

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	1
At A Glance	2
Symbols	2
Signal Words	2
Further Explanations	2
Intended Use	3
Safety Notices	3
Before Initial Use	6
Accessories	6
Programmes and Functions	7
Set-Up and Connection	8
Use	9
Cleaning and Storage	10
Troubleshooting	11
Disposal	12
Technical Data	12



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine
- 1 x rotating basket with locking screw
- 2 x rotating spit fork with locking screw
- 1 x shaft
- 1 x removal tool
- 1 x drip tray
- 1 x baking mesh tray
- 1 x operating instructions

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

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

Never remove the rating plate and any possible warnings!

AT A GLANCE




















Device and Accessories

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Rotating basket
- 3 Cooking chamber
- 4 Door
- 5 Baking mesh tray
- 6 Drip tray
- 7 Rotating spit fork
- 8 Shaft
- 9 Removal tool

Control Panel

(Picture B)

- 10  Increase cooking temperature
- 11  Display
- 12  / °C – Cooking temperature is displayed
- 13  / MIN – Cooking time is displayed
- 14  Increase cooking time
- 15 Programmes:
 -  Chips
 -  Steak / cutlet
 -  Fish
 -  Shrimps
 -  Poultry
 -  Baking
 -  Rotary grilling
 -  Dehydrating
- 16  Heating control lamps
- 17  Reduce cooking time
- 18  Start / stop rotating function
- 19  Switch the device on / off
- 20  Switch the light on / off
- 21  Reduce cooking temperature

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

SIGNAL WORDS

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

FURTHER EXPLANATIONS

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **GOURMETmaxx digital hot air frying machine XL**. You can use it to fry delicious dishes in no time, grill, bake, gratinate, dehydrate, heat, defrost or keep food warm. The clever combination of fast-circulating hot air and a heating element does not just cook chips, meat, and much more quickly and gently. The grill skewer can even be used to prepare crispy chicken and pork knuckle in no time. The timer function for precise cooking as well as the touch display and 8 cooking programmes ensure maximum ease of use.

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

www.ds-group.de/kundenservice


Information About the Operating Instructions

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

INTENDED USE

- The device is intended to be used to heat food using hot air.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES

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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.

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



CAUTION: hot surfaces!

- The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
 - Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
 - Never use the open door as a deposit surface, e.g. for the rotating basket! Hot accessories could damage the door. In addition, the device could tip over and present a risk of injury.
 - The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
 - Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
 - The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
 - Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter!

**DANGER – Danger of Electric Shock**

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

**WARNING – Danger of Fire**

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

**WARNING – Danger of Injury**

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of

young children and animals. There is a danger of strangulation.

- Hot steam can escape from the device during operation and when the door is opened. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

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

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.
1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (200°C) for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
 2. Clean all accessories with detergent and warm water or in the dishwasher.

ACCESSORIES

The heating element is located at the top of the cooking chamber, i.e. the higher up a baking mesh tray is placed, the more intense the heat is from above.

Drip Tray

The drip tray (6) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected in it. It is slid into the very bottom of the cooking chamber (3).

Baking Mesh Tray

The food is spread out on the baking mesh tray (5). It can be used for cooking pizza or baking cakes or for dehydrating, for example.

The baking mesh tray is slid onto the rails in the cooking chamber (3).

Rotating Spit

The rotating spit consists of the shaft (8) and two rotating spit forks (7). It is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Skewering On Food

1. Slide one fork onto the shaft and fix it in place with the locking screw (Picture D).
The shaft contains two small notches (Picture C, a) which mark the outermost position of the locking screws. The locking screws must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.
2. Slide the food to be grilled onto the rotating spit until it rests on the fork. **Do not place any pieces that are too large onto the rotating spit so that it can rotate without any hindrance.**
3. Slide the other fork onto the shaft and into the food to be grilled and fix with the locking screw.

Rotating Basket

In the rotating basket (2), the food is mixed around during cooking so that it becomes crispy on all sides. The rotating basket is particularly suitable for preparing chips or other potato products, small pieces of vegetables and meat.

Preparing the Rotating Basket

1. Remove the two rotating spit forks (7) from the shaft (8).
2. Slot the shaft through the rotating basket (Picture E) and fix in place with the locking screw.

Adding Food

3. Open the flap of the rotating basket (Picture E).
4. Fill the rotating basket no more than $\frac{3}{4}$ full with food. It should not be too full to ensure that the food is cooked evenly.
5. Close the flap and ensure that it is shut correctly so that it does not open during use.

