

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Programme und Funktionen	5
Auf einen Blick	1	Aufstellen und Anschließen	7
Symbole	2	Benutzung	7
Signalwörter	2	Reinigung und Aufbewahrung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Problembhebung	9
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	10
Vor dem ersten Gebrauch	5	Technische Daten	10
Zubehör	5		



**WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluft-Fritteuse (Haupteinheit)
- 1 x Schublade
- 1 x Einsatzrost
- 1 x Untersetzer
- 1 x Gebrauchsanleitung

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

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

AUF EINEN BLICK

(Bild A) – Gerät und Zubehör

- 1 Bedienfeld
- 2 Haupteinheit
- 3 Garraum
- 4 Einsatzrost
- 5 Schublade
- 6 Griff
- 7 Untersetzer

(Bild B) – Bedienfeld

- 8 Display
- 9 °C Temperatur wird angezeigt
- 10 MIN Garzeit wird angezeigt
- 11 Programmsymbole:

	Pommes frites		Würstchen
	Chicken Wings		Brot
	Geflügel		Shrimps
	Kartoffeln		Manuell
	Steak		Auftauen
- 12 Garzeit/Temperatur auswählen
- 13 Wert verringern
- 14 Ein-/ausschalten
- 15 Start/Pause
- 16 Programm auswählen
- 17 Wert erhöhen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für die **GOURMETmaxx Heißluftfritteuse** entschieden haben.
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: **www.ds-group.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.

SYMBOLLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- **Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel in Öl frittiert werden.**
- 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.

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

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bedienungen 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!

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

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen



diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

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



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 während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

- Keine Kabeltrommeln und Verlängerungskabel, die länger als 3 m sind, benutzen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.



- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Die Schublade abkühlen lassen, bevor sie mit kalten Lebensmitteln befüllt wird, um Glasbruch zu vermeiden.
- Scharfe und spitze Gegenstände vom Untersetzer fernhalten.
- Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehöerteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
 2. Die Schublade (5) und den Einsatzrost (4) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Der Einsatzrost ist auch für die Spülmaschine geeignet.

ZUBEHÖR

Schublade

In der Schublade (5) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in den Garraum (3) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Einsatzrost

Der Einsatzrost (5) sollte bei der Benutzung des Gerätes in die Schublade (5) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

Zum Backen kann auch eine kleine Auflauf- oder Backform auf den Einsatzrost gestellt werden.

Untersetzer


Der Untersetzer (7) kann zum Abstellen der heißen Schublade (5) oder anderer heißer Gefäße verwendet werden.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN













Die Schublade muss vollständig in den Garraum eingesetzt sein, damit das Bedienfeld aktiviert werden kann.

Das Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme.

Blinkt ein Programmsymbol (11), ist das entsprechende Programm ausgewählt. Um ein anderes Programm zu wählen, das Symbol  (16) berühren.

Es können Zeit und Temperatur des Programms angepasst oder ein anderes Programm ausgewählt werden.

Die Symbole stehen für die folgenden, voreingestellten Programme:



Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
	Pommes frites	200	20
	Chicken Wings	200	12
	Geflügel	200	15
	Kartoffeln	200	35
	Steak	200	14
	Wurstchen	180	10
	Brot	180	5
	Shrimps	160	10
	Manuell	200	30
	Auftauen	65	10







Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sollten bei Bedarf angepasst werden, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere Geflügel) durchgegart sind. Anpassungen können auch während des Garvorganges vorgenommen werden.

Temperatur und Garzeit anpassen


Die eingestellte Temperatur und Garzeit werden während des Garens abwechselnd auf dem Display (8) angezeigt.


Um die Gartemperatur /°C oder die Garzeit /MIN anzupassen, folgendermaßen vorgehen:

1. Das Symbol  (12) berühren, bis °C (9) bzw. MIN (10) blinkt.
2. Den jeweiligen Wert anpassen:
 - Wert erhöhen:  (17) berühren
 - Wert verringern:  (13) berühren
 - Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

3. Das Symbol  (15) berühren, um den Garvorgang mit den eingestellten Werten zu starten/fortzusetzen.

Standby-Modus

Durch Berühren des Symbols  (14) wird das Bedienfeld (1) aktiviert.


Wird das Symbol  erneut berührt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenoberschranke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Den Einsatzrost (4) in die Schublade (5) setzen. Die Öse am Einsatzrost sollte nach oben zeigen.
3. Die Schublade vollständig in den Garraum (3) schieben.
4. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Symbole des Bedienfeldes (1)




leuchten kurz auf und es ertönt ein Signal. Das Symbol  (14) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

BENUTZUNG


Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 60 Minuten ohne Unterbrechung benutzen.
 - Nahrungsmittel **nicht** in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
 - Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement berühren.
 - Die Schublade maximal zu 2/3 befüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
 - Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
 - Die heiße Schublade nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
 - 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 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.


