Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Sicherheitshinweise 4
Lieferumfang und Geräteübersicht 7
Vor dem ersten Gebrauch 8
Bedienung 9
Tipps 11
Betrieb und Zubereitung 11
Rezeptideen 13
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung 16
Fehlerbehebung 17
Technische Daten 19
Entsorgung 19

Erklärung der Symbole





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



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Anleitung vor Gebrauch lesen!



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR	warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr
WARNUNG	warnt vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr
VORSICHT	warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen
HINWEIS	warnt vor Sachschäden

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Sicherheitshinweise

⚠ *Das Gerät ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Von dem Gerät können dennoch bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Die folgenden Sicherheitshinweise sowie die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.*

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

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

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



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich den Korbeinsatzgriff und das Touchscreen-Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten.

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



GEFAHR – Stromschlaggefahr durch Wasser

- Nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.

- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese Komponenten nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt auf elektrische Geräte und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, gerichtet wird.

WARNUNG – Stromschlaggefahr durch Schäden und unsachgemäße Benutzung

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- Keine Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge in das Gerät legen.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Netzstecker gezogen oder in die Steckdose gesteckt wird.

WARNUNG – Verletzungsgefahr

- **Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!**
  - Während des Betriebes und beim Öffnen des Gerätes kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone (z. B. den Lüftungsschlitzen auf der Geräterückseite) fernhalten. Wir empfehlen außerdem Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn der Frittierkorb mit den Speisen entnommen wird.
  - Die zubereiteten Speisen sind heiß. Im Umgang mit heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- **Sturzgefahr!** Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt.

WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche Substanzen oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.

- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
- Das Gerät nicht überfüllen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt (gilt auch für die heißen Flächen des Gerätes!).
- Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln (Gefahr von Kabelbruch).
- Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Das Gerät niemals am Netzkabel ziehen oder tragen. Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät, das Netzteil oder das Netzkabel legen oder stellen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden.

Lieferumfang und Geräteübersicht

BEACHTEN!

- **WARNUNG – Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

1. Den Lieferumfang auspacken und auf Vollständigkeit sowie Transportschäden überprüfen. Falls das Gerät, der Netzstecker oder das Netzkabel Schäden aufweisen sollten, das Gerät nicht (!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.
2. Sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen, entfernen.

Legende

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

1 Gerätegehäuse
2 Lüftungsschlitze (auf der Rückseite)
3 Lüftungsschlitze (auf der Unterseite)
4 Standfüße
5 Schublade
6 Korbeinsatzgriff
7 Entriegelungsknopf des Korbeinsatzes (unter der Abdeckung)
8 Korbeinsatz
9 Touchscreen-Bedienfeld
10 Display
11 – Programm **Kuchen**
12 – Lüfter
13 – Programm **Fleisch**
14 **°C** – Grad Celsius
15 – Programm **Fisch**
16 **min** – Minuten
17 – Temperatur einstellen
18 – Menü-Auswahl
19 – Timer einstellen
20 – Ein- / Ausschalten | Programm **„Manuell“** starten
21 LED-Anzeige mit eingestellter Temperatur / Timerzeit
22 – Programm **Hähnchen**
23 – Heizen
24 – Programm **Pommes frites**
25 – Programm **Garnelen**

Nicht abgebildet:

- Netzkabel mit Netzstecker
- Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

BEACHTEN!

- Das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund stellen.
- Das Gerät hat Gummifüße. Einige Möbel sind mit Materialien beschichtet, welche die Gummifüße angreifen könnten. Zur Sicherheit ggf. eine Unterlage unter das Gerät legen.

1. Das Gerät und alle Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“).
2. Das Gerät an einem geeigneten Aufstellort unter Beachtung der Sicherheitshinweise sowie der Hinweise am Anfang dieses Kapitels aufstellen.
3. Das Netzkabel vollständig abwickeln.
4. Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken. Ein Signalton ertönt und alle Elemente im Display leuchten einmal auf. Danach erlöschen alle Elemente wieder.

Produktionsrückstände entfernen

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

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

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

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timerzeit wird die Hitzezufuhr automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, das Feld ⏻ (**20**) berühren (siehe Kapitel „Betrieb und Zubereitung“).
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade (**5**) mit dem Korbeinsatz (**8**) aus dem Gerät herausgezogen wird. Alle Elemente im Display (**10**) erlöschen. Wird die Schublade wieder ins Gerät eingesetzt, ertönt ein Signalton, alle Elemente leuchten einmal im Display auf und erlöschen wieder. Im Display erscheint das Symbol des zuvor ausgewählten Programms (Programm **„Manuell“** ausgeschlossen) und in der LED-Anzeige (**21**) erscheinen erscheinen die eingestellte Temperatur und die verbleibende Timerzeit. Das eingestellte Programm läuft weiter, bis die Timerzeit abgelaufen ist oder das Gerät manuell ausgeschaltet wird (siehe Kapitel „Bedienung“ und „Betrieb und Zubereitung“).

Bedienung

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

Programme

Das Gerät verfügt über 7 Programme:

Programm	Temperatur (voreingestellt)	Dauer (voreingestellt)	Geeignet für (Beispiele)
Manuell	180 °C	15 Min.	Gemüsesticks, Mozzarellasticks, Apfeltaschen
Hähnchen	200 °C	20 Min.	Chicken Wings, Hähnchenschenkel, Chicken Nuggets
Pommes frites	180 °C	15 Min.	Pommes frites aus Kartoffeln und Süßkartoffeln
Garnelen	160 °C	20 Min.	Garnelen, Schrimps (jeweils ohne Schale)
Backen *	160 °C	30 Min.	Kuchen, Brot, Pizza, Aufläufe

Programm	Temperatur (voreingestellt)	Dauer (voreingestellt)	Geeignet für (Beispiele)
Fleisch	180 °C	25 Min.	Schnitzel, Hackbällchen
Fisch	180 °C	20 Min.	Backfisch, Fischstäbchen
* nur in Verbindung mit dem optional erhältlichen Brotbackkorb anwenden (siehe Ausklappseite)			

- In jedem Programm können die Temperatur und die Dauer individuell angepasst werden (siehe Abschnitt „Bedienelemente und Funktionen“).
- Je nach Auswahl des Programms erscheint das entsprechende Symbol im Display (**10**). Wird kein Programm-Symbol im Display angezeigt, ist das Programm **„Manuell“** eingestellt.

Bedienelemente und Funktionen

Das Gerät verfügt über folgende Bedienelemente bzw. Funktionen:

Bedienelemente	Funktionen
Felder **+** und **–** Timer	Heizdauer (1 – 60 Minuten in 1-Minute-Schritten)
Felder **+** und **–** Temperatur	Temperatur (80 – 200 °C in 5-Grad-Schritten)
Feld	Gerät ein- und ausschalten
	Programm **„Manuell“** starten
Feld Menü	Menü auswählen

- Die gewünschte Dauer und die Temperatur können durch Berühren der entsprechenden Felder **+** und **–** eingestellt werden. Durch längeres Berühren der Felder wird der Schnelldurchlauf aktiviert.
- Durch Berühren des Feldes (**20**) wird das Gerät ein- bzw. ausgeschaltet, Befindet man sich im Menü **„Manuell“**, wird durch Berühren des Feldes das Programm gestartet.
- Das gewünschte Programm kann durch mehrfaches Berühren des Feldes (**18**) eingestellt werden. Nach Einschalten des Gerätes ist das Programm **„Manuell“** voreingestellt. Die Programme sind in folgender Reihenfolge auswählbar:

Hähnchen > **Pommes frites** > **Garnelen** > **Backen** > **Fleisch** > **Fisch** > **Manuell**

Tipps

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von Pommes frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten sowie zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt" gegart werden sollen, ist ein Vorheizen auf die gewünschte Temperatur dennoch empfehlenswert (siehe Kapitel „Betrieb und Zubereitung"). Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn das Symbol ✱ (**23**) im Display (**10**) erlischt.
- Für die Zubereitung von Speisen in dem Gerät wird i. d. R. kein Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden. Darüber hinaus können auch marinierte oder panierte Lebensmittel in dem Gerät zubereitet werden.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Wir empfehlen mit kürzeren Garzeiten anzufangen und die Garzeiten nachträglich dem persönlichen Geschmack anzupassen.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzufügen, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Daher bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen 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. Dazu die Schublade (**5**) aus dem Gerät nehmen und die Lebensmittel leicht durchschütteln, um sie durchzumengen. Anschließend die Schublade wieder einsetzen und den Garvorgang fortsetzen.

Betrieb und Zubereitung

BEACHTEN!

