

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Programme	7
Auf einen Blick	1	Wassertank befüllen	8
Symbole	2	Anschließen	8
Signalwörter	2	Tipps	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Benutzung	9
Sicherheitshinweise	3	Reinigung und Pflege	10
Zubehör	6	Problembeseitigung	11
Vor dem ersten Gebrauch	6	Entsorgung	12
Aufstellen	6	Technische Daten	12
Funktionsübersicht und Bedienelemente	7		

## LIEFERUMFANG

- Heißluft-Fritteuse 1 x
- Schublade 1 x
- Rost 1 x
- Wassertank 1 x
- Abtropfschale 1 x
- Gebrauchsanleitung 1 x

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!**

## AUF EINEN BLICK

### Gerät








(Bild A)

- 1 Wassertankaufnahme
- 2 Lüftungsschlitze (Rückseite)
- 3 Bedienfeld
- 4 Haupteinheit
- 5 Garraum
- 6 Lüftungsschlitze (Unterseite)

- 7 Standfüße
- 8 Abtropfschale
- 9 Rost
- 10 Wassertank
- 11 Wassertankverschluss
- 12 Griff
- 13 Schublade

### Bedienfeld

(Bild B)

- 14 °C – Temperaturanzeige
- 15 Feld  – Reinigungsprogramm
- 16 Min. – Timeranzeige
- 17  – Temperatureinstellung
- 18 Feld  – Heißluft-Modus
- 19 Betriebsleuchten
- 20 Feld  – An/Aus
- 21 Feld  – Dampfgar-Modus
- 22  – Timereinstellung
- 23 Programme
- 24  – Kontrollleuchte Wassertank leer
- 25 Display

Displayanzeigen werden folgendermaßen dargestellt: **XX**

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die **Dampfgar-Heißluft-Fritteuse** entschieden haben. Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

### Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese 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.



**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



Schaltzeichen für Wechselstrom

### 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

## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Frittieren, Braten, Backen, Grillen, Warmhalten, Auftauen oder Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft!
- 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 nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griff und Bedienelemente 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!
- Das Gerät nur über den Wassertank mit Wasser versorgen. Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in die Schublade bzw. den Garraum stellen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets auszuschalten und 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 ersetzt bzw. repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beachten!



### GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern. Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben.
- Sollte die Haupteinheit ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme das Gerät von einer Fachwerkstatt prüfen lassen.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.



### WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



### WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern 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 der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Den Wasertank nicht während des Zubereitungs Vorgangs abnehmen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

### HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nicht längere Zeit ohne Inhalt betreiben, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- 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, offenem Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

## ZUBEHÖR

### Schublade

In der Schublade (13) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in der Haupteinheit (4) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

### Rost

Der Rost (9) sollte bei der Nutzung des Gerätes in der Schublade (13) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

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

### Wassertank

Der Wassertank (10) ist für die Dampfgarfunktion notwendig. Er sollte vor jedem Zubereitungsprozess befüllt und in seine Aufnahme (1) im Gerät eingesetzt werden.

### Abtropfschale

Die Abtropfschale (8) sollte bei der Nutzung in dem Fach unter dem Garraum (5) eingesetzt, damit beim Dampfgaren entstehendes Kondeswasser aufgefangen werden kann.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schublade (13) und den Rost (9) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel stattfinden, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen“, „Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen und ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

---

## AUFSTELLEN

### Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenoberflächen o.Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.

---

Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitze- sowie feuchtigkeitsbeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).

## FUNKTIONSÜBERSICHT UND BEDIENELEMENTE

### An / Aus (20)

Über dieses Feld wird das Gerät ein- bzw. ausgeschaltet sowie der Garvorgang gestartet.

### Dampfgar-Modus (21)

**Beachten!** Diese Funktion ist nur bei gefülltem Wassertank (10) nutzbar. Die Temperatur für die Dampfgar-Funktion ist auf 100 °C beschränkt und lässt sich nicht anpassen.

Über dieses Feld wird der Dampfgar-Modus aktiviert. Wenn diese Funktion aktiv ist, wird Wasser aus dem Wassertank in den Garraum (5) befördert, wo es verdampft.

### Heißluft-Modus (18)

Über dieses Feld wird der Heißluft-Modus aktiviert. Wenn diese Funktion aktiv ist, werden Speisen durch zirkulierende Heißluft gegart.

### Temperatur einstellen (17)

Mit den Pfeil-Feldern eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C einstellen.

### Timer einstellen (22)

Mit den Pfeil-Feldern eine Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.

### Wassertank befüllen (24)

Wenn diese Anzeige blinkt, ist der Wassertank (10) leer und muss befüllt werden.

### Reinigen (15)

**Beachten!** Diese Funktion ist nur bei gefülltem Wassertank (10) nutzbar. Über dieses Feld wird die Reinigungsfunktion für das Wassersystem des Gerätes gestartet. Es kann zudem zum Entkalken genutzt werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Entkalken“).

### Betriebsleuchten (19)

Diese zeigen an, dass der Zubereitungsprozess im Gange ist.

## PROGRAMME

Das Gerät verfügt über acht voreingestellte Programme sowie über ein manuelles Programm. Ist eines der voreingestellten Programme ausgewählt, blinkt dieses im Bedienfeld (3). Beim Einschalten des Gerätes ist das manuelle Programm eingestellt.

**Beachten:** Die voreingestellten Programme sind ausschließlich mit dem Heißluft-Modus nutzbar!

### Manuelles Programm

Dauer: 15 Min.  / 20 Min. 

Temperatur: 180 °C  / 100 °C 

**Geeignet für:**  Mozzarellasticks, Apfeltaschen, Frühlingsrollen o.Ä. bzw.  Gemüse, Fisch, Hühnchen




Die Temperatur im die Dampfgar-Modus ist auf 100 °C beschränkt und lässt sich nicht anpassen.

### Pommes frites

Dauer: 18 Min.

Temperatur: 200 °C

**Geeignet für:** Pommes frites aus Kartoffeln und Süßkartoffeln o.Ä.

 Hähnchen

Dauer: 20 Min.

Temperatur: 200 °C

Geeignet für: Chicken Wings, Hähnchenbrust, Chicken Nuggets o. Ä.

 Gemüse

Dauer: 18 Min.

Temperatur: 180 °C

Geeignet für: Brokkoli, Blumenkohl, Karotten o. Ä.

 Steak

Dauer: 20 Min.

Temperatur: 180 °C

Geeignet für: Hüftsteak, Entrecôte o. Ä.

 Shrimps

Dauer: 25 Min.

Temperatur: 160 °C

Geeignet für: Garnelen, Schrimps (jeweils ohne Schale) o. Ä.

 Fleisch

Dauer: 15 Min.

Temperatur: 160 °C

Geeignet für: Schnitzel, Hackbällchen o. Ä.

 Pizza

Dauer: 20 Min.

Temperatur: 180 °C

Geeignet für: Muffins, Pizza, Aufläufe o. Ä.

 Fisch

Dauer: 20 Min.

Temperatur: 160 °C

Geeignet für: Backfisch, Fischstäbchen o. Ä.

## WASSERTANK BEFÜLLEN


### Beachten!

- Den Wassertank ausschließlich mit kaltem Leitungswasser befüllen. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.

