

INHALTSVERZEICHNIS

Symbole	1	Vor dem ersten Gebrauch	6
Lieferumfang	1	Aufstellen und Anschließen	6
Auf einen Blick	2	Benutzung	7
Signalwörter	2	Tipps	8
Weitere Erläuterungen	2	Reinigung und Aufbewahrung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Problembeseitigung	9
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	10
Zubehör	6	Technische Daten	10



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

LIEFERUMFANG

1 x Heißluft-Fritteuse

1 x Frittierkorb

1 x Einsatzrost

1 x Rezeptbuch

1 x Gebrauchsanleitung

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

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für die **Heißluft-Fritteuse** entschieden hast. Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: www.ds-group.de/kundenservice

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Lüftungsöffnung
- 2 Einstellrad **Temperatur**
- 3 Kontrollleuchte für Heizvorgang
- 4 Einstellrad **Timer**
- 5 Haupteinheit
- 6 Garraum
- 7 Lüftungsöffnungen (Unterseite)
- 8 Einsatzrost für Frittierkorb
- 9 Griff
- 10 Frittierkorb
- 11 Lüftungsöffnung (Rückseite)

Zubereitungsempfehlungen

(Bild B)

- 12  Pommes frites
- 13  Spare Ribs
- 14  Shrimps
- 15  Chicken Wings
- 16  Fleisch
- 17  Fisch
- 18  Nuggets
- 19  Kartoffelspalten
- 20  Fischstäbchen
- 21  Hähnchen
- 22  Kartoffeln
- 23  Maiskolben

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben.

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Frittieren, Braten, Backen, Grillen, Warmhalten oder Auftauen von Lebensmitteln bestimmt.
- **Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Kein Öl oder Fett, wie bei einer herkömmlichen Fritteuse, in das Gerät geben!**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



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

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



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen!

Ausschließlich Griff und Einstellräder berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

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



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte die Haupteinheit ins Wasser fallen während sie an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** die Haupteinheit aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, sie aus dem Wasser zu ziehen, während sie an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen des Frittierkorbes kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine Küchenhelfer aus Metall oder sonstige scharfkantige Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtungen beschädigen.

ZUBEHÖR

Frittierkorb

Im Frittierkorb (10) werden die Speisen zubereitet. Er muss in den Garraum (6) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Einsatzrost

Der Einsatzrost (8) sollte bei der Nutzung des Gerätes im Frittierkorb (10) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Zum Backen kann auch eine kleine Auf- oder Backform auf den Rost gestellt werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Den Frittierkorb (10) und den Einsatzrost (8) mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (200 °C) aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenoberschranke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, 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.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

BENUTZUNG

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

Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 3 Stunden ohne Unterbrechung benutzen.
- Das Gerät **nicht** leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren.
- Das Gerät nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Den Frittierkorb nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Maximal bis zu 2/3 befüllen.
- Den Frittierkorb und ggf. den Einsatzrost nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.

1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
2. Den Einsatzrost (8) in den Frittierkorb (10) setzen.

3. Die Lebensmittel in den Frittierkorb geben.
4. Den Frittierkorb vollständig in den Garraum (6) schieben.
5. Die gewünschte Temperatur über das Einstellrad **Temperatur (2)** einstellen (80 – 200 °C).
6. Die gewünschte Zeit über das Einstellrad **Timer (4)** einstellen (1 – 30 Minuten).
Das Gerät startet mit dem Heizvorgang, die Kontrollleuchte (3) leuchtet.



Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Während des Heizvorgangs kann die Kontrollleuchte ggf. wieder aufleuchten. – Das Gerät heizt dann erneut, um die eingestellte Temperatur zu halten.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

7. Den Frittierkorb (10) am Griff (9) aus dem Garraum (6) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.



Wird der Frittierkorb während der Garzeit aus dem Garraum entnommen, stoppt der Heizvorgang. Die Timerzeit läuft jedoch weiter. Der Heizvorgang startet während der Timerzeit erneut, wenn der Frittierkorb wieder vollständig in den Garraum eingeschoben wird.

