

DE

IMPORTEUR

DS Direct GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Deutschland

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Deutschland

☎ +49 38851 314650*

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif
Ihres Anbieters.

NL

IMPORTEUR

DS Direct GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Duitsland

KLANTENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Duitsland

☎ +49 38851 314650*

* Bellen naar het Duitse vaste netwerk
tegen het tarief van uw provider.

PL

IMPORTER

DS Direct GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Niemcy

OBSŁUGA KLIENTA

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Niemcy

☎ +49 38851 314650*

*Połączenie do niemieckiej sieci
stacjonarnej według taryfy operatora.

FR

IMPORTATEUR

DS Direct GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Allemagne

SERVICE APRÈS-VENTE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Allemagne

☎ +49 38851 314650*

* Prix d'un appel vers le réseau fixe
allemand au tarif de votre fournisseur.

CZ

DOVOZCE

DS Direct GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Německo

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Německo

☎ +49 38851 314650*

* Volání na německé pevné linky podléhají
poplatkům vašeho poskytovatele.

SK

DOVOZCA

DS Direct GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Nemecko

ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin · Nemecko

☎ +49 38851 314650*

*Za hovory na nemecké pevné linky sa
účtujú poplatky vášho poskytovateľa.

GOURMETmaxx

Digitale Heißluft-Fritteuse

12383



DE

Gebrauchsanleitung

FR

Mode d'emploi

NL

Gebruiksaanwijzing

CZ

Návod k použití

PL

Instrukcja obsługi

SK

Návod na používanie

DE

**WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

Seite 1

Auf dieser Ausklappseite finden Sie alle Abbildungen, auf die in der
Gebrauchsanleitung verwiesen wird. Klappen Sie die Seite vor dem
Lesen der Gebrauchsanleitung auf.

FR

**AVIS IMPORTANTS !
À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !**

Page 11

Sur cette page rabattable, vous trouverez toutes les illustrations
référéncées dans ce mode d'emploi. Ouvrez la page avant de lire le
mode d'emploi.

NL

**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
BESLIST BEWAREN!**

Pagina 22

Op deze uitklappagina vind je alle afbeeldingen waarnaar in deze
gebruiksaanwijzing wordt verwezen. Open de pagina voordat je de
gebruiksaanwijzing leest.

CZ

**DŮLEŽITÉ INFORMACE!
BEZPODMÍNEČNĚ USCHOVAT!**

strana 33

Na rozevírací straně naleznete všechna vyobrazení, na která jsou odkazy
v tomto návodu k použití. Otevřete si tuto stranu před čtením návodu
k použití.

PL

**WAŻNE INFORMACJE!
KONIECZNIE ZACHOWAJ!**

Strona 42

Na rozkładanej stronie znajdziesz wszystkie ilustracje, do których odnosi
się niniejsza instrukcja obsługi. Rozłóż tę stronę, gdy korzystasz z instrukcji.

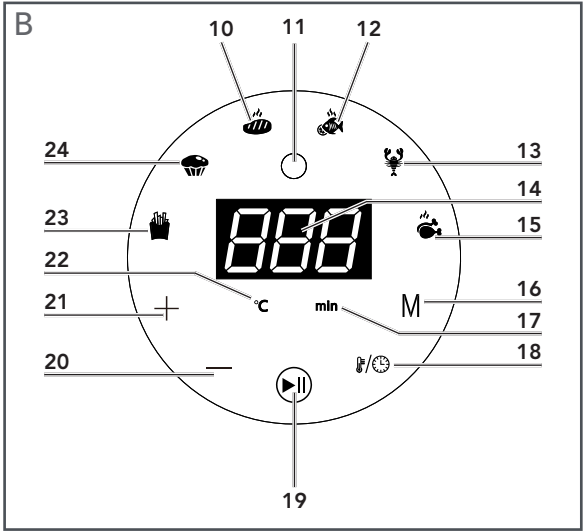
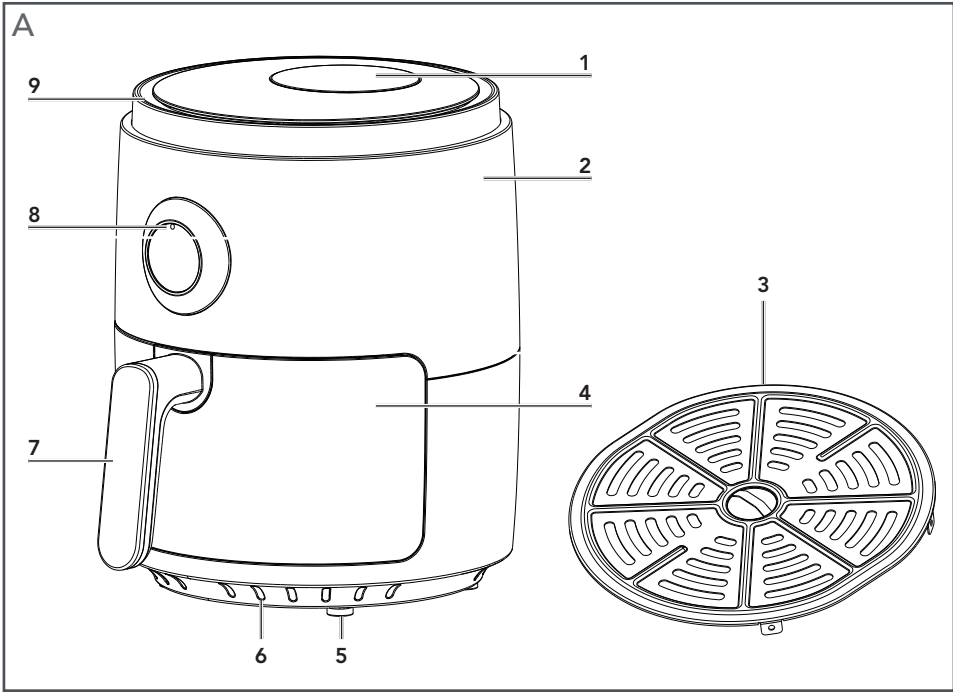
SK

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA!
BEZPODMIENEČNE USCHOVAJTE!**

Strana 52

Na tejto vyklápacej strane nájdete všetky obrázky uvedené v tomto
návode na používanie. Pred prečítaním návodu na používanie stránku
roztvorte.





INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Funktionen	6
Auf einen Blick	1	Tipps	7
Symbole	2	Benutzung	8
Signalwörter	2	Reinigung und Aufbewahrung	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Problembehebung	9
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	10
Vor dem ersten Gebrauch	5	Technische Daten	10
Aufstellen und Anschließen	6		
Zubehör	6		

LIEFERUMFANG

1 x Heißluft-Fritteuse (Haupteinheit)

1 x Schublade

1 x Rost

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)

- 1 Bedienpanel
- 2 Haupteinheit
- 3 Rost
- 4 Schublade
- 5 Standfuß
- 6 Lüftungsschlitze
- 7 Griff
- 8 LED-Leuchte
- 9 Lufteinlass

(Bild B)

- 10 Programmsymbol „Fleisch“
- 11 Betriebsleuchte
- 12 Programmsymbol „Fisch“
- 13 Programmsymbol „Shrimps“
- 14 Anzeige (Temperatur, Zeit)
- 15 Programmsymbol „Geflügel“
- 16 Feld **M** „Programm auswählen“
- 17 **min** leuchtet, wenn die Garzeit (in Minuten) angezeigt wird
- 18 Feld „Temperatur/Garzeit auswählen“
- 19 Feld „Ein/Pause“
- 20 Feld „Wert verringern“
- 21 Feld „Wert erhöhen“
- 22 **°C** leuchtet, wenn die Temperatur (in Grad Celsius) angezeigt wird
- 23 Programmsymbol „Pommes frites“
- 24 Programmsymbol „Backen“

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die **Digitale Heißluft-Fritteuse** entschieden haben.

Die clevere Kombination aus schnell zirkulierender heißer Luft und einem Heizelement gart Ihre Lieblingsspeisen nicht nur extra schnell und schonend, sondern benötigt auch deutlich weniger Energie und Fett als herkömmliche Geräte. Die 6 voreingestellten Programme ermöglichen die einfache, gelingsichere Zubereitung: Pommes frites, Shrimps, Kuchen, Geflügel, Fleisch und Fisch. Einfach per Touch-Display auswählen – den Rest erledigt die Fritteuse.

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.



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

SYMBOLS



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

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 Grillen, Backen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln 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.

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.
- 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!



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 den Griff und das Bedienpanel 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.

- 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 Fernwirkssystem 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 Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- 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!

- Sollte das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG – Brandgefahr

- 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 ausschließ-

lich mit Heißluft. 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.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.
- 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. 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.
- 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.
- 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-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schublade (4) und den Rost (3) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Der Rost ist auch für die Geschirrspülmaschine geeignet.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschlie-

ßen“ sowie „Benutzung“ befolgen und das Gerät ca. 15 bis 20 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.

3. Anschließend noch einmal reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenober-schränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschrifts-mäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem An-schließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungs-öffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
- Darauf achten, dass die Anschlusslei-tung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebe-ne und **hitzebeständige** Arbeitsflä-che stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und in eine vor-schriftsmäßig installierte und leicht

zugängliche Steckdose stecken.

Die LED-Leuchte (8) leuchtet blau, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird. Zudem erklingen zwei Signal-töne, alle Elemente des Bedien-panels (1) leuchten einmal auf und erlöschen wieder bis auf die Betriebs-leuchte (11).

ZUBEHÖR

Schublade

In der Schublade (4) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in der Hauptein-heit (2) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Rost

Der Rost (3) sollte bei der Nutzung des Gerätes in der Schublade (4) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird.

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

FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über eine manuelle Temperatur- und Garzeit-Einstellung sowie über 6 voreingestellte Programme.

Das Bedienpanel wird aktiviert, indem das Feld ►|| (19) berührt wird. Wird das Bedienpanel länger als 60 Sekunden nicht berührt, schaltet sich das Gerät wieder in den Stand-by.

Voreingestellte Programme

Um ein Programm zu wählen, das Feld **M** (16) so oft berühren, bis das Symbol des gewünschten Programmes leuchtet.

Programm Pommes frites (23)

Ideal für Pommes frites, Kartoffelchips etc.

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 15 Minuten



Programm Backen (24)

Ideal für Pizza, Kuchen, Brot etc.

Temperatur: 160 °C

Garzeit: 25 Minuten



Programm Fleisch (10)

Ideal für alle Fleischsorten, außer Geflügel, vor allem für Steak, Kotelett etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 20 Minuten



Programm Fisch (12)

Ideal für Fisch, Fischstäbchen, etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 15 Minuten



Programm Shrimps (13)

Ideal für Scampi, Muscheln etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 15 Minuten



Programm Geflügel (15)

Ideal für alle Geflügelsorten, egal ob Brust, Keule, Flügel etc.

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 20 Minuten



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

Manuelle Einstellung

Die Einstellungen für Temperatur und Garzeit können über die Felder / (18), – (verringern; 20) und + (erhöhen; 21) vorgenommen werden.

Temperatur:

- voreingestellt: 160 °C
- einstellbar von 80 – 200 °C

Garzeit:

- voreingestellt: 15 Minuten
- einstellbar von 1 – 60 Minuten



Diese Einstellungen können sowohl vor dem Start des Heizvorganges als auch währenddessen vorgenommen werden. Für einen Schnelldurchlauf der Werte den Finger auf dem jeweiligen Feld lassen.

TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht 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, da die Garzeit etwas kürzer als in einem handelsüblichen Backofen sein kann.
- 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

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. **Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit viel Öl frittiert werden!**

Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Für gute Ergebnisse, das Kapitel „Tipps“ durchlesen.

Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 3 Stunden ohne Unterbrechung benutzen.
 - Das Gerät **nicht** längere Zeit ohne Lebensmittel in der Schublade verwenden.
 - Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
 - Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
 - Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren
 - Die Schublade maximal bis zu $\frac{1}{2}$ befüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
 - Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
 - Sollte Rauch aus dem Gerät aufsteigen, sofort den Netzstecker ziehen. Eine Ausnahme ist die erste Inbetriebnahme ohne Lebensmittel (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
 - Die Schublade und ggf. den Rost nach der Benutzung immer auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
 2. Den Rost (3) auf seine Silikonfüße in die Schublade (4) stellen.
 3. Die Lebensmittel in die Schublade geben.
 4. Die Schublade in die Haupteinheit (2) einsetzen.
 5. Das Gerät an eine Steckdose anschließen (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen“).
 6. Das Feld ►|| (19) berühren, um die Anzeige (14) des Bedienpanels zu aktivieren. Die Garzeit in Minuten und die Gartemperatur in °C blinken im Wechsel.
 7. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 6 Programme auswählen (siehe Kapitel „Funktionen“).
 8. Das Feld ►|| kurz berühren, um den Garvorgang zu starten.
 - Soll der Garvorgang unterbrochen werden, das Feld ►|| erneut kurz berühren. Die Kontrollleuchte des Feldes ►|| blinkt, solange der Garvorgang pausiert ist.
 - Wird die Schublade herausgezogen, wird der Garvorgang unterbrochen. Nach dem Einsetzen der Schublade wird er fortgesetzt.
 9. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, erscheint 00 auf der Anzeige und es erklingt eine Reihe von Signaltönen. Das ►|| berühren, um die Signaltöne und das Gerät auszuschalten. Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach. Dann erlöschen alle Elemente des Bedienpanels.
 10. Die Schublade am Griff aus der Haupteinheit herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.
 11. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
 12. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Die Haupteinheit und die Schublade sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Die Schublade (4), den Rost (3) und ggf. die Haupteinheit (2), nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittlrückständen vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Die Schublade und den Rost mit Spülmittel und warmem Wasser spülen. Angebranntes vorher in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen lassen.
Der Rost kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wenn das Heizelement verschmutzt ist, nass abwischen und ggf. etwas Spülmittel verwenden.
4. Die Haupteinheit und die Anschlussleitung bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
6. Das Gerät und alle Zubehörteile bei längerem Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

PROBLEMBEHEBUNG

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Schublade (4) sitzt nicht korrekt in der Haupteinheit (2).