1. Den Wassertank (10) vom Gerät abnehmen und umdrehen.
2. Den Verschluss (11) gegen den Uhrzeigersinn lösen und abnehmen.
3. Den Wassertank befüllen (Bild C).
4. Den Verschluss aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
5. Den Wassertank umdrehen und auf das Gerät aufsetzen (Bild D).

## ANSCHLIESSEN

- 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.
- 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.

Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und in eine Steckdose stecken. Ein Signalton erklingt und das Feld  (20) leuchtet.

## TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird in der Regel kein bzw. nur wenig Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht bzw. mit einem Pinsel eingestrichen werden.



- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und die Garzeit nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- 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.
- 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.

## BENUTZUNG

Im Heißluft-Modus arbeitet dieses Gerät 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.

Der Dampfgar-Modus eignet sich zur schonenden Zubereitung von Gemüse, Fisch und Hähnchen. Auf diese Weise bleiben die Speisen besonders saftig.

### Beachten!





- Das Wasser im Wassertank sollte aus hygienischen Gründen vor jedem Zubereitungsvorgang gewechselt werden.
- Für ausreichende Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät **nicht** länger als 3 Stunden ohne Unterbrechung benutzen.

- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
- Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schublade vollständig geschlossen ist.
- Die Schublade nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Maximal bis zu 2/3 befüllen.
- Die Schublade und ggf. den Rost nach der Benutzung immer auf eine hitzebeständige Unterlage legen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.

## Hinweise zu Garzeit und Gartemperatur

Beachten, dass die voreingestellten Gartemperaturen und Garzeiten der Programme 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, insbesondere Fleisch und Geflügel, komplett durchgegart sind!**

1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
2. Den Rost (9) in die Schublade (13) einsetzen.
3. Für den Dampfgar-Modus den Wassertank (10) befüllen (siehe Kapitel „Wassertank befüllen“).

4. Die Lebensmittel in die Schublade geben.
5. Die Schublade in die Haupteinheit (4) einsetzen.
6. Das Feld  (20) berühren, um das Gerät einzuschalten. Alle Elemente im Bedienfeld (3) leuchten auf.
7. Den gewünschten Modus auswählen (Heißluft  (18) / Dampfgaren  (21)). Das Symbol des eingestellten Modus blinkt.
8. Ein Programm (23) auswählen oder Temperatur (17) und Timer (22) manuell einstellen. Wird ein voreingestelltes Programm eingestellt, blinkt dieses im Bedienfeld.
9. Die Zubereitungsvorgang über das Feld  starten. Der Heizvorgang beginnt und die Betriebsleuchten (19) leuchten laufend. Im Display wird abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Timerzeit angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Heizvorgang automatisch und im Display erscheint die Anzeige **OFF**. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Danach erklingen fünf Signaltöne und das Gerät schaltet sich vollständig aus.
10. Die Schublade am Griff (12) aus der Haupteinheit herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.



Wird die Schublade während des Zubereitungsvorgangs aus der Haupteinheit entnommen, wird dieser pausiert. Im Display erscheint die Anzeige ---. Der Zubereitungsvorgang wird fortgeführt, wenn die Schublade wieder in die Haupteinheit eingesetzt wird.

11. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
12. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

## REINIGUNG UND PFLEGE



### Beachten!

- Das Gerät und das Zubehör sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Lediglich der Rost und die Abtropfschale sind spülmaschinenfest.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Die Haupteinheit (4), die Schublade (13), den Rost (9) und die Abtropfschale (8) nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

- Die Haupteinheit bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
- Das Zubehör mit Spülmittel und warmem Wasser spülen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, das Zubehör zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
- Den Wassertank mit Spülmittel und warmem Wasser ausspülen und bei **offenem Verschluss** trocknen lassen.
- Das Gerät arbeitsbereit halten und regelmäßig das Wassersystem reinigen sowie entkalken (siehe „Wassersystem reinigen“ und „Entkalken“).
- Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.

## Wassersystem reinigen

1. Den Wassertank (10) vollständig befüllen (siehe Kapitel „Wassertank befüllen“).
2. Das Gerät über das Feld  (20) einschalten.
3. Das Reinigungsprogramm über das Feld  (15) starten. Der Vorgang dauert ca. 25 Minuten. Anschließend schaltet sich das Gerät automatisch aus.

## Entkalken

Kalkablagerungen führen zu Energieverlusten und verkürzen die Lebensdauer des Gerätes. Wir empfehlen deshalb Kalkablagerungen entsprechend der Wasserqualität in der Gegend und der Häufigkeit der Verwendung regelmäßig mit einem Entkalkungsmittel zu entfernen.

Zum Entkalken den Wassertank (10) statt mit Wasser mit einem Gemisch aus Wasser und Entkalkungsmittel befüllen und das Reinigungsprogramm durchlaufen lassen (siehe „Wassersystem reinigen“). Zum Entkalken eignet sich ein handelsüblichen Entkalker für Küchengeräte. Zum Verhältnis von Wasser zu Entkalkungsmittel die Gebrauchsanweisung des Entkalkungsmittels beachten.

Nach dem Entkalken mindestens drei Reinigungsdurchläufe mit Wasser durchführen, um die Leitungen etc. durchzuspülen.

## Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch bzw. vor dem Verstauen des Gerätes unbedingt das Wasser aus dem Wassertank entfernen. Den Wassertank vor dem erneuten Gebrauch gründlich reinigen.
- Das Gerät und alle Zubehörteile 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.

Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.

- ▶ Das Feld  (20) berühren.

Der Zubereitungsvorgang wurde nicht gestartet.

- ▶ Das Feld  (20) berühren.

Die Schublade (13) sitzt nicht korrekt in der Haupteinheit (4).

- ▶ Die Schublade muss vollständig in der Haupteinheit sitzen, 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 am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

### Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.

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

Es wurden Lebensmittel, für die unterschiedliche Gartemperaturen vorgesehen sind, gleichzeitig zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zubereiten.

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Die Schublade (13) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern. Die Schublade maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

### 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.

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	07764
Modellnummer:	ST007
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	max. 1800 W
Temperaturbereich:	ca. 80–200 °C
Timer:	1–60 Min.
Fassungsvermögen:	max. 6 Liter
Kapazität Wassertank:	max. 600 ml
ID Gebrauchsanleitung:	Z 07764 M DS V2 1020 dk

### 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 Pflege“ 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.

Das Gerät wurde zuvor entkalkt.

- ▶ Das Gerät mit klarem Wasser ausspülen.

## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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



Alle Rechte vorbehalten.

## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	13	Programmes	19
At A Glance	13	Filling the Water Tank	20
Symbols	14	Connection	20
Signal Words	14	Tips	20
Intended Use	15	Use	20
Safety Notices	15	Cleaning and Care	22
Accessories	17	Troubleshooting	23
Before Initial Use	18	Disposal	24
Set-Up	18	Technical Data	24
Functional Overview and Operating Elements	18		

## ITEMS SUPPLIED

- Hot air frying machine 1 x
- Drawer 1 x
- Rack 1 x
- Water tank 1 x
- Drip tray 1 x
- Operating instructions 1 x

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!**

## AT A GLANCE

### Device








(Picture A)

- 1 Water tank mount
- 2 Ventilation slots (back)
- 3 Control panel
- 4 Main unit
- 5 Cooking chamber

- 6 Ventilation slots (bottom)
- 7 Feet
- 8 Drip tray
- 9 Rack
- 10 Water tank
- 11 Water tank cap
- 12 Handle
- 13 Drawer

### Control Panel

(Picture B)

- 14 °C – Temperature display
- 15 Field  – Cleaning programme
- 16 Min. – Timer display
- 17  – Temperature setting
- 18 Field  – Hot air mode
- 19 Operating lamps
- 20 Field  – On/Off
- 21 Field  – Steaming mode
- 22  – Timer setting
- 23 Programmes
- 24  – Water tank empty control lamp
- 25 Display

Displays are shown as follows: XX

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

**Dear Customer,**

We are delighted that you have chosen the steamer 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.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.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.