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

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

1. Den Korbeinsatz (**8**) in die Schublade (**5**) einsetzen. Er muss hörbar einrasten.
2. Die Speisen, die zubereitet werden sollen, in den Korbeinsatz füllen.
3. Die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät einsetzen. Ein Signalton muss ertönen sowie alle Elemente müssen einmal im Display (**10**) aufleuchten und wieder erlöschen. Nun sitzt die Schublade korrekt im Gerät.
4. Durch Berühren des Feldes ⏻ (**20**) das Gerät einschalten. Die voreingestellte Temperatur und Dauer des Programms **„Manuell“** werden abwechselnd in der LED-Anzeige (**21**) angezeigt.
5. Über das Feld Ⓜ (**18**) das gewünschte Programm auswählen oder im voreingestellten Programm **„Manuell“** verbleiben (siehe Kapitel „Bedienung“ | „Bedienelemente und Funktionen). Gegebenenfalls die Temperatur und die Timerzeit individuell über die entsprechenden Felder **+** und **–** anpassen (siehe Kapitel „Bedienung“ | „Bedienelemente und Funktionen). Das ausgewählte Programm startet nach ca. 5 Sekunden automatisch. Das Symbol ⁘ (**12**) und Symbol ✸ (**23**) erscheinen im Display, um zu signalisieren, dass das Gerät heizt.

   - Das Programm **„Manuell“** muss über das Feld ⏻ gestartet werden.
   - Die Temperatur und die Timerzeit kann auch während des Garvorgangs angepasst werden.

   Beachten: Das Symbol ✸ erlischt und erscheint in regelmäßigen Abschnitten. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten, heizt das Gerät bzw. unterbricht den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn das Symbol ✸ erscheint, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt das Symbol ✸, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.
6. Wenn die eingestellte Timerzeit abgelaufen ist, wird die Hitzezufuhr automatisch beendet. Alle Elemente bis auf das Symbol ⁘ erlöschen.

   Durch Berühren des Feldes ⏻ während des Garvorganges kann dieser jederzeit manuell abgebrochen werden.

   Beachten: Nach Ablauf der eingestellten Timerzeit bzw. dem manuellen Ausschalten des Gerätes bleibt der Lüfter zunächst aktiv! Das Symbol ⁘ bleibt im Display sichtbar. Nach ca. 20 Sekunden ertönen 5 Signaltöne und der Lüfter sowie das Gerät schalten sich vollständig ab. Das Symbol ⁘ erlischt.
7. Die Schublade mit dem Korbeinsatz vorsichtig und gerade am Korbeinsatzgriff (**6**) aus dem Gerät herausziehen und auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage stellen.
8. Den Korbeinsatz aus der Schublade entnehmen, indem die Abdeckung am Korbeinsatzgriff nach vorne geschoben und der darunterliegende Entriegelungsknopf (**7**) gedrückt wird (**Bild A1 und A2**). Den Korbeinsatz nach oben aus der Schublade herausziehen.
9. Die Speisen vorsichtig aus dem Korbeinsatz entnehmen.

10. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
11. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen, um Keimbildung zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“). Keine Speisereste antrocknen lassen.

Rezeptideen

Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

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

Hausgemachte Pommes frites

Zutaten:

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

Vorbereitung:

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

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

Tipps:

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

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12	Garnelen (geschält und entdarmt)
Für die Panade:	
ca. ½ Tasse	Mehl
ca. ½ Tasse	Kokosnussflocken
ca. ½ Tasse	Paniermehl oder Semmelbrösel
1 – 2	Eiweiß

Vorbereitung:

1. Die Kokosnussflocken und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) im Verhältnis 1:1 in eine kleine Schüssel geben und die Zutaten vermischen.
2. Das Mehl in eine separate Schüssel geben.
3. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eiweiß in ein weiteres Schälchen geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschließend in das Eiweiß tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.

Panierte Hähnchenteile

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, Paprikapulver, Meersalz, Rosmarin und Paniermehl miteinander vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Die Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel in das Eiweiß tauchen und anschließend in der Panade wälzen.

Panierte Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Eiweiß, Mehl und Paniermehl (bzw. Semmelbrösel) in drei separate Schälchen geben.
2. Die Hähnchenbrustfilets je in gleich große Streifen schneiden.
3. Die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hähnchenbrustfiletstreifen im Mehl wälzen, anschließend in Eiweiß tauchen und in der Panade wälzen.

Kabeljau-Filet mit Kräuter-Knoblauchkruste

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, restliche Gewürze und Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in einer Schüssel vermischen.
3. Eiweiß trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Das Kabeljaufilet in Eiweiß tauchen und anschließend in der Kräuter-Knoblauch-Panade wälzen.

Zucchinisticks

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Die Zucchini in kleine Sticks schneiden.
2. Die Eier verquirlen.
3. Die Eier, das Mehl und das Paniermehl (bzw. die Semmelbrösel) in separate Schälchen geben.
4. Die Zucchinisticks zuerst im Mehl wälzen, anschließend in das Ei tauchen und in der Panade wälzen.

Apfeltaschen

Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Mehl, Zucker und Zitronensaft vermischen und je nach Geschmack Zimt hinzufügen.
3. Blätterteig ausrollen und in Teigquadrate mit einer Kantenlänge von ca. 10 cm teilen.
4. Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigquadrate verteilen.
5. Teigrand mit etwas Wasser bepinseln und zu Dreiecken zusammenlegen. Den Teigrand gut andrücken.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung

BEACHTEN!

- **Vor Beginn der Reinigung das Kapitel „Sicherheitshinweise“ beachten!**
- Keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät sprühen.
- Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

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

Fehlerbehebung

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

Nicht versuchen ein defektes, elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht. / Es erscheint keine Anzeige auf dem Display (**10**).	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.
	Die Steckdose ist defekt.	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.
	Das Feld ⏻ (**20**) wurde nicht betätigt.	Über das Feld ⏻ das Gerät einschalten (siehe Kapitel „Bedienung“ | „Bedienelemente und Funktionen“).
	Das Display ist defekt.	Den Kundenservice kontaktieren.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Den Kundenservice kontaktieren.
Die Schublade (**5**) mit dem Korbeinsatz (**8**) lässt sich nicht in das Gerät setzen.	Der Korbeinsatz ist überfüllt.	Den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.

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

Technische Daten

Artikelnummern:	02365 (schwarz / kupfer) 02383 (schwarz / beere) 02793 (schwarz / grau) 02819 (schwarz / rosé)
Modellnummer:	LQ-2502B
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	1300 – 1500 W
Temperaturbereich:	80 – 200 °C
Timer:	bis 60 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 umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.

Das Gerät umweltgerecht an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen. Es gehört nicht in den Hausmüll. Für nähere Informationen die örtliche Gemeindeverwaltung kontaktieren.

Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Intended Use 21
Safety Instructions 21
Items Supplied and Device Overview 24
Before Initial Use 24
Operation 25
Tips 27
Using the Device and Preparing Food 27
Recipe ideas 29
Cleaning, Care and Storage 32
Technical Data 32
Troubleshooting 33
Disposal 34

Explanation of the Symbols





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



Caution: hot surfaces!



Suitable for food use.



Read instructions before use!



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

DANGER	warns of serious injuries and danger to life
WARNING	warns of *possible* serious injuries and danger to life
CAUTION	warns of slight to moderate injuries
NOTICE	warns of damage to property

Dear Customer,

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

Before using the device for the first time, please read the instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with.

Please note: The illustrations in these instructions may differ slightly from the actual device.

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

www.service-shopping.de

Intended Use

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

Safety Instructions



The device is equipped with safety features. Nevertheless, the device may still present dangers if it is not used in the intended way and / or is utilised in some other way. Comply with the following safety instructions and the procedures that are specified in these operating 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 failure to comply with the relevant safety precautions.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** may not be performed by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the mains cable.



CAUTION: hot surfaces!

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

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



DANGER – Danger of Electric Shock from Water

- Use and store only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device, mains cable or mains plug in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power!
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device, mains cable or mains plug with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Make sure that the steam which emerges is not aimed directly at electrical devices and equipment containing electrical components.



WARNING – Danger of Electric Shock from Damage and Inappropriate Use

- Only connect the device to a socket with safety contacts that is properly installed and matches the technical data of the device. The socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- Do not place any metal foil packaging or tools in the device.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.



WARNING – Danger of Injury

Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!

- Hot steam can escape from the device during operation and when it is opened. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone (e. g. the ventilation slots on the back of the device). We also recommend the use of oven cloths or oven gloves when removing the frying basket containing the food.
- The food which has been cooked is hot. Be careful when handling hot foodstuffs.

- **Danger of tripping!** Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable substances or poisonous and explosive fumes.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e. g. cardboard, paper, wood or plastic) in or on the device.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- Do not overfill the device.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the mains cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (also applies to the hot surfaces of the device!).
- Do not wrap the mains cable around the device (danger of the cable breaking).
- The mains cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Never pull or carry the device by the mains cable. When you pull it out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Do not place or lay any heavy objects on the device, the mains adapter or the mains cable.
- Remove the mains plug from the plug socket if a fault occurs during operation, in the event of a power outage or before a thunderstorm.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original spare parts from the manufacturer.