8. Die Lebensmittel aus dem Frittierkorb nehmen.
9. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
- Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchmengen oder mit einer Zange aus Kunststoff oder Holz wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.
- Den Zustand der Speise zwischendurch überprüfen und wenn sie gar ist, das Gerät ausschalten, auch wenn die angegebene Garzeit noch nicht zu Ende ist.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Vor dem Reinigen das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Das Gehäuse der Haupteinheit (5) sowie den Garraum (6) und das Heizelement bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!**
2. Die verwendeten Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

PROBLEMBEHEBUNG

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

Es wurde keine Garzeit eingestellt.

- ▶ Mit dem Einstellrad Timer (4) eine Garzeit einstellen. Das Gerät startet erst nach dem Einstellen mit dem Heizvorgang.

Der Frittierkorb (10) sitzt nicht korrekt im Garraum (6).

- ▶ Den Frittierkorb vollständig in den Garraum schieben, damit das Gerät den Heizvorgang starten kann.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

- ▶ Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Danach erneut versuchen.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Der Frittierkorb (10) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen nacheinander zubereiten.
- ▶ Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- ▶ Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Zu viel Öl oder Fett.

- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	04649 (schwarz) 04654 (grau) 04656 (rot) 11238 (weiß)
Modellnummer:	YJ-302D
Stromversorgung:	220 – 240 V, 50 – 60 Hz
Leistung:	1400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	5l
Temperaturbereich:	80–200 °C
Timer:	1–30 min
ID Gebrauchsanleitung:	Z 04649_04654_04656_11238 M QVC V1.2 1122 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Symbols	11	Before Initial Use	16
Items Supplied	11	Set-Up and Connection	16
At A Glance	12	Use	16
Signal Words	12	Tips	17
Further Explanations	12	Cleaning and Storage	18
Intended Use	13	Troubleshooting	18
Safety Notices	13	Disposal	19
Accessories	16	Technical Data	20



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine
- 1 x frying basket
- 1 x insert rack
- 1 x recipe book
- 1 x operating instructions

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

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate and any possible warnings!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the hot air frying machine. If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: www.ds-group.de/kundenservice

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.












AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Ventilation opening
- 2 Temperature control dial
- 3 Control lamp for heating process
- 4 Timer control dial
- 5 Main unit
- 6 Cooking chamber
- 7 Ventilation openings (bottom)
- 8 Insert rack for frying basket
- 9 Handle
- 10 Frying basket
- 11 Ventilation opening (back)

Cooking Recommendations

(Picture B)

- 12  Chips
- 13  Spare ribs
- 14  Shrimps
- 15  Chicken wings
- 16  Meat
- 17  Fish
- 18  Nuggets
- 19  Potato wedges
- 20  Fish fingers
- 21  Chicken
- 22  Potatoes
- 23  Corn on the cob

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material.

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

INTENDED USE

- The device is intended to be used for frying, baking, roasting, grilling, keeping food warm or defrosting it.
- **The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!**
- 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 or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES



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

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



CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handle and control dials while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down

fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- Never touch the main unit and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- If the main unit falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the main unit from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- 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).
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Hot steam may escape from the device during operation and when the frying basket is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coatings.

ACCESSORIES

Frying Basket

The food is prepared in the frying basket (10). It must be inserted in the cooking chamber (6) when the device is put into operation.

Insert Rack

The insert rack (8) should be inserted in the frying basket (10) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired.

A small casserole or baking tin can also be placed on the rack for baking.

BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the device with a clean, damp cloth. Clean the frying basket (10) and the insert rack (8) with mild detergent and warm water or in the dishwasher.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (200°C) for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean it again (see the "Cleaning and Storage" chapter).

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.

- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

USE

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

Please Note!

- Do **not** use the device for longer than 3 hours without a break.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.

- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device.
- Do not overfill the device so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Do not overfill the frying basket so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 2/3 full.
- Always place down the frying basket and the insert rack if applicable on a heat-resistant surface after use.
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped into water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.