Grundlegende Benutzung

1. Sicherstellen, dass der Einsatzrost (4) in die Schublade (5) eingesetzt ist.
2. Lebensmittel in die Schublade geben.
3. Die Schublade vollständig in den Garraum (3) schieben.
4. Das Gerät an eine Steckdose anschließen (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen“).
5. Das Symbol  (14) berühren, um das Gerät einzuschalten. Das Symbol  blinkt und die voreingestellte Gar-temperatur wird auf dem Display (8) angezeigt.
6. Ggf. ein anderes Programm (11) auswählen oder die Temperatur/Garzeit anpassen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
7. Das Symbol  (15) berühren, um den Garvorgang zu starten.
Das Symbol des ausgewählten Programms leuchtet. Die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
8. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signal und auf dem Display erscheint **OFF**. Der Garvorgang wird automatisch beendet, der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
9. Die Schublade am Griff (6) aus dem Garraum ziehen und auf dem Unter-setzer (7) oder einer anderen, hitzebeständigen Unterlage abstellen.
10. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
11. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
12. Nach dem Abkühlen das Gerät und die Zubehörteile reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).


Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, das Symbol  (15) berühren oder die Schublade (5) aus dem Garraum ziehen.

Der Garvorgang wird unterbrochen und Programmsymbol (11) blinkt. Beim Herausziehen der Schublade erlischt das Bedienfeld (1).

Um den Garvorgang fortzusetzen, die Schublade wieder vollständig in den Garraum schieben und ggf. Symbol  erneut berühren.

Garvorgang vorzeitig beenden

Um den Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit zu beenden, das Symbol  (14) berühren.

Auf dem Display erscheint **OFF**. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Die Haupteinheit und die Schublade sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- Niemals heißes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Die Schublade (5), den Einsatzrost (4) und ggf. die Haupteinheit (2), nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittlrückständen vorzubeugen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
2. Das Gehäuse der Haupteinheit (2) sowie den Garraum (3) und das Heizelement bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!

3. Den Einsatzrost (4) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität möglichst lange zu erhalten, sollte er vorzugsweise mit der Hand abgespült werden.
4. Die Schublade (5) auswaschen oder unter fließendem Wasser abspülen. Hartnäckige Verschmutzungen in warmem Wasser und Spülmittel aufweichen lassen.
5. Den Untersetzer bei Bedarf mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
6. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
7. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

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.

Die Schublade (4) sitzt nicht korrekt im Garraum (3).

- ▶ Die Schublade vollständig in den Garraum schieben.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

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

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Die Schublade (4) 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.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gar- temperatur naheinander zubereiten.

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

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

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf.

- ▶ Die Anweisungen im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ befolgen.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	12939
Modellnummer:	LAF-01DGS
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1200 – 1400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	ca. 3,3 Liter
Temperatureinstellung:	65 – 200 °C
Timer:	1 – 60 Minuten
ID Gebrauchsanleitung:	Z 12939 M DS V1 0823 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	11	Programmes and Functions	15
At A Glance	11	Set-Up and Connection	16
Symbols	12	Use	17
Signal Words	12	Cleaning and Storage	18
Intended Use	12	Troubleshooting	18
Safety Notices	13	Disposal	19
Before Initial Use	15	Technical Data	20
Accessories	15		



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine (main unit)
- 1 x drawer
- 1 x insert rack
- 1 x mat
- 1 x operating instructions

Please 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

(Picture A) – Device and Accessories

- 1 Control panel
- 2 Main unit
- 3 Cooking chamber
- 4 Insert rack
- 5 Drawer
- 6 Handle
- 7 Mat

(Picture B) – Control Panel

- 8 Display
- 9 °C Temperature is displayed
- 10 MIN Cooking time is displayed
- 11 Programme symbols:

Chips	Sausages
Chicken wings	Bread
Poultry	Shrimps
Potatoes	Manual
Steak	Defrost
- 12 Select cooking time/temperature
- 13 Reduce value
- 14 Switch on/off
- 15 Start/pause
- 16 Select programme
- 17 Increase value



Dear Customer,

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

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and for 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.

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- The device is intended to be used to cook food using hot air.
- **The device operates with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil.**
- 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.

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



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 this.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handle and control panel 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.

- 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 device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



DANGER – Danger of Electric Shock

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



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 cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- Do not use any cable extension reels or extension cables that are longer than 3 m.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Allow the drawer to cool down before it is filled with cold food to prevent the glass from breaking.
- Keep sharp and pointed objects away from the mat.

- Protect the device from: fire and other heat sources, persistent moisture, persistent direct sunlight and impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- 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.

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- 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.
1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
 2. Clean the drawer (5) and the insert rack (4) with detergent and warm water. The insert rack is also dishwasher-safe.