## 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 operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food.



Circuit symbol for alternating current

**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

## INTENDED USE

- The device is intended to be used for frying, baking, roasting, grilling, keeping food warm, defrosting or steaming food.
- The device is **not** a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device operates with hot air!
- 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 operating elements 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!
- Only use the water tank to supply water to the device. Do not pour any liquids (e. g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the drawer or cooking chamber.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- The device must always be switched off and 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 replaced or repaired by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Care” chapter!

**DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms. Do not use the device in rooms with high humidity.
- Should the main unit fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is connected to the mains power! Have the device checked by a specialist workshop before putting it back into operation.
- Never touch the main unit and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.

**WARNING – Danger of Fire**

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e. g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- 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 use any extension cables.
- Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that they do not become clogged.
- 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.



### **WARNING – Danger of Injury**

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small 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 can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. Do not detach the water tank during the preparation process. 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.

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

- Do not operate the device for a long period of time without any contents to prevent any damage to the non-stick coating.
- 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.
- 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, naked flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- 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.

## **ACCESSORIES**

### **Drawer**

The food is prepared in the drawer (13). It must be inserted in the main unit (4) when the device is put into operation.

### **Rack**

The rack (9) should be inserted in the drawer (13) 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.

### **Water tank**

The water tank (10) is required for the steaming function. It should be filled before each preparation process and inserted into its mount (1) in the device.

### **Drip tray**

During use, the drip tray (8) should be inserted in the compartment below the cooking chamber (5) so that any condensation producing during steaming can be collected.

## BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the device with a clean, damp cloth. Clean the drawer (13) and the rack (9) with detergent and warm water.
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", "Connection" and "Use" chapters and allow it to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean it again (see the "Cleaning and Care" chapter).

## SET-UP

### Please Note!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.

Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat, heat-resistant and moisture-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).

## FUNCTIONAL OVERVIEW AND OPERATING ELEMENTS

### On/Off (20)

This field is used to switch the device on and off and start the cooking process.

### Steaming mode (21)

**Please Note!** This function can only be used with a filled water tank (10). The temperature for the steaming function is restricted to 100 °C and cannot be adjusted.

This field is used to activate the steaming mode. When this function is active, the water is conveyed from the water tank into the cooking chamber (5), where it evaporates.

### Hot air mode (18)

This field is used to activate the hot air mode. When this function is active, food is cooked by hot air circulating.

### Setting the temperature (17)


Use the arrow fields to set a cooking temperature of between 80 °C and 200 °C.

### Setting the timer (22)

Use the arrow fields to set a cooking time of between 1 and 60 minutes.

### Filling the water tank (24)

When this display flashes, the water tank (10) is empty and needs to be filled.

 Cleaning (15)

**Please Note!** This function can only be used with a filled water tank (10).

This field is used to start the cleaning function for the water system of the device. It can also be used for descaling (see the “Cleaning and Care” chapter – “Descaling”).

**Operating lamps (19)**



These indicate that the cooking process is underway.


## PROGRAMMES



The device features eight preset programmes and one manual programme. If one of the preset programmes is selected, it flashes on the control panel (3). The manual programme is set when the device is switched on.

**Please Note:** The preset programmes can only be used with the hot air mode!

**Manual programme**

Duration: 15 min.  / 20 min. 

Temperature: 180 °C  / 100 °C 

**Suitable for:**  Mozzarella sticks, apple turnovers, spring rolls or similar and  vegetables, fish, chicken



The temperature in steaming mode is restricted to 100 °C and cannot be adjusted.

 Chips

Duration: 18 min.

Temperature: 200 °C

**Suitable for:** Potato and sweet potato chips or similar

 Chicken

Duration: 20 min.

Temperature: 200 °C

**Suitable for:** Chicken wings, chicken breasts, chicken nuggets or similar

 Vegetables

Duration: 18 min.

Temperature: 180 °C

**Suitable for:** Broccoli, cauliflower, carrots or similar

 Steak

Duration: 20 min.

Temperature: 180 °C

**Suitable for:** Rump steak, entrecôte or similar

 Shrimps

Duration: 25 min.

Temperature: 160 °C

**Suitable for:** Prawns, shrimps (in each case without shell) or similar

 Meat

Duration: 15 min.

Temperature: 160 °C

**Suitable for:** Cutlets, meatballs or similar

 Pizza

Duration: 20 min.

Temperature: 180 °C

**Suitable for:** Muffins, pizza, casseroles or similar

 Fish

Duration: 20 min.

Temperature: 160 °C

**Suitable for:** Fried fish, fish fingers or similar

## FILLING THE WATER TANK

### Please Note!

- Only ever fill the water tank with cold tap water. Do not use any other liquids.
- 
1. Detach the water tank (10) from the device and turn it over.
  2. Release the cap (11) by turning it anticlockwise and take it off.
  3. Fill the water tank (Picture C).
  4. Place on the cap and turn it clockwise to secure it in place.
  5. Turn over the water tank and place it on the device (Picture D).

## CONNECTION

- 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.
- 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).

Fully unwind the connecting cable and plug into a plug socket. You will hear a beep and the field  (20) lights up.

## TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser or spreading it on with a brush.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and then adapt the cooking time to your personal taste.
- 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.
- 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.

## USE

This device operates with hot air in hot air mode. **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, read through the "Tips" chapter.

Steaming mode is suitable for gently preparing vegetables, fish and chicken. This ensures that the food stays particularly juicy.





**Please Note!**

- For reasons of hygiene, the water in the water tank should be changed each time before you cook anything.
- Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- Do **not** use the device for longer than 3 hours without a break.
- The device must not be moved during operation.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- The device only works when the drawer has been fully closed.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 2/3 full.
- Always place the drawer and the 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.

**Notes on Cooking Time and Cooking Temperature**

Be aware that the preset cooking temperatures and cooking times of the programmes are averages. As ingredients differ due to their origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the optimum setting for the ingredients. The actual cooking times may therefore vary depending on the portion size. **Make sure prior to serving that the food, in particular meat and poultry, is fully cooked through!**

1. Get ready the food that is to be prepared.
2. Insert the rack (9) into the drawer (13).

3. For steaming mode, fill the water tank (10) (see the "Filling the Water Tank" chapter).
4. Place the food in the drawer.
5. Insert the drawer into the main unit (4).
6. Touch the field  (20) to switch on the device. All elements on the control panel (3) will light up.
7. Select the mode you want (hot air  (18) / steaming  (21)). The symbol of the set mode flashes.
8. Select a programme (23) or set the temperature (17) and timer (22) manually. If a preset programme is set, it flashes on the control panel.
9. Start the cooking process via the field . The heating process starts and the operating lamps (19) light up constantly. The temperature and the remaining timer time are shown alternately on the display. Once the set time has elapsed, the heating process stops automatically and **OFF** appears on the display. The fan continues to run for a few more seconds to cool down the device. You will then hear five beeps and the device switches off completely.
10. Pull the drawer out of the main unit by the handle (12) and place it down on a heat-resistant surface.