1. Get ready the food that is to be prepared.
2. Place the insert rack (8) in the frying basket (10).
3. Place the food in the frying basket.
4. Slide the frying basket all the way into the cooking chamber (6).
5. Set the temperature you want using the **Temperature** control dial (2) (80 – 200°C).
6. Set the time you want using the **Timer** control dial (4) (1 – 30 minutes). The device starts the heating process, the control lamp (3) lights up.



The control lamp goes out as soon as the set temperature has been reached. During the heating process, the control lamp may light up again. –The device then heats up again to maintain the set temperature.

Once the set cooking time has elapsed, a beep sounds and the device switches off automatically.

7. Pull the frying basket (10) by the handle (9) out of the cooking chamber (6) and place it down on a heat-resistant surface.



The heating process stops if the frying basket is taken out of the cooking chamber during the cooking time. However, the timer continues to run. The heating process starts again during the timer time when the frying basket is pushed all the way back into the cooking chamber.

8. Take the food out of the frying basket.
9. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the “Cleaning and Storage” chapter).

TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the specified cooking time has not yet finished.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Allow the device to cool down for at least 30 minutes before cleaning it.
 - Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
-
1. Wipe down the outside of the main unit (5) and the cooking chamber (6) and the heating element with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
 2. Clean the used accessories with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
 3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
 4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

TROUBLESHOOTING

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

No cooking time has been set.

- ▶ Use the Timer control dial (4) to set a cooking time. The device only starts the heating process once a time has been set.

The frying basket (10) is not fitted correctly in the cooking chamber (6).

- ▶ Slide the frying basket all the way into the cooking chamber so that the device can start the heating process.

The overheating protection has been triggered.

- ▶ Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely. Then try again.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The frying basket (10) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around from time to time.

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.

During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

DISPOSAL



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



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

EN

TECHNICAL DATA

Article number:	04649 (black) 04654 (grey) 04656 (red) 11238 (white)
Model number:	YJ-302D
Power supply:	220 – 240 V, 50 – 60 Hz
Power:	1400 W
Protection class:	I
Capacity:	5 l
Temperature range:	80–200°C
Timer:	1–30 min
ID of operating instructions:	Z 04649_04654_04656_11238 M QVC V1.2 1122 as



All rights reserved.

SOMMAIRE

Symboles	21	Mise en place et branchement	26
Composition	21	Utilisation	27
Aperçu général	22	Conseils	28
Mentions d'avertissement	22	Nettoyage et rangement	28
Explications complémentaires	22	Résolution des problèmes	29
Consignes de sécurité	23	Mise au rebut	30
Accessoires	26	Caractéristiques techniques	30
Avant la première utilisation	26		



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

COMPOSITION

1 x friteuse à chaleur tournante

1 x panier à friture

1 x grille intercalaire

1 x livre de recettes

1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la **friteuse à chaleur tournante**. Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web :

www.ds-group.de/kundenservice

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans ce mode d'emploi.








APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Orifice d'aération
- 2 Molette de réglage de la **température**
- 3 Témoin de contrôle de la procédure de chauffe
- 4 Molette de réglage de la **minuterie**
- 5 Corps de l'appareil
- 6 Espace de cuisson
- 7 Orifices d'aération (face inférieure)
- 8 Grille intercalaire pour le panier à friture
- 9 Poignée
- 10 Panier à friture
- 11 Orifice d'aération (dos)

Recommandations de préparation

(Illustration B)

- 12  Frites
- 13  Travers de porc
- 14  Crevettes
- 15  Ailes de poulet
- 16  Viande
- 17  Poisson
- 18  Nuggets
- 19  Quarts de pomme de terre
- 20  Poisson pané
- 21  Poulet
- 22  Pommes de terre
- 23  Épis de maïs

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels.

EXPLICATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est destiné à faire frire, rôtir, cuire, griller, garder au chaud ou décongeler des aliments.
- **Cet appareil fonctionne exclusivement à chaleur tournante. Ne pas verser d'huile ni de graisse dans l'appareil comme cela se fait pour une friteuse traditionnelle !**
- L'appareil n'est **pas** conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

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



ATTENTION : surfaces chaudes !