ACCESSORIES

Drawer

The food is prepared in the drawer (5). It must be inserted in the cooking chamber (3) when the device is put into operation.

Insert Rack

The insert rack (4) should be inserted in the drawer (5) 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 insert rack for baking.

Mat

The mat (7) can be used to place down the hot drawer (5) or other hot vessels.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS



The drawer must be inserted all the way into the cooking chamber for the control panel to be activated.






The device has 10 preset programmes.


If a programme symbol (11) is flashing, the corresponding programme has been selected. To select another programme, touch the symbol (16).

The time and temperature of the programme can be adjusted or another programme can be selected.

The symbols represent the following, preset programmes:



Symbol	Programme	Temperature (°C)	Cooking time (min.)
	Chips	200	20
	Chicken wings	200	12
	Poultry	200	15
	Potatoes	200	35
	Steak	200	14





Symbol	Programme	Temperature (°C)	Cooking time (min.)
	Sausages	180	10
	Bread	180	5
	Shrimps	160	10
	Manual	200	30
	Defrost	65	10

 The times and temperatures which are set for the programmes should be adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.


Adjusting the Temperature and Cooking Time


The set temperature and cooking time are shown alternately on the display (8) during the cooking process.

To adjust the cooking temperature /°C or cooking time /MIN, proceed as follows:

1. Touch the symbol  (12) until °C (9) or MIN (10) flashes.
2. Adjust the relevant value:
 - Increase value: Touch  (17)
 - Reduce value: Touch  (13)
 - To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.
3. Touch the symbol  (15) to start / continue the cooking process with the set values.

Standby Mode

When you touch the  symbol (14), the control panel (1) is activated.


When the  symbol is touched again, the device switches to standby mode.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not 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).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

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




2. Place the insert rack (4) in the drawer (5). The lug on the insert rack should be pointing upwards.
3. Slide the drawer all the way into the cooking chamber (3).
4. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (1) light up briefly and a beep is heard. The symbol  (14) lights up constantly and the device is in standby mode.

USE


Please Note!

- Do **not** use the device for longer than 60 minutes without stopping.
 - Do **not** place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.
 - Make sure that the food does not come into contact with the heating element.
 - Fill the drawer no more than 2/3 full so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
 - Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
 - Always place the hot drawer down on a heat-resistant surface after use.
-
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
 - When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Check whether your food is fully cooked before the stated cooking time has expired.
 - With some food (e.g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result.

Basic Use

1. Make sure that the insert rack (4) is inserted into the drawer (5).
2. Place food in the drawer.
3. Slide the drawer all the way into the cooking chamber (3).
4. Connect the device to a plug socket (see the "Set-Up and Connection" chapter).
5. Touch the symbol  (14) to switch on the device. The  symbol flashes and the preset cooking temperature is shown on the display (8).
6. If necessary, select another programme (11) or adjust the temperature/cooking time (see the "Programmes and Functions" chapter).
7. Touch the  symbol (15) to start the cooking process. The symbol for the selected programme lights up. The set temperature and the remaining time are shown alternately on the display.
8. Once the set cooking time elapses, a beep is heard and **OFF** appears on the display. The cooking process ends automatically and the fan continues to run for a few more seconds. The device then switches to standby mode.
9. Pull the drawer out of the cooking chamber by the handle (6) and place it down on the mat (7) or another, heat-resistant surface.
10. Take the food out of the drawer.
11. Disconnect the device from the mains power.
12. After it has cooled down, clean the device and the accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process needs to be interrupted, touch the  symbol (15) or pull the drawer (5) out of the cooking chamber. The cooking process is interrupted and the programme symbol (11) flashes. When the



drawer is pulled out, the control panel (1) goes out.

To resume the cooking process, slide the drawer all the way back into the cooking chamber and touch the ► symbol again if necessary.

Ending the Cooking Process Prematurely

To end the cooking process before the set cooking time has elapsed, touch the ⏸ symbol (14).

OFF appears on the display. The fan continues to run for a few more seconds. The device then switches to standby mode.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- The main unit and the drawer are **not** dishwasher-safe.
- Never spray hot water onto the hot accessories to prevent material damage.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These may damage the surfaces.

Clean the drawer (5), the insert rack (4) and if necessary the main unit (2) after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has cooled down.
2. Wipe down the outside of the main unit (2) and the cooking chamber (3) and the heating element with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
3. Clean the insert rack (4) with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality for as long as possible, it should preferably be rinsed by hand.

4. Wipe out the drawer (5) or rinse it under running water. Soak any stubborn dirt in warm water and detergent.
5. Clean the mat with detergent and warm water if necessary.
6. Allow all parts to dry completely or dry them off.
7. Store the device in a clean, dry place so that it 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.

The drawer (5) is not fitted correctly in the cooking chamber (3).