Items Supplied and Device Overview

PLEASE NOTE!

- **WARNING – Danger of Suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- Never remove the rating plate and any possible warnings!

1. Unpack the items supplied and check them for completeness and transport damage. If the device, the mains plug or the mains cable does have damage, do not (!) use the device, but contact our customer service department.
2. Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation.

Key

(See fold-out page for illustrations)

1 Device housing
2 Ventilation slots (on the back)
3 Ventilation slots (on the bottom)
4 Feet
5 Drawer
6 Basket insert handle
7 Release button of the basket insert (under the cover)
8 Basket insert
9 Touchscreen panel
10 Display
11 – **Cake** programme
12 – Fan
13 – **Meat** programme
14 **°C** – Degrees Celsius
15 – **Fish** programme
16 **min** – Minutes
17 – Set temperature
18 – Menu selection
19 – Set timer
20 – Switch on / off | Start **"Manual"** programme
21 LED display showing set temperature / timer time
22 – **Chicken** programme
23 – Heating
24 – **Chips** programme
25 – **Prawns** programme

Not shown:

- Mains cable with mains plug
- Operating instructions

Before Initial Use

PLEASE NOTE!

- Always set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- The device has rubber feet. Some items of furniture are coated with materials which could attack the rubber feet. If necessary, place a mat under the device to be on the safe side.

1. Clean the device and all accessories thoroughly (see the "Cleaning, Care and Storage" chapter).
2. Set up the device in a suitable location, following the safety instructions and the notes provided at the beginning of this chapter.
3. Fully unwind the mains cable.
4. Insert the mains plug into a properly installed socket that is easily accessible. A beep will be heard and all the elements in the display will light up once. All elements then go out again.

Removing Production Residues

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

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



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

Safety Features

- The device is equipped with an internal timer. Once the set timer time has elapsed, the supply of heat is automatically switched off. To switch the device on again, touch the field ⏻ (**20**) (see the "Using the Device and Preparing Food" chapter).
- The device switches off automatically when the drawer (**5**) with the basket insert (**8**) is removed from the device. All elements on the display (**10**) go out. When the drawer is inserted back into the device, a beep sounds, all elements light up once on the display and then go out again. The display shows the symbol for the previously selected programme (**"Manual"** programme excluded) and the set temperature and the remaining timer time appear on the LED display (**21**). The set programme continues to run until the timer time has elapsed or the device is switched off manually (see the "Operation" and "Using the Device and Preparing Food" chapters).

Operation



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

Programmes

The device has 7 programmes:

Programme	Temperature (preset)	Duration (preset)	Suitable for (examples)
Manual	180 °C	15 min.	Vegetable sticks, mozzarella sticks, apple turnovers
Chicken	200 °C	20 min.	Chicken wings, chicken thighs, chicken nuggets
Chips	180 °C	15 min.	Potato and sweet potato chips
Prawns	160 °C	20 min.	Prawns, shrimps (each without shell)
Baking *	160 °C	30 min.	Cake, bread, pizza, casseroles
Meat	180 °C	25 min.	Cutlets, meatballs
Fish	180 °C	20 min.	Fried fish, fish fingers
* only use in conjunction with the optionally available bread baking basket (see fold-out page)			

- For each programme the temperature and the duration can be set individually (see the “Operating Elements and Functions” section).
- Depending on which programme is selected, the corresponding symbol appears on the display (**10**). If no programme symbol is shown on the display, the **“Manual”** programme is set.

Operating Elements and Functions

The device has the following operating elements and functions:

Operating elements	Functions
Fields **+** and **–** for timer	Heating duration (1 – 60 minutes in 1-minute increments)
Fields **+** and **–** for temperature	Temperature (80 – 200 °C in 5-degree increments)
Field	Switch the device on and off
	Start **“Manual”** programme
Menu field (M)	Select menu

- The required duration and temperature can be set by touching the relevant **+** and **–** fields. If the fields are pressed for an extended period, the fast increment mode is activated.
- Touching the field (**20**) switches the device on or off. If you are on the **“Manual”** menu, the programme is started by touching the field .

- The required programme can be set by touching the field Ⓜ (**18**) several times. When the device is switched on, the **"Manual"** programme is preset. The programmes can be selected in the following order:

Chicken > **Chips** > **Prawns** > **Baking** > **Meat** > **Fish** > **Manual**

Tips

- This device works with hot air. In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. It is suitable, among other things, for hot-air grilling of chips and potato wedges made from fresh potatoes, for cooking frozen chips and other frozen convenience products, and for cooking all kinds of chopped up food (both fresh vegetables and fresh meat and fresh fish).
- Generally it is not necessary to preheat the device. However, to be better able to determine when the food is cooked and when preparing food which has to be ready "on the dot", preheating to the required temperature is recommended (see the "Using the Device and Preparing Food" chapter). The set temperature has been reached when the symbol ✸ (**23**) goes out on the display (**10**).
- You generally do not require any oil to cook food in the device. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser. In addition, you can also prepare marinated food or food in breadcrumbs in the device.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. We recommend starting with short cooking times and then adapting them to your personal taste.
- For the preparation of frozen products, follow the time and temperature specifications of the manufacturer. To get a crispy result, never add fat when preparing mass-produced frozen products as they have generally already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. You should therefore check whether your food is fully cooked before the stated cooking time has expired.
- With some food (e. g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result. To do this, remove the drawer (**5**) from the device and give the food a light shake. Then re-insert the drawer and continue the cooking process.

Using the Device and Preparing Food

PLEASE NOTE!

- The drawer and the basket insert will be hot after being removed from the device! Only ever place on a heat-resistant surface!
- Make sure that the drawer has been inserted correctly. The device cannot be switched on if the drawer is not inserted correctly.
- Insert the drawer into the device only with the basket insert placed in it.
- Do not overfill the basket insert so that the hot air can circulate optimally inside the device. Fill the basket insert no more than 2/3 full.
- Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.

- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating elements of the device.

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

1. Insert the basket insert (**8**) into the drawer (**5**). It must click audibly into place.
2. Pour the food that is to be prepared into the basket insert.
3. Insert the drawer containing the basket insert into the device. A beep must sound and all elements must light up once on the display (**10**) and then go out again. The drawer is then fitted correctly in the device.
4. Switch on the device by touching the field ⏻ (**20**). The preset temperature and duration of the **"Manual"** programme are displayed alternately in the LED display (**21**).
5. Use the field Ⓜ (**18**) to select the programme you want or stay on the preset **"Manual"** programme (see the "Operation" chapter | "Operating Elements and Functions"). If necessary, adjust the temperature and the timer time individually using the relevant **+** and **–** fields (see the "Operation" chapter | "Operating Elements and Functions"). The selected programme starts automatically after approx. 5 seconds. The symbol ⁘ (**12**) and symbol ✸ (**23**) appear on the display to indicate that the device is heating up.

   - The **"Manual"** programme must be started via the field ⏻.
   - The temperature and the timer time can also be adjusted during the cooking process.

   Please Note: The symbol ✸ goes out and appears again at regular intervals. This is not a malfunction. To maintain a constant temperature, the device heats up or the device stops the heating process at regular intervals. When the symbol ✸ appears, the device is in a heating phrase, and when the symbol ✸ goes out, the supply of heat has been briefly interrupted.
6. Once the set timer time has elapsed, the supply of heat is ended automatically. All elements go out, except for the symbol ⁘.

   By touching the field ⏻ during the cooking process, it can be manually aborted at any time.

   Please Note: After the set timer time has elapsed or the device is switched off manually, the fan initially continues to operate! The symbol ⁘ remains visible on the display. After approx. 20 seconds, five beeps sound and the fan and the device switch off entirely. The symbol ⁘ goes out.
7. Carefully pull the drawer containing the basket insert straight out of the device using the basket insert handle (**6**) and place the drawer down on a heat-resistant, non-slip surface.
8. Remove the basket insert from the drawer by pushing the cover on the basket insert handle forwards and pressing the release button (**7**) beneath it (**Picture A1 and A2**). Pull the basket insert up out of the drawer.
9. Carefully remove the food from the basket insert.
10. Pull the mains plug out of the socket and allow the device to cool down completely.
11. Clean the device after each use to prevent germ formation (see the "Cleaning, Care and Storage" chapter). Do not allow any food residues to dry on the device.

Recipe ideas

Notes on cooking time and cooking temperature

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

Homemade French fries

Ingredients:

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

Preparation:

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



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

Tips:

- Mix the oil before adding your favourite spices and herbs. This way, you can also make delicious curry or pepper fries for example. Let your imagination run wild.
- Depending on how thick you cut the potatoes, you can vary between potato wedges and thick or thin fries. The thicker you cut the potatoes, the longer the cooking time.
- Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy.
- Wash the chopped-up potatoes with cold, clear water to remove any excess starch in the potatoes. IMPORTANT: Then thoroughly dry the potatoes. The less moisture is present, the crispier the chips will become.
- Preboiled potatoes will cook more evenly! Cut the potatoes into small sticks and preboil them for around five minutes. This will prevent your chips from being crispy on the outside but not fully cooked on the inside.