- À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seules les molettes de réglage et la poignée peuvent être saisies. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !
 - Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ni placer de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
 - L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
 - Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier afin d'éviter tout danger.
 - L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution !

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais saisir le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche secteur de la prise. Extraire **ensuite seulement** de l'eau le corps de l'appareil. Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les orifices d'aération dégagés.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessures !

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du panier à friture. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !

AVIS – Risque de dégâts matériels !

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.

- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par exemple de l'appareil).
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou tout autre objet aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager les revêtements.

ACCESSOIRES

Panier à friture

C'est dans le panier à friture (10) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans l'espace de cuisson (6) pour que l'appareil puisse être mis en service.

Grille intercalaire

Lors de l'utilisation de l'appareil, la grille intercalaire (8) doit être en place dans le panier à friture (10) afin que la fonction à chaleur tournante ne soit pas entravée. Pour la pâtisserie, un petit plat à gratin ou un petit moule peut également être posé sur la grille.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer le panier à friture (10) et la grille intercalaire (8) au lave-vaisselle ou bien à l'eau chaude avec du produit vaisselle doux.
2. La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ». Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal (200 °C).
3. Le nettoyer ensuite à nouveau (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Utiliser l'appareil seulement s'il est en bon état et en ordre de marche.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés
- Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.

UTILISATION

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

À observer !

- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 3 heures sans interruption.
- Ne **pas** laisser l'appareil tourner à vide (excepté à l'occasion de sa première utilisation en guise de nettoyage).
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil.

- Ne pas trop remplir l'appareil sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Ne pas trop remplir le panier à friture de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson. Le remplir au maximum aux 2/3.
- Après utilisation, toujours déposer le panier à friture et la grille intercalaire, le cas échéant, sur un support résistant à la chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, le faire contrôler dans un atelier spécialisé.

1. Disposer les aliments devant être préparés.
2. Placer la grille intercalaire (8) dans le panier à friture (10).
3. Verser les aliments dans le panier à friture.
4. Pousser le panier à friture intégralement dans l'espace de cuisson (6).
5. Régler la température requise en actionnant la molette de réglage de la **température** (2) (80 – 200 °C).
6. Régler la durée requise en actionnant la molette de réglage de la **minuterie** (4) (1 – 30 minutes).
L'appareil commence à chauffer, le témoin de contrôle (3) s'allume.



Le témoin de contrôle s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte.

Pendant le chauffage, le témoin de contrôle peut éventuellement se rallumer. – L'appareil chauffe alors à nouveau pour maintenir la température paramétrée.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.

7. Retirer le panier à friture (10) de l'espace de cuisson (6) par sa poignée (9) pour le poser sur un support résistant à la chaleur.



Lorsque le panier à friture est extrait de l'espace de cuisson pendant la cuisson, l'appareil cesse de chauffer. La minuterie continue cependant de s'écouler. L'appareil se remet à chauffer lorsque le panier à friture est remis intégralement en place dans l'espace de cuisson et que le temps réglé sur la minuterie n'a pas fini de s'écouler.

8. Prélever les aliments du panier à friture.
9. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

CONSEILS

- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité (2 ou 3 cuillères à café).
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- Mélanger les aliments de temps en temps ou les tourner à l'aide d'une pince en plastique ou en bois pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Contrôler l'état des aliments de temps en temps et s'ils sont cuits, arrêter l'appareil même si le temps de cuisson indiqué n'est pas encore terminé.

- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les aliments sont déjà cuits.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Avant de nettoyer l'appareil, le laisser refroidir au moins 30 minutes.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

1. Le bâti du corps de l'appareil (5) ainsi que l'espace de cuisson (6) et la résistance peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide.
Ne pas les laver au lave-vaisselle ni les faire tremper dans l'eau !
2. Nettoyer les accessoires utilisés à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle. Pour préserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, mieux vaut les laver à la main.
En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
3. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
4. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le ranger dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche secteur dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

Aucun temps de cuisson n'a été programmé.