Inserting / Removing the Rotating Basket / Rotating Spit

Place the rotating basket (2) with the shaft (8) or the rotating spit (7+8) with the left end first (Picture C, 1.) into the mount on the left side of the cooking chamber (3). Then hook it into the holder on the right side of the cooking chamber and make sure it fits correctly.

The rotating spit / rotating basket must not be able to rotate about its own axis when the device is switched off. If this is not the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the mount.

After use, remove the hot rotating spit / rotating basket from the cooking chamber using the removal tool (9) (see the

"Removal Tool" section). Always use oven gloves to open and empty the rotating basket or to remove the food from the rotating spit.

Removal Tool

The hot rotating spit (7+8) and the rotating basket (2) including shaft (8) is removed from the cooking chamber (3) using the removal tool (9). To do this, place the ends of the removal tool under the shaft (Picture F). Lift up the right side of the shaft first. Then carefully lift the rotating basket or rotating spit out of the cooking chamber and place it down on a heat-resistant surface.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS

The device has 8 preset programmes (15). To select a programme, touch the respective symbol on the control panel (1). When the symbol flashes, the programme is activated. While it is flashing, the time and temperature of the programme can be manually adjusted or another programme can be selected.

The symbols represent the following preset programmes:

Symbol	Programme	Ideal for:	Temperature	Cooking time
	Chips	Chips, chicken nuggets, etc.	200°C	20 min
	Steak / cutlet	Meat, roasted vegetables, etc.	185°C	25 min
	Fish	Fish, vegetables, etc.	200°C	20 min
	Shrimps	Seafood	160°C	12 min
	Poultry	Poultry of any kind	185°C	40 min
	Baking	Cakes, pastries	175°C	22 min
	Rotary grilling (with automatic rotating function)	Roast chicken, grilled or roast pork	200°C	30 min
	Dehydrating	Dried fruit, vegetable chips, etc.	30°C	4 h



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

Adjusting the Temperature and Cooking Time

The set temperature and cooking time are shown alternately on the display (11). The preset values are 185°C and 15 minutes.

The **cooking temperature** (12) and the **cooking time** (13) can be adjusted both without using a preset programme and when a programme is chosen:

Touch the symbol (19), then touch the respective symbol / (10/21 or 14/17) to adjust the temperature or cooking time.

To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

Rotating Function

Touch the symbol (18) to switch the rotating function on/off.

With the (rotary grilling) programme, the rotating function is activated automatically.

Cooking Chamber Light

Touch the symbol (20) or open / close the door (4) to switch the cooking chamber light on / off.

The cooking chamber light switches off automatically after around 60 seconds.

Standby Mode


When you touch the symbol (19) for approx. 2 seconds, the control panel (1) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 60 seconds, the device switches to standby mode.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.


1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 15 cm to the sides and 50 cm above).

2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (1) light up briefly and a beep is heard. The symbol  (19) lights up constantly and the device is in standby mode.

USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven.


Please Note!

- Do **not** use the device for longer than 60 minutes without a break. An exception is the  (dehydrating) programme.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the device so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot accessories down on a heat-resistant surface after use.

- In the top section, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for gentle cooking.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.




- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through.

Basic Use

1. Make sure that the drip tray (6) has been inserted right at the bottom of the cooking chamber.
2. Spread around the food by type on the baking mesh tray, place it in the rotating basket or on the rotating spit (see the "Accessories" chapter).
3. Insert the accessory containing the food into the cooking chamber and close the door (4).
4. Touch the symbol  (19) for approx. 2 seconds to activate the device. All displays on the control panel (1) switch on. 185°C and 15 minutes are preset.



The door (4) of the device must be closed for settings to be made and buttons to be pressed.

5. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 8 programmes (see the "Programmes and Functions" chapter).
6. Touch the  symbol to start the cooking process. The heating control lamps (16) flash; if a programme is selected (15), the corresponding symbol also flashes. The set temperature and the remaining time are shown alternately on the display (11).
7. If the rotating basket or rotating spit is used, touch the symbol  (18) to start the rotating function. (Exception:  programme – the rotating function is started automatically.)



The heating control lamps go out as soon as the set temperature has been reached. Until you are properly familiar

with the device, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn.

8. When the set time elapses, the device automatically switches to standby mode. The fan continues to run for a few more seconds.
9. Open the door, remove the cooked food from the cooking chamber (3) and place it down on a heat-resistant surface.
If the rotating basket or rotating spit is being used, use the removal tool (9) to remove it (see the "Accessories" chapter).
10. Disconnect the device from the mains power.
11. Clean the used accessory after it has cooled down (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to turn the ingredients or add further ingredients, for example, open the door (4).

The countdown of the cooking time is paused. It resumes once the door is closed.