Coconut shrimps

Ingredients:

12	shrimps (peeled and gutted)
For the breadcrumb coating:	
approximately ½ cup of	flour
approximately ½ cup of	coconut flakes
approximately ½ cup of	breadcrumbs
1 – 2	egg whites

Preparation:

1. Add the coconut flakes and the breadcrumbs, 1 part to 1, to a small bowl and mix the ingredients.
2. Add the flour to a separate bowl.
3. Separate the yolk from the egg white and add the egg white to another small bowl.
4. First roll the shrimps in the flour, then dip them in the egg white and finish by rolling them in the coconut breadcrumb coating.

Breaded chicken wings and drumsticks

Ingredients:

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

Preparation:

1. Peel the garlic and press it through the garlic press.
2. Mix the garlic, paprika powder, salt, rosemary and breadcrumbs.
3. Separate the egg white and add it to a separate bowl.
4. Dip the drumsticks or the chicken wings in the egg white and then roll them in the breadcrumb coating.

Breaded chicken breast strips

Ingredients:

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

Preparation:

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

Codfish fillet with a herb garlic crust

Ingredients:

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

Preparation:

1. Peel the garlic and press it through the garlic press.
2. Mix the garlic, other spices and breadcrumbs in a bowl.
3. Separate the egg white and add it to a separate bowl.
4. Dip the codfish fillet in the egg white and then bread it with the garlic-herb bread-crumb coating.

Zucchini sticks

Ingredients:

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

Preparation:

1. Cut the zucchini into small sticks.
2. Whisk the eggs.
3. Place the eggs, flour and breadcrumbs in separate small bowls.
4. Coat the zucchini sticks in the flour, then dip them in the egg and bread them.

Apple turnovers

Ingredients:

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

Preparation:

1. Peel the apples, remove the core and cut them into small pieces.
2. Mix the apple pieces, flour, sugar and lemon juice and add cinnamon to taste.
3. Roll out the flaky pastry and divide into dough squares with approx. 10 cm sides.
4. Spread a tablespoon of the filling on each of the dough squares.
5. Coat the edge of the dough with a small amount of water and fold over into triangles. Firmly push down on the dough edge.

Cleaning, Care and Storage

PLEASE NOTE!

- **Before commencing the cleaning, note the “Safety Instructions” chapter!**
- Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These can damage the surface.

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

Technical Data

Article numbers:	02365 (black / copper) 02383 (black / berry) 02793 (black / grey) 02819 (black / rose)
Model number:	LQ-2502B
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	1300 – 1500 W
Temperature range:	80 – 200 °C
Timer:	up to 60 min.
Protection 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.)

Troubleshooting

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



Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work. / Nothing is shown on the display (**10**).	The mains plug is not inserted correctly in the socket.	Correct the fit of the mains plug.
	The socket is defective.	Try another socket.
	No mains voltage is present.	Check the fuse of the mains connection.
	The field ⏻ (**20**) has not been pressed.	Use the field ⏻ to switch on the device (see the “Operation” chapter | “Operating Elements and Functions”).
	The display is defective.	Contact our customer service department.
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
	No error can be identified.	Contact our customer service department.
The drawer (**5**) with the basket insert (**8**) cannot be inserted into the device.	The basket insert is overfilled.	Fill the basket insert no more than 2/3 full with food.

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

Disposal

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

Dispose of the device in an environmentally friendly manner at a recycling centre for used electrical and electronic devices. It should not be disposed of in the regular domestic waste. For more information, contact your local authorities.

All rights reserved.

Contenu

Utilisation conforme 36
Consignes de sécurité 36
Composition et vue générale de l'appareil 39
Avant la première utilisation 40
Utilisation 41
Conseils 43
Utilisation et préparation 43
Idèes de recettes 45
Nettoyage, entretien et rangement 48
Caractéristiques techniques 49
Dépannage 49
Mise au rebut 51

Explication des symboles





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



Attention, surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Consultez le mode d'emploi avant utilisation !



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

DANGER	Vous alerte devant le risque de blessures graves et mortelles
AVERTIS-SEMENT	Vous alerte devant le risque *potentiel* de blessures graves et mortelles
ATTENTION	Vous alerte devant le risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité
AVIS	Vous alerte devant le risque de dégâts matériels

Chère cliente, cher client,

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

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

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

Veuillez noter : les illustrations de ce mode d'emploi peuvent présenter de légères divergences avec l'appareil concerné.

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

www.service-shopping.de

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité

Cet appareil est équipé de dispositifs de sécurité. Cependant, en cas d'utilisation non conforme et / ou inappropriée, des risques de danger provenant de l'appareil subsistent. Veuillez observer les consignes de sécurité ci-dessous, de même que la marche à suivre décrite dans le mode d'emploi.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



ATTENTION : surfaces chaudes !
À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prenez soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls la poignée du panier et le panneau de commande de l'écran tactile peuvent être saisis.

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



DANGER – Risque d'électrocution au contact de l'eau

- Utilisez et entreposez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous que ces composants ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Veillez à ce que la vapeur qui s'en dégage ne puisse pas aller tout droit vers des appareils électriques, ou des installations comportant des composants électriques.



AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution par suite d'un endommagement et d'une utilisation inadéquate

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et de plus correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de telle sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge électrique.
- Ne posez pas d'emballages à films métallisés ni d'outils dans l'appareil.
- Avant de retirer la fiche de la prise de courant, ou de la brancher, veillez à ce que l'interrupteur de l'appareil se trouve en position d'arrêt.



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

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

- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil en cours de fonctionnement ainsi qu'à l'ouverture de l'appareil. Tenez de ce fait vos mains et votre tête éloignées de la zone de danger (par ex. des fentes d'aération au dos de l'appareil). Nous recommandons par ailleurs l'emploi de maniques ou de gants de cuisine pour retirer les aliments du panier à friture.
- Les aliments préparés sont chauds. Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez des denrées brûlantes.

- **Risque de chute !** Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et n'en posez pas non plus dessus.
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Ne remplissez pas trop l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- En cas d'incendie : n'éteignez pas avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture ignifugée ou d'un extincteur adéquat.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (ceci vaut également pour les surfaces chaudes de l'appareil !).
- N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil (risque de rupture du cordon).
- Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour tirer ou porter l'appareil. Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil, le bloc d'alimentation ou le cordon d'alimentation.
- Retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; maintenez-le à l'écart de toute flamme ou autre source de chaleur ; ne l'exposez pas à des températures négatives, ni trop longtemps à l'humidité, et ne le mouillez pas.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant.

Composition et vue générale de l'appareil

À OBSERVER !

- **AVERTISSEMENT – Risque de suffocation !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- N'enlevez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles étiquettes d'avertissement apposées.

1. En le déballant, assurez-vous que l'ensemble livré est complet et qu'il ne présente pas de dommages éventuellement imputables au transport. En cas d'endommagement de l'appareil, de sa fiche ou de son cordon d'alimentation, n'utilisez pas l'appareil. Contactez le service après-vente.
2. Ôtez tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.

Légende

(Illustrations sur le rabat)

1 Corps de l'appareil
2 Fentes d'aération (au dos)
3 Fentes d'aération (en face inférieure)
4 Pieds
5 Tiroir
6 Poignée du panier
7 Bouton de déverrouillage du panier (sous le cache)
8 Panier
9 Panneau de commande à écran tactile
10 Écran
11 – Programme **Gâteau**
12 – Ventilateur
13 – Programme **Viande**
14 **°C** – Degré Celsius
15 – Programme **Poisson**
16 **min** – Minutes
17 – Réglage de la température
18 (M) – Sélection du menu
19 – Réglage de la minuterie
20 – Marche / arrêt | Lancement du programme **« Manuel »**
21 Affichage DEL avec température / durée de la minuterie programmées
22 – Programme **Poulet**
23 – Chauffer
24 – Programme **Frites**
25 – Programme **Crevettes**

Non illustrés :

- Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- Mode d'emploi

Avant la première utilisation

À OBSERVER !

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- L'appareil est doté de pieds en caoutchouc. Certains meubles sont revêtus de matière pouvant décomposer les pieds en caoutchouc. Par mesure de sécurité, placez un support sous l'appareil.

1. Nettoyez soigneusement l'appareil et tous ses accessoires (voir chapitre « Nettoyage, entretien et rangement »).
2. Installez l'appareil à l'endroit choisi en respectant bien les consignes de sécurité et les précautions à prendre énoncées au début de ce chapitre.
3. Déroulez intégralement le cordon.
4. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible. Un signal sonore retentit et tous les éléments s'allument simultanément à l'écran. Tous les éléments s'éteignent ensuite.