- ▶ Programmer un temps de cuisson à l'aide de la molette de réglage de la minuterie (4). L'appareil ne commence à chauffer qu'après ce réglage.

Le panier à friture (10) n'est pas correctement en place dans l'espace de cuisson (6).

- ▶ Pousser entièrement le panier à friture dans l'espace de cuisson pour que l'appareil puisse commencer à chauffer.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

- ▶ Débrancher la fiche secteur de la prise et laisser l'appareil refroidir complètement. Réessayer ensuite.

Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- ▶ Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Le panier à friture (10) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

- ▶ Répartir les aliments et les mélanger de temps en temps.

Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.

- ▶ Placer en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.

Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

Les frites fabriquées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas craquantes.

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

- ▶ Couper les pommes de terre en morceaux plus fins. Sécher délicatement les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout, puis les arroser d'un peu d'huile végétale.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- ▶ Suivre les instructions fournies au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- ▶ Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

- ▶ Enlever l'excédent d'huile ou de graisse.

MISE AU REBUT



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



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent déposer ceux-ci gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	04649 (noir) 04654 (gris) 04656 (rouge) 11238 (blanc)
Numéro de modèle :	YJ-302D
Alimentation électrique :	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Puissance :	1400 W
Classe de protection :	I
Contenance :	5l
Plage de température :	80 à 200 °C
Minuterie :	1 – 30 min
Identifiant mode d'emploi :	Z 04649_04654_04656_11238 M QVC V1.2 1122 as



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Symbolen	31	Vóór het eerste gebruik	36
Omvang van de levering	31	Opstellen en aansluiten	36
Overzicht	32	Gebruik	37
Signaalwoorden	32	Tips	38
Meer informatie	32	Reinigen en opbergen	38
Doelmatig gebruik	33	Oplossen van problemen	39
Veiligheidsaanwijzingen	33	Verwijdering	40
Toebehoren	36	Technische gegevens	40



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

SYMBOLLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren.



Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 X hetelucht-friteuse
- 1 x frituurmand
- 1 x inzetrooster
- 1 x receptenboek
- 1 x gebruiksaanwijzing

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

Beste klant,

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **hetelucht-friteuse**. Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren contact op met onze klantenservice via onze website: www.ds-group.de/kundenservice

Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.













OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Ventilatieopening
- 2 Instelwiel **Temperatuur**
- 3 Controlelampje voor verwarmen
- 4 Instelwiel **Timer**
- 5 Hoofdeenheid
- 6 Bakruimte
- 7 Ventilatieopeningen (onderkant)
- 8 Inzetrooster voor frituurmand
- 9 Greep
- 10 Frituurmand
- 11 Ventilatieopening (achterkant)

Aanbevelingen voor de bereiding

(Afbeelding B)

- 12  Friet
- 13  Spare ribs
- 14  Shrimps
- 15  Chicken wings
- 16  Vlees
- 17  Vis
- 18  Nuggets
- 19  Aardappel wedges
- 20  Vissticks
- 21  Kip
- 22  Aardappelen
- 23  Maïskolven

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijbehorende instructies niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben.

MEER INFORMATIE

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (Afbeelding A)


DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het frituren, braden, bakken, grillen, warm houden of ontdooien van levensmiddelen.
- **Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Doe geen olie of vet in het apparaat zoals bij een gewone friteuse!**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor het bereiden van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of stoofschotels!
- Het apparaat is bedoeld voor privé-gebruik, niet voor commercieel of semi-huishoudelijk gebruik in bijv. hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden of personen die niet beschikken over de nodige 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 aansluitsnoer.

 **VOORZICHTIG: hete oppervlakken!** Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet

in aanraking komt met verwarmde delen! Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de greep en draaiknoppen aan. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren met heet toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat en plaats geen met vloeistof gevulde bak of pan in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.
- Als er geen toezicht is op het apparaat, voor het transporteren en voordat het apparaat wordt gereinigd, moet altijd de stekker uit de contactdoos worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden gerepareerd resp. vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Raak de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- Trek onmiddellijk de netstekker uit de contactdoos wanneer de hoofdeenheid in het water valt, terwijl deze nog is aangesloten op het lichtnet. Haal de hoofdeenheid **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om deze uit het water te trekken terwijl zij is aangesloten op het lichtnet! Laat haar om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om ontvlammen van het apparaat te voorkomen.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen. Het mag niet naar beneden hangen vanaf de plek waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de frituurmand kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Er bestaat verbrandingsgevaar.