- Slide the drawer all the way into the cooking chamber.

The overheating protection has been triggered.

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

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- Reduce the number of devices in the circuit.



The food has not been cooked evenly.

The drawer (5) 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.

Different items of food with different cooking times 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.

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.

The device is dirty.

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

The device is being used for the first time. A smell often develops when new devices are first used.

- ▶ Follow the instructions in the "Before Initial Use" chapter.

DISPOSAL



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



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

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.



EN

TECHNICAL DATA

Article number:	12939
Model number:	LAF-01DGS
Power supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	1200 – 1400 W
Protection class:	I
Capacity:	approx. 3.3 litres
Temperature setting:	65 – 200 °C
Timer:	1 – 60 minutes
ID of operating instructions:	Z 12939 M DS V1 0823 as



All rights reserved.



SOMMAIRE

Composition	21	Programmes et fonctions	25
Aperçu général	21	Mise en place et raccordement	27
Symboles	22	Utilisation	27
Mentions d'avertissement	22	Nettoyage et rangement	28
Utilisation conforme	22	Résolution des problèmes	29
Consignes de sécurité	23	Mise au rebut	30
Avant la première utilisation	25	Caractéristiques techniques	30
Accessoires	25		



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

COMPOSITION

- 1 x friteuse à chaleur tournante (corps de l'appareil)
 - 1 x tiroir
 - 1 x grille intercalaire
 - 1 x dessous de plat
 - 1 x mode d'emploi
- S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.
- Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.**

APERÇU GÉNÉRAL

(illustration A) – Appareil et accessoires

- 1 Panneau de commande
- 2 Corps de l'appareil
- 3 Espace de cuisson

- 4 Grille intercalaire
- 5 Tiroir
- 6 Poignée
- 7 Dessous de plat

(Illustration B) – Panneau de commande

- 8 Affichage
- 9 °C indication de la température
- 10 MIN indication du temps de cuisson
- 11 Symboles de programmation :

	Frites		Saucisses
	Ailes de poulet		Pain
	Volaille		Crevettes
	Pommes de terre		Manuellement
	Steak		Décongélation
- 12 sélection du temps de cuisson / de la température
- 13 réduction de la valeur
- 14 marche / arrêt
- 15 démarrage / pause
- 16 sélection du programme
- 17 augmentation de la valeur

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **friteuse à chaleur tournante GOURMETmaxx**. 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.ds-group.de/kundenservice

Informations sur le mode d'emploi

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

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers.



Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

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

AVIS – Risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour cuire les aliments à la chaleur tournante.
- **Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont plongés dans l'huile.**
- 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.

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

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 le panneau 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 verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placer aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endom-

agement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution !

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



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.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est

en cours de fonctionnement et laisser les ouvertures d'aération dégagées.

- Ne pas utiliser de tambours d'enroulement de câble ni de rallonge d'une longueur supérieure à 3 m.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. 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 !

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas,

toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.

- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Afin d'éviter toute cassure du verre, laisser le tiroir refroidir avant de le remplir d'ingrédients froids.
- Tenir les objets tranchants et pointus à distance du dessous de plat.
- Ne pas soumettre l'appareil à des chocs, le protéger des flammes et autres sources de chaleur, d'une exposition prolongée à l'humidité et au rayonnement direct du soleil.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À observer !

- 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.
1. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et raccordement » et « Utilisation ».

2. Nettoyer le tiroir (5) et la grille intercalaire (4) à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
La grille intercalaire peut également se nettoyer au lave-vaisselle.

ACCESSOIRES

Tiroir

C'est dans le tiroir (5) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans l'espace de cuisson (3) pour que l'appareil puisse être mis en service.

Grille intercalaire

Lors de l'utilisation de l'appareil, la grille intercalaire (4) doit être en place dans le tiroir (5) afin de ne pas entraver la fonction de chaleur tournante.

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

Dessous de plat


Le dessous de plat (7) peut être utilisé pour y poser le tiroir (5) chaud ou d'autres contenants chauds.

PROGRAMMES ET FONCTIONS













Le tiroir doit être intégralement inséré dans l'espace de cuisson afin que le panneau de commande puisse être activé.

L'appareil est doté de 10 programmes prédéfinis.

Si le symbole d'un programme (11) clignote, c'est que le programme correspondant est sélectionné. Pour choisir un autre programme, effleurer le symbole  (16).

La durée et la température du programme peuvent être modifiées ou un autre programme sélectionné.

Les symboles correspondent aux programmes prédéfinis suivants :

Symbole	Programme	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
	Frites	200	20
	Ailes de poulet	200	12
	Volaille	200	15
	Pommes de terre	200	35
	Steak	200	14
	Saucisses	180	10
	Pain	180	5
	Crevettes	160	10
	Manuellement	200	30
	Décongélation	65	10






Les temps et températures enregistrés pour les programmes doivent être adaptés, si nécessaire, afin d'avoir l'assurance que les aliments (notamment la volaille) soient bien cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant l'opération de cuisson.