- 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 (4) ist zu voll.

- Die Lebensmittelmenge verringern.
Die Schublade maximal bis zu $\frac{1}{3}$ mit Lebensmitteln befüllen.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

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

Das Gerät ist verschmutzt.

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

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

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

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 oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	12383
Modellnummer:	HIC-AF-8062D1
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 3 Liter
Temperatureinstellung:	80 °C bis 200 °C
Timer:	bis 60 Minuten
ID Gebrauchsanleitung:	Z 12383 M LI V2 0424 uh



SOMMAIRE

Composition	11	Accessoires	16
Aperçu général	11	Fonctions	16
Symboles	12	Conseils	17
Mentions d'avertissement	12	Utilisation	18
Utilisation conforme	13	Nettoyage et rangement	19
Consignes de sécurité	13	Résolution des problèmes	19
Avant la première utilisation	15	Mise au rebut	20
Mise en place et branchement	16	Caractéristiques techniques	21

COMPOSITION

1 x friteuse à chaleur tournante
(corps de l'appareil)

1 x tiroir

1 x grille

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 l'appareil 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 de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Corps de l'appareil
- 3 Grille
- 4 Tiroir
- 5 Socle
- 6 Fentes d'aération
- 7 Poignée
- 8 Témoin à DEL
- 9 Entrée d'air

(Illustration B)

- 10 Symbole du programme « Viande »
- 11 Témoin lumineux de fonctionnement
- 12 Symbole du programme « Poisson »
- 13 Symbole du programme « Crevettes »
- 14 Affichage (température, durée)
- 15 Symbole du programme « Volaille »
- 16 Champ **M** « Sélection du programme »
- 17 **min** s'allume lorsque le temps de cuisson (en minutes) s'affiche
- 18 Champ « Sélection de la température / du temps de cuisson »
- 19 Champ « Marche / Pause »
- 20 Champ « Augmenter la valeur »
- 21 Champ « Diminuer la valeur »
- 22 **°C** s'allume lorsque la température (en degré Celsius) s'affiche
- 23 Symbole du programme « Frites »
- 24 Symbole du programme « Pâtisserie »

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la **friteuse numérique à chaleur tournante**. La combinaison astucieuse de l'air chaud circulant rapidement et d'une résistance permet non seulement de préparer vos plats préférés très rapidement et délicatement, mais nécessite aussi nettement moins d'énergie et de graisse que les appareils classiques. Les 6 programmes prédéfinis assurent une préparation simple pour réussir à coups sûrs : frites, crevettes, gâteaux, volailles, viandes et poissons. Il suffit de sélectionner votre choix à l'écran tactile – et la friteuse s'occupe du reste. 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 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



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 prévu pour faire griller, cuire, décongeler et réchauffer les aliments.
- **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.

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.
- 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 !



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 la poignée et le panneau de commande 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.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, 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 saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche de la prise. 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 !

- Si l'appareil est tombé à l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas l'utiliser. Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne 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. 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.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. N'introduire aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et s'assurer que ces derniers ne sont pas obstrués.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre 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 ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du 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 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.
- 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

1. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer le tiroir (4) et la grille (3) à l'eau chaude avec du produit vaisselle. La grille peut également se nettoyer au lave-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 et branchement » et « Utilisation » et laisser l'appareil chauffer à

vide env. 15 à 20 minutes au niveau de température maximal.

3. Le nettoyer ensuite à nouveau (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

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.
- Uniquement brancher l'appareil 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 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.
- 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).

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. Brancher le cordon de raccordement entièrement déroulé sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible.
Le témoin à DEL (8) s'allume en bleu

dès que l'appareil est alimenté en courant. Par ailleurs, deux signaux sonores retentissent, tous les éléments du panneau de commande (1) s'allument en même temps puis s'éteignent, sauf le témoin lumineux de fonctionnement (11).

ACCESSOIRES

Tiroir

C'est dans le tiroir (4) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans le corps de l'appareil (2) pour que l'appareil puisse être mis en service.

Grille

Lors de l'utilisation de l'appareil, la grille (3) doit être en place dans le tiroir (4) afin que la fonction à chaleur tournante ne soit pas entravée.

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

FONCTIONS

L'appareil est doté d'un réglage manuel de la température et du temps de cuisson ainsi que de 6 programmes prédéfinis. Le panneau de commande est activé lorsque le champ ►| (19) est effleuré. Si le panneau de commande n'est pas effleuré pendant plus de 60 secondes, l'appareil se remet en veille.

Programmes prédéfinis

Pour sélectionner un programme, effleurer le champ **M** (16) jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité s'allume.

Programme Frites (23)

Idéal pour les frites, les chips de pommes de terre, etc.

Température : 200 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Programme Pâtisserie (24)

Idéal pour la pizza, les gâteaux, le pain, etc.

Température : 160 °C

Temps de cuisson : 25 minutes

Programme Viande (10)

Idéal pour tous les types de viande, hormis la volaille, notamment pour les steaks, les filets, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Programme Poisson (12)

Idéal pour le poisson, le poisson pané, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Programme Crevettes (13)

Idéal pour les crevettes, les moules, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Programme Volaille (15)

Idéal pour tous les types de volailles, blancs, magrets, cuisses, ailes, etc.

Température : 200 °C

Temps de cuisson : 20 minutes



Les temps de cuisson et les températures enregistrés pour les programmes sont donnés à titre purement indicatif. Si nécessaire, ils peuvent être ajustés manuellement pour s'assurer que les aliments (et notamment la volaille) seront bien cuits. Des ajustements peuvent également être effectués pendant l'opération de chauffe.

Réglage manuel

Les réglages de la température et du temps de cuisson peuvent être opérés par les champs  (18), + (augmenter ; 20) et - (diminuer ; 21).

Température :

- préréglée : 160 °C
- réglable de 80 à 200 °C

Temps de cuisson :

- préréglé : 15 minutes
- réglable de 1 à 60 minutes



Ces réglages peuvent être opérés aussi bien avant que pendant le lancement de la procédure de chauffe.

Pour un réglage rapide des valeurs, laisser le doigt appuyé sur le champ correspondant.

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.
- 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 plats sont déjà cuits, car le temps de cuisson peut s'avérer un peu plus court que dans un four traditionnel.
- 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. **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 ».

À observer !

- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 3 heures sans interruption.
- Ne **pas** utiliser l'appareil pendant une période prolongée sans aliments dans le tiroir.
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- 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.
- Remplir le tiroir au maximum au 1/3 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.
- Si de la fumée émane de l'appareil, immédiatement retirer la fiche de la prise. Seule exception : la première mise en service à vide (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).
- Après utilisation, toujours poser le tiroir et la grille, le cas échéant, sur un support résistant à la chaleur.

1. Disposer les aliments devant être préparés.
2. Placer la grille (3) sur ses pieds en silicone dans le tiroir (4).

3. Poser les aliments dans le tiroir.
4. Insérer le tiroir dans le corps de l'appareil (2).
5. Brancher l'appareil sur une prise de courant (voir paragraphe « Mise en place et raccordement de l'appareil »).
6. Effleurer le champ  (19) pour activer l'affichage (14) du panneau de commande. Le temps de cuisson en minutes et la température de cuisson en °C clignotent en alternance.
7. Ajuster manuellement la température et le temps de cuisson, ou bien sélectionner l'un des 6 programmes (voir paragraphe « Fonctions »).
8. Effleurer brièvement le champ  afin de démarrer la cuisson.
 - Si la cuisson doit être interrompue, effleurer de nouveau brièvement le champ . Le témoin lumineux du champ  clignote tant que la cuisson est suspendue.
 - L'extraction du tiroir provoque l'interruption de l'opération de cuisson. Elle se poursuit après la remise en place du tiroir.
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, 00 apparaît sur l'affichage et une série de signaux sonores retentissent. Effleurer  pour éteindre les signaux sonores et arrêter l'appareil. Le ventilateur continue de tourner encore un certain temps. Puis, tous les éléments du panneau de commande s'éteignent.
10. Retirer du corps de l'appareil le tiroir par sa poignée pour le poser sur un support résistant à la chaleur.
11. Prélever les aliments du tiroir.
12. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Le corps de l'appareil et le tiroir ne sont **pas** conçus pour être lavés au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de tampons à récurer qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer le tiroir (4), la grille (3) 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. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

1. S'assurer que l'appareil n'est plus branché au secteur.
2. Rincer le tiroir et la grille à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Faire préalablement ramollir les aliments brûlés dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle. La grille peut également être nettoyée au lave-vaisselle.
3. Si la résistance est encrassée, l'essuyer avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
4. Au besoin, essuyer le corps de l'appareil et le cordon de raccordement avec un chiffon humide.
5. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé durant une période prolongée, le ranger avec 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.

Le tiroir (4) n'est pas correctement en place dans le corps de l'appareil (2).

- 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 (4) est trop plein.

- Réduire la quantité d'aliments.
Remplir de denrées le tiroir au max.
au $\frac{1}{3}$ de sa capacité.

Les aliments sont empilés.

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

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

L'appareil est encrassé.

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

L'appareil est utilisé pour la première fois.

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

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. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	12383
Numéro de modèle :	HIC-AF-8062D1
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1400 W
Classe de protection :	I
Contenance :	max. 3 litres
Réglage de la température :	80 °C à 200 °C
Minuterie :	jusqu'à 60 minutes
Identifiant mode d'emploi :	Z 12383 M LI V2 0424 uh



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	22	Toebehoren	27
Overzicht	22	Functies	28
Symbolen	23	Tips	28
Signaalwoorden	23	Gebruik	29
Doelmatig gebruik	24	Reinigen en opbergen	30
Veiligheidsaanwijzingen	24	Oplossen van problemen	30
Vóór het eerste gebruik	27	Verwijdering	31
Opstellen en aansluiten	27	Technische gegevens	32

OMVANG VAN DE LEVERING

1 x hetelucht-friteuse (hoofdeenheid)

1 x lade

1 x rooster

1 x gebruiksaanwijzing

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

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Hoofdeenheid
- 3 Rooster
- 4 Lade
- 5 Standvoet
- 6 Ventilatieopeningen
- 7 Greep
- 8 LED-lampje
- 9 Luchtinlaat

(Afbeelding B)

- 10 Programmasymbool 'Vlees'
- 11 Indicatielampje
- 12 Programmasymbool 'Vis'
- 13 Programmasymbool 'Garnalen'
- 14 Display (temperatuur, tijd)
- 15 Programmasymbool 'Gevogelte'
- 16 Veld **M** 'Programma selecteren'
- 17 **min** licht op wanneer de baktijd (in minuten) wordt weergegeven
- 18 Veld 'Temperatuur/Baktijd instellen'
- 19 Veld 'Aan / Pauze'
- 20 Veld 'Waarde verlagen'
- 21 Veld 'Waarde verhogen'
- 22 **°C** licht op wanneer de temperatuur (in graden Celsius) wordt weergegeven
- 23 Programmasymbool 'Friet'
- 24 Programmasymbool 'Bakken'

Beste klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van de **digitale hetelucht-friteuse**. De slimme combinatie van snel circulerende hete lucht en een verwarmingselement zorgt er niet alleen voor dat uw favoriete gerechten extra snel en veilig gefrituurd worden, maar vergt ook aanzienlijk minder energie en vet dan conventionele apparaten. De 6 standaard programma's zorgen voor een eenvoudige bereiding die altijd lukt: friet, garnalen, gebak, gevogelte, vlees en vis. Gewoon via het touch-display uitkiezen – de rest doet de friteuse.

Mocht u vragen hebben over het apparaat en over onderdelen / toebehoren, neem dan 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 deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestand-deel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
BESLIST BEWAREN!****SYMBOLLEN**

Gevaarsymbool: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren.



Lees de bijhorende veiligheids-aanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

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 materiële schade tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

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

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

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

- Dompel de hoofdeenheid en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

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

- Als er geen toezicht is op het apparaat, voor het transporteren en voordat het apparaat wordt gereinigd, moet altijd de stekker uit de contactdoos worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het stroomnet.
- Trek onmiddellijk de stekker uit de contactdoos wanneer het apparaat in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het stroomnet. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet!

- Mocht het apparaat in het water of andere vloeistoffen zijn gevallen, gebruik het dan niet. Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- 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 apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. 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 verlengdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af, om ontvlammen van het apparaat te voorkomen. Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en let erop dat deze niet verstopt raken.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer altijd buiten bereik is van kleine kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.

- Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen. Het mag niet naar beneden hangen vanaf de plek waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lade kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenzone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

LET OP – Risico van materiële schade

- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet rechtstreeks in contact komt met elektrische apparaten en inrichtingen die elektrische onderdelen bevatten.
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Trek altijd de netstekker zelf uit de contactdoos en trek nooit aan het snoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te hinderen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de lade (4) en het rooster (3) schoon met afwasmiddel en warm water. Het rooster kan ook in de vaatwasser worden schoon-gemaakt.
2. De eerste inbedrijfstelling van het apparaat dient zonder levensmidde-len plaats te vinden, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rook-ontwikkeling zouden kunnen veroor-zaken. Volg hiervoor de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Opstellen en aansluiten' en 'Gebruik' en laat het apparaat zonder inhoud gedurende ca. 15 tot 20 minuten opwarmen op de hoogste temperatuurstand.
3. Reinig het apparaat vervolgens opnieuw (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

OPSTELLEN EN AANSLUITEN

Opgelet!

- Plaats het apparaat niet onder keu-kenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd vol-gens de voorschriften en die overeen-stemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aan-sluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken.

- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieope-ningen aan de onderkant van het ap-paraat mogen niet worden afgedekt. Anders zou het apparaat oververhit en beschadigd kunnen raken.
- Let op dat het aansluitsnoer niet beknelde raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat hij niet in aanraking komt met hete oppervlak-ken (bijv. van het apparaat).

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of een ander droog, schoon, vlak en **hittebestendig** werkoppervlak. Zorg voor voldoende ruimte in alle richtin-gen (min. 20 cm richting zijkant en 50 cm naar boven).
2. Wikkel het aansluitsnoer af en steek het in een goed toegankelijke con-tactdoos, die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het led-lampje (8) brandt blauw zodra het apparaat stroom krijgt. Bovendien zijn er twee geluidssignalen te horen, en alle elementen van het bedie-ningspaneel (1) gaan even branden en dan weer uit, behalve het indica-tielampje (11).

TOEBEHOREN

Lade

In de lade (4) wordt het eten bereid. Deze moet in de hoofdeenheid (2) zijn ge-plaatst als het apparaat in gebruik wordt genomen.

Rooster

Het rooster (3) moet tijdens gebruik van het apparaat in de lade (4) zijn geplaatst, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd.

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

FUNCTIES

Het apparaat beschikt over een handmatige temperatuur- en baktijd-instelling en over 6 standaard programma's.

Het bedieningspaneel wordt geactiveerd door veld **▶||** (19) aan te raken. Wanneer het bedieningspaneel langer dan 60 seconden niet wordt aangeraakt, gaat het apparaat vanzelf weer in standby.

Standaard programma's

Om een programma te selecteren raak je veld **M** (16) zo vaak aan tot het symbool van het gewenste programma brandt.

Programma friet (23)

Ideaal voor friet, aardappelchips, etc.

Temperatuur: 200 °C

Baktijd: 15 minuten

Programma bakken (24)

Ideaal voor pizza, taart, brood etc.

Temperatuur: 160 °C

Baktijd: 25 minuten

Programma vlees (10)

Ideaal voor alle vleessoorten, behalve gevogelte, met name voor steak, kotelet, etc.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 20 minuten

Programma vis (12)

Ideaal voor vis, vissticks, etc.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 15 minuten

Programma garnalen (13)

Ideaal voor scampi's, mosselen enz.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 15 minuten

Programma gevogelte (15)

Ideaal voor alle soorten gevogelte, of het nou filet, poten, vleugels, etc. betreft.

Temperatuur: 200 °C

Baktijd: 20 minuten



De bij de programma's opgeslagen tijden en temperaturen zijn slechts suggesties. Indien nodig moeten deze worden aangepast om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (met name gevogelte) door en door gaar zijn. Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het verwarmingsproces worden uitgevoerd.

Handmatige instelling

De instellingen voor temperatuur en baktijd kunnen via de velden **⬇/⬆** (18), **-** (verlagen; 20) en **+** (verhogen; 21) worden gedaan.

Temperatuur:

- standaard: 160 °C
- instelbaar van 80 – 200 °C

Baktijd:

- standaard: 15 minuten
- instelbaar van 1 – 60 minuten



Deze instellingen kunnen zowel vóór starten van het opwarmen als gedurende het opwarmen worden gedaan. Om snel door de waarden te lopen kun je het betreffende veld met de vinger ingedrukt houden.

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.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, en van de baktemperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met een kortere baktijd en pas de duur daarna aan je persoonlijke smaak aan.

- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moeten zich houden aan de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer voor het verstrijken van de aangegeven baktijd of het voedsel al gaar is, want de baktijd kan iets korter zijn dan in een standaard oven.
- Bij sommige voedingsmiddelen (bijv. friet en dergelijken) is het raadzaam om het voedsel van tijd tot tijd om te scheppen om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken.

GEBRUIK

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

Opgelet!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 3 uur zonder onderbreking.
- Gebruik het apparaat **niet** voor lange tijd zonder voedsel in de lade.
- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in aanraking komt met het verwarmings-element van het apparaat.
- Vul de lade maximaal voor $\frac{1}{3}$ opdat de hete lucht optimaal kan circuleren in de gaarruimte.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden.
- Mocht er rook uit het apparaat komen, trek dan onmiddellijk de stekker uit. Een uitzondering hierop vormt de eer-

ste inbedrijfstelling zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').

- Plaats de lade en eventueel het rooster na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak.
-
1. Bereid de levensmiddelen voor, voordat ze worden gebakken.
 2. Plaats het rooster (3) op zijn silicone pootjes in de lade (4).
 3. Leg de levensmiddelen in de lade.
 4. Plaats de lade in de hoofdeenheid (2).
 5. Sluit het apparaat aan op een contactdoos (zie hoofdstuk 'Opstellen en aansluiten').
 6. Raak het veld ►|| (19) aan om het display (14) van het bedieningspaneel te activeren. De baktijd in minuten en de baktemperatuur in °C knipperen afwisselend.
 7. Pas de baktijd en temperatuur ofwel handmatig aan of kies een van de 6 programma's (zie hoofdstuk 'Functies').
 8. Raak veld ►|| even aan om het bakken te starten.
 - Om het bakken te onderbreken raak je veld ►|| opnieuw even aan. Het controlelampje van veld ►|| knippert zolang het bakken wordt gepauzeerd.
 - Wanneer de lade wordt uitgetrokken, wordt het bakken onderbroken. Na terugplaatsen van de lade wordt het voortgezet.
 9. Na afloop van de ingestelde baktijd verschijnt 00 op het display en is een aantal geluidssignalen te horen. Raak ►|| aan om de geluidssignalen en het apparaat uit te schakelen. De ventilator blijft nog een poosje draaien. Dan gaan alle elementen van het bedieningspaneel uit.
 10. Trek de lade aan de greep uit de hoofdeenheid en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

11. Haal het voedsel uit de lade.
12. Laat het apparaat en het toebehoren afkoelen en reinig het (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

- De hoofdeenheid en de lade zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig de lade (4), het rooster (3) en evt. de hoofdeenheid (2) na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het inbranden van etensresten te voorkomen. Laat etensresten niet indrogen.

1. Zorg dat het apparaat niet meer op het stroomnet is aangesloten.
2. Maak de lade en het rooster schoon met warm water en wat afwasmiddel. Laat aangebrande resten eerst in warm water met een beetje afwasmiddel weken. Het rooster kan worden gereinigd in de vaatwasser.
3. Als het verwarmingselement vuil is, kun je het nat afvegen en evt. een beetje afwasmiddel gebruiken.
4. Veeg de hoofdeenheid en het aansluitsnoer indien nodig af met een vochtige doek.
5. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog deze af.
6. Bewaar het apparaat en al het toebehoren bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kun je kijken 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 een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de net-aansluiting.

De lade (4) zit niet correct in de hoofdeenheid (2).

- 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 werden verschillende levensmiddelen met een verschillende baktijd tegelijkertijd bereid.

- Doe eerst levensmiddelen met een langere baktijd in het apparaat, voeg ingrediënten met een kortere baktijd later toe.

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 (4) is te vol.

- Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade voor maximaal $\frac{1}{3}$ 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 vuil.

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

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

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

Te veel olie of vet.

- Verwijder overtollige olie of vet.

VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



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

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze op de inzamelpunten van de openbare afvaldiensten of bij de door producenten en verkopers in de zin van de wet inzake elektronica (ElektroG) ingerichte ineenpunten gratis afgeven, opdat deze milieuvriendelijk worden verwerkt en waardevolle grondstoffen gerecycled kunnen worden. Bij een onjuiste manier van weggooien kunnen giftige inhoudsstoffen in het milieu terechtkomen wat een schadelijk effect heeft op de gezondheid van mensen, dieren en planten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparatuur op de markt aanbieden, zijn verplicht tot het innemen van afgedankte apparaten.

Het vermijden van afval levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is dus naast zelf verder gebruiken of repareren ook afgeven aan een andere gebruiker een ecologisch waardevol alternatief voor weggooien.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	12383
Modelnummer:	HIC-AF-8062D1
Voeding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	1400 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	max. 3 liter
Temperatuurinstelling:	80 °C tot 200 °C
Timer:	tot 60 minuten
ID gebruiksaanwijzing:	Z 12383 M DS V2 0424 uh



Alle rechten voorbehouden.

OBSAHOVÝ REJSTŘÍK

Obsah balení	33	Příslušenství	38
Na první pohled	33	Funkce	38
Symboly	34	Tipy	39
Signální slova	34	Použití	39
Správné používání ke stanovenému účelu	35	Čištění a uchovávání	40
Bezpečnostní upozornění	35	Odstraňování problémů	40
Příprava k prvnímu použití	37	Likvidace	41
Umístění a připojení	37	Technické údaje	41

OBSAH BALENÍ

1x horkovzdušná fritéza (hlavní jednotka)

1x zásuvka

1x rošt

1x návod k použití

Zkontrolujte úplnost obsahu balení a nepoškozenost všech součástí z přepravy. Při poškození je nepoužívejte a kontaktujte náš zákaznický servis.

Odstraňte z přístroje případné fólie, nálepky nebo ochranu při dopravě. **Nikdy neodstraňujte typový štítek a případná výstražná upozornění!**

NA PRVNÍ POHLED

(obrázek A)

- 1 Ovládací panel
- 2 Hlavní jednotka
- 3 Rošt
- 4 Zásuvka
- 5 Opěrná noha
- 6 Větrací otvory
- 7 Rukojeť
- 8 LED kontrolka
- 9 Vstup vzduchu

(obrázek B)

- 10 Symbol programu „Maso“
- 11 Provozní kontrolka
- 12 Symbol programu „Ryby“
- 13 Symbol programu „Krevety“
- 14 Displej (teplota, čas)
- 15 Symbol programu „Drůbež“
- 16 Pole **M** „Výběr programu“
- 17 **min** svítí, když se zobrazuje doba přípravy (v minutách)
- 18 Pole „Výběr teploty / doby přípravy“
- 19 Pole „Zap/Přestávka“
- 20 Pole „Snižování hodnoty“
- 21 Pole „Zvyšování hodnoty“
- 22 **°C** svítí, když se zobrazuje teplota (ve stupních Celsia)
- 23 Symbol programu „Hranolky“
- 24 Symbol programu „Pečení“

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

jsme rádi, že jste se rozhodli pro tuto digitální horkovzdušnou fritézu.

Chytrá kombinace rychle cirkulujícího horkého vzduchu a topného prvku připraví vaše oblíbené pokrmy nejen extra rychle a šetrně, ale potřebuje také výrazně méně energie a tuku, než běžné přístroje. Šest přednastavených programů umožňuje snadnou přípravu s jistým výsledkem. Hranolky, krevety, koláče, drůbež, maso a ryby. Jednoduše vyberte na dotykovém displeji – zbytek zařídí fritéza.

S případnými dotazy k přístroji, náhradním dílům nebo příslušenství se obračejte na zákaznický servis prostřednictvím našeho webu www.ds-group.de/kundenservice

Informace k návodu k použití

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte tento návod k použití a uschovejte si ho k případným pozdějším dotazům nebo pro další uživatele. Návod je součástí přístroje. Výrobce ani dovozce neručí za škody vzniklé nerespektováním údajů uvedených v tomto návodu k použití.



DŮLEŽITÉ INFORMACE! BEZPODMÍNEČNĚ USCHOVAT!

SYMBOLY



Značky označující nebezpečí:



Tyto symboly indikují možná nebezpečí. Příslušná bezpečnostní upozornění si pozorně přečtěte a řiďte se jimi.



Doplňující informace



Přečtěte si návod k použití před použitím!



Upozornění: horké povrchy!



Vhodné pro potraviny



Střídavý proud

SIGNÁLNÍ SLOVA

Signální slova označují rizika při nerespektování příslušných upozornění.