If the drawer is removed from the main unit during the cooking process, this process is paused. The display shows ---.

The cooking process is resumed when the drawer is inserted back into the main unit.

11. Take the food out of the drawer.
12. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Care" chapter).

## CLEANING AND CARE



### Please Note!

- The device and the accessories are not dishwasher-safe. Only the rack and the drip tray are dishwasher-safe.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

Clean the main unit (4), the drawer (13), the rack (9) and the drip tray (8) after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning. Do not allow any food residues to dry on.

- Clean the main unit with a damp cloth and a little detergent if necessary.
- Rinse the accessories with detergent and warm water. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand.
- Rinse out the water tank with detergent and warm water and allow it to dry with the cap open.
- Keep the device ready to operate and regularly clean and descale the water system (see "Cleaning the Water System" and "Descaling").
- Allow all parts to dry completely or dry them off.

### Cleaning the Water System

1. Fill the water tank (10) completely (see the "Filling the Water Tank" chapter).
2. Switch on the device via the field  (20).
3. Start the cleaning programme via the field  (15). The process takes around 25 minutes. The device then switches off automatically.

### Descaling

Limescale deposits cause power losses and shorten the lifespan of the device. We therefore recommend regularly removing limescale deposits with a descaling agent in accordance with the water quality in your area and how often the device is used.

For descaling, instead of just using water, fill the water tank (10) with a mixture of water and descaling agent and then allow the cleaning programme to run (see "Cleaning the Water System"). A standard descaling agent for kitchen equipment can be used for descaling. Consult the instructions for using the descaling agent with regard to the ratio of water to descaling agent.

After descaling, perform at least three cleaning runs with water to flush the lines, etc.

### Storage

- If the device is not going to be used and before storing it away, it is essential to remove any water from the water tank. Thoroughly clean the water tank before using it again.
- Store the device and all accessories away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals.

## 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.

The device has not been switched on.

- ▶ Touch the field  (20).

The cooking process has not been started.

- ▶ Touch the field  (20).

The drawer (13) is not fitted correctly in the main unit (4).

- ▶ The drawer must be fully inserted in the main unit 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 connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

### The food has not been cooked evenly.

Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.

- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.

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

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

The drawer (13) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 2/3 full with food.

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

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

### 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 Care" 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.

The device has previously been descaled.

- ▶ Rinse out the device with clear water.

## TECHNICAL DATA

Article number:	07764
Model number:	ST007
Power supply:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Power:	max. 1800 W
Temperature range:	approx. 80 – 200 °C
Timer:	1–60 min.
Capacity:	max. 6 litres
Capacity of water tank:	max. 600 ml
ID of operating instructions:	Z 07764 M DS V2 1020 dk

## DISPOSAL



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



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





## SOMMAIRE

Composition	25	Programmes	31
Aperçu général	25	Remplissage du réservoir d'eau	32
Symboles	26	Branchement	32
Mentions d'avertissement	26	Conseils	33
Utilisation conforme	27	Utilisation	33
Consignes de sécurité	27	Nettoyage et entretien	34
Accessoires	30	Résolution des problèmes	35
Avant la première utilisation	30	Mise au rebut	36
Mise en place	30	Caractéristiques techniques	37
Aperçu des fonctions des éléments de commande	31		

## COMPOSITION

- Friteuse à chaleur tournante 1 x
- Tiroir 1 x
- Grille 1 x
- Réservoir d'eau 1 x
- Égouttoir 1 x
- Mode d'emploi 1 x

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 l'appareil et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs ou protections de transport.

**Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

## APERÇU GÉNÉRAL

### Appareil








(Illustration A)

- 1 Réceptacle du réservoir d'eau
- 2 Fentes d'aération (en face arrière)
- 3 Panneau de commande
- 4 Corps de l'appareil
- 5 Espace de cuisson
- 6 Fentes d'aération (en face inférieure)
- 7 Pieds

- 8 Égouttoir
- 9 Grille
- 10 Réservoir d'eau
- 11 Bouchon du réservoir d'eau
- 12 Poignée
- 13 Tiroir

### Panneau de commande

(Illustration B)

- 14 °C – Affichage de la température
- 15 Champ  – Programme de nettoyage
- 16 Min. – Affichage de la durée
- 17  – Réglage de la température
- 18 Champ  – Mode chaleur tournante
- 19 Témoins lumineux de fonctionnement
- 20 Champ  – Marche / Arrêt
- 21 Champ  – Mode cuisson vapeur
- 22  Réglage de la minuterie
- 23 Programmes
- 24  – Témoin lumineux indiquant que le réservoir d'eau est vide
- 25 Écran

Les messages s'affichant à l'écran sont représentés de la façon suivante : **XX**

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

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la friteuse à chaleur tournante et cuisson vapeur. Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet : [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.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 le mode d'emploi.



## 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



Signe de commutation pour le courant alternatif

### 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

## UTILISATION CONFORME

- L'appareil est destiné à faire frire, rôtir, cuire, griller, garder au chaud, décongeler ou cuire à la vapeur des aliments.
- Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante !
- 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, seuls les éléments de commande et la poignée peuvent être saisis. 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 !
- Alimenter l'appareil en eau exclusivement depuis le réservoir d'eau. Ne déverser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placer aucun récipient rempli de liquide dans le tiroir ou l'espace de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'appareil doit toujours être arrêté et 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 remplacer ou réparer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé, afin d'éviter tout danger.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

**DANGER – Risque d'électrocution**

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau, immédiatement couper l'alimentation électrique. Ne pas essayer d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Faire vérifier l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.
- 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.
- 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.

**AVERTISSEMENT – Risque d'incendie**

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- N'introduire aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et s'assurer que ces derniers ne sont pas obstrués.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

- 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 blessure**

- Ne pas laisser les emballages à la 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 n'expose personne à un risque de trébuchement. 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 tiroir. Ne pas extraire le réservoir d'eau pendant la préparation. 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 !

**AVIS – Risque de dégâts matériels**

- Afin d'éviter l'endommagement du revêtement anti-adhésif, ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps à vide.
- Retirer la fiche de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche de la prise de courant.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.

- 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.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

## ACCESSOIRES

### Tiroir

C'est dans le tiroir (13) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans le corps de l'appareil (4) pour que l'appareil puisse être mis en service.

### Grille

Lors de l'utilisation de l'appareil, la grille (9) doit être en place dans le tiroir (13) afin que la fonction à chaleur tournante ne soit pas entravée.

Pour la cuisson, un petit plat à gratin ou un petit moule peut également être posé sur la grille.

### Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau (10) est requis pour la fonction de cuisson vapeur. Il doit être rempli avant chaque préparation et se trouver correctement en place dans son réceptacle (1) au sein de l'appareil.