Ajustement de la température et du temps de cuisson


Pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson réglés apparaissent en alternance sur l'affichage (8).


Pour ajuster la température de cuisson /°C ou le temps de cuisson /MIN, procéder de la façon suivante :

1. Effleurer le symbole  (12) jusqu'à ce que °C (9) ou MIN (10) clignote.

2. Ajustage de la valeur correspondante :
 - o Augmentation de la valeur : effleurer  (17)
 - o Réduction de la valeur : effleurer  (13)
 - o Pour un défilement rapide des valeurs, effleurer le symbole correspondant et maintenir le doigt dessus.
3. Effleurer le symbole  (15) pour démarrer / poursuivre la cuisson selon les valeurs paramétrées.

Mode veille

Le panneau de commande (1) s'active par effleurement du symbole  (14).

Si le symbole  est à nouveau effleuré, l'appareil passe en mode veille.

MISE EN PLACE ET RACCORDEMENT

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.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- 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.

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Placer la grille intercalaire (4) dans le tiroir (5). L'œillet sur la grille intercalaire doit être orienté vers le bas.
3. Pousser le tiroir intégralement dans l'espace de cuisson (3).
4. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sec-

teur sur une prise.

Les symboles du panneau de commande (1) s'allument brièvement et un signal sonore retentit. Le symbole (14) reste allumé, l'appareil est en mode veille.




UTILISATION

À observer !


- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 60 minutes sans interruption.
- Ne **pas** mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer n'entrent pas en contact avec la résistance.
- Remplir le tiroir au maximum au 2/3 de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer le tiroir chaud sur une surface résistante à la chaleur.

- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- 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 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 standard


1. S'assurer que la grille intercalaire (4) est en place dans le tiroir (5).
2. Placer les aliments dans le tiroir.
3. Pousser le tiroir intégralement dans l'espace de cuisson (3).
4. Brancher l'appareil sur une prise de courant (voir paragraphe « Mise en place et raccordement »).
5. Effleurer le symbole  (14) pour enclencher l'appareil. Le symbole  clignote et la température de cuisson prédéfinie apparaît sur l'affichage (8).
6. Le cas échéant, sélectionner un autre programme (11) ou ajuster la température / le temps de cuisson (voir paragraphe « Programmes et fonctions »).
7. Effleurer le symbole  (15) afin de démarrer la cuisson.
Le symbole du programme sélectionné s'allume. La température réglée et le temps de cuisson restant apparaissent en alternance sur l'affichage.
8. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et **OFF** (arrêt) apparaît sur l'affichage. La cuisson se termine automatiquement et le ventilateur tourne encore quelques secondes. Ensuite, l'appareil passe en mode veille.
9. À l'aide de la poignée (6), extraire le tiroir de l'espace de cuisson et le déposer sur le dessous de plat (7) ou tout autre support résistant à la chaleur.
10. Prélever les aliments du tiroir.
11. Débrancher l'appareil du secteur.
12. Nettoyer l'appareil et tous ses accessoires une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Brève interruption de l'opération de cuisson


Si la cuisson doit être interrompue, effleurer le symbole  (15) ou extraire le tiroir (5) de l'espace de cuisson.

La cuisson est interrompue et le symbole du programme (11) clignote. Au moment

de l'extraction du tiroir, le panneau de commande (1) s'éteint.

Pour poursuivre la cuisson, glisser à nouveau entièrement le tiroir dans l'espace de cuisson et, le cas échéant, effleurer à nouveau le symbole .

Arrêt prématuré de l'opération de cuisson

Pour terminer la cuisson avant la fin du temps de cuisson programmé, effleurer le symbole  (14).

L'affichage indique **OFF** (arrêt). Le ventilateur continue de tourner encore quelques secondes. Ensuite, l'appareil passe en mode veille.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Le corps de l'appareil et le tiroir ne sont **pas** conçus pour être lavés au lave-vaisselle.
- Ne jamais projeter d'eau chaude sur les accessoires chauds de l'appareil afin d'éviter tout risque de dégâts matériels.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs ni de tampons à récurer qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer le tiroir (5), la grille intercalaire (4) et le cas échéant le corps de l'appareil (2) après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent.

1. S'assurer que l'appareil n'est plus branché au secteur et qu'il a refroidi.
2. Le bâti du corps de l'appareil (2) ainsi que l'espace de cuisson (3) et la résistance peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide.

Ne pas les nettoyer au lave-vaisselle ni les faire tremper dans l'eau !