NEBEZPEČÍ – vysoké riziko, má za následek těžké zranění nebo smrt

VAROVÁNÍ – střední riziko, může mít za následek těžké zranění nebo smrt

UPOZORNĚNÍ – nízké riziko, může mít za následek malé nebo lehké zranění

OZNÁMENÍ – může mít za následek věcné škody

SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ KE STANOVENÉMU ÚČELU

- Přístroj je určen ke grilování, pečení, rozmrazování a ohřívání potravin.
- **Přístroj pracuje s horkým vzduchem. Nejedná se o běžnou fritézu, ve které se potraviny smaží v oleji.**
- Přístroj **není** vhodný k přípravě tekutých pokrmů jako polévky, omáček nebo eintopfů!
- Přístroj je vhodný výhradně pro soukromé použití, nikoli pro komerční použití či obdobné použití jako doma ale např. v hotelech, penzionech se snídání, kancelářích, kuchyňkách pro zaměstnance apod.
- Přístroj používejte výhradně k uvedenému účelu a podle popisu v návodu k použití. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné.
- Záruka se nevztahuje na vady vzniklé následkem neodborného zacházení, poškození nebo pokusů o opravu. Nevztahuje se ani na běžné opotřebení.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



VAROVÁNÍ: Dodržujte všechny bezpečnostní upozornění, pokyny, vyobrazení a technické údaje, jimiž je tento přístroj vybaven. Opomenutí při dodržování bezpečnostních upozornění a pokynů mohou mít za následek zasažení elektrickým proudem, požár a/nebo zranění.

- **Děti** od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem další osoby, nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak přístroj bezpečně používat, a chápou nebezpečí, která mohou být s jeho používáním spojena.
- Děti si **nesmí** s přístrojem hrát.
- Čištění a **uživatelskou údržbu nesmí** provádět **děti**, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
- **Dětem** mladším 8 let a zvířatům zabraňte v přístupu k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Hlavní jednotku a přívodní kabel nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin a zajistěte, aby nemohly spadnout do vody nebo se namočit. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



UPOZORNĚNÍ: horké povrchy!

Přístroj a příslušenství se během používání silně zahřívá. Dávejte pozor, abyste se během používání přístroje a ještě určitou dobu poté nedotkli rozpálených částí! Během používání přístroje a krátce po jeho vypnutí se proto dotýkejte jen rukojeti a ovládacího panelu. Před přenášením, čištěním nebo uložením nechte přístroj zcela vychladnout. Při manipulaci s horkým příslušenstvím používejte kuchyňské rukavice.

- Pokud přístroj není pod dohledem, před přepravou nebo čištěním, vždy ho odpojte ze sítě.
- Neprovádějte na přístroji žádné změny. Sami si nevyměňujte ani přívodní kabel. Pokud jsou přístroj, přívodní kabel nebo příslušenství přístroje poškozené, musí je vyměnit výrobce nebo zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Přístroj není určen k ovládání pomocí externího časového spínače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Dodržujte pokyny v kapitole „Čištění a uchovávání“!



NEBEZPEČÍ – nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Přístroj používejte a skladujte pouze v uzavřených místnostech.
- Přístroj nepoužívejte ani neskladujte v prostředí s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Nikdy se nedotýkejte přístroje a přívodního kabelu mokřkýma rukama, když je přístroj připojený k elektrické síti.
- Pokud by přístroj spadl do vody, zatímco je připojený k elektrické síti, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. **Až poté** vytáhněte přístroj z vody. Nikdy se nesnažte vytáhnout přístroj z vody, dokud je připojený k elektrické síti!
- Pokud by přístroj spadl do vody nebo jiných tekutin, nepoužívejte ho. Před dalším uvedením do provozu ho nechte zkontrolovat výrobcem, zákaznickým servisem nebo autorizovaným specializovaným prodejcem, aby nemohlo dojít k případnému ohrožení.



VAROVÁNÍ – nebezpečí požáru

- Nelijte žádné kapaliny (např. olej nebo vodu) přímo do přístroje nebo zásuvky, ani do přístroje nestavte žádnou nádobu s kapalinou. Pracuje výhradně s horkým vzduchem. Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů. Nepokládejte do přístroje nebo na přístroj hořlavé materiály, (např. lepenku, papír, umělé hmoty).
- Přístroj nezapojujte do vícenásobné zásuvky spolu s jinými spotřebiči (s velkým příkonem), aby nedošlo k přetížení nebo ke zkratu (požáru).
- Nepoužívejte žádné prodlužovací kabely.
- Během používání přístroj ničím nezakrývejte, jinak hrozí jeho vznícení. Nestřekejte nic do větracích otvorů přístroje a dbejte na to, aby nebyly ucpané.
- V případě požáru: Nehaste vodou! Uduste plameny hasicí rouškou nebo vhodným hasicím přístrojem.



VAROVÁNÍ – nebezpečí poranění

- Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení.
- Přívodní kabel musí být neustále mimo dosah malých dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na to, aby o přívodní kabel nemohl nikdo zakopnout. Nesmí viset dolů z pracovní plochy, aby nemohlo dojít ke stržení přístroje.
- Během provozu a při vytažení zásuvky může unikat horká pára. Nepřibližujte proto hlavu ani ruce k nebezpečnému prostoru. Hrozí nebezpečí popálení horkem, horkou párou nebo zkondenzovanou vodou.

OZNÁMENÍ – riziko materiálních a věcných škod

- Dbejte na to, aby se unikající pára nedostala přímo do kontaktu s elektrickými přístroji a zařízeními, která obsahují elektrické součásti.
- Když dojde během používání přístroje k poruše, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Jinak přístroj vždy nejprve vypněte, než vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Při odpojování přístroje od sítě netahejte za síťový kabel, ale vždy za síťovou zástrčku.
- Přístroj netahejte nebo nenoste za přívodní kabel.
- Chraňte přístroj před jinými zdroji tepla, otevřeným ohněm, dlouhodobou vlhkostí, přímým slunečním zářením a nárazy.
- Přístroj skladujte na suchém místě při teplotě od 0 do 40 °C.
- Na přístroj nebo přívodní kabel nikdy nestavte žádné předměty.
- Používejte pouze originální příslušenství od výrobce, aby nebylo ohroženo fungování přístroje a předešlo se možnému poškození.

PŘÍPRAVA K PRVNÍMU POUŽITÍ

1. Otřete přístroj čistým, vlhkým hadrem. Zásuvku (4) a vkladací rošt (3) umyjte prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou.
Rošt je také vhodný k mytí v myčce nádobí.
2. První uvedení přístroje do provozu by mělo proběhnout bez potravin, neboť v důsledku případných zbytků z povrchové úpravy může dojít k vzniku zápachu nebo kouře. Proto se řiďte pokyny v kapitolách „Umístění a připojení“ a „Používání“ a nechte přístroj asi 15 až 20 minut rozehřát bez obsahu na nejvyšší teplotní stupeň.
3. Poté přístroj znovu vyčistěte (viz kapitola „Čištění a uchovávání“).

UMÍSTĚNÍ A PŘIPOJENÍ

Pozor!

- Přístroj nestavte pod kuchyňské horní skříňky apod. Stoupající pára by je mohla poškodit!
- Přístroj zapojujte pouze do předpísavě instalované elektrické zásuvky, která odpovídá technickým údajům přístroje. Zásuvka musí být snadno přístupná i po připojení, aby bylo možné přístroj rychle odpojit od sítě.
- Přístroj nikdy nestavte na měkký podklad. Větrací otvory na spodní straně přístroje nesmí být zakryté. Jinak by se mohl přehřívat a poškodit.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nebyl přiskřípnutý, přelomený nebo vedený přes ostré hrany a nedotýkal se horkých povrchů (např. přístroje).

1. Postavte přístroj na kuchyňskou linku nebo jinou suchou, čistou a rovnou plochu **odolnou proti vysokým teplotám**. Zajistěte dostatek volného místa ze všech stran (min. 20 cm po stranách a 50 cm nahoře).

2. Zcela odvíhnete přírodní kabel a zapojíte ho do předpisově instalované a snadno přístupné elektrické zásuvky. LED kontrolka (8) svítí modře, jakmile je přístroj napájen. Kromě toho zazní dva signální tóny, všechny prvky ovládacího panelu (1) se jednou rozsvítí a opět zhasnou s výjimkou provozní kontrolky (11).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zásuvka

V zásuvce (4) se připravují pokrmy. Při uvádění přístroje do provozu musí být vložena v hlavní jednotce (2).

Rošt

Rošt (3) by měl být při používání přístroje vloženy v zásuvce (4), aby nebyla ovlivněna funkce cirkulace vzduchu.

Pro pečení může na rošt postavit také malá forma na kynutí nebo pečení.

FUNKCE

Přístroj má manuální nastavení teploty a doby přípravy a 6 přednastavených programů.

Ovládací panel se aktivuje dotykem pole ►|| (19). Jestliže se nedotknete ovládacího panelu déle než 60 sekund, přepne se přístroj opět do pohotovostního režimu.

Přednastavené programy

Program zvolíte tak, že se dotknete pole **M** (16) tolikrát, až se rozsvítí symbol požadovaného programu.

Program Hranolky (23)

Ideální pro hranolky, bramborové čipsy apod.

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 15 minut

Program Pečení (24)

Ideální pro pizzu, koláče, chleba apod.

Teplota: 160 °C

Doba přípravy: 25 minut

Program Maso (10)

Ideální pro všechny druhy masa kromě drůbeže, především pro steaky, kotlety apod.

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 20 minut

Program Ryby (12)

Ideální pro ryby, rybí prsty apod.

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 15 minut

Program Krevety (13)

Ideální pro krevety, mušle apod.

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 15 minut

Program Drůbež (15)

Ideální pro všechny druhy drůbeže, ať už jde o prsa, stehna, křídla apod.

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 20 minut



Časy a teploty uvedené v programech představují pouze doporučení. V případě potřeby je ručně upravte, aby potraviny (zejména drůbež) byly propečené. Úpravy lze provádět i v průběhu ohřevu.

Ruční seřízení

Nastavení teploty a doby přípravy lze provádět prostřednictvím polí  /  (18), – (snižování; 20) a + (zvyšování; 21).

Teplota:

- přednastavená: 160 °C
- nastavitelná v rozmezí 80–200 °C

Doba přípravy:

- přednastavená: 15 minut
- nastavitelná v rozmezí 1–60 minut



Tato nastavení lze provést jak před zahájením ohřevu, tak v jeho průběhu.

Pro rychlé procházení hodnot podržte prst na daném poli.

TIPY

- Pro přípravu pokrmů není zpravidla nutný žádný olej, nebo stačí jen málo oleje. Můžete k pokrmům přidat olej kvůli ochucení tak, že jídlo postříkáte malým množstvím oleje z rozprašovače.
- Doba přípravy závisí na velikosti a množství potravin a na teplotě přípravy. Obecně je však doba přípravy kratší než v běžné pečicí troubě. Začněte s kratší dobou přípravy a postupně ji přizpůsobte podle osobní chuti.
- Při přípravě průmyslově vyráběných mražených výrobků je třeba se řídit údaji času a teploty výrobce. Před uplynutím uvedené doby přípravy zkontrolujte, zda je pokrm již propečený, neboť doba přípravy může být o něco kratší než v běžné pečicí troubě.
- U některých potravin (např. hranolků apod.) doporučujeme potraviny občas promíchat, aby byl výsledek přípravy rovnoměrnější.

POUŽITÍ

Tento přístroj pracuje s horkým vzduchem. **Není to běžná fritéza, v níž se fritují potraviny ve spoustě oleje!** Obecně lze připravovat všechny pokrmy, které lze připravovat v běžné horkovzdušné troubě. Pro dobré výsledky si přečtěte kapitolu „Tipy“.

Pozor!

- Přístroj **nepoužívejte** bez přerušení déle než 3 hodiny.
- Přístroj **nepoužívejte** delší dobu bez potravin v zásuvce.
- Do přístroje nekládejte potraviny zabalené do fólie nebo v plastových sáčcích.
- S přístrojem se během provozu nesmí hýbat.

- Dejte pozor, aby se pokrmy nedotýkaly topného prvku přístroje.
- Zásuvku plňte maximálně do ⅓, aby v prostoru přípravy mohl správně cirkulovat horký vzduch.
- Dbejte na to, aby se pokrmy s vysokým obsahem oleje a tuku nepřehřívaly.
- Pokud by z přístroje stoupal kouř, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Výjimkou je první zapnutí bez potravin (viz kapitola „Příprava k prvnímu použití“).
- Zásuvku a případně i rošt stavte po použití vždy na podložku odolnou proti vysokým teplotám.

1. Připravte potraviny, které se mají upravovat.
2. Postavte rošt (3) na silikonových nožkách do zásuvky (4).
3. Dejte potraviny do zásuvky.
4. Vložte zásuvku do hlavní jednotky (2).
5. Připojte přístroj do zásuvky (viz kapitola „Umístění a připojení“).
6. Dotykem pole ►|| (19) aktivujete displej (14) ovládacího panelu. Střídavě bliká doba přípravy v minutách a teplota přípravy ve °C.
7. Upravte dobu přípravy a teplotu buď ručně nebo zvolte některý z 6 programů (viz kapitola „Funkce“).
8. Pro zahájení procesu přípravy se krátce dotkněte pole ►||
 - Pokud se má proces přípravy přerušit, znovu se krátce dotkněte pole ►||. Kontrolka pole ►|| bliká, dokud je proces přípravy pozastavený.
 - Při vytažení zásuvky se proces přípravy přeruší. Po vložení zásuvky pokračuje.
9. Po uplynutí nastavené doby přípravy se na displeji objeví 00 a zazní řada signálních tónů. Dotykem ►|| vypněte signální tóny a přístroj Ventilátor ještě nějakou dobu poběží. Poté zhasnou všechny prvky ovládacího panelu.