### Égouttoir

Pendant l'utilisation, l'égouttoir (8) doit être logé dans le compartiment sous l'espace de cuisson (5) afin de récupérer l'eau de condensation générée pendant la cuisson vapeur.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer le tiroir (13) et la grille (9) à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
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 dans les paragraphes « Mise en place », « Branchement » et « Utilisation » et laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal.
3. Le nettoyer ensuite à nouveau (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

## MISE EN PLACE

### À observer !

- 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.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.

Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur et à l'humidité. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).

## APERÇU DES FONCTIONS DES ÉLÉMENTS DE COMMANDE

### Marche / Arrêt (20)

Ce champ permet de mettre l'appareil en marche et de l'arrêter et de lancer l'opération de cuisson.

### Mode cuisson vapeur (21)

**À observer !** Cette fonction s'utilise uniquement lorsque le réservoir d'eau (10) est plein. La température pour la fonction de cuisson vapeur est limitée à 100 °C et ne peut pas s'ajuster.

Ce champ active le mode cuisson vapeur. Lorsque cette fonction est active, l'eau provenant du réservoir d'eau est acheminée dans l'espace de cuisson (5) pour y être vaporisée.

### Mode chaleur tournante (18)

Ce champ active le mode chaleur tournante. Lorsque cette fonction est active, les mets sont cuits grâce à l'air chaud qui circule.

### Réglage de la température (17)

À l'aide des champs fléchés, sélectionner une température de cuisson entre 80 °C et 200 °C.

### Réglage de la minuterie (22)

À l'aide des champs fléchés, régler un temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.

### Remplissage du réservoir d'eau (24)

Lorsque cet affichage clignote, cela signifie que le réservoir d'eau (10) est vide et qu'il faut le remplir.

### Nettoyage (15)

**À observer !** Cette fonction s'utilise uniquement lorsque le réservoir d'eau (10) est plein.

Ce champ lance la fonction de nettoyage du système d'eau de l'appareil. Il permet par ailleurs de détartre l'appareil (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Détartrage »).

### Témoins lumineux de fonctionnement (19)



Ils indiquent que la préparation est en cours.

## PROGRAMMES



L'appareil est doté de huit programmes prédéfinis et d'un programme manuel. Lorsqu'un des programmes prédéfinis est sélectionné, celui-ci clignote sur le panneau de commande (3). Le programme manuel est activé par défaut à l'enclenchement de l'appareil.

**À observer :** les programmes prédéfinis sont utilisables exclusivement en mode chaleur tournante !

### Programme manuel

Durée : 15 min.  / 20 min. 

Température : 180 °C  / 100 °C 

Convenant pour :  bâtonnets de mozzarella, chaussons aux pommes, rouleaux de printemps, etc. ou  légumes, poisson, poulet



La température pour le mode de cuisson vapeur est limitée à 100 °C et ne peut pas s'ajuster.

### Frites

Durée : 18 min.

Température : 200 °C

Convenant pour : frites à base de pommes de terre fraîches et de patate douce, etc.

 Poulet

Durée : 20 min.

Température : 200 °C

**Convenant pour** : ailerons de poulet, blancs de poulet, nuggets de poulet, etc. Légumes

Durée : 18 min.

Température : 180 °C

**Convenant pour** : brocoli, chou-fleur, carottes, etc. Steak

Durée : 20 min.

Température : 180 °C

**Convenant pour** : rumsteak, entrecôte, etc. Crevettes

Durée : 25 min.

Température : 160 °C

**Convenant pour** : crevettes, gambas (décortiquées), etc. Viande

Durée : 15 min.

Température : 160 °C

**Convenant pour** : escalope, boulettes de viande, etc. Pizza

Durée : 20 min.

Température : 180 °C

**Convenant pour** : muffins, pizza, gratins, etc. Poisson

Durée : 20 min.

Température : 160 °C

**Convenant pour** : poisson frit, poisson pané, etc.

## REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU


### À observer !

- Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide du robinet. Ne pas utiliser d'autres liquides.

1. Extraire le réservoir d'eau (10) de l'appareil et le retourner.
2. Tourner le bouchon (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir et l'ôter.
3. Remplir le réservoir d'eau (illustration C).
4. Remettre le bouchon en place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Retourner le réservoir d'eau et le loger dans l'appareil (illustration D).

## BRANCHEMENT

- 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.
- 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 ex. de l'appareil).

Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise. Un signal sonore retentit et le champ  (20) s'allume.



## CONSEILS

- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité. Il est possible d'ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées ou par application au pinceau.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson plus bref et l'adapter ultérieurement à son goût personnel.
- 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.
- 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.

## UTILISATION

Cet appareil fonctionne à chaleur tournante en mode 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, il 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 ».





Le mode cuisson vapeur est approprié pour la préparation préservatrice des nutriments des légumes, du poisson et du poulet. De la sorte, les aliments restent particulièrement juteux.

## À observer !

- Pour des raisons d'hygiène, l'eau dans le réservoir d'eau doit être changée à chaque préparation.
- Veiller à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 3 heures sans interruption.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Veiller à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- L'appareil fonctionne uniquement lorsque le tiroir est entièrement fermé.
- Ne pas trop remplir le tiroir 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 placer le tiroir et la grille, 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.

## Consignes de temps et de température de cuisson

Noter que les températures et temps de cuisson des programmes sont des valeurs moyennes. Nous ne pouvons pas garantir un réglage idéal pour la préparation des ingrédients, car ils sont tous différents de part leurs tailles, formes, marques et origines. Les temps de cuisson effectifs varient en fonction de la taille des portions. **Avant de servir, s'assurer que les aliments, et plus particulièrement la viande et la volaille, sont entièrement cuits !**

1. Disposer les aliments devant être préparés.
2. Insérer la grille (9) dans le tiroir (13).
3. Pour un fonctionnement en mode cuisson vapeur, remplir le réservoir d'eau (10) (voir paragraphe « Remplissage du réservoir d'eau »).
4. Poser les aliments dans le tiroir.
5. Insérer le tiroir dans le corps de l'appareil (4).
6. Effleurer le champ  (20) pour enclencher l'appareil. Tous les éléments s'allument sur le panneau de commande (3).
7. Sélectionner le mode désiré (chaleur tournante  (18) / cuisson vapeur  (21)). Le symbole du mode sélectionné clignote.
8. Sélectionner un programme (23) ou la température (17) et régler manuellement la minuterie (22). Lorsqu'un des programmes prédéfinis est sélectionné, celui-ci clignote sur le panneau de commande.
9. Lancer la préparation en activant le champ . L'appareil se remet à chauffer et les témoins lumineux de fonctionnement (19) restent allumés. L'écran indique en alternance la température et le temps restant sur la minuterie.  
Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer et **OFF** (arrêt) s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue de tourner encore pendant quelques secondes afin de refroidir l'appareil. Puis cinq signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint entièrement.
10. Retirer du corps de l'appareil le tiroir par sa poignée (12) pour le poser sur un support résistant à la chaleur.



Lorsque le tiroir est extrait du corps de l'appareil pendant la préparation, l'appareil se met en pause. À l'écran s'affiche ---. La préparation reprend lorsque le tiroir est remis dans le corps de l'appareil.

11. Prélever les aliments du tiroir.
12. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### À observer !



- L'appareil et les accessoires ne sont pas conçus pour être lavés au lave-vaisselle. Seuls l'égouttoir et la grille sont lavables au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer le corps de l'appareil (4), le tiroir (13), la grille (9) et l'égouttoir (8) après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

- Au besoin, nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
- Nettoyer les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse.