3. Nettoyer la grille intercalaire (4) à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux ou au lave-vaisselle. Pour préserver sa qualité le plus longtemps possible, mieux vaut la laver à la main.
4. Essuyer le tiroir (5) ou le rincer sous l'eau courante. Laisser les salissures tenaces ramollir dans de l'eau chaude et du produit vaisselle.
5. Si nécessaire, nettoyer le dessous de plat à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
6. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
7. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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



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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

La prise de courant est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise de courant.

Le tiroir (5) n'est pas correctement en place dans l'espace de cuisson (3).

- ▶ Pousser le tiroir intégralement dans l'espace de cuisson.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

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

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

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

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

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Le tiroir (5) 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 les mélanger de temps en temps.

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

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

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

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

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

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

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

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.

L'appareil est encrassé.

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

L'appareil est utilisé pour la première fois. Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs.

- Observer les instructions fournies au paragraphe « Avant la première utilisation ».

MISE AU REBUT



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



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

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques, ce en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. Dans la mesure du possible, la cession à un autre utilisateur est, en plus de la poursuite de l'utilisation, une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport à la mise au rebut.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	12939
Numéro de modèle :	LAF-01DGS
Alimentation électrique :	220 – 240V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1200 – 1400 W
Classe de protection :	I
Capacité :	env. 3,3 litres
Réglage de la température :	65 – 200 °C
Minuterie :	1 – 60 minutes
Identifiant mode d'emploi :	Z 12939 M DS V1 0823 as



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	31	Programma's en functies	35
Overzicht	31	Plaatsen en aansluiten	36
Symbolen	32	Gebruik	37
Signaalwoorden	32	Reinigen en opbergen	38
Doelmatig gebruik	32	Oplossen van problemen	39
Veiligheidsaanwijzingen	33	Verwijdering	40
Vóór het eerste gebruik	35	Technische gegevens	40
Toebehoren	35		



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x hetelucht-friteuse (hoofdeenheid)
- 1 x lade
- 1 x inzerooster
- 1 x onderzetter
- 1 x gebruiksaanwijzing

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

Verwijder eventuele folies, stickers of transportbeveiliging van het apparaat. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

OVERZICHT

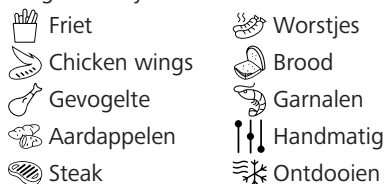
(afbeelding A) – apparaat en toebehoren

- 1 Bedieningsveld
- 2 Hoofdeenheid
- 3 Gaarruimte

- 4 Inzerooster
- 5 Lade
- 6 Greep
- 7 Onderzetter

(Afbeelding B) – Bedieningsveld

- 8 Display
- 9 °C temperatuur wordt weergegeven
- 10 MIN gaartijd wordt weergegeven
- 11 Programmasymbolen:



- 12 Gaartijd /temperatuur selecteren
- 13 Waarde verlagen
- 14 In-/uitschakelen
- 15 Start / Pauze
- 16 Programma selecteren
- 17 Waarde verhogen

Beste klant,

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

Informatie over de gebruiksaanwijzing

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

SYMBOLLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

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

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het garen van levensmiddelen door hete lucht.
- **Het apparaat werkt met hete lucht. Het is geen gewone friteuse, waarin levensmiddelen in olie worden gefrituurd.**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is bedoeld voor privégebruik, niet voor commercieel of semi-huishoudelijk gebruik in bijv. hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

SIGNAALWOORDEN

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

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

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

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



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Kom tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de greep en het bedieningsveld aan wanneer het apparaat in werking is of direct na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen in de omgang met het hete toebehoren.

- 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 het apparaat. Het werkt uitsluitend met hete lucht.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat en wanneer het vervoerd of gereinigd wordt moet de verbinding met het lichtnet altijd worden verbroken.

- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitleiding niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitleiding of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een professionele werkplaats.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!
- Als het apparaat in het water valt terwijl het op het lichtnet is aangesloten moet direct de netstekker uit de contactdoos worden getrokken. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet! Laat het door de fabrikant, de klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.
- Raak het apparaat en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.



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.

- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om brand in het apparaat te voorkomen.
- Gebruik geen kabelhaspels en verlengkabels die langer zijn dan 3 m.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdeken of een brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitleiding steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Tijdens het gebruik en bij het uittrekken van de lade kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

LET OP – Risico van materiële schade

- Let erop dat de ontsnappende stoom niet direct in contact komt met elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.
- Wanneer er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de netstekker uit de contactdoos. Normaal gesproken moet altijd eerst het apparaat worden uitge-

schakeld, voordat de netstekker uit het stopcontact wordt getrokken.