10. Zásuvku vytáhněte za rukojeť z hlavní jednotky a odložte ji na podložku odolnou proti vysokým teplotám.
11. Vyndejte potraviny ze zásuvky.
12. Přístroj a příslušenství nechte vychladnout a poté je vyčistěte (viz kapitola „Čištění a uchovávání“).

ČIŠTĚNÍ A UCHOVÁVÁNÍ

Pozor!

- Hlavní jednotka a zásuvka **nejsou** vhodné do myčky nádobí.
- Nepoužívejte agresivní ani drsné čisticí prostředky nebo čisticí houbičky. Mohli byste jimi poškodit povrch.

Zásuvku (4), rošt (3) a popř. hlavní jednotku (2) po každém použití vyčistěte, aby se v nich nemnožily mikroorganismy a předešlo se napékání zbytků potravin. Zbytky potravin nenechte naschnout.

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojený z elektrické sítě.
2. Zásuvku a rošt vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou. Připálené jídlo namočte předem do teplé vody s trochou prostředku na mytí nádobí. Rošt se může mýt v myčce nádobí.
3. Pokud je topný prvek znečištěný, otřete jej na mokro a v případě potřeby použijte trochu prostředku na mytí nádobí.
4. Hlavní jednotku a přívodní kabel v případě potřeby otřete vlhkým hadrem.
5. Všechny součásti nechte uschnout nebo je osušte.
6. Přístroj a veškeré příslušenství, pokud je delší dobu nepoužíváte, skladujte na suchém čistém místě, kam nemají přístup děti ani zvířata.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud by přístroj správně nefungoval, nejprve zkontrolujte, zda problém nemůžete odstranit sami. Pokud nelze pomocí následujících kroků problém vyřešit, kontaktujte zákaznický servis.



Nepokoušejte se sami opravit elektrický přístroj!

Přístroj nefunguje.

Síťová zástrčka není správně zasunutá v zásuvce.

- Opravte zasunutí síťové zástrčky.

Zásuvka (4) nesedí správně v hlavní jednotce (2).

- Zásuvka musí úplně sedět v hlavní jednotce, aby přístroj mohl spustit proces ohřevu.

Zareagovala ochrana proti přehřátí.

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte úplně vychladnout. Poté to zkuste znovu.

Spálila se pojistka v pojistkové skříni.

Připojeno příliš mnoho přístrojů do stejného elektrického obvodu.

- Snižte počet přístrojů v elektrickém obvodu.

Potraviny nejsou připraveny rovnoměrně.

Byly současně připravovány různé potraviny s různou dobou přípravy.

- Potraviny s delší dobou přípravy vložte do přístroje jako první, později přidejte přísady s kratší dobou přípravy.

Byly současně připravovány potraviny, u nichž se počítá s rozdílnou teplotou přípravy.

- Potraviny s rozdílnou teplotou přípravy připravujte po sobě.

Nastavená doba přípravy byla příliš krátká nebo teplota příliš nízká.

- Prodlužte dobu přípravy resp. zvýšte teplotu.

Zásuvka (4) je příliš plná.

- Zmenšíte množství potravin. Zásuvku plňte potravinami maximálně do ¼.

Potraviny leží na sobě.

- Potraviny rozložte a občas promíchejte.

Při použití přístroje je cítit nepříjemný zápach. Z přístroje vystupuje dým.

Přístroj je znečištěný.

- Dodržujte pokyny v kapitole „Čištění a uchovávání“.

Jde o první použití přístroje.

- Zápach často vzniká při prvním použití nových přístrojů. Zápach by měl zmizet po několikerém použití přístroje.

LIKVIDACE



Zajistěte ekologickou likvidaci obalových materiálů jejich odevzdáním k recyklaci.



Protěží symbol (přeškrtnutá odpadní nádoba s podržítkem) znamená, že staré spotřebiče nepatří do domovního odpadu, ale do speciálních systémů sběru a zpětného odběru.

Majitelé vysloužilých zařízení ze soukromých domácností je mohou bezplatně odevzdat na sběrných místech veřejných orgánů pro nakládání s odpady nebo na místech zpětného odběru zřízených výrobcí a distributory v souladu se zákonem ElektroG (Zákon o elektrických a elektronických zařízeních), aby mohly být zlikvidovány šetrně k životnímu prostředí a získány cenné suroviny. Nesprávná likvidace může mít za následek únik toxických látek do životního prostředí, což může mít nepříznivé účinky na zdraví lidí, zvířat a rostlin. Povinnost odebrat elektrozařízení zpět mají i obchody, které je dodávají na trh.

Předcházení vzniku odpadů je ještě cennějším příspěvkem k ochraně životního prostředí. Pokud je to možné, je proto kromě dalšího vlastního používání nebo oprav ekologicky cennou alternativou k likvidaci také předání jinému uživateli.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo výrobku:	12383
Číslo modelu:	HIC-AF-8062D1
Napájení:	220–240 V, ~ 50/60 Hz
Výkon:	1400 W
Třída ochrany:	I
Objem:	max. 3 litry
Nastavení teploty:	80 °C až 200 °C
Časovač:	až 60 minut
ID návodu k použití:	Z 12383 M LI V2 0424 uh



Všechna práva vyhrazena.

SPIS TREŚCI

Zawartość opakowania	42	Akcesoria	47
Przegląd urządzenia	42	Funkcje	47
Symbole	43	Wskazówki	48
Hasła ostrzegawcze	43	Użytkowanie	48
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	44	Czyszczenie i przechowywanie	49
Zasady bezpieczeństwa	44	Rozwiązywanie problemów	50
Przed pierwszym użyciem	46	Usuwanie zużytego sprzętu	51
Ustawienie i podłączenie	47	Dane techniczne	51

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

1 x frytownica na gorące powietrze (korpus)
 1 x szuflada
 1 x ruszt
 1 x instrukcja obsługi
 Sprawdź, czy opakowanie jest kompletne i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. W razie stwierdzenia uszkodzeń nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się z obsługą klienta.
 Zdejmij z urządzenia ewentualne folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe.
Nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej i ewentualnych ostrzeżeń!

PRZEGLĄD URZĄDZENIA

(Ilustracja A)

- 1 Panel obsługi
- 2 Korpus
- 3 Ruszt
- 4 Szuflada
- 5 Nóżka
- 6 Szczeliny wentylacyjne
- 7 Uchwyt
- 8 Lampka LED
- 9 Wlot powietrza

(Ilustracja B)

- 10 Symbol programu „Mięso”
- 11 Lampka kontrolna pracy
- 12 Symbol programu „Ryba”
- 13 Symbol programu „Krewetki”
- 14 Wyświetlacz (temperatura, czas)
- 15 Symbol programu „Drób”
- 16 Pole **M** „Wybierz program”
- 17 **min** świeci, gdy wyświetla się czas grzania (w minutach)
- 18 Pole „Wybierz temperaturę / czas grzania”
- 19 Pole „Włącz/pauza”
- 20 Pole „Zmniejsz wartość”
- 21 Pole „Zwiększ wartość”
- 22 **°C** świeci, gdy wyświetla się temperatura (w stopniach Celsjusza)
- 23 Symbol programu „Frytki”
- 24 Symbol programu „Pieczenie”

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

dziękujemy za zakup **cyfrowej frytownicy na gorące powietrze**.

Urządzenie jest oparte na inteligentnym połączeniu szybko cyrkulującego gorącego powietrza z grzałką. Dzięki temu błyskawicznie przyrządzisz w nim swoje ulubione potrawy, zachowując maksimum wartości odżywczych oraz zużywając znacznie mniej energii elektrycznej i tłuszczu niż w tradycyjnych urządzeniach. 6 wstępnie ustawionych programów gwarantuje sukces w przyrządzaniu następujących produktów: frytki, krewetki, ciasto, drób, mięso i ryby. Wystarczy wybrać program na wyświetlaczu dotykowym – frytownica załatwi resztę.

W razie pytań dotyczących urządzenia oraz części zamiennych i akcesoriów skontaktuj się z obsługą klienta za pośrednictwem strony: www.ds-group.de/kundenservice

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją na wypadek późniejszych wątpliwości oraz dla kolejnych użytkowników. Jest ona integralną częścią urządzenia. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi.

**WAŻNE INFORMACJE!
KONIECZNIE ZACHOWAJ!****SYMBOLE**

Symbole zagrożeń: te symbole informują o potencjalnych zagrożeniach. Uważnie przeczytaj podane zasady bezpieczeństwa i przestrzegaj ich.



Informacje uzupełniające



Przeczytaj instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem!



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do żywności



Prąd zmienny

HASŁA OSTRZEGAWCZE

Hasła ostrzegawcze sygnalizują niebezpieczeństwa grożące w razie nieprzestrzegania podanych zasad.

ZAGROŻENIE – duże ryzyko, powoduje ciężkie obrażenia lub śmierć

OSTRZEŻENIE – średnie ryzyko, może powodować ciężkie obrażenia lub śmierć

UWAGA – niskie ryzyko, może powodować lekkie lub średnie obrażenia

INFORMACJA – ryzyko szkód rzeczowych

UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

- Urządzenie jest przeznaczone do grillowania, pieczenia, rozmrażania i podgrzewania produktów spożywczych.
- **Podstawą działania urządzenia jest gorące powietrze. Nie jest to tradycyjna frytownica, w której produkty spożywcze smaży się w głębokim oleju.**
- Urządzenie **nie** nadaje się do przyrządzania dań płynnych, takich jak zupy, sosy czy dania jednogarnkowe!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie wolno go wykorzystywać w działalności gospodarczej, np. w hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach pracowniczych itp.
- Używaj urządzenia zgodnie z podanym celem i w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie inne sposoby jego używania uważa się za niezgodne z przeznaczeniem.
- Szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub uszkodzeniem urządzenia oraz próbami jego samodzielnej naprawy nie są objęte rękojnią. Powyższe odnosi się także do normalnego zużycia.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE: Przestrzegaj wszystkich zasad bezpieczeństwa, zaleceń, piktogramów i danych technicznych widniejących na urządzeniu. Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa i zaleceń grozi porażeniem elektrycznym, pożarem oraz obrażeniami ciała.

- **Dzieci** powyżej 8. roku życia, osoby o zmniejszonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia/wiedzy mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem lub pod warunkiem, że wyjaśniono im zasady bezpiecznego używania urządzenia i że zrozumiały wszystkie istniejące zagrożenia.
- Dzieciom **nie** wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci nie** mogą czyścić ani **wykonywać konserwacji** urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem, że skończyły 8. rok życia.
- Dopilnuj, aby **dzieci** poniżej 8. roku życia i zwierzęta nie zbliżały się do urządzenia i przewodu zasilającego.
- Nigdy nie zanurzaj korpusu ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych cieczach; zabezpiecz je przed wypadnięciem do wody lub zawilgoceniem. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



UWAGA: gorące powierzchnie!

Pracujące urządzenie i akcesoria nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Podczas pracy urządzenia i po jego wyłączeniu nie dotykaj rozgrzanych części! Gdy urządzenie jest włączone oraz bezpośrednio po jego wyłączeniu dotykaj wyłącznie uchwytu i panelu obsługi. Przed transportem, czyszczeniem lub schowaniem urządzenia odczekaj, aż całkowicie ostygnie. Pracując z gorącymi akcesoriami, używaj rękawic kuchennych.

- Jeśli chcesz pozostawić urządzenie bez nadzoru, przetransportować je lub wyczyścić, odłącz je od zasilania.
- Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia. Nie wymieniaj samodzielnie przewodu zasilającego. W razie uszkodzenia urządzenia, przewodu zasilającego lub akcesoriów, oddaj je w celu wymiany do producenta, autoryzowanego serwisu lub specjalistycznego warsztatu, by wyeliminować istniejące zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Przestrzegaj zasad opisanych w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”!



ZAGROŻENIE – niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Używaj urządzenia i przechowuj je wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- Nie używaj i nie przechowuj urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności powietrza.
- Nigdy nie dotykaj wilgotnymi dłońmi urządzenia ani przewodu zasilającego, gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- W razie wypadnięcia podłączonego do prądu urządzenia do wody natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. **Dopiero potem** wyjmij urządzenie z wody. Nie próbuj wyciągać go z wody, dopóki jest podłączone do prądu!

- Nie używaj urządzenia, jeśli wpadło ono do wody lub innej cieczy. Przed ponownym uruchomieniem oddaj urządzenie do producenta, serwisu technicznego lub autoryzowanego dystrybutora w celu sprawdzenia i wyeliminowania ewentualnych zagrożeń.



OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo pożaru

- Nie wlewaj bezpośrednio do urządzenia ani do szuflady żadnych płynów (np. wody, oleju); nie wstawiaj do urządzenia naczyń wypełnionych płynem. Urządzenie wykorzystuje do pracy wyłącznie gorące powietrze. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie wkładaj do urządzenia ani nie kładź na nim palnych materiałów (np. tektury, papieru, tworzyw sztucznych).