Élimination des résidus de production

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

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

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

Dispositifs de sécurité

- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée, la production de chaleur est automatiquement stoppée. Pour réenclencher l'appareil, touchez le champ ⏻ (**20**) (voir chapitre « Utilisation et préparation »).
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir (**5**) et son panier (**8**) sont extraits de l'appareil. Tous les éléments s'éteignent à l'écran (**10**). Une fois le tiroir à nouveau en place dans l'appareil, un signal sonore retentit, tous les éléments s'allument à l'écran pour ensuite s'éteindre à nouveau. Le symbole du programme sélectionné préalablement (hormis le programme **« Manuel »**) s'affiche à l'écran et la température programmée et le temps restant sur la minuterie s'affichent à l'écran DEL (**21**). Le programme sélectionné se poursuit jusqu'à ce que la durée programmée sur la minuterie se soit écoulée ou que l'appareil soit éteint manuellement (voir chapitre « Utilisation » et « Utilisation et préparation »).

Utilisation

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

Programmes

L'appareil dispose de 7 programmes :

Programme	Température (préréglée)	Durée (préréglée)	Approprié pour (exemples)
Manuel	180 °C	15 min.	Bâtonnets de légumes, bâtonnets de mozzarella, chaussons aux pommes
Poulet	200 °C	20 min.	Ailerons de poulet, cuisses de poulet, nuggets de poulet
Frites	180 °C	15 min.	Frites avec des pommes de terre fraîches et patate douce

Programme	Température (préréglée)	Durée (préréglée)	Approprié pour (exemples)
Crevettes	160 °C	20 min.	Crevettes, gambas (décortiquées)
Cuisson *	160 °C	30 min.	Gâteau, pain, pizza, gratins
Viande	180 °C	25 min.	Escalope, boulettes de viande
Poisson	180 °C	20 min.	Poisson frit, poisson pané
* à utiliser uniquement avec le bac à cuisson du pain disponible en option (voir le rabat)			

- La température et la durée de chaque programme peuvent être ajustées individuellement (voir section « Éléments de commande et fonctions »).
- Le symbole correspondant s'affiche à l'écran (**10**) en fonction du programme choisi. Si aucun symbole de programme n'apparaît à l'écran, c'est que le programme **« Manuel »** est enclenché.

Éléments de commande et fonctions

L'appareil est doté des éléments de commande et fonctions suivants :

Éléments de commande	Fonctions
Champs **+** et **–** Minuterie	Durée de chauffe (1 à 60 minutes par pas de 1 minute)
Champs **+** et **–** Température	Température (80 à 200 °C par pas de 5 degrés)
Champ	Marche / arrêt de l'appareil
	Lancement du programme **« Manuel »**
Champ de menu (M)	Sélection du menu

- La durée et la température voulues peuvent être sélectionnées en touchant les champs correspondants **+** et **–.** Le réglage rapide s'active par une pression prolongée des champs.
- Une pression sur le champ (**20**) permet d'arrêter ou d'enclencher l'appareil. Dans le menu **« Manuel »**, une pression sur le champ permet de lancer le programme.
- Le programme souhaité peut être sélectionné en effectuant plusieurs pressions sur le champ (M) (**18**). Le programme **« Manuel »** est activé par défaut à l'enclenchement de l'appareil. Vous pouvez sélectionner les programmes selon l'ordre suivant :

Poulet > **Frites** > **Crevettes** > **Cuisson** > **Viande** > **Poisson** > **Manuel**

Conseils

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. D'une façon générale, il permet de cuisiner tous les aliments se préparant également dans un four à chaleur tournante traditionnel. Il convient par ex. parfaitement pour préparer des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches ou congelées, ainsi que d'autres produits finis surgelés, tout comme n'importe quelle denrée de petite taille (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes et poissons frais).
- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », il est toutefois recommandé d'effectuer un préchauffage à la température voulue afin de définir plus précisément le moment de cuisson à point (voir chapitre « Utilisation et préparation »). La température sélectionnée est atteinte lorsque le symbole ✱ (**23**) disparaît de l'écran (**10**).
- La préparation des aliments avec cet appareil ne nécessite en règle générale aucun ajout d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées. L'appareil permet également de préparer des aliments marinés ou panés.
- Les temps de cuisson sont fonction de la taille, de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Nous recommandons de commencer par des temps de cuisson plus courts et de les ajuster ensuite selon votre goût personnel.
- En ce qui concerne les produits surgelés, suivez les préconisations de temps et de température du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, n'ajoutez jamais de corps gras à la préparation des produits surgelés industriels, ceux-ci étant en règle générale déjà préfrits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vous devez donc vérifier si les aliments sont cuits.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme. Retirez à cet effet le tiroir (**5**) de l'appareil et secouez légèrement les ingrédients pour bien les mélanger. Remettez ensuite le tiroir en place et poursuivez la cuisson.

Utilisation et préparation

À OBSERVER !

- Le tiroir et le panier sont chauds lorsqu'ils sortent de l'appareil ! Posez-les exclusivement sur un support résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que le tiroir soit correctement en place. L'appareil ne s'enclenche pas si le tiroir n'a pas été correctement mis en place.
- Placez le tiroir dans l'appareil uniquement lorsqu'il est garni du panier.
- Ne remplissez pas trop le panier de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des poches en plastique.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.

Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. D'une façon générale, il permet de cuisiner tous les aliments se préparant également dans un four à chaleur tournante traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, consultez le chapitre « Conseils ».

1. Insérez le panier (**8**) dans le tiroir (**5**). Il doit s'emboîter de manière audible.
2. Déposez dans le panier les aliments que vous souhaitez préparer.
3. Insérez dans l'appareil le tiroir et son panier. Un signal sonore doit alors retentir et tous les éléments doivent s'allumer une fois à l'écran (**10**) avant de s'éteindre à nouveau. Le tiroir est maintenant correctement en place dans l'appareil.
4. Enclenchez l'appareil en exerçant une pression sur le champ ⏻ (**20**). La température et la durée préréglées pour le programme **« Manuel »** s'affichent alternativement à l'écran DEL (**21**).
5. Le champ Ⓜ (**18**) permet de sélectionner le programme de votre choix ou de rester sur le programme par défaut **« Manuel »** (voir chapitre « Utilisation » | « Éléments de commande et fonctions »). Le cas échéant, ajustez individuellement la température et la durée de la minuterie en vous servant des champs correspondants **+** et **–** (voir chapitre « Utilisation » | « Éléments de commande et fonctions »). Le programme sélectionné démarre automatiquement au bout d'env. 5 secondes. Le symbole ⁘ (**12**) et le symbole ✸ (**23**) s'affichent à l'écran pour indiquer que l'appareil chauffe.

   - Le programme **« Manuel »** se lance en activant le champ ⏻.
   - La température et la durée de la minuterie peuvent également être modifiées pendant la cuisson.

   À noter : le symbole ✸ s'éteint et s'affiche à intervalles réguliers. Ceci n'est pas une malfonction. Afin de maintenir une température constante, l'appareil chauffe ou interrompt la procédure de chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le symbole ✸ s'affiche, l'appareil se trouve en phase de chauffe ; lorsque le symbole ✸ s'éteint, l'apport de chaleur est momentanément interrompu.
6. Une fois le temps de la minuterie écoulé, l'apport de chaleur est automatiquement stoppé. Tous les éléments s'éteignent, sauf le symbole ⁘.

   Vous pouvez à tout moment interrompre manuellement l'opération de cuisson en exerçant une pression sur le champ ⏻.

   À noter : une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée ou que l'appareil a été arrêté manuellement, le ventilateur continue encore de tourner. Le symbole ⁘ reste affiché à l'écran. Au bout d'env. 20 secondes, 5 signaux sonores retentissent et le ventilateur ainsi que l'appareil s'arrêtent intégralement. Le symbole ⁘ disparaît.
7. Extrayez délicatement de l'appareil le tiroir avec le panier en le déplaçant de façon bien droite par la poignée du panier (**6**) puis posez le tiroir sur un support antidérapant et résistant à la chaleur.
8. Retirez le panier du tiroir en faisant avancer le cache sur la poignée du panier et en pressant le bouton de déverrouillage (**7**) qui se trouve en dessous (**illustrations A1 et A2**). Extrayez le panier du tiroir par le haut.
9. Prélevez avec délicatesse les aliments du panier.
10. Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

11. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes (voir chapitre « Nettoyage, entretien et rangement »). Ne laissez aucun résidu alimentaire se dessécher à l'intérieur.