- Rincer le réservoir d'eau à l'eau chaude avec du produit vaisselle et le laisser sécher avec son **bouchon ouvert**.
- Maintenir l'appareil en bon état de fonctionnement et nettoyer et détartrer régulièrement le système d'eau (voir « Nettoyage du système d'eau » et « Détartrage »).
- Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.

### Nettoyage du système d'eau

1. Remplir intégralement le réservoir d'eau (10) (voir paragraphe « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Enclencher l'appareil en activant le champ  (20).
3. Démarrer le programme de nettoyage en activant le champ  (15). L'opération dure env. 25 minutes. L'appareil s'arrête ensuite automatiquement.

### Détartrage

Les dépôts de tartre induisent des pertes d'énergie et raccourcissent la durée de vie de l'appareil. En fonction de la qualité de l'eau dans la région et de la fréquence d'utilisation de l'appareil, nous recommandons d'éliminer à intervalles réguliers les dépôts de tartre que forme l'eau en utilisant un produit anticalcaire.

Pour le détartrage, remplir le réservoir d'eau (10) non pas d'eau mais d'un mélange d'eau et de détartrant et exécuter le programme de nettoyage (voir « Nettoyage du système d'eau »). Un produit anticalcaire courant pour appareils de cuisine suffit pour procéder au détartrage. Pour les proportions de produit détartrant et d'eau, respecter les consignes d'utilisation données par le fabricant de l'agent détartrant.

Après le détartrage, opérer au moins trois rinçages successifs à l'eau afin de bien rincer les conduites, etc.

### Rangement

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le ranger, impérativement éliminer l'eau encore présente dans le réservoir d'eau. Avant toute réutilisation, soigneusement nettoyer le réservoir d'eau.
- Ranger l'appareil et tous les accessoires 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 de y remédier 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 n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche 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.

L'appareil n'a pas été enclenché.

- ▶ Effleurer le champ  (20).

La préparation n'a pas été lancée.

- ▶ Effleurer le champ  (20).

Le tiroir (13) n'est pas correctement en place sur le corps de l'appareil (4).

- ▶ Le tiroir doit être entièrement logé dans le corps de l'appareil pour que l'appareil puisse commencer à chauffer.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

- ▶ Débrancher la fiche 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.

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

- ▶ 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.

Des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes ont été préparés en même temps.

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des temps de cuisson différents les uns après les autres.

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

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

Le tiroir (13) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments. Remplir de denrées le tiroir au max. jusqu'aux 2/3 de sa capacité.

Les aliments sont empilés.

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

### 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 plus petits morceaux. 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 entretien ».

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.

L'appareil vient d'être détartré.

- ▶ Rincer l'appareil à l'eau claire.

## 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.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	07764
Numéro de modèle :	ST007
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Puissance :	max. 1800 W
Plage de température :	env. 80 à 200 °C
Minuterie :	1 à 60 min.
Volume :	max. 6 litres
Contenance du réservoir d'eau :	max. 600 ml
Identifiant mode d'emploi :	Z 07764 M DS V2 1020 dk



## INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	38	Programma's	44
Een overzicht	38	Watertank vullen	45
Symbolen	39	Aansluiten	45
Signaalwoorden	39	Tips	46
Doelmatig gebruik	40	Gebruik	46
Veiligheidsaanwijzingen	40	Reinigen en onderhoud	47
Toebehoren	43	Oplossen van problemen	48
Vóór het eerste gebruik	43	Verwerking	49
Plaatsen	43	Technische gegevens	49
Overzicht van de bedieningselementen	44		

## OMVANG VAN DE LEVERING

- Hetelucht fritouse 1 x
- Lade 1 x
- Rooster 1 x
- Watertank 1 x
- Afdruipschaal 1 x
- Gebruikershandleiding 1 x

Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik de fritouse niet als deze 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!**

## EEN OVERZICHT

### Apparaat



(Afbeelding A)

- 1 Houder watertank
- 2 Ventilatiespleten (achterkant)
- 3 Bedieningsveld
- 4 Hoofdeenheid
- 5 Ovenruimte
- 6 Ventilatiespleten (onderkant)

- 7 Standvoet
- 8 Afdruipschaal
- 9 Rooster
- 10 Watertank
- 11 Afsluiting watertank
- 12 Greep
- 13 Lade

### Bedieningsveld

(Afbeelding B)

- 14 °C – Temperatuurindicatie
- 15 Veld  – Reinigingsprogramma
- 16 Min. – Timerindicatie
- 17  – Temperatuurinstelling
- 18 Veld  – Heteluchtmodus
- 19 Bedrijfslampjes
- 20 Veld  – Aan / Uit
- 21 Veld  – Stoomgaarmodus
- 22  – Timerinstelling
- 23 Programma's
- 24  – Controlelampje watertank leeg
- 25 Display

Display-indicaties worden als volgt voorgesteld: **XX**

Legendenummers worden als volgt voorgesteld: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt voorgesteld: (afbeelding A)

**Beste klant,**

Hartelijk bedankt voor het kopen van de met stoom garende hetelucht friteuse.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehoren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

**Informatie over de gebruikershandleiding**

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruikershandleiding 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 gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.

**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 de gebruikershandleiding vóór gebruik!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Symbool voor wisselspanning

**SIGNAALWOORDEN**

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende 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 risico van materiële schade tot gevolg hebben

## DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het frituren, braden, bakken, grillen, warm houden, ontdooien of stoomgaren van levensmiddelen.
- Het apparaat is geen conventionele friteuse, waarin voedsel met olie wordt gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht!
- 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 huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



**WAARSCHUWING:** Neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens in acht die zijn aangebracht op dit apparaat. 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, 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 de aansluitkabel.



**VOORZICHTIG: Hete oppervlakken!**

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Zorg dat je tijdens en na gebruik niet in aanraking komt met opgewarmde delen! Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de greep en bedieningselementen aan. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren van heet toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!
- Vul het apparaat alleen via de watertank met water. Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of in de lade en plaats geen met vloeistof gevulde bak of pan in de lade resp. de ovenruimte.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als er geen toezicht is op het apparaat, vóór het transporteren en voordat het wordt gereinigd, moet het apparaat altijd uitgeschakeld en van het net geïsoleerd worden.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitkabel niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitkabel of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen resp. gerepareerd door de fabrikant, de klantenservice of door een professionele werkplaats.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reinigen en onderhoud" in acht!

**GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok**

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes en berg het alleen daar op. Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Als de hoofdeenheid in het water valt, moet onmiddellijk de stroomtoevoer worden onderbroken. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet! Laat het apparaat in een gespecialiseerde werkplaats controleren, alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak de hoofdeenheid en de aansluitkabel nooit aan met vochtige handen als het is aangesloten op het stroomnet.
- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet rechtstreeks in contact komt met elektrische apparaten en inrichtingen die elektrische onderdelen bevatten.

**WAARSCHUWING – Brandgevaar**

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- 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 geen verlengkabels.
- Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en let erop dat deze niet verstopt raken.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.