- Verbreek bij een onweer of stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Wanneer het apparaat van het lichtnet wordt gescheiden, trek dan altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitleiding.
- Laat de lade afkoelen, voordat deze met koude levensmiddelen wordt gevuld, om glasbreuk te voorkomen.
- Houd scherpe en spitse voorwerpen uit de buurt van de onderzetter.
- Bescherm het apparaat tegen: vuur en andere warmtebronnen, lang aanhoudend vocht, langdurig direct zonlicht en stoten.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te belemmeren en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Attentie!

- De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.

1. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand opwarmen. Volg hiervoor ook de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik'.
2. Maak de lade (5) en het inzetrooster (4) schoon met afwasmiddel en warm water. Het inzetrooster is ook geschikt voor de vaatwasser.

TOEBEHOREN

Lade

In de lade (5) wordt het eten bereid. Dit moet in de gaarruimte (3) zijn gezet, wanneer het apparaat in gebruik wordt genomen.

Inzetrooster

Het inzetrooster (4) moet tijdens het gebruik van het apparaat in de lade (5) geplaatst zijn, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd.

Om te bakken kan ook een kleine oven-schotel of bakvorm op het inzetrooster worden gezet.

Onderzetter

De onderzetter (7) is bedoeld om de hete lade (5) of andere hete potten of pannen op te plaatsen te gebruiken.


PROGRAMMA'S EN FUNCTIES



De lade moet volledig in de gaarruimte geplaatst zijn om het bedieningsveld te kunnen activeren.











Het apparaat beschikt over 10 vooringestelde programma's.

Als een programmasymbool (11) knippert, is het bijbehorende programma geselecteerd.

Raak het symbool  (16) aan om een ander programma te selecteren.

Tijd en temperatuur van het programma kunnen worden aangepast of er kan een ander programma worden gekozen.



De symbolen staan voor de volgende voorprogrammeerde programma's:

Symbool	Programma	Temperatuur (°C)	Gaartijd (min.)
	Friet	200	20
	Chicken wings	200	12
	Gevogelte	200	15
	Aardappelen	200	35
	Steak	200	14
	Worstjes	180	10
	Brood	180	5
	Garnalen	160	10
	Handmatig	200	30
	Ontdooien	65	10



De in de programma's opgeslagen tijden en temperaturen moeten zo nodig worden aangepast om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (vooral gevogelte) door en door gaar worden. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het garen worden uitgevoerd.





Stand-by-modus

Door op het symbool  (14) te drukken wordt het bedieningsveld (1) geactiveerd. Als het symbool  opnieuw wordt aange- raakt, schakelt het apparaat over naar de stand-by-modus.

Temperatuur en gaartijd aanpassen

De ingestelde temperatuur en gaartijd worden tijdens het bakken afwisselend op het display (8) weergegeven.

Ga als volgt te werk om de gaartemperatuur /°C of de gaartijd /MIN aan te passen:

- Raak het symbool  (12) aan totdat °C (9) of MIN (10) knippert.
- Pas de betreffende waarde aan:
 - Waarde verhogen: raak  (17) aan
 - Waarde verlagen raak  (13) aan
 - Houd het betreffende symbool ingedrukt om snel door de waarden te lopen.
- Raak het symbool  (15) om het bakproces te starten / voort te zetten met de ingestelde waarden.

PLAATSEN EN AANSLUITEN

Attentie!

- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een stekkerdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.

- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitleiding kan struikelen. Deze mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Let erop dat de aansluitleiding niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten (min. 20 cm naar de zijkanten en 50 cm naar boven).
2. Zet het inzetrooster (4) in de lade (5). Het oogje op het inzetrooster moet naar boven wijzen.
3. Schuif de lade volledig in de gaarruimte (3).
4. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos. De symbolen op het bedieningsveld (1) lichten kort op en er klinkt een signaal. Het symbool  (14) brandt continu, het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.

GEBRUIK

Attentie!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 60 minuten zonder onderbreking.
- Leg levensmiddelen **niet** in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat.
- Let erop dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met het verwarmings-element.
- Vul de lade tot maximaal 2/3, zodat de hete lucht optimaal in de gaarruimte kan circuleren.

- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Ze zouden kunnen ontbranden.
- Plaats de hete lade na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.

- De gaartijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de temperatuur. Begin met een kortere gaartijd en verhoog deze geleidelijk indien nodig.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet u zich richten naar de tijds- en temperatuurgegevens van de fabrikant. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of de etenswaren zijn doorgegaard.
- Bij sommige levensmiddelen (bijv. friet) is het raadzaam om deze van tijd tot tijd om te scheppen om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken.