Idèes de recettes

Conseils sur les temps et les températures de cuisson

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

Frites faites maison

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Astuces :

- Avant de l'ajouter, mélanger l'huile avec vos aromates et herbes préférés. Ainsi, vous obtenez, par exemple, de délicieuses frites au curry ou au paprika. Votre imagination n'a pas de limite.
- Selon l'épaisseur de vos pommes de terre, vous pouvez varier entre des quartiers de pommes de terre, des pommes terre épaisses ou fines. Plus les pommes de terre sont coupées épaisses, plus le temps de cuisson sera long.
- Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et peuvent devenir moins croustillantes.
- Lavez les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. IMPORTANT : séchez ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus régulièrement. Ainsi, mieux vaut couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire env. cinq minutes. Vous éviterez de la sorte que vos frites soient certes craquantes à l'extérieur mais qu'elles ne soient pas complètement cuites à cœur.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12	crevettes (épluchées et éviscérées)
Pour la panure :	
env. ½ tasse	de farine
env. ½ tasse	de flocons de noix de coco
env. ½ tasse	de panure ou de chapelure
1 à 2	blancs d'œuf

Préparation :

1. Versez les flocons de noix de coco et la panure (respectivement la chapelure) dans un bol dans un rapport de 1:1 et mélanger les ingrédients.
2. Versez la farine dans un bol séparé.
3. Séparez le jaune d'œuf du blanc et versez le blanc d'œuf dans un autre bol.
4. Roulez les crevettes d'abord dans la farine, plongez-les ensuite dans le blanc d'œuf et roulez-les enfin dans la panure de noix de coco.

Morceaux de poulet panés

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le presser avec la presse à ail.
2. Mélanger l'ail, la poudre de paprika, le sel de mer, le romarin et la panure.
3. Séparer le blanc d'œuf dans un bol à part.
4. Roulez les cuisses ou les ailes de poulet dans le blanc d'œuf et plongez-les dans la panure.

Blancs de poulet panés

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Versez le blanc d'œuf, la farine et la farine à paner (respectivement la chapelure) dans trois bols séparés.
2. Découpez les blancs de poulet en chacun bandes de même taille.
3. Épicez les bandes de blanc de poulet avec le sel et le poivre.
4. Retournez les bandes de blanc de poulet dans la farine, plongez-les ensuite dans le blanc d'œuf et panez les bandes de blanc de poulet avec la farine à paner ou la chapelure.

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

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Éplucher l'ail et le presser avec la presse à ail.
2. Mélanger l'ail, les autres aromates et la farine à paner (ou la chapelure) dans un bol.
3. Séparer le blanc d'œuf dans un bol à part.
4. Plongez le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et panez-le ensuite avec la panure aux herbes et à l'ail.

Bûchettes de courgettes

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Couper le courgettes en petits bûchettes.
2. Remuez les œufs.
3. Versez les œufs, la farine et la farine à paner (respectivement la chapelure) dans des bols séparés.
4. Retournez les bûchettes de courgette d'abord dans la farine, plongez-les ensuite dans l'œuf et panez-les.

Chaussons aux pommes

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Éplucher les pommes, enlever le cœur et les couper en petits morceaux.
2. Mélanger le morceaux de pomme, la farine, le sucre et les jus de citron et ajouter de la cannelle selon vos goûts.
3. Dérouler la pâte feuilletée et la couper en carrés d'environ 10 x 10 cm.
4. Répartissez sur chaque carré une cuillère à soupe de garniture.
5. Humecter avec un pinceau le bord des carrés de pâte et replier pour faire un triangle. Bien appuyer sur les bords de la pâte.

Nettoyage, entretien et rangement

À OBSERVER !

- **Avant de commencer le nettoyage, veuillez observer les consignes du chapitre « Consignes de sécurité » !**
- Ne pulvérisez pas de produit nettoyant directement sur l'appareil.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ceux-ci risqueraient d'endommager les surfaces.

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

Caractéristiques techniques

Référence article :	02365 (noir / cuivré) 02383 (noir / baie) 02793 (noir / gris) 02819 (noir / rosé)
N° de modèle :	LQ-2502B
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance :	1300 – 1500 W
Plage de température :	80 – 200 °C
Minuterie :	jusqu'à 60 minutes
Classe 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.)

Dépannage

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

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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas. / Rien ne s'affiche à l'écran (**10**).	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Corrigez la position de la fiche dans la prise.
	La prise est défectueuse.	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Contrôlez le fusible du secteur.
	Le champ ⏻ (**20**) n'a pas été activé.	Enclenchez l'appareil en activant le champ ⏻ (voir chapite « Utilisation » | « Éléments de commande et fonctions »).
	L'écran est défectueux.	Contactez le service après-vente.
Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
	Aucune erreur n'est à constater.	Contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir (**5**) et son panier (**8**) ne rentrent pas dans l'appareil.	Le panier est trop rempli.	Remplissez le panier de denrées au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme ou leur cuisson n'est pas terminée.	Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale.	Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient approximativement de la même taille.
	Le panier est trop rempli.	Remplissez le panier de denrées au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.
	Les aliments étaient empilés les uns sur les autres.	Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme (voir chapitre « Conseils »).
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température.
	La durée de préparation est insuffisante.	Prolongez le temps de préparation.
Les denrées sont brûlées.	La température sélectionnée est trop élevée.	Baissez la température.
	La durée de préparation est trop longue.	Abrégez la durée de préparation.
Une odeur désagréable se dégage pendant l'utilisation de l'appareil.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Suite à la présence d'éventuels résidus de revêtement, il peut se produire de légers dégagements d'odeur et / ou de fumée (voir chapitre « Avant la première utilisation »). L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions données au chapitre « Nettoyage, entretien et rangement ».

Mise au rebut



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



Débarrassez-vous de l'appareil dans le respect de l'environnement en le déposant à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, contactez les services municipaux compétents.

Tous droits réservés.

Inhoud

Doelmatig gebruik 53
Veiligheidsaanwijzingen 53
Leveringsomvang en apparaatoverzicht 56
Vóór het eerste gebruik 57
Bediening 58
Tips 60
Bedrijf en bereiding 60
Receptideeën 62
Reinigen, onderhoud en opbergen 65
Technische gegevens 66
Storingen verhelpen 66
Afvoeren 67

Uitleg van de symbolen



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



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Handleiding vóór gebruik lezen!



Aanvullende informatie

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR	waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar
WAAR-SCHUWING	waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar
VOOR-ZICHTIG	waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel
AAN-WIJZING	waarschuwt voor materiële schade

Geachte klant,

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

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door en bewaar deze om hem later nog eens te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

Neem het volgende in acht: de afbeeldingen in deze handleiding kunnen geringe afwijkingen vertonen ten opzichte van het echte apparaat.

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

www.service-shopping.de

Doelmatig gebruik

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

Veiligheidsaanwijzingen

⚠ *Het apparaat is voorzien van veiligheidsvoorzieningen. Van het apparaat kunnen echter bij ondoelmatig gebruik en / of een andersoortig gebruik gevaren uitgaan. De volgende veiligheidsaanwijzingen alsook de in deze bedieningshandleiding beschreven handelswijzen opvolgen.*

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en / of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige

manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.

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



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Erop letten dat tijdens en na gebruik van het apparaat opgewarmde onderdelen niet worden aangeraakt. Raak uitsluitend de mandgreep en het display met touchscreen aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen.

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



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok door water

- Uitsluitend in gesloten ruimten gebruiken en bewaren.
- Niet gebruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze onderdelen niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.

- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde, op de grond of in het water is gevallen. Laat het vóór ingebruikneming controleren in een gespecialiseerde werkplaats.
- Raak het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit aan met vochtige handen als deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.
- Erop letten dat de ontsnappende stoom niet direct wordt gericht op elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.



WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok door schade en ondeskundig gebruik

- Het apparaat alleen aansluiten op een contactdoos met aardingscontacten die overeenstemt met de technische gegevens van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden ontkoppeld.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met verlengsnoeren.
- Geen verpakkingen uit metaalfolie of gereedschap in het apparaat leggen.
- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld, wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt of erin steekt.



WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater!

- Tijdens de werking en bij het openen van het apparaat kan er hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Hoofd en handen daarom uit de gevarenzone (bijv. de ventilatiesleuven aan de achterzijde van het apparaat) houden. Wij raden bovendien aan om pannenlappen of keukenhandschoenen te gebruiken, wanneer de frituurmand met de etenswaren er wordt uitgehaald.
- De bereide etenswaren zijn heet. Wees voorzichtig in de omgang met hete levensmiddelen.

- **Valgevaar!** Zorg ervoor dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambare substanties of giftige en explosieve dampen bevinden.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, hout, kunststof) in of op het apparaat.
- Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet worden oververhit.
- Het apparaat niet te vol vullen.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een vuurvaste deken of een geschikte brandblusser.