- In geval van brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

**WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar**

- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel steeds buiten het bereik is van kleine kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.
- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitkabel kan struikelen. De kabel mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Tijdens het gebruik en bij het uittrekken van de lade kan hete stoom ontsnappen. Neem de watertank tijdens het bereidingsproces niet eraf. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

**LET OP – Risico van materiële schade**

- Laat het apparaat om een beschadiging van de antikleeflaag te vermijden niet langere tijd werken zonder inhoud.
- Als er tijdens het gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. Normaal gezien moet altijd eerst het apparaat worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Trek altijd de netstekker zelf uit de contactdoos en trek nooit aan het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitkabel.
- Bescherm het apparaat: tegen andere warmtebronnen, open vuur, lang aan-

houdend vocht, directe zoninstraling en schokken.

- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitkabel.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

## TOEBEHOREN

### Lade

In de lade (13) worden de spijzen bereid. Deze moet in de hoofdeenheid (4) zijn geplaatst als het apparaat in gebruik wordt genomen.

### Rooster

Het rooster (9) moet tijdens het gebruik van het apparaat in de lade (13) zijn geplaatst, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd.

Voor het bakken kan ook een kleine ovenschaal op het rooster worden gezet.

### Watertank

De watertank (10) is noodzakelijk voor de stoomgaarfunctie. Deze moet vóór elk bereidingsproces gevuld en in zijn houder (1) in het apparaat gezet worden.

### Afdruipschaal

De afdruipschaal (8) moet tijdens het gebruik in het vak onder de ovenruimte (5) zijn gezet, opdat bij het stoomgaren gevormd condenswater kan worden opgevangen.

## VÓÓR HET EERSTE GE- BRUIK

1. Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de lade (13) en het rooster (9) schoon met afwasmiddel en warm water.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat zou zonder levensmiddelen moeten plaatsvinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Volg hiervoor de aanwijzingen in de hoofdstukken "Plaatsen", "Aansluiten" en "Gebruik" en laat het apparaat zonder inhoud gedurende ca. 10 minuten opwarmen op de hoogste temperatuurstand.
3. Reinig het apparaat daarna nog eens (zie hoofdstuk "Reinigen en onderhoud").

## PLAATSEN

### Opgelet!

- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt. Anders zou het apparaat oververhit en beschadigd kunnen raken.

Plaats het apparaat op het keukenwerkblad of een ander droog, schoon, vlak en tegen hitte en vocht bestendig werkoppervlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden (min. 20 cm richting zijkanten en 50 cm richting bovenkant).

## OVERZICHT VAN DE BEDIE- NINGSELEMENTEN

### Aan / Uit (20)

Via dit veld wordt het apparaat in- resp. uitgeschakeld en het gaarproces gestart.

### Stoomgaarmodus (21)

**Opgelet!** Deze functie kan alleen worden benut bij gevulde watertank (10). De temperatuur voor de stoomgaarfunctie is begrensd tot 100 °C en kan niet worden aangepast.

Via dit veld wordt de stoomgaarmodus geactiveerd. Wanneer deze functie actief is, dan wordt het water uit de watertank in de ovenruimte (5) gebracht, waar het verdampt.

### Heteluchtmodus (18)

Via dit veld wordt de heteluchtmodus geactiveerd. Wanneer deze functie actief is, dan worden spijzen gegaard door circulerende hete lucht.

### Temperatuur instellen (17)

Stel met de pijl-velden een gaartemperatuur tussen 80 °C en 200 °C in.

### Timer instellen (22)

Stel met de pijl-velden een gaartijd tussen 1 en 60 minuten in.

### Watertank vullen (24)

Wanneer deze indicatie knippert, dan is de watertank (10) leeg en moet deze worden gevuld.

### Reinigen (15)

**Opgelet!** Deze functie kan alleen worden benut bij gevulde watertank (10).

Via dit veld wordt de reinigingsfunctie voor het watersysteem van het apparaat gestart. Deze kan worden gebruikt voor het ontkalken (zie hoofdstuk "Reinigen en onderhoud" – "Ontkalken").

### Bedrijfslampjes (19)

Deze geven aan dat het bereidingsproces aan de gang is.


## PROGRAMMA'S



Het apparaat bezit acht vooringestelde programma's en een handmatig programma. Als een van de vooringestelde programma's is geselecteerd, dan knippert dit in het bedieningsveld (3). Bij het inschakelen van het apparaat is het handmatige programma ingesteld.

**Opgelet:** de vooringestelde programma's kunnen uitsluitend worden ingezet met de heteluchtmodus!

### Handmatig programma

Duur: 15 min.  / 20 min. 

Temperatuur: 180 °C  / 100 °C 

**Geschikt voor:**  mozzarellasticks, appelflappen, loempia's e.d. resp.  groente, vis, kippetjes e. d.



De temperatuur voor de stoomgaarmodus is begrensd tot 100 °C en kan niet worden aangepast.



### Pommes frites

Duur: 18 min.

Temperatuur: 200 °C

**Geschikt voor:** pommes frites van aardappelen en zoete aardappelen e. d.



### Kip

Duur: 20 min.

Temperatuur: 200 °C

**Geschikt voor:** chicken wings, kipfilet, chicken nuggets e. d.



### Groente

Duur: 18 min.

Temperatuur: 180 °C

**Geschikt voor:** broccoli, bloemkool, wortelen e. d.



### Steak

Duur: 20 min.

Temperatuur: 180 °C

**Geschikt voor:** steak, entrecôte e. d.



### Shrimps

Duur: 25 min.

Temperatuur: 160 °C

**Geschikt voor:** garnalen, shrimps (altijd zonder schil) e. d.



### Vlees

Duur: 15 min.

Temperatuur: 160 °C

**Geschikt voor:** schnitzel, gehaktballetjes e. d.



### Pizza

Duur: 20 min.

Temperatuur: 180 °C

**Geschikt voor:** muffins, pizza, oven-schotels e. d.



### Vis

Duur: 20 min.

Temperatuur: 160 °C

**Geschikt voor:** gebakken vis, fishsticks e. d.

## WATERTANK VULLEN


### Opgelet!

- Vul de watertank uitsluitend met koud leidingwater. Gebruik geen andere vloeistoffen.

1. Neem de watertank (10) van het apparaat af en draai hem om.
2. Draai de afsluiting (11) tegen de klok in los en neem hem eraf.
3. Vul de watertank (afbeelding C).
4. Zet de afsluiting erop en draai hem met de klok mee vast.
5. Draai de watertank om en zet hem op het apparaat (afbeelding D).

## AANSLUITEN

- 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 stroomnet snel kan worden verbroken.
- Let erop dat de aansluitkabel niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).

Wikkel de aansluitkabel helemaal af en steek de stekker in een contactdoos. Er weerklinkt een geluidssignaal en het veld  (20) brandt.

## TIPS

- Voor de bereiding van gerechten is meestal geen of slechts weinig olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan voedsel worden toegevoegd door het voedsel te besproeien met een beetje olie uit de olieverstuiver resp. door het met een penseel daarmee te bestrijken.
- De gaartijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, en van de gaar-temperatuur. Over het algemeen is de gaartijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met een kortere gaartijd en pas de baktijd daarna aan jouw persoonlijke smaak aan.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet men zich houden aan de tijden-temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer vóór afloop van de aangegeven baktijd of de spijzen al volledig gaar zijn.
- Bij sommige voedingsmiddelen (bijv. friet of iets dergelijks) is het raadzaam om het voedsel van tijd tot tijd om te scheppen om een uniform bakresultaat te bereiken.