Basisgebruik

1. Zorg ervoor dat het inzetrooster (4) in de lade (5) is geplaatst.
2. Doe levensmiddelen in de lade.
3. Schuif de lade volledig in de gaarruimte (3).
4. Sluit het apparaat aan op een contactdoos (zie hoofdstuk 'Plaatsen en aansluiten').
5. Raak symbool  (14) aan om het apparaat in te schakelen. Het symbool  knipknopert en de ingestelde gaartemperatuur wordt weergegeven op het display (8).
6. Kies indien nodig een ander programma (11) of pas de temperatuur / gaartijd aan (zie hoofdstuk 'Programma's en functies').
7. Raak symbool  (15) aan om het gaarproces te starten. Het symbool van het geselecteerde programma brandt. De ingestelde temperatuur en de resterende tijd worden afwisselend op het display weergegeven.
8. Nadat de ingestelde gaartijd is verstreken, klinkt een signaal en verschijnt **OFF** (uit)

op het display. Het gaarproces wordt automatisch beëindigd en de ventilator blijft nog een paar seconden draaien. Daarna schakelt het apparaat over naar de stand-by-modus.

9. Trek de lade bij de greep (6) uit de gaarruimte en zet hem op een onderzetter (7) of een ander, hittebestendig oppervlak.
10. Haal de levensmiddelen uit de lade.
11. Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
12. Reinig het apparaat na het afkoelen en reinig alle toebehoren (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Gaarproces even onderbreken

Als het gaarproces onderbroken moet worden, raak dan het symbool ►|| (15) aan of trek de lade (5) uit de gaarruimte.

Het gaarproces wordt onderbroken en het programmasymbool (11) knippert. Wanneer de lade wordt uitgetrokken, gaat het bedieningsveld (1) uit.

Schuif de lade weer volledig in de gaarruimte en raak evt. symbool ►|| opnieuw aan om het gaarproces voort te zetten.

Gaarproces voortijdig beëindigen

Raak het symbool ⏻ (14) aan om het gaarproces vóór afloop van de ingestelde gaartijd te beëindigen.

Op het display verschijnt **OFF** (uit). De ventilator loopt nog enige seconden verder. Daarna schakelt het apparaat over naar de stand-by-modus.

REINIGEN EN OPBERGEN

Attentie!

- De hoofdeenheid en de lade zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser.
- Spuit nooit koud water op de hete toebehoren om materiële schade te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig de lade (5), het inzetrooster (4) en evt. de hoofdeenheid (2) na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het vastkoken van etensresten te voorkomen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat van het stroomnet is ontkoppeld en afgekoeld.
2. Veeg de behuizing van de hoofdeenheid (2), de gaarruimte (3) en het verwarmingselement indien nodig af met een vochtige, zachte doek.
Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze niet onder in water!
3. Reinig het inzetrooster (4) met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden kan dit het beste met de hand worden afgewassen.
4. Veeg de lade (5) schoon of spoel hem af onder stromend water. Laat hardnekkig vuil weken in warm water en afwasmiddel.
5. Reinig de onderzetter indien nodig met afwasmiddel en warm water.
6. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
7. Berg het apparaat op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats op.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet goed werkt, probeer dan eerst om het probleem zelf op te lossen. 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 zit niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

De lade (5) zit niet goed in de gaarruimte (3).

- ▶ Schuif de lade volledig in de gaarruimte.

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.

De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.

De lade (5) 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.

Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende baktijden gelijktijdig bereid.

- ▶ Bereid levensmiddelen met een verschillende baktemperatuur na elkaar.

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

- ▶ Verhoog de gaartijd resp. temperatuur.

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- ▶ Snijd de aardappelen in kleinere stukjes. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en doe er dan een paar druppels spijsolie op.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur.

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen in hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt. Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten.

- ▶ Volg de instructies in het hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik'.

VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



Het hiernaast afgebeelde symbool (doorgestreepte vuilnisbak met onderstreep) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil horen, maar via speciale inzamel- en teruggavesystemen moeten worden afgevoerd.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis afgeven bij inzamelpunten van publiekrechtelijke afvalbedrijven of bij de fabrikanten en verkopers of bij speciaal hiervoor ingerichte inzamelpunten, zodat ze milieuvriendelijk worden afgevoerd en waardevolle grondstoffen hergebruikt kunnen worden. Bij een verkeerde afvoer kunnen giftige inhoudsstoffen in het milieu terecht komen, die een schadelijk effect hebben op mensen, dieren en planten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparaten verkopen, zijn verplicht om afgedankte apparaten terug te nemen.

Afvalpreventie levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is doorgeven aan een andere gebruiker, naast verder zelf gebruiken, dus een ecologisch waardevol alternatief voor weggoien.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	12939
Modelnummer:	LAF-01DGS
Voeding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	1200 – 1400 W
Beschermingsklasse:	I
Inhoud:	ca. 3,3 liter
Temperatuurinstelling:	65 – 200 °C
Timer:	1 – 60 minuten
ID gebruiksaanwijzing:	Z 12939 M DS V1 0823 as



Alle rechten voorbehouden.