AANWIJZING – Risico op materiële schade

- Erop letten dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt wordt of op scherpe randen wordt gelegd en niet in aanraking komt met hete oppervlakken (dit geldt ook voor de hete oppervlakken van het apparaat!).
- Het netsnoer niet om het apparaat wikkelen (gevaar van kabelbreuk).
- Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de standplaats van het apparaat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Trek of draag het apparaat nooit aan het netsnoer. Trek de netstekker altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer uit de contactdoos!
- Plaats of leg geen zware voorwerpen op het apparaat, de voedingseenheid of het netsnoer.
- Trek in geval van een storing tijdens de werking, stroomuitval of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, temperaturen onder nul, lang aanhoudend vocht, natheid en schokken.
- Gebruik uitsluitend originele toebehoren van de fabrikant.

Leveringsomvang en apparaatoverzicht

LET OP!

- **WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!** Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en dieren.
- Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

1. Pak de leveringsomvang uit en controleer deze op volledigheid en transportschade. Gebruik het niet (!) als het apparaat, de netstekker of het netsnoer beschadigd zijn, maar neem contact op met de klantenservice.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezige beschermfolie die het apparaat tijdens het transport moet beschermen.

Legenda

(Afbeeldingen zie uitklappagina)

1 Behuizing van het apparaat
2 Ventilatieopeningen (aan de achterzijde)
3 Ventilatieopeningen (aan de onderzijde)
4 Stelvoeten
5 Schuiflade
6 Mandgreep
7 Ontgrendelingsknop van de mand (onder de afdekking)
8 Mand
9 Touchscreen-bedieningspaneel
10 Display
11 – Programma **Gebak**
12 – Ventilator
13 – Programma **Vlees**
14 **°C** – Graden Celsius
15 – Programma **Vis**
16 **min** – Minuten
17 – Temperatuur instellen
18 – Menukeuze
19 – Timer instellen
20 – In- / uitschakelen | Programma **“Handmatig”** starten
21 LED-weergave met ingestelde temperatuur / timertijd
22 – Programma **Kip**
23 – Verwarmen
24 – Programma **Friet**
25 – Programma **Garnalen**

Niet afgebeeld:

- Netsnoer met netstekker
- Gebruikershandleiding

Vóór het eerste gebruik

LET OP!

- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Het apparaat heeft rubberen voetjes. Sommige meubelen zijn voorzien van bepaalde materialen die de rubberen voetjes kunnen aantasten. Voor de zekerheid eventueel een onderlaag onder het apparaat leggen.

1. Het apparaat en alle toebehoren grondig reinigen (zie hoofdstuk “Reinigen, onderhoud en opbergen”).
2. Plaats het apparaat op een geschikte ondergrond en neem daarbij de veiligheidsaanwijzingen en opmerkingen aan het begin van dit hoofdstuk in acht.
3. Het netsnoer volledig afwikkelen.
4. Steek de netstekker in een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Er klinkt een geluidssignaal en alle elementen in het display lichten eenmaal op. Daarna gaan alle elementen weer uit.

Productieresten verwijderen

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

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

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

Veiligheidsvoorzieningen

- Het apparaat is voorzien van een interne timer (tijdschakelaar). Na afloop van de ingestelde timertijd wordt de warmtetoevoer automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat opnieuw in te schakelen, het veld ⏻ (**20**) aanraken (zie hoofdstuk “Bedrijf en bereiding”).
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de schuiflade (**5**) met de mand (**8**) uit het apparaat wordt getrokken. Alle elementen in het display (**10**) gaan uit. Wordt de schuiflade weer in het apparaat geplaatst, klinkt er een geluidssignaal, alle elementen lichten eenmaal op in het display en gaan weer uit. In het display verschijnt het tevoren geselecteerde programma (programma **“Handmatig”** uitgezonderd) en in de LED-weergave (**21**) verschijnen de ingestelde temperatuur en de resterende timertijd. Het ingestelde programma loopt verder, tot de timertijd is afgelopen of het apparaat handmatig wordt uitgeschakeld (zie hoofdstuk “Bediening” en “Bedrijf en bereiding”).

Bediening

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

Programma’s

Het apparaat beschikt over 7 verschillende programma’s:

Programma	Temperatuur (vooringesteld)	Duur (vooringesteld)	Geschikt voor (voorbeelden)
Handmatig	180 °C	15 min.	Groentesticks, mozzarellasticks, appelflappen
Kip	200 °C	20 min.	Kippenvleugels, kippenbouten, kipnuggets
Friet	180 °C	15 min.	Friet uit aardappelen en zoete aardappelen
Garnalen	160 °C	20 min.	Garnalen (gepeld)
Bakken *	160 °C	30 min.	Gebak, brood, pizza, ovenschotels

Programma	Temperatuur (vooringesteld)	Duur (vooringesteld)	Geschikt voor (voorbeelden)
Vlees	180 °C	25 min.	Schnitzel, gehaktballetjes
Vis	180 °C	20 min.	Gebakken vis, vissticks
* alleen gebruiken in combinatie met de optioneel verkrijgbare broodbakmand (zie uitklappagina)			

- In elk programma kunnen de temperatuur en de duur individueel worden aangepast (zie sectie “Bedieningselementen en functies”).
- Afhankelijk van de keuze van het programma verschijnt het desbetreffende symbool in het display (**10**). Wordt er geen programma-symbool in het display weergegeven, is het programma **“Handmatig”** ingesteld.

Bedieningselementen en functies

Het apparaat beschikt over de volgende bedieningselementen resp. functies:

Bedieningselementen	Functies
Velden **+** en **–** Timer	Verwarmingsduur (1 – 60 minuten in stappen van 1 minuut)
Velden **+** en **–** Temperatuur	Temperatuur (80 – 200 °C in stappen van 5 graden)
Veld	Apparaat in- en uitschakelen
	Programma **“Handmatig”** starten
Veld Menu	Menu selecteren

- De gewenste duur en de temperatuur kunnen door aanraken van de desbetreffende velden **+** en **–** worden ingesteld. Door langer aanraken van de velden wordt de snelloop geactiveerd.
- Door aanraken van het veld (**20**) wordt het apparaat in- resp. uitgeschakeld, bevindt u zich in het menu **“Handmatig”**, wordt door aanraken van het veld het programma gestart.
- Het gewenste programma kan door meerdere malen aanraken van het veld (**18**) worden ingesteld. Na inschakelen van het apparaat is het programma **“Handmatig”** vooringesteld. De programma’s zijn in de volgende volgorde selecteerbaar:

Kip > **Friet** > **Garnalen** > **Bakken** > **Vlees** > **Vis** > **Handmatig**

Tips

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectieoven laten bereiden. Het is o.a. geschikt voor het met hete lucht grillen van friet en aardappelpartjes uit verse aardappelen, voor de bereiding van diepgevroren friet en andere diepgevroren kant-en-klare producten en voor de bereiding van allerlei soorten fijngesneden levensmiddelen (zowel verse groente als vers vlees en verse vis).
- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Om de gaartijd beter te kunnen meten resp. bij het bereiden van etenswaren met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden om het apparaat voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur (zie hoofdstuk “Bedrijf en bereiding”). De ingestelde temperatuur is bereikt, wanneer het symbool ✸ (**23**) in het display (**10**) uitgaat.
- Voor de bereiding van etenswaren in het apparaat is meestal geen olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan etenswaren worden toegevoegd, door de levensmiddelen met een beetje olie uit de olieverstuiver te besproeien. Bovendien kunnen ook gemarineerde of gepaneerde levensmiddelen in het apparaat worden bereid.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Wij adviseren om met kortere gaartijden te beginnen en de gaartijden achteraf aan uw persoonlijke smaak aan te passen.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijds- en temperatuuraanduidingen van de producent. Voor het verkrijgen van een knapperig resultaat voegt u bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten nooit vet toe omdat deze meestal zijn voorgefrituurd. De bereidingstijd kan iets korter zijn. Test daarom reeds vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of de etenswaren zijn doorgegaard.
- Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. friet) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatig gaarresultaat. Daartoe de schuiflade (**5**) uit het apparaat nemen en de levensmiddelen een beetje door elkaar schudden zodat ze goed worden vermengd. Vervolgens de schuiflade weer plaatsen en het garingsproces hervatten.

Bedrijf en bereiding

LET OP!

- De schuiflade en de mand zijn heet na verwijdering uit het apparaat! Uitsluitend plaatsen op een hittebestendige ondergrond!
- Let erop dat de schuiflade correct werd geplaatst! Het apparaat laat zich niet inschakelen wanneer de schuiflade niet correct is geplaatst.
- Plaats de schuiflade alleen met geplaatste mand in het apparaat!
- Vul de mand niet te vol zodat de hete lucht optimaal in het binnenste van het apparaat kan circuleren. Vul de mand maximaal voor 2/3.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden niet in aanraking komen met de verwarmingselementen van het apparaat.