## GEBRUIK

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





De met stoom garende modus is geschikt voor de behoudzame bereiding van groente, vis en kippetjes. Op deze manier blijven de spijzen bijzonder sappig.

## Opgelet!

- Het water in de watertank moet om redenen van hygiëne vóór elk bereidingsproces worden verversd.
- Zorg voor voldoende ventilatie als het apparaat in bedrijf is.
- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 3 uur aaneengesloten.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in aanraking komt met het verwarmingselement van het apparaat.
- Zorg ervoor dat voedsel dat rijk is aan olie en vet niet oververhit raakt.
- Het apparaat werkt alleen als de lade helemaal is gesloten.
- Vul de lade niet te vol, zodat de hete lucht in de ovenruimte optimaal kan circuleren. Maximaal voor 2/3 vullen.
- Plaats de lade en eventueel het rooster na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde of op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een vakwerkplaats alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.

## Aanwijzingen betreffende baktijd en -temperatuur

Houd er rekening mee dat de voorinstelde baktemperaturen en gaartijden van de programma's gemiddelde waarden zijn. Omdat de ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de optimale instelling voor de ingrediënten niet garanderen. De werkelijke baktijden kunnen daarom variëren afhankelijk van de grootte van de porties. **Zorg er vóór het opdienen voor dat het voedsel, vooral vlees en gevogelte, volledig doorbakken en goed gaar is!**

1. Bereid de levensmiddelen die moeten worden bereid voor.
2. Plaats het rooster (9) in de lade (13).
3. Vul voor de stoomgaarmodus de watertank (10) (zie hoofdstuk "Watertank vullen").
4. Leg de levensmiddelen in de lade.
5. Plaats de lade in de hoofdeenheid (4).
6. Raak het veld  (20) aan om het apparaat in te schakelen. Alle elementen in het bedieningsveld (3) lichten op.
7. Selecteer de gewenste modus (hete lucht  (18) / met stoom garen  (21)). Het symbool van de ingestelde modus knippert.
8. Selecteer een programma (23) of temperatuur (17) en stel de timer (22) handmatig in. Als er een voorgesteld programma is geselecteerd, dan knippert dit in het bedieningsveld.
9. Start het bereidingsproces via het veld . Het verwarmingsproces begint en de bedrijfslampjes (19) knipperen continu. In het display wordt afwisselend de temperatuur en de resterende timertijd weergegeven. Na afloop van de ingestelde tijd stopt het verwarmingsproces automatisch en in het display verschijnt de indicatie **OFF**. De ventilator loopt nog enkele seconden na om het apparaat af te koelen. Daarna weerklinken er vijf geluidssignalen en het apparaat schakelt zich volledig uit.
10. Trek de lade aan de greep (12) uit de hoofdeenheid en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.



Als de lade tijdens het bereidingsproces uit de hoofdeenheid wordt gehaald, dan wordt dit onderbroken. In het display verschijnt de indicatie ---.

Het bereidingsproces wordt voortgezet, wanneer de lade weer in de hoofdeenheid wordt gezet.

11. Haal het voedsel uit de lade.
12. Laat het apparaat en toebehoren afkoelen en reinig dit vervolgens (zie hoofdstuk "Reinigen en onderhoud").

## REINIGEN EN ONDERHOUD



### Opgelet!

- Het apparaat en het toebehoren zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Alleen het rooster en de afdruijschaal zijn vaatwasserbestendig.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig de hoofdeenheid (4), de lade (13), het rooster (9) en de afdruijschaal (8) na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het inbranden van etensresten te voorkomen. Laat etensresten niet indrogen.

- Maak de hoofdeenheid indien nodig schoon met een vochtige doek en wat afwasmiddel.
- Spoel het toebehoren met afwasmiddel en warm water. Bij hardnekkig vuil raden wij aan om het toebehoren vooraf in warm water en afwasmiddel te laten weken.
- Spoel de watertank uit met afwasmiddel en warm water en laat deze drogen bij **open afsluiting**.
- Houd het apparaat klaar voor gebruik en reinig en ontkalk regelmatig het watersysteem (zie "Watersysteem reinigen" en "Ontkalken").
- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog deze af.

## Watersysteem reinigen

1. Vul de watertank (10) volledig (zie hoofdstuk "Watertank vullen").
2. Schakel het apparaat in via het veld  (20).
3. Start het reinigingsprogramma via het veld  (15). Dit proces duurt ca. 25 minuten. Daarna schakelt het apparaat zich automatisch uit.

## Ontkalken

Kalkafzettingen leiden tot energieverliezen en verkorten de levensduur van het apparaat. Wij bevelen daarom aan om kalkafzettingen al naargelang de waterkwaliteit in de regio en de frequentie van het gebruik regelmatig te verwijderen met een ontkalkingsmiddel.

Vul de watertank (10) voor het ontkalken in plaats van met water met een mengsel van water en ontkalkingsmiddel en laat het reinigingsprogramma aflopen (zie "Watersysteem reinigen"). Voor het ontkalken is een in de handel verkrijgbare ontkalker voor keukenapparaten geschikt. Raadpleeg voor de verhouding water-ontkalkingsmiddel de gebruiksaanwijzing van het ontkalkingsmiddel.

Voer na het ontkalken minstens drie reinigingscycli met water uit, om de leidingen enz. door te spoelen.

## Opbergen

- Laat als het apparaat niet wordt gebruikt resp. vóór het opbergen absoluut het water af uit de watertank. Reinig de watertank grondig alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken.
- Berg het apparaat en al het toebehoren op op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kun je nagaan of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet 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 zitting van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de net-aansluiting.

Het apparaat werd niet ingeschakeld.

- ▶ Raak het veld  (20) aan.

Het bereidingsproces werd niet gestart.

- ▶ Raak het veld  (20) aan.

De lade (13) zit niet correct in de hoofdeenheid (4).

- ▶ De lade moet volledig in de hoofdeenheid zitten, zodat het apparaat het opwarmingsproces kan starten.

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 voedsel is niet gelijkmatig gaar geworden.

Er zijn verschillende levensmiddelen met verschillende baktijden tegelijkertijd bereid.

- ▶ Levensmiddelen met een langere baktijd eerst in het apparaat doen, later voedsel met een kortere baktijd toevoegen.

Er zijn levensmiddelen tegelijkertijd bereid, waarvoor verschillende baktemperaturen gelden.

- ▶ Bereid levensmiddelen met een verschillende baktemperatuur na elkaar.

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

- ▶ Verhoog de baktijd of de temperatuur.

De lade (13) is te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade tot maximaal 2/3 met levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

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

### 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 vervuild.

- ▶ Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk "Reinigen en onderhoud".

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- ▶ Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

Te veel olie of vet.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

Het apparaat werd net ontkalkt.

- ▶ Spoel het apparaat met schoon water.

## VERWERKING



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een van overheidswege erkend afvalverwerkingsbedrijf.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	07764
Modelnummer:	ST007
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Vermogen:	max. 1800 W
Temperatuurbereik:	ca. 80–200 °C
Timer:	1–60 min.
Inhoud:	max. 6 liter
Inhoud watertank:	max. 600 ml
ID gebruikershandleiding:	Z 07764 M DS V2 1020 dk



Alle rechten voorbehouden.