LET OP – Risico van materiële schade

- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet rechtstreeks in contact komt met elektrische apparaten en inrichtingen die elektrische onderdelen bevatten.
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de netstekker uit de contactdoos. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Verbreek vóór een onweer of bij stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Wanneer het apparaat van het stroomnet wordt geïsoleerd, trek dan altijd aan de netstekker, en nooit aan het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, vuur, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te belemmeren en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Gebruik geen keukengerei van metaal of andere scherpe voorwerpen om eten om te draaien of eruit te halen. Deze zouden de coatings kunnen beschadigen.

TOEBEHOREN

Frituurmand

In de frituurmand (10) wordt het eten bereid. Hij moet in de bakruimte (6) zijn geplaatst als het apparaat in gebruik wordt genomen.

Inzetrooster

Het inzetrooster (8) moet tijdens gebruik van het apparaat in de frituurmand (10) zijn geplaatst, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd.

Bij het bakken kan ook een kleine oven-schaal op het rooster worden gezet.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de frituurmand (10) en het inzetrooster (8) schoon met een mild afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmiddelen plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Opstellen en aansluiten' en 'Gebruik'. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (200 °C) warm worden.
3. Reinig het apparaat vervolgens opnieuw (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

OPSTELLEN EN AANSLUITEN

Attentie!

- Controleer het apparaat en het aansluitsnoer vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen wanneer het onbeschadigd is en foutloos functioneert.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
- Gebruik geen verlengsnoeren.

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden (min. 20 cm richting zijkanten en 50 cm richting bovenkant).
2. Wikkel het aansluitsnoer helemaal af en steek de netstekker in een contactdoos.

GEBRUIK

Dit apparaat werkt met hete lucht. **Het is geen conventionele friteuse waarin levensmiddelen met veel olie worden gefrituurd!** Over het algemeen kunnen in dit apparaat alle gerechten worden bereid die ook in een gewone heteluchtoven kunnen worden bereid. Lees het hoofdstuk 'Tips' voor goede resultaten.

Attentie!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 3 uur zonder onderbreking.
- Laat het apparaat **niet** leeg ingeschakeld (behalve bij het 'uitbranden' vóór de eerste keer gebruiken).
- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in aanraking komt met het verwarmings-element van het apparaat.
- Doe het apparaat niet te vol, zodat de hete lucht in de bakruimte optimaal kan circuleren.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Deze zouden kunnen ontvlammen.
- Doe de frituurmand niet te vol, zodat de hete lucht in de bakruimte optimaal kan circuleren. Vul hem voor maximaal 2/3.
- Zet de frituurmand en eventueel het inzetrooster na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het een storing had of op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een speciaalzaak alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.

1. Bereid de levensmiddelen die gebakken moeten worden voor.
2. Zet het inzetrooster (8) in de frituurmand (10).
3. Doe de levensmiddelen in de frituurmand.
4. Schuif de frituurmand volledig in de bakruimte (6).
5. Stel de gewenste temperatuur in met het instelwiel **Temperatuur (2)** (80 – 200 °C).
6. Stel de gewenste tijd in met het instelwiel **Timer (4)** (1 – 30 minuten). Het apparaat start het opwarmingsproces, het controlelampje (3) brandt.



Het controlelampje gaat uit, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Tijdens het opwarmingsproces kan het controlelampje eventueel weer gaan branden. – Het apparaat warmt dan opnieuw op om de ingestelde temperatuur aan te houden.

Na afloop van de ingestelde baktijd klinkt er een signaal, waarna het apparaat automatisch uitschakelt.

7. Trek de frituurmand (10) aan de greep (9) uit de bakruimte (6) en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.