- Aby uniknąć przeciążenia lub zwarcia (pożaru), nie podłączaj urządzenia wraz z innymi odbiornikami energii (o dużej mocy) do gniazd zespolonych.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Aby uniknąć pożaru, nie zakrywaj pracującego urządzenia. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych urządzenia i dopilnuj, aby nie były zatkane.
- W razie pożaru: Nie gaś wodą! Zduś płomienie kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo obrażeń

- Trzymaj opakowanie z dala od dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia.
- Dopilnuj, aby przewód zasilający zawsze znajdował się poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Przewód zasilający ułóż tak, aby nikt się o niego nie potknął. Przewód zasilający nie może zwisać z powierzchni, na której znajduje się urządzenie, aby nie spadło ono wskutek przypadkowego pociągnięcia.
- Podczas pracy urządzenia oraz po wyjęciu z niego szuflady może wydostać się na zewnątrz gorąca para. Dlatego trzymaj głowę i ręce z dala od strefy narażenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powietrze, parę wodną lub skroploną wodę.

INFORMACJA – ryzyko szkód materiałowych i rzeczowych

- Nie dopuszczaj do bezpośredniego kontaktu pary wodnej wydostającej się z frytownicy z urządzeniami elektrycznymi i instalacjami zawierającymi podzespoły elektryczne.
- W razie wystąpienia usterki podczas pracy urządzenia wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka. W innych sytu-

acjach najpierw wyłącz urządzenie, a dopiero potem wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka.

- Aby odłączyć urządzenie od zasilania, zawsze pociągnij za wtyczkę sieciową, nigdy za kabel zasilający.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający ani nie przenoś urządzenia wiszącego na nim.
- Chronź urządzenie przed innymi źródłami ciepła, otwartym ogniem, długotrwałą wilgocią, światłem słonecznym oraz uderzeniami.
- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu w temperaturze od 0 do 40°C.
- Nigdy nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani przewodzie zasilającym.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i nie dopuścić do uszkodzeń.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przetrzyj urządzenie czystą, wilgotną szmatką. Wyczyść szufladę (4) i ruszt (3) ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Ruszt nadaje się także do mycia w zmywarce.
2. Włączając urządzenie po raz pierwszy, nie umieszczaj w nim produktów spożywczych, ponieważ ewentualne pozostałości produkcyjne mogą spowodować nieprzyjemny zapach lub dymienie. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Ustawienie i podłączenie” oraz „Użytkowanie”; wybierz najwyższą temperaturę i nagrzewaj puste urządzenie przez ok. 15 – 20 minut.
3. Jeszcze raz wyczyść urządzenie (zobacz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

USTAWIENIE I PODŁĄCZENIE

Pamiętaj!

- Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącą szafką kuchenną itp. Para wodna może uszkodzić meble!
- Podłącz urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazdka o parametrach zgodnych z danymi urządzenia. Po podłączeniu gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odciąć zasilanie.
- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu. Otwory wentylacyjne znajdujące się na spodzie urządzenia nie mogą być zakryte. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i uszkodzenia urządzenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest zgnieciony lub zagięty oraz nie ma kontaktu z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami (np. urządzenia).

1. Ustaw urządzenie na blacie kuchennym lub innej suchej, czystej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni. Zapewnij wolną przestrzeń wokół urządzenia (przynajmniej 20 cm po każdej stronie i 50 cm nad urządzeniem).
2. Rozwiń w całości przewód zasilający i podłącz wtyczkę do przepisowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka.
Zaświecenie się lampki LED (8) na niebiesko sygnalizuje, że urządzenie zostało podłączone do zasilania. Ponadto urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe, a wszystkie elementy panelu obsługi (1) zaświecą się i po chwili zgasną – z wyjątkiem lampki kontrolnej pracy (11).

AKCESORIA

Szuflada

Szuflada (4) jest miejscem, w którym podczas pracy urządzenia znajdują się produkty spożywcze. Przed włączeniem urządzenia wsuń szufladę do korpusu (2).

Ruszt

Podczas pracy urządzenia ruszt (3) powinien znajdować się w szufladzie (4), aby nie został zakłócony termobiegiem.

Jeśli chcesz użyć funkcji pieczenia, na ruszcie możesz postawić niewielkie naczynie do zapiekanekek lub foremkę do pieczenia.

FUNKCJE

Żadaną temperaturę i czas grzania można wprowadzić na urządzeniu ręcznie; ponadto istnieje 6 wstępnie ustawionych programów.

Aby aktywować panel obsługi, dotknij pola ►|| (19). Jeśli panel obsługi nie zostanie dotknięty przez czas dłuższy niż 60 sekund, urządzenie powróci do trybu czuwania.

Wstępnie ustawione programy

Aby wybrać program, dotknij kilkakrotnie pola **M** (16), aż zaświeci się symbol żadanego programu.

Program Frytki (23)

Idealny do frytek, pieczonych ziemniaków itp.

Temperatura: 200°C

Czas grzania: 15 minut

Program Pieczenie (24)

Idealny do pizzy, ciasta, chleba itp.

Temperatura: 160°C

Czas grzania: 25 minut

Program Mięso (10)

Idealny do wszystkich rodzajów mięsa z wyjątkiem drobiu, przede wszystkim do steków, kotletów itp.

Temperatura: 180°C

Czas grzania: 20 minut

**Program Ryba (12)**

Idealny do ryb, paluszków rybnych itp.

Temperatura: 180°C

Czas grzania: 15 minut

**Program Krewetki (13)**

Idealny do krewetek, małży itp.

Temperatura: 180°C

Czas grzania: 15 minut

**Program Drób (15)**

Idealny do wszystkich rodzajów drobiu, w tym piersi, udek, skrzydełek itp.

Temperatura: 200°C

Czas grzania: 20 minut



Ustawione w poszczególnych programach czasy i temperatury stanowią jedynie propozycje. W razie potrzeby należy je dostosować ręcznie, aby mieć pewność, że produkty (szczególnie drób) są prawidłowo dopieczone. Ustawienia można zmienić także w fazie grzania.

Ustawienia ręczne

Ustawienia temperatury i czasu grzania można wprowadzić przy pomocy pól

 (18), – (zmniejsz; 20) i + (zwiększ; 21).

Temperatura:

- ustawienie wstępne: 160°C
- regulacja w zakresie: 80 – 200°C

Czas grzania:

- ustawienie wstępne: 15 minut
- regulacja w zakresie: 1 – 60 minut



Powyższe ustawienia można wprowadzić zarówno przed rozpoczęciem grzania, jak również w jego trakcie.

Aby szybko przewinąć cyfry, przytrzymaj dłużej odpowiednie pole.

WSKAZÓWKI

- Do przyrządzanych produktów z reguły nie trzeba dodawać oleju lub wystarczy niewielka jego ilość. Ze względu na walory smakowe można spryskać składniki niewielką ilością oleju, używając specjalnego spryskiwacza.
- Czas pieczenia zależy od wielkości i ilości składników oraz od wybranej temperatury. Z reguły jednak czas ten jest krótszy niż w przypadku standardowych piekarników. Zaczniij od krótszego czasu pieczenia, a w miarę używania urządzenia dostosuj go do swoich indywidualnych preferencji.
- Przygotowując kupne produkty głęboko mrożone, nastawiaj czas i temperaturę wskazane przez producenta. Przed upływem zalecanego czasu pieczenia sprawdź stan upieczenia składników, ponieważ faktycznie potrzebny czas może być nieco krótszy niż w dostępnych na rynku piekarnikach.
- W przypadku niektórych składników (np. frytek itp.) zalecane jest od czasu do czasu ich przemieszanie w celu równomiernego wypieczenia.

UŻYTKOWANIE

Podstawą działania tego urządzenia jest gorące powietrze. **Nie jest to tradycyjna frytownica, w której produkty spożywcze smaży się w głębokim oleju!** Co do zasady urządzenie nadaje się do przygotowywania wszystkich potraw, które można przyrządzić także w dostępnych na rynku piekarnikach z termoobiegiem. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, zapoznaj się z rozdziałem „Wskazówki”.

Pamiętaj!

- Urządzenie **nie** może pracować bez przerwy dłużej niż przez 3 godziny.
- Urządzenie **nie** może pracować przez dłuższy czas z pustą szufladą.

- Nie wkładaj do urządzenia produktów zawiniętych w folię spożywczą lub zapakowanych w plastikowe woreczki.
 - Podczas pracy urządzenia nie wolno nim poruszać.
 - Produkty spożywcze nie mogą dotykać grzałki urządzenia.
 - Napełnij maksymalnie $\frac{1}{3}$ szuflady, by gorące powietrze mogło swobodnie krążyć w komorze smażenia.
 - Nie dopuszczaj do przegrzania potraw o wysokiej zawartości olejów i tłuszczów.
 - W razie wydostawania się z urządzenia dymu natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Wyjątkiem jest pierwsze uruchomienie urządzenia bez umieszczania w nim produktów spożywczych (zobacz rozdział „Przed pierwszym użyciem”).
 - Po wyjęciu z urządzenia gorącej szuflady (z rusztem) postaw ją na żaroodpornej podkładce.
- nownym wsunięciu szuflady grzanie zostanie wznowione.
9. Po upływie nastawionego czasu grzania na wyświetlaczu pojawi się 00, a urządzenie wyda serię sygnałów dźwiękowych. Dotknij ►||, by wyłączyć sygnały dźwiękowe i urządzenie. Wentylator będzie jeszcze przez chwilę aktywny. Następnie wszystkie elementy panelu obsługi zgasną.
 10. Trzymając za uchwyt, wyjmij szufladę z korpusu i postaw ją na żaroodpornej podkładce.
 11. Wyjmij upieczone składniki z szuflady.
 12. Odczekaj, aż urządzenie i akcesoria ostygną, a następnie je wyczyść (zobacz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Pamiętaj!

- Korpus i szuflada **nie** nadają się do mycia w zmywarce.
- Nie stosuj ostrych środków chemicznych ani ściereczek szorujących. Grozi to uszkodzeniem powierzchni.

Aby nie dopuścić do rozwoju zarazków i przypalania się resztek jedzenia, po każdym użyciu urządzenia wyczyść szufladę (4), ruszt (3) i, w razie potrzeby, korpus (2). Nie dopuszczaj do przyschnięcia resztek jedzenia.

1. Przygotuj produkty spożywcze.
 2. Wstaw ruszt (3) na silikonowych nóżkach do szuflady (4).
 3. Włóż produkty spożywcze do szuflady.
 4. Wstaw szufladę do korpusu (2).
 5. Podłącz urządzenie do gniazdka (zobacz rozdział „Ustawienie i podłączenie”).
 6. Dotknij pola ►|| (19), by aktywować wyświetlacz (14) panelu obsługi. Czas grzania w minutach i temperatura grzania w °C migają na zmianę.
 7. Ustaw czas grzania i temperaturę ręcznie lub wybierz jeden z 6 programów (zobacz rozdział „Funkcje”).
 8. Dotknij krótko pola ►||, by rozpocząć grzanie.
 - Jeśli grzanie zostanie przerwane, ponownie krótko dotknij pola ►||. W trakcie przerwy w grzaniu lampka kontrolna pola ►|| miga.
 - Wysunięcie szuflady powoduje przerwanie procesu grzania. Po po-
1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od prądu.
 2. Szufladę i ruszt umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przypalone miejsca namocz wcześniej w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Ruszt nadaje się do mycia w zmywarce.
 3. W razie zabrudzenia grzałki wytrzyj ją na mokro, ewentualnie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

4. W razie potrzeby wytrzyj korpus i przewód zasilający wilgotną szmatką.
5. Wysusz lub dokładnie wytrzyj wszystkie części.
6. Jeśli nie używasz urządzenia przed dłuższy czas, przechowuj je, wraz z wszystkimi akcesoriami, w czystym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem. Jeżeli wykonanie opisanych niżej czynności nie przyniesie skutku, skontaktuj się z serwisem.



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

Urządzenie nie działa.

Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka.

- Sprawdź wtyczkę sieciową w gniazdku.

Szuflada (4) nie jest umieszczona prawidłowo w korpusie (2).

- Aby urządzenie zaczęło grzać, szuflada musi w całości znajdować się w korpusie.

Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.

- Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka i zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Następnie spróbuj ponownie.

Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Za dużo urządzeń podłączonych do obwodu elektrycznego.

- Odłącz część urządzeń.

Produkty spożywcze nie są równomiernie wypieczone.

W szufladzie umieszczono jednocześnie produkty spożywcze o różnych czasach pieczenia.

- Najpierw umieść w urządzeniu produkty wymagające dłuższego pieczenia, a później dołóż składniki o krótszym czasie pieczenia.

W szufladzie umieszczono jednocześnie produkty spożywcze wymagające różnych temperatur pieczenia.

- Produkty o różnych temperaturach pieczenia przyrządzaj osobno.

Nastawiono zbyt krótki czas lub zbyt niską temperaturę grzania.

- Wydłuż czas grzania lub zwiększ temperaturę.

Szuflada (4) jest przepełniona.

- Zmniejsz ilość składników. Napełnij maksymalnie $\frac{1}{3}$ szuflady.

Produkty spożywcze leżą jeden na drugim.

- Rozłóż składniki równomiernie i od czasu do czasu je przemieszaj.

Podczas pracy urządzenia czuć nieprzyjemny zapach. / Z urządzenia wydostaje się dym.

Urządzenie jest zabrudzone.

- Wykonaj czynności podane w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Urządzenie zostało włączone po raz pierwszy.