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

1. De mand (**8**) in de schuiflade (**5**) plaatsen. Hij moet hoorbaar vastklikken.
2. De etenswaren die moeten worden bereid, in de mand plaatsen.
3. De schuiflade met de mand in het apparaat plaatsen. Er moet een geluidssignaal klinken alsook alle elementen moeten eenmaal in het display (**10**) oplichten en weer uitgaan. Nu zit de schuiflade correct in het apparaat.
4. Door aanraken van het veld ⏻ (**20**) het apparaat inschakelen. De vooringestelde temperatuur en duur van het programma **"Handmatig"** worden afwisselend in de LED-weergave (**21**) getoond.
5. Via het veld Ⓜ (**18**) het gewenste programma kiezen of in het vooringestelde programma **"Handmatig"** blijven (zie hoofdstuk "Bediening" | "Bedieningselementen en functies"). Eventueel de temperatuur en de timertijd individueel via de desbetreffende velden **+** en **–** aanpassen (zie hoofdstuk "Bediening" | "Bedieningselementen en functies"). Het gekozen programma start na ca. 5 seconden automatisch. Het symbool ⁘ (**12**) en symbool ✱ (**23**) verschijnen in het display, om aan te geven dat het apparaat opwarmt.

   - Het programma **"Handmatig"** moet via het veld ⏻ worden gestart.
   - De temperatuur en de timertijd kan ook tijdens het garingsproces worden aangepast.

   Let op: het symbool ✱ gaat uit en verschijnt met regelmatige afstanden. Dit is geen storing. Voor het aanhouden van een constante temperatuur verwarmt het apparaat resp. onderbreekt het apparaat het opwarmproces regelmatig. Wanneer het symbool ✱ verschijnt, bevindt zich het apparaat in een opwarmfase, gaat het symbool ✱ uit, is de warmtetoevoer kortstondig onderbroken.
6. Wanneer de ingestelde timertijd is afgelopen, wordt de warmtetoevoer automatisch beëindigd. Alle elementen op het symbool ⁘ na gaan uit.

   Door aanraken van het veld ⏻ tijdens het garingsproces kan deze op elk moment handmatig worden worden afgebroken.

   Let op: na afloop van de ingestelde timertijd resp. het handmatig uitschakelen van het apparaat blijft de ventilator vooralsnog actief! Het symbool ⁘ blijft zichtbaar in het display. Na ca. 20 seconden klinken er 5 geluidssignalen en de ventilator alsook het apparaat worden volledig uitgeschakeld. Het symbool ⁘ gaat uit.
7. De schuiflade met de mand voorzichtig en recht bij de mandgreep (**6**) uit het apparaat trekken en de schuiflade op een hittebestendige, stroeve ondergrond plaatsen.
8. De mand uit de schuiflade nemen, door de afdekking op de mandgreep naar voren te schuiven en de eronder liggende ontgrendelingsknop (**7**) in te drukken (**afbeelding A1 en A2**). De mand omhoog uit de schuiflade trekken.
9. De levensmiddelen voorzichtig uit de mand nemen.
10. De netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.
11. Reinig het apparaat na elk gebruik, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen (zie hoofdstuk "Reinigen, onderhoud en opbergen"). Geen etensresten laten opdrogen.

Receptideeën

Instructies voor de gaartijd en gaartemperatuur

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

Zelf bereide frietjes

Ingrediënten:

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

Voorbereiding:

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



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

Tips:

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

Kokosnoot-garnalen

Ingrediënten:

12	garnalen (geschild en waarvan het darmkanaal werd verwijderd)
Voor de panade:	
ca. ½ kopje	meel
ca. ½ kopje	kokosnootvlokken
ca. ½ kopje	paneermeel of broodkruim
1 – 2	eiwit

Voorbereiding:

1. Giet de kokosnootvlokken en het paneermeel (of broodkruim) in een verhouding van 1:1 in een kleine kom en meng de ingrediënten.
2. Doe het meel in een aparte kom.
3. Scheid het eigeel van het eiwit en giet het eiwit in een ander schaaltje.
4. Wentel de garnalen eerst in meel, dompel ze dan in het eiwit en rol ze vervolgens in de kokosnootpanade.

Gepaneerde stukjes kip

Ingrediënten:

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

Toebereiding:

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

Gepaneerde reepjes kippenborst

Ingrediënten:

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

Voorbereiding:

1. Giet het eiwit, het meel en het paneermeel (of het broodkruim) in drie aparte schaaltjes.
2. Snijd de kippenborstfilets telkens in repen van gelijke grootte.
3. Kruid de reepjes kippenborstfilet met zout en peper.
4. Wentel de reepjes kippenborstfilet in meel, dompel ze vervolgens in eiwit en paneer de kippenborstrepen vervolgens met paneermeel of broodkruim.

Kabeljauwfilet met kruidige knoflookkorst

Ingrediënten:

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

Voorbereiding:

1. Knoflook pellen en met de knoflookpers persen.
2. De knoflook, de resterende kruiden en het paneermeel (of het broodkruim) in een schotel mengen.
3. Eiwit scheiden en in een aparte kom gieten.
4. Dompel de kabeljauwfilet in het eiwit en paneer hem vervolgens in de kruidige knoflookpanade.

Courgettesticks

Ingrediënten:

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

Voorbereiding:

1. Snijd de courgette in kleine sticks.
2. Roer de eieren.
3. Giet de eieren, het meel en het paneermeel (of het broodkruim) in aparte schaaltjes.
4. Wentel de courgettesticks eerst in meel, dompel ze vervolgens in het ei en paneer ze.

Appelflappen

Ingrediënten:

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

Voorbereiding:

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

Reinigen, onderhoud en opbergen

LET OP!

- **Neem vóór het begin van de reiniging het hoofdstuk "Veiligheidsaanwijzingen" in acht!**
- Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.
- Gebruik voor het reinigen geen giftige, bijtende of schurende reinigingsmiddelen resp. schuursponsjes. Deze kunnen het oppervlak aantasten.

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

Technische gegevens

Artikelnummers:	02365 (zwart / koper) 02383 (zwart / bes) 02793 (zwart / grijs) 02819 (zwart / roze)
Modelnummer:	LQ-2502B
Spanningsvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Vermogen:	1300 – 1500 W
Temperatuurbereik:	80 – 200 °C
Timer:	tot 60 min.
Elektrische veiligheidsklasse:	I

Klantenservice / importeur:
DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Duitsland
Tel.: +49 38851 314650
(Bellen naar Duitse vaste lijnen is niet gratis. Kosten variëren per aanbieder.)

Storingen verhelpen

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

Probeer niet om een defect elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet. / Er verschijnt geen weergave op het display (**10**).	De netstekker zit niet juist in de contactdoos.	De zitting van de netstekker corrigeren.
	De contactdoos is defect.	Probeer een andere contactdoos.
	Er is geen netspanning aanwezig.	De zekering van de net-aansluiting controleren.
	Het veld ⏻ (**20**) wet niet aangeraakt.	Via het veld ⏻ het apparaat inschakelen (zie hoofdstuk “Bediening” | “Bedieningselementen en functies”).
	Het display is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De zekering in de zekeringskast is gesprongen.	Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Aantal van de apparaten in de stroomkring verminderen.
	Geen fout gevonden.	Neem contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De schuiflade (**5**) met de mand (**8**) laten zich niet in het apparaat plaatsen.	De mand is te vol.	Vul de mand maximaal voor 2/3 met levensmiddelen.
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard resp. zijn niet volledig gegaard.	De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden.	Let erop dat alle fijngesneden levensmiddelen ongeveer dezelfde grootte bezitten.
	De mand is te vol.	Vul de mand maximaal voor 2/3 met levensmiddelen.
	De levensmiddelen hebben op elkaar gelegen.	Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. friet) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatig gaarresultaat (zie hoofdstuk “Tips”).
	De ingestelde temperatuur is te laag.	De temperatuur verhogen.
	De bereidingstijd is te kort.	De bereidingstijd verlengen.
De levensmiddelen zijn verbrand.	De gekozen temperatuur is te hoog.	De temperatuur verlagen.
	De bereidingstijd is te lang.	De bereidingstijd verkorten.
Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen.	Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.	Vanwege eventuele coatingrestanten kan er een geringe geur- en / of rookontwikkeling optreden (zie hoofdstuk “Vóór het eerste gebruik”). De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.
	Het apparaat is vervuild.	Volg de aanwijzingen op in het hoofdstuk “Reinigen, onderhoud en opbergen”.

Afvoeren



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



Breng het apparaat naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten. Het hoort niet bij het huisvuil. Voor nadere informatie neemt u contact op met de plaatselijke gemeenteadministratie.

Alle rechten voorbehouden.

HLFDi_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V3.indb 68 24.04.2018 10:20:53

HLFDi_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V3.indb 69 24.04.2018 10:20:53

HLFDi_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V3.indb 70 24.04.2018 10:20:53