Als de frituurmand tijdens de baktijd uit de bakruimte wordt gehaald, stopt het opwarmingsproces. De timer blijft echter lopen.

Het opwarmingsproces start tijdens de timerperiode weer wanneer de frituurmand weer volledig in de bakruimte wordt geschoven.

8. Haal het eten uit de frituurmand.
9. Laat het apparaat en het toebehoren afkoelen en reinig het (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

TIPS

- Voor de bereiding van eten is meestal geen of slechts weinig olie nodig (2 tot 3 theelepels).
- De baktijd is afhankelijk van de grootte van en de hoeveelheid aan levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een gewone oven. Begin met een kortere baktijd en verleng deze indien nodig beetje bij beetje.
- Meng de levensmiddelen af en toe door elkaar of draai ze met een houten of plastic tang om voor een gelijkmatig bakresultaat.
- Controleer de toestand van het eten tussendoor en schakel het apparaat uit als het eten gaar is, ook als de aangegeven baktijd nog niet is afgelopen.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet je je houden aan de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer vóór afloop van de aangegeven baktijd of het eten al volledig gaar is.

REINIGEN EN OPBERGEN

Attentie!

- Laat het apparaat vóór het reinigen minstens 30 minuten afkoelen.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

1. Veeg de behuizing van de hoofdeenheid (5), de bakruimte (6) en het verwarmingselement indien nodig af met een schone, vochtige doek.
Reinig ze niet in de vaatwasser en dompel ze niet in water!
2. Reinig het gebruikte toebehoren met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden kun je ze het beste met de hand afwassen.
Laat ze bij hardnekkig vuil eerst in warm water en afwasmiddel inweken.
3. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
4. Berg het apparaat bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek op.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, eerst proberen om het probleem zelf op te lossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem niet met de volgende stappen kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de netaansluiting.

Er is geen baktijd ingesteld.

- ▶ Stel met het instelwiel Timer (4) een baktijd in. Het apparaat begint pas na de instelling op te warmen.

De frituurmand (10) zit niet goed in de bakruimte (6).

- ▶ Schuif de frituurmand volledig in de bakruimte, anders kan het apparaat niet beginnen met opwarmen.

De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.

- ▶ Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen. Probeer het daarna opnieuw.

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

Het eten is niet gelijkmatig gaar geworden.

De frituurmand (10) zit te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- ▶ Verdeel de levensmiddelen en schep ze van tijd tot tijd om.

Er werden verschillende levensmiddelen met een verschillende baktijd of temperaturen bereid.

- ▶ Bereid levensmiddelen met verschillende baktemperaturen na elkaar.
- ▶ Doe eerst levensmiddelen met een langere baktijd in het apparaat, voeg later ingrediënten met een kortere baktijd toe.

De ingestelde baktijd was te kort of de temperatuur te laag.

- ▶ Verhoog de baktijd of de temperatuur.

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- ▶ Snijd de aardappelen in kleinere stukken. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en besprenkel ze vervolgens met wat bakolie.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. /Er komt rook uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- ▶ Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen wanneer het apparaat een paar keer is gebruikt.

Te veel olie of vet.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



Het symbool hiernaast (doorgestreepte vuilnisbak met streep eronder) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil, maar in speciale inzamel- en teruggavesystemen terecht moeten komen.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze op de inzamelpunten van de openbare afvaldiensten of bij de door producenten en verkopers in de zin van de wet inzake elektronica (ElektroG) ingerichte inkoop- en terugnamepunten gratis afgeven. Ook winkels die elektrische en elektronische apparatuur op de markt aanbieden, zijn verplicht tot het innemen van afgedankte apparaten.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	04649(zwart) 04654 (grijs) 04656 (rood) 11238 (wit)
Modelnummer:	YJ-302D
Voeding:	220 – 240 V, 50 – 60 Hz
Vermogen:	1400 W
Beschermingsgraad:	I
Inhoud:	5 l
Temperatuurbereik:	80–200 °C
Timer:	1–30 min
ID gebruiksaanwijzing:	Z 04649_04654_04656_11238 M QVC V1.2 1122 as



Alle rechten voorbehouden.