- Po pierwszym włączeniu nowego urządzenia często pojawia się zapach. Powinien on zniknąć po kilkukrotnym użyciu urządzenia.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Opakowanie usunąć w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego, oddając je do punktu zbiórki surowców wtórnych.



Widoczny obok symbol (przekreślony kontener na śmieci z kreską na dole) oznacza, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi, lecz należy je oddać w specjalnym punkcie zbiórki odpadów.

Właściciel zużytego urządzenia, które było używane w prywatnym gospodarstwie domowym, może je oddać w punkcie zbiórki prowadzonym przez podmiot prawa publicznego lub w punkcie przyjęć udostępnionym przez producenta lub dystrybutora na podstawie ustawy o usuwaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego [ElektroG], w celu usunięcia urządzenia w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego oraz odzyskania cennych surowców. Usunięcie baterii i akumulatorów w nieprawidłowy sposób grozi dostaniem się do środowiska trujących substancji, niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin. Również sklepy z urządzeniami elektrycznymi i elektronicznymi są zobowiązane do przyjmowania zużytego sprzętu.

Jeszcze lepszym sposobem ochrony środowiska naturalnego jest zapobieganie powstawaniu odpadów. Dlatego zamiast oddawać urządzenie do usunięcia warto zdecydować się na jego dalsze używanie, naprawę lub przekazanie innemu użytkownikowi.

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu:	12383
Numer modelu:	HIC-AF-8062D1
Zasilanie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	1400 W
Klasa ochronności:	I
Pojemność:	maks. 3 litry
Ustawienia temperatury:	80 °C do 200 °C
Minutnik:	maks. 60 minut
ID instrukcji obsługi:	Z 12383 M LI V2 0424 uh



Wszelkie prawa zastrzeżone.

OBSAH

Rozsah dodávky	52	Funkcie	57
Na prvý pohľad	52	Tipy	58
Symbody	53	Používanie	58
Signálne slová	53	Čistenie a uloženie	59
Používanie podľa určenia	54	Odstraňovanie problémov	59
Bezpečnostné pokyny	54	Likvidácia	60
Pred prvým použitím	56	Technické údaje	60
Umiestnenie a pripojenie	56		
Príslušenstvo	57		

ROZSAH DODÁVKY

- 1 x teplovzdušná fritéza (hlavná jednotka)
- 1 x zásuvka
- 1 x rošt
- 1 x návod na používanie

Skontrolujte úplnosť rozsahu dodávky a poškodenie jej súčastí počas prepravy. V prípade poškodenia, nepoužívajte, ale kontaktujte zákaznícky servis.

Z prístroja odoberte prípadné fólie, nálepky alebo ochranu počas prepravy.

Nikdy neodstraňujte typový štítok a prípadné výstražné upozornenia!

NA PRVÝ POHĽAD

(Obrázok A)

- 1 Ovládací panel
- 2 Hlavná jednotka
- 3 Rošt
- 4 Zásuvka
- 5 Podstavec
- 6 Vetracie štrbiny
- 7 Držadlo
- 8 LED svetidlo
- 9 Vstup vzduchu

(Obrázok B)

- 10 Symbol programu „Mäso“
- 11 Kontrolka prevádzky
- 12 Symbol programu „Ryby“
- 13 Symbol programu „Krevety“
- 14 Displej (teplota, čas)
- 15 Symbol programu „Hydina“
- 16 Pole **M** „Zvoliť program“
- 17 **min** svieti, keď sa zobrazuje doba fritovania (v minútach)
- 18 Zvoliť pole „Teplota / doba fritovania“
- 19 Pole „Zapnuté / pauza“
- 20 Pole „Znížiť hodnotu“
- 21 Pole „Zvýšiť hodnotu“
- 22 **°C** svieti, keď sa zobrazuje teplota (v stupňoch Celzia)
- 23 Symbol programu „Hranolčky“
- 24 Symbol programu „Pečenie“

Vážený zákazník,

tešíme sa z toho, že ste sa rozhodli pre našu **digitálnu teplovzdušnú fritézu**.

Inteligentná kombinácia rýchlo cirkulujúceho horúceho vzduchu a vyhrievacieho prvku pripraví vaše obľúbené jedlá nielen mimoriadne rýchlo a šetrne, ale spotrebuje aj oveľa menej energie a tuku ako zvyčajné podobné prístroje. 6 prednastavených programov umožňuje jednoduchú prípravu jedál so zárukou úspechu: Hranolčky, krevety, koláče, hydina, mäso a ryby. Vyberiete si jednoducho cez dotykový displej – a zvyšok už vybaví fritéza.

Ak by ste mali otázky k prístroju alebo náhradným dielom/dielom príslušenstva, kontaktujte zákaznícky servis prostredníctvom našej internetovej stránky:

www.ds-group.de/kundenservice

Informácie k návodu na používanie

Pred prvým použitím prístroja si starostlivo prečítajte návod na používanie a dobre si ho uschovajte pre budúce použitie a pre iných používateľov. Tento je súčasťou prístroja. Výrobca a dovozca nepreberajú žiadnu záruku v prípade nedodržania pokynov v tomto návode na používanie.



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA! BEZPODMIENEČNE USCHOVAJTE!

SYMBOLY

Znak nebezpečenstva: Tieto symboly označujú možné nebezpečenstvo. Pozorne si prečítajte príslušné bezpečnostné pokyny a dodržiavajte ich.



Doplňujúce informácie



Pred použitím si prečítajte návod na používanie!



Opatrne: horúce povrchy!



Vhodné pre potraviny



Striedavý prúd

SIGNÁLNE SLOVÁ

Signálne slová označujú nebezpečenstvo, ak nie sú dodržané s nimi súvisiace upozornenia.

NEBEZPEČENSTVO – vysoké riziko má za následok vážne zranenie alebo smrť

VAROVANIE – stredné riziko, môže mať za následok vážne zranenie alebo smrť

OPATRNE – nízke riziko, môže mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie

UPOZORNENIE – môže mať za následok riziko poškodenia majetku

POUŽÍVANIE PODĽA URČENIA

- Prístroj je určený na grilovanie, pečenie, rozmrazovanie a zohrievanie potravín.
- **Prístroj pracuje s horúcim vzduchom. Prístroj nie je bežná fritéza, v ktorej sa potraviny fritujú v oleji.**
- Prístroj **nie** je vhodný na prípravu tekutých jedál, ako polievky, omáčky alebo husté polievky!
- Prístroj je vhodný iba na súkromné použitie, nie na komerčné účely alebo na použitie podobné domácnostiam napr. v hoteloch, penziónoch, kanceláriách, kantínach alebo podobne.
- Prístroj používajte len na uvedený účel a len ako je to opísané v návode na použitie. Akékoľvek iné použitie sa považuje za používanie v rozpore s určením.
- Zo záruky sú vylúčené všetky nedostatky, ktoré vzniknú neodborným zaobchádzaním, poškodením, alebo pokusom o opravu. Toto platí aj pre bežné opotrebovanie.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



VAROVANIE: Dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny, návody, ilustrácie a technické údaje, ktorými je tento prístroj opatrený. Zanedbania pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov a pokynov môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom, požiar a/alebo poranenia.

- Tento prístroj môžu používať **deti** od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré z neho vyplývajú.
- Deti sa s prístrojom **nesmú** hrať.
- Čistenie a **údržbu používateľom nesmú** vykonávať **deti**, iba ak sú staršie ako 8 rokov a dáva sa na ne pozor.
- **Deti** mladšie ako 8 rokov alebo zvieratá sa nesmú zdržiavať v blízkosti prístroja a prírodného vedenia.
- Hlavnú jednotku a prírodné vedenie nikdy neponárajte do vody ani iných kvapalín a zabezpečte, aby tieto nemohli spadnúť do vody ani sa namočiť. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



OPATRNE: horúce povrchy!

Prístroj a príslušenstvo sa počas používania veľmi zahrievajú. Bezpodmienečne dbajte na to, aby ste sa počas používania prístroja nedostali do kontaktu so zahriatymi dielmi! Počas prevádzky prístroja alebo bezprostredne po jeho vypnutí sa dotýkajte výlučne držadla alebo ovládacieho panela. Počkejte, kým sa prístroj úplne ochladí, prv než ho prenášate na iné miesto alebo ho uskladníte. Pri manipulácii s horúcim príslušenstvom používajte kuchynské rukavice.

- Ak prístroj nie je pod dozorom, musí byť pred prepravou alebo čistením vždy odpojený od siete.
- Na prístroji nevykonávajte žiadne zmeny. Ani prírodné vedenie nemeňte sami. Ak sú prístroj, prírodné vedenie alebo príslušenstvo prístroja poškodené, musí tieto vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo špecializovaný servis, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Prístroj nie je určený na používanie s externými spínacími hodiunami alebo so samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Dodržiavajte upozornenia v kapitole "Čistenie a uloženie"!



NEBEZPEČENSTVO – zásahu elektrickým prúdom

- Prístroj používajte a uskladňujte iba v uzatvorených priestoroch.
- Prístroj nepoužívajte a neskladujte v miestnostiach s vysokou vlhkosťou.
- Nikdy sa nedotýkajte prístroja a prírodného vedenia vlhkými rukami, keď prístroj je pripojený do elektrickej siete.
- Ak by prístroj spadol do vody počas pripojenia na elektrickú sieť, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. **Až potom** vytiahnite prístroj z vody. Nikdy sa nepokúšajte prístroj vytiahnuť z vody, pokiaľ je pripojený do elektrickej siete!
- Ak by prístroj spadol do vody alebo iných kvapalín, nepoužívajte ho. Pred opätovným uvedením do prevádzky ho nechajte skontrolovať výrobcom, zákazníckym servisom alebo autorizovaným odborným predajcom, aby sa predišlo možným rizikám.



VAROVANIE – nebezpečenstvo požiaru

- Nenalievajte žiadne tekutiny (napríklad olej alebo vodu) priamo do prístroja alebo zásuvky a do prístroja nevkladajte ani nádobu naplnenú tekutinou. Pracuje výhradne s horúcim vzduchom. Prístroj nikdy neprevádzkujte v blízkosti horľavého materiálu. Na prístroj alebo do prístroja nedávajte horľavé materiály (napr. kartón, papier, plast).
- Prístroj nepripájajte spolu s inými spotrebičmi (s vysokým wattovým výkonom) na viacnásobnú zásuvku, aby ste zabránili preťaženiu a prípadnému skratu (požiaru).
- Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Počas prevádzky prístroj nezakrývajte, aby sa nevznietil. Do vetracích otvorov prístroja nič nezasúvajte a dbajte na to, aby tieto neboli upchaté.

- V prípade požiaru: Nehaste vodou! Plamene zahaste hasiacou dekou alebo vhodným hasiacim prístrojom.



VAROVANIE – nebezpečenstvo poranenia

- Obalový materiál uložte mimo dosahu detí a zvierat. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía.
- Dbajte na to, aby prírodné vedenie bolo vždy mimo dosahu malých detí a zvierat. Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia.
- Dbajte na to, aby prírodné vedenie nepredstavovalo nebezpečenstvo zakopnutia. Nesmie nikdy visieť z miesta umiestnenia, aby sa zabránilo strhnutiu prístroja.
- Počas prevádzky a pri vyťahovaní zásuvky môže unikať horúca para. Hlavu a ruky preto udržiavajte mimo nebezpečného priestoru. Je nebezpečenstvo popálenia pôsobením tepla, horúcej pary alebo kondenzovanej vody.

UPOZORNENIE – Riziko materiálových a vecných škôd

- Dbajte na to, aby sa unikajúca para nedostala do priameho kontaktu s elektrickými prístrojmi a zariadeniami, ktoré obsahujú elektrické komponenty.
- Ak sa počas prevádzky vyskytne chyba, vytiahne sieťovú zástrčku. Ináč prístroj vždy pred vytiahnutím sieťovej zástrčky vypnite.
- Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, vždy ťahajte za sieťovú zástrčku a nikdy nie za sieťový kábel.
- Prístroj neťahajte ani nenoste za prírodné vedenie.
- Prístroj chráňte pred: inými zdrojmi tepla, otvoreným ohňom, dlho trvajúcim vlhkom, mokrom a nárazmi.
- Prístroj majte odložený na suchom mieste pri teplotách medzi 0 a 40 °C.
- Na prístroj nikdy nekladte ťažké predmety alebo prírodné vedenie.

- Používajte iba originálne príslušenstvo od výrobcu, aby ste nezhoršili funkciu prístroja a zabránili možnému poškodeniu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Prístroj utrite čistou, navlhčenou tkaninou. Vyčistite zásuvku (4) a rošt (3) umývacím prostriedkom a teplou vodou. Rošt je vhodný aj do umývačky riadov.
2. Prvýkrát by ste mali prístroj uviesť do prevádzky bez potravín, pretože v dôsledku prípadných zvyškov priľnutých na povrchu môže dôjsť k tvorbe zápachu a dymu. Za týmto účelom dodržujte pokyny v kapitolách „Umiestnenie a pripojenie“ a „Používanie“ a nechajte prístroj asi 15 až 20 minút bez náplne zohrievať na najvyššom teplotnom stupni.
3. Potom znova vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a uloženie“).

UMIESTNENIE A PRIPOJENIE

Dodržte!

