouden, voegt het apparaat warmte toe of onderbreekt regelmatig het opwarmingsproces. Als het temperatuurcontrolelampje brandt, bevindt het apparaat zich in een opwarmingsfase, gaat het lampje uit, dan is de warmtetoevoer kortstondig onderbroken.
8. Als de ingestelde timertijd is afgelopen, weerklinkt er een signaal en het apparaat onderbreekt dan automatisch de warmtetoevoer. U kunt de timer ook manueel in de positie **0** zetten en zo het gaarproces op elk moment onderbreken, om bij voorbeeld voedingsmiddelen te vermengen of te controleren of ze al volledig gaar zijn.



9. Trek de lade met mand aan de greep uit het apparaat en zet de lade op een hittebestendige ondergrond met antislip-eigenschappen. Verwijder de mand uit de lade met het bovenste gedeelte van de greep die u naar voren schuift en met de ontgrendelknop die u indrukt (zie afbeelding) en trek dan de mand naar boven uit de lade. **Opgelet, verbrandingsgevaar! De mand, de lade en de bereide voedingsmiddelen zijn heet! Draag ovenwanten als u de mand of de lade hanteert.**

10. Verwijder de voedingsmiddelen.
11. Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact.
12. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk “Reiniging”). Laat geen etensresten aancoeken.

## Reiniging



### OPGELET!

- Gevaar voor verbranding door hete onderdelen! Laat het apparaat voor elke reiniging afkoelen.
- Gevaar voor elektrocutie! Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water onder. Zet het apparaat nooit in de vaatwasser.
- Sproei geen reinigingsmiddelen direct op het apparaat.
- Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd. Gebruik geen metalen voorwerpen.



1. Neem de lade met mand uit het apparaat.
2. Schuif het bovenste gedeelte van de greep naar voren, druk op de ontgrendeltoets aan de greep en trek de mand aan de greep uit de lade.
3. Reinig de lade en de mand met warm water en een mild reinigingsmiddel. Bij hardnekkig vuil raden we aan de lade en de mand vooraf in warm water en een reinigingsmiddel te laten weken.
4. Reinig de behuizing, de binnenkant van de lade en de verwarmingselementen indien nodig met een vochtige doek en een mild detergent.
5. Bewaar het apparaat na de reiniging op een schone, droge plaats.

## Oplossing van fouten

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



**Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!**

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het apparaat functioneert niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steekt de stekker goed in het stopcontact?</li> <li>• Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact.</li> <li>• Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na.</li> <li>• Hebt u een gaartemperatuur ingesteld?</li> <li>• Hebt u met de timer een gaartijd ingesteld? Het apparaat wordt pas ingeschakeld als een tijd werd ingesteld! Opmerking: Als u een gaartijd wilt instellen onder twee minuten, dan moet u de timer eerst een keer over de 2-minuten aanduiding draaien en dan terugzetten.</li> <li>• Is de lade correct geplaatst? Het apparaat functioneert alleen als de lade correct werd geplaatst.</li> <li>• Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit met de timer die u in de positie <b>0</b> zet en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen.</li> </ul>
Het apparaat wordt tijdens het gebruik vanzelf uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit met de timer die u in de positie <b>0</b> zet en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen.</li> </ul>
De lade met mand kan niet in het apparaat worden geplaatst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is de mand te vol? Vul de mand maximaal voor 2/3 met voedingsmiddelen.</li> </ul>

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
<p>U hebt frietjes gemaakt van verse aardappelen. Het resultaat is dat ze niet knapperig zijn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daarom een langere gaartijd nodig en worden eventueel niet zo krokant.</li> <li>• De mand is te vol, doe minder aardappelen in het apparaat.</li> <li>• De frietjes zijn te dik gesneden, snijd ze in dunnere stukken.</li> <li>• Verstuif eventueel wat olie van de olieverstuiver over de rauwe aardappelen, daardoor worden ze krokanter.</li> </ul>
<p>U heeft diepgevroren frietjes bereid. Het resultaat is dat ze niet knapperig zijn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hebt u olie gebruikt? Voor de bereiding van diepgevroren producten moet doorgaans <b>geen</b> vet worden toegediend, omdat de meeste diepvriesproducten al voorgefrituurd zijn!</li> </ul>
<p>De voedingsmiddelen zijn niet gelijkmatig of niet volledig gegaard.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De voedingsmiddelen werden niet in gelijk grote stukken gesneden. Zorg ervoor dat alle klein gesneden voedingsmiddelen ongeveer dezelfde grootte hebben.</li> <li>• De mand is te vol. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.</li> <li>• Bij een aantal voedingsmiddelen (bijv. frietjes of dergelijke) is het aanbevolen de voedingsmiddelen van tijd tot tijd te vermengen zodat een gelijkmatig gaarresultaat wordt verkregen. Verwijder de lade uit het apparaat, de mand uit de lade en schud lichtjes de voedingsmiddelen om ze te vermengen. Plaats vervolgens de lade met de mand terug en zet het gaarproces verder.</li> <li>• De gekozen temperatuur is te laag, verhoog ze.</li> <li>• De bereidingstijd is te kort, pas de gaartijd aan.</li> <li>• Als u de frietjes van verse aardappelen bereidt, krijgt u een gelijkmatiger resultaat bij het bakken, als u ze voor de bereiding in het apparaat gedurende ca. 5 minuten voorkookt.</li> </ul>



## Technische gegevens

Model:	HF-199
Artikelnummer:	01256 (wit) 03335 (zwart)
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1800 W
Temperatuurbereik:	80–200 °C
Timer:	tot 30 min.
Veiligheidsklasse:	I



**Klantenservice /  
Importeur:**  
DS Produkte GmbH  
Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin  
Duitsland  
Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis voor Duitse vaste  
lijnen. Kosten variëren per  
aanbieder.)

## Verwijdering



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



Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Breng het naar een recyclingepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.