- Prístroj neumiestňujte pod horné kuchynské skrinky a pod. V dôsledku unikajúcej pary by sa tieto mohli poškodiť!
- Prístroj pripájajte len do správne nainštalovanej zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom prístroja. Zásuvka musí byť ľahko dostupná aj po pripojení, aby bolo možné sieťové pripojenie rýchlo odpojiť.
- Nikdy neumiestňujte prístroj na mäkký povrch. Vetracie otvory na spodku prístroja nesmieste zakrývať. Mohol by sa prehriať a poškodiť.
- Dbajte na to, aby sa prírodné vedenie nemohlo pomliaždiť, zlomiť a aby ste ho nekladli na ostré hrany alebo neprišlo do styku s horúcimi plochami (napr. prístroja).

1. Prístroj umiestnite na kuchynskú linku alebo inú suchú, čistú, rovnú a žia-

ruvzdornú pracovnú plochu. Zabezpečte dostatok voľného priestoru do všetkých strán (min. 20 cm do strán a 50 cm smerom nahor).

- Úplne rozviňte prírodné vedenie a zástrčku zastrčte do ľahko prístupnej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov.
- LED svetidlo (8) svieti modro, ak náhle je prístroj napájaný elektrickým prúdom. Okrem toho sa rozoznejú dva výstražné tóny, jeden raz sa rozsvietia všetky prvky ovládacieho panela (1) a potom znovu všetky okrem kontrolky prevádzky (11) zhasnú.

PRÍSLUŠENSTVO

Zásuvka

V zásuvke (4) sa pripravujú jedlá. Keď sa prístroj uvádza do prevádzky, musí byť už vložená v hlavnej jednotke (2).

Rošt

Rošt (3) má byť pri používaní prístroja vložený v zásuvke (4), aby sa nebránilo cirkulácii vzduchu.

Na pečenie je možné položiť na rošt aj malú zapiekacíu formu alebo formu na pečenie.

FUNKCIE

Prístroj disponuje manuálnym nastavením teploty a doby fritovania, ako aj 6 prednastavenými programami.

Ovládací panel sa aktivuje tak, že sa dotknete poľa ►|| (19). Ak sa ovládacieho panela nedotknete dlhšie ako 60 sekúnd, prepne sa prístroj znovu do pohotovostného režimu.

Prednastavené programy

Na zvolenie programu sa dotýkajte poľa **M** (16) tak dlho, kým sa nezobrazí symbol požadovaného programu.

Program hranolčeky (23)

Ideálny na hranolčeky, čipsy atď.

Teplota: 200 °C

Doba fritovania: 15 minút

Program pečenie (24)

Ideálny na pizzu, koláče, chlieb atď.

Teplota: 160 °C

Doba fritovania: 25 minút

Program mäso (10)

Ideálny na všetky druhy mäsa okrem hydiny, predovšetkým na steak, kotletu atď.

Teplota: 180 °C

Doba fritovania: 20 minút

Program ryby (12)

Ideálny na ryby, rybie prsty atď.

Teplota: 180 °C

Doba fritovania: 15 minút

Program krevety (13)

Ideálny na krevety, mušle atď.

Teplota: 180 °C

Doba fritovania: 15 minút

Program hydina (15)

Ideálny na všetky druhy hydiny, či už na prsia, stehná, krídelká atď.

Teplota: 200 °C

Doba fritovania: 20 minút



Doby fritovania a teploty uložené v týchto programoch sú len návrhy. V prípade potreby by ste si ich mali manuálne prispôsobiť tak, aby ste zabezpečili, že sa potraviny (predovšetkým hydina) dobre uvaria. Prispôsobiť si ich môžete ešte aj počas procesu ohrevu.

Manuálne nastavenie

Nastavenie teploty a doby fritovania môžete urobiť pomocou poľa  (18), – (znížiť; 20) a + (zvýšiť; 21) .

Teplota:

- prednastavené: 160 °C
- nastaviteľné od 80 do 200 °C

Doba fritovania:

- prednastavené: 15 minút
- nastaviteľné od 1 do 60 minút



Tieto nastavenia môžete urobiť tak pred začiatkom procesu ohrevu, ako aj počas neho.

Na rýchle prezretie hodnôt jednoducho nechajte položený prst na príslušnom poli.

TIPY

- Na prípravu jedál nebudete spravidla potrebovať žiadny olej, resp. bude treba len málo oleja. Do jedál môžete pridať na zvýraznenie chuti olej tak, že potraviny postriekate troškou oleja z rozprašovača oleja.
- Doba fritovania je závislá od veľkosti a množstva potravín a varnej teploty. Vo všeobecnosti sú však doby fritovania kratšie ako pri rúre na pečenie z obchodu. Začnite kratšou dobou fritovania a potom prispôsobte dobu fritovania vašej vlastnej chuti.
- Pri príprave priemyslovo vyrábaných, hlboko mrazených výrobkov sa pri dobe a teplote riadte pokynmi výrobcu. Pred uplynutím uvedenej doby fritovania overte, či sú jedlá už dobre uvarené, pretože doba fritovania môže byť o niečo kratšia ako pri rúre na pečenie z obchodu.
- U niektorých potravín (napr. hranolčky a iné) sa odporúča aby sa z času na čas zamiešali, aby sa dosiahol rovnomerný výsledok.

POUŽÍVANIE

Tento prístroj pracuje s horúcim vzduchom. **Prístroj nie je bežná fritéza, v ktorej sa s olejom fritujú potraviny!** Vo všeobecnosti sa môžu pripraviť všetky potraviny, ktoré môžu byť tiež pripravené v rúre na pečenie z obchodu s cirkulujúcim

vzduchom. Ak chcete dosiahnuť dobré výsledky, prečítajte si kapitolu „Tipy“.

Dodržte!

- Prístroj **nepoužívajte** bez prerušenia dlhšie ako 3 hodiny.
- Prístroj **nepoužívajte** dlhší čas bez potravín v zásuvke.
- Potraviny nekladte do prístroja zabalené v konzervačnej fólii ani v plastových vreckách.
- Prístroj sa nesmie počas prevádzky pohybovať.
- Dbajte na to, aby sa potraviny nedotýkali vyhrievacieho prvku prístroja
- Naplňte zásuvku maximálne do $\frac{1}{3}$, aby mohol horúci vzduch optimálne cirkulovať vo fritovacom priestore.
- Dbajte na to, aby sa potraviny bohaté na olej a tuk neprehrievali.
- Ak z prístroja začne vystupovať dym, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Výnimku tvorí len prvé uvedenie do prevádzky bez potravín (pozri kapitolu „Pred prvým použitím“)
- Zásuvku a prípadne rošt položte po použití vždy na žiaruvzdorný povrch.

1. Pripravte si potraviny, ktoré chcete variť.
2. Postavte rošt (3) na silikónové nožičky do zásuvky (4).
3. Vložte potraviny do zásuvky.
4. Vložte zásuvku do hlavnej jednotky (2).
5. Pripojte prístroj do zásuvky (pozri kapitolu „Umiestnenie a pripojenie“)
6. Dotknite sa poľa ►|| (19) na aktiváciu displeja (14) ovládacieho panela. Striedavo blikajú doba fritovania v minútach a varná teplota v °C.
7. Buď si upravte dobu fritovania a teplotu manuálne alebo si zvolte jeden zo 6 programov (pozri kapitolu „Funkcie“).
8. Na začatie varného procesu sa krátko dotknite poľa ►||.

- Ak chcete varný proces prerušiť, znovu sa krátko dotknite poľa ►||. Kontrolka poľa ►|| bude blikať dovtedy, kým bude varný proces zastavený pauzou.
 - Ak sa zásuvka vytiahne von, varný proces sa preruší. Po vložení zásuvky bude pokračovať ďalej.
9. Po uplynutí nastavenej doby fritovania, sa objaví na displeji 00 a rozoznie sa rad výstražných tónov. Dotknite sa ►|| na vypnutie výstražných tónov a prístroja Ventilátor bude potom ešte nejaký čas bežať ďalej. Potom zhasnú všetky prvky ovládacieho panela.
 10. Za držadlo vytiahnite zásuvku z hlavnej jednotky a položte ju na žiaruvzdorný povrch.
 11. Vyberte potraviny zo zásuvky.
 12. Prístroj a príslušenstvo nechajte po každom použití vychladnúť a potom ich vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a uloženie“).

ČISTENIE A ULOŽENIE

Dodržte!

- Hlavná jednotka a zásuvka sa **nehodia** do umývačky riadu.
- Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky ani čistiace vankúšky. Tieto môžu poškodiť povrchy.

Po každom použití zásuvky (4), rošt (3) a prípadne hlavnú jednotku (2) vyčistite, aby ste zabránili tvorbe choroboplodných zárodkov a pripečeniu zvyškov potravín. Nenechajte prischnúť zvyšky potravín.

1. Zabezpečte, aby bol prístroj odpojený od elektrickej siete.
2. Vyčistite zásuvku a rošt umývacím prostriedkom a teplou vodou. Pripečené zvyšky potravín predtým nechajte trochu zmäknúť v teplej vode s trochu umývacieho prostriedku.

Rošt je možné umývať v umývačke riadu.

3. Ak je vyhrievací prvok zašpinený, utrite ho vlhkou handričkou a prípadne na to použite trochu umývacieho prostriedku.
4. V prípade potreby hlavnú jednotku a prívodné vedenie utrite vlhkou handričkou.
5. Nechajte všetky časti úplne vyschnúť alebo ich vysušte.
6. Ak sa prístroj a všetky časti príslušenstva dlhší čas nepoužívajú, uschovajte ich na čistom, suchom mieste, ktoré je neprístupné pre deti a zvieratá.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Ak by prístroj nepracoval správne, zistite, či problém dokážete odstrániť sami. Ak nie je možné problém odstrániť pomocou nasledujúcich krokov, kontaktujte zákazníky servis.



Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť elektrický prístroj!

Prístroj nefunguje.

Sieťová zástrčka nie je správne zastrčená v zásuvke.

- Opravte zastrčenie sieťovej zástrčky.

Zásuvka (4) nesedí správne v hlavnej jednotke (2).

- Zásuvku úplne zasuňte do hlavnej jednotky, aby prístroj mohol spustiť proces ohrevu.

Spustila sa ochrana proti prehriatiu.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a prístroj nechajte úplne vychladnúť. Potom to skúste znova.

Reagovala poistka v poistkovej skrinke.

K tomu istému prúdovému okruhu je pripojených príliš veľa prístrojov.

- Znížte počet prístrojov v prúdovom okruhu.

Potraviny sú nerovnomerne grilované.

Súčasne sa pripravili rôzne potraviny s rôznymi dobami fritovania.

- Najskôr vložte do prístroja potravinu s dlhšou dobou fritovania, neskôr pridajte ingrediencie s kratšou dobou fritovania.

Súčasne sa pripravovali potraviny, pre ktoré sú potrebné rôzne varné teploty.

- Pripravujte potraviny s rozličnými teplotami varenia po sebe.

Nastavená doba fritovania bola príliš krátka alebo teplota príliš nízka.

- Zvýšte dobu alebo teplotu fritovania.

Zásuvka (4) je príliš plná.

- Znížte množstvo potravín. Zásuvku naplňte potravinami do maximálne $\frac{1}{3}$.

Potraviny sú uložené na sebe.

- Rozdeľte potraviny a z času na čas premiešajte.

Počas použitia zistíte nepríjemný zápach. /Z prístroja vychádza dym.

Prístroj je znečistený.

- Postupujte podľa pokynov v kapitole „Čistenie a uloženie“.

Prístroj sa používa prvýkrát.

- Pri prvom použití nových prístrojov sa zápach vyskytuje často. Zápach by mal zmiznúť potom, ako ste prístroj použili viackrát.

LIKVIDÁCIA



Obalový materiál ekologicky zlikvidujte a odovzdajte ho do zberu recyklovateľných odpadov.



Symbol oproti (prečiarknutý odpadkový kôš s podčiarknutím) znamená, že staré prístroje nepatria do domáceho odpadu, ale do špeciálnych zberných a vratných systémov.

Majitelia starých prístrojov zo súkromných domácností ich môžu bezplatne odovzdať na zberných miestach orgánov verejnej správy odpadov alebo na zberných miestach zriadených výrobcami a distribútormi v zmysle ElektroG, aby ich bolo možné zlikvidovať v spôsobe šetrnom k životnému prostrediu a bolo možné získať cenné suroviny. Pri nesprávnej likvidácii sa do životného prostredia môžu dostať jedovaté látky, ktoré môžu mať zdravotne škodlivé účinky na ľudí, zvieratá a rastliny. Povinnosť zobrať späť tieto prístroje majú aj obchody, ktoré na trh dodávajú elektrické a elektronické prístroje.

Vyhýbanie sa plytvaniu je ešte cennejším prínosom k ochrane životného prostredia. Ak je to možné, okrem ďalšieho osobného použitia alebo opravy je jeho odovzdanie druhému používateľovi ekologicky hodnotnou alternatívou likvidácie.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo tovaru:	12383
Číslo modelu:	HIC-AF-8062D1
Elektrické napájanie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Výkon:	1400 W
Trieda ochrany:	I
Objem:	max. 3 liter
Nastavenie teploty	80 °C až 200 °C
Časovač:	do 60 minút
ID návodu na používanie:	Z 12383 M DS V2 0424 uh