If the cooking process is paused for more than approx. 13 minutes, the device automatically switches to standby mode. The display (11) shows **OFF**.

Ending the Cooking Process Prematurely

To end the cooking process before the set cooking time elapses, touch (19) for approx. 2 seconds until **OFF** appears on the display.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Allow the device to cool down completely before cleaning it.
 - Never spray hot water onto the hot accessories to prevent material damage.
 - Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
-
- The door (4) can be detached from the main unit for cleaning. To do this, open a gap in the door and pull it out. After cleaning, insert the completely dry door into its holders and close.
1. Wipe down the outside of the main unit and the cooking chamber (3), the door (4) and the heating element with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
 2. Clean the used accessories with detergent and warm water or in the dishwasher.
To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
 3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
 4. Store the device in a clean, dry place so that it is out of the reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

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

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

The door (4) has not been closed correctly.

- ▶ Close the door.

The overheating protection has been triggered.

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

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

E1 / E2 is shown on the display (11).

The device has a defect.

- ▶ Contact the customer service department.

The rotating basket (2)/rotating spit (7+8) drops out of the holder.

The shaft (8) has not been inserted correctly.

- ▶ Correct the fit of the shaft (see the "Accessories" chapter – "Inserting / Removing the Rotating Basket / Rotating Spit").

The food has not been cooked evenly.

The cooking chamber (3) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food.

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

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

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

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

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

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

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

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

The device is dirty.

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

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

The device is being used for the first time.

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

DISPOSAL



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





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

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

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

TECHNICAL DATA

Article number:	12850
Model number:	HIC-AF-8081D
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	1800 W
Protection class:	I
Capacity:	12 l
Temperature range:	65–200°C (programme  (dehydrating): 30–80°C)
Cooking time:	1–60 min (programme  (dehydrating): 2–24 h)
ID of operating instructions:	Z 12850 M LI V1 0623 as



All rights reserved.

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	13
Auf einen Blick	14
Symbole	14
Signalwörter	14
Weitere Erläuterungen	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	15
Sicherheitshinweise	16
Vor dem ersten Gebrauch	18
Zubehör	18
Programme und Funktionen	20
Aufstellen und Anschließen	21
Benutzung	21
Reinigung und Aufbewahrung	23
Problembeseitigung	23
Entsorgung	25
Technische Daten	25



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluftfritteuse
- 1 x Drehkorb mit Feststellschraube
- 2 x Drehspieß-Forken mit Feststellschraube
- 1 x Welle
- 1 x Entnahnehilfe
- 1 x Fettauffangschale
- 1 x Backgitter
- 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

Gerät und Zubehör

(Bild A)

- 1 Bedienfeld
- 2 Drehkorb
- 3 Garraum
- 4 Tür
- 5 Backgitter
- 6 Fettauffangschale
- 7 Drehspieß-Forker
- 8 Welle
- 9 Entnahmehilfe

Bedienfeld

(Bild B)

- 10  Gartemperatur erhöhen
- 11  Display
- 12  / °C – Gartemperatur wird angezeigt
- 13  / MIN – Garzeit wird angezeigt
- 14  Garzeit erhöhen
- 15 **Programme:**
 -  Pommes frites
 -  Steak / Kotelett
 -  Fisch
 -  Shrimps
 -  Geflügel
 -  Backen
 -  Drehgrillen
 -  Dörren
- 16  Heizkontrollleuchten
- 17  Garzeit verringern
- 18  Drehfunktion starten /stoppen
- 19  Gerät ein-/ ausschalten
- 20  Licht ein-/ ausschalten
- 21  Gartemperatur verringern

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die **GOURMETmaxx Digitale Heißluftfritteuse XL** entschieden haben. Damit können Sie in kurzer Zeit köstliche Speisen braten, grillen, backen, gratinieren, dörren, erhitzen, auftauen oder warmhalten. Die clevere Kombination aus schnell zirkulierender heißer Luft und einem Heizelement gart Pommes frites, Fleisch, u. v. m. nicht nur schnell und schonend. Mit dem Grillspieß lassen sich sogar knusprige Hähnchen und Haxen im Nu zubereiten. Die Timerfunktion für punktgenaues Garen sowie das Touchdisplay und 8 Zubereitungsprogramme sorgen für maximalen Bedienkomfort.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen 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.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- 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, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

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



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griffe und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.

- Niemals die geöffnete Tür als Abstellfläche, z. B. für den Drehkorb, benutzen! Heißes Zubehör könnte die Tür beschädigen. Darüber hinaus könnte das Gerät kippen und eine Verletzungsgefahr darstellen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten 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.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickengefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von

jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.

- Während des Betriebes und beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, langanhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 °C 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.

- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtungen beschädigen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.

1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (200 °C) aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
2. Alle Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

ZUBEHÖR

Das Heizelement befindet sich oben im Garraum, d. h. je höher das Backgitter platziert ist, desto intensiver ist die Hitze von oben.

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale (6) sollte immer eingesetzt sein, damit herabtropfendes Fett, Krümel oder sonstige Lebensmittelreste darin aufgefangen werden. Sie wird ganz unten in den Garraum (3) eingeschoben.

Backgitter

Auf dem Backgitter (5) werden die Lebensmittel verteilt. Es kann z.B. für die Zubereitung von Pizza oder Kuchen sowie zum Dörren verwendet werden. Das Backgitter wird auf die Schienen im Garraum (3) geschoben.

Drehspieß

Der Drehspieß besteht aus der Welle (8) und zwei Drehspieß-Forken (7). Er eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken, z. B. Hähnchen, Spieß- oder Rollbraten.

Lebensmittel aufspießen

1. Eine Gabel auf die Welle schieben und mit der Feststellschraube fixieren (Bild D).
In der Welle befinden sich zwei kleine Einkerbungen (Bild C, a), welche die äußerste Position der Feststellschrauben markieren. Die Feststellschrauben nicht weiter zu den äußeren Enden der Welle hin anbringen, damit ein reibungsloser Betrieb möglich ist.
2. Das Grillgut auf den Drehspieß schieben, bis es auf der Gabel sitzt.
Keine zu großen Stücke auf den Drehspieß stecken, damit er sich ungehindert drehen kann.
3. Die andere Gabel auf die Welle und in das Grillgut schieben und mit der Feststellschraube fixieren.

Drehkorb

Im Drehkorb (2) werden die Lebensmittel während des Garens durchgemengt, damit sie von allen Seiten knusprig werden. Der Drehkorb eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelprodukten, Gemüse- und Fleischstückchen.

Drehkorb vorbereiten

1. Die beiden Drehspieß-Forken (7) von der Welle (8) abnehmen.
2. Die Welle durch den Drehkorb stecken (Bild E) und mit der Feststellschraube fixieren.

Lebensmittel einfüllen

3. Die Klappe des Drehkorbes öffnen (Bild E).
4. Den Drehkorb maximal zu 3/4 mit Lebensmitteln befüllen. Er sollte nicht

zu voll sein, damit die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.

5. Die Klappe schließen und sicherstellen, dass sie korrekt verschlossen ist, damit sie sich nicht während der Benutzung öffnet.

Drehkorb / Drehspieß einsetzen / entnehmen

Den Drehkorb (2) mit Welle (8) bzw. den Drehspieß (7+8) zuerst mit dem linken Ende (Bild C, 1.) in die Aufnahme auf der linken Seite des Garraumes (3) stecken. Danach auf der rechten Seite des Garraumes in die Halterung einhängen und **auf den korrekten Sitz achten**.

Der Drehspieß / Drehkorb darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Sollte das doch der Fall sein, das linke Ende der Welle tiefer in die Aufnahme stecken.

Nach dem Gebrauch den heißen Drehspieß / Drehkorb mit der Entnahmehilfe (9) aus dem Garraum herausnehmen (siehe Abschnitt „Entnahmehilfe“). Zum Öffnen und Entleeren des Drehkorbes bzw. zum Abnehmen der Speisen vom Drehspieß immer Küchenhandschuhe verwenden.









Entnahmehilfe

Der heiße Drehspieß (7+8) bzw. der Drehkorb (2) inkl. Welle (8) wird mit der Entnahmehilfe (9) aus dem Garraum (3) herausgenommen. Dafür die Enden der Entnahmehilfe unter der Welle platzieren (Bild F). Zuerst die rechte Seite der Welle anheben. Anschließend den Drehkorb bzw. Drehspieß vorsichtig aus dem Garraum heben und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme (15). Um ein Programm zu wählen, das jeweilige Symbol auf dem Bedienfeld (1) berühren. Blinkt das Symbol, ist das Programm aktiviert. Während des Blinkens können Zeit und Temperatur des Programms manuell angepasst oder ein anderes Programm ausgewählt werden.

Die Symbole stehen für folgende voreingestellte Programme:

Symbol	Programm	Ideal für:	Temperatur	Garzeit
	Pommes frites	Pommes frites, Chicken Nuggets u. v. m.	200 °C	20 min
	Steak / Kotelett	Fleisch, Röstgemüse etc.	185 °C	25 min
	Fisch	Fisch, Gemüse etc.	200 °C	20 min
	Shrimps	Meeresfrüchte	160 °C	12 min
	Geflügel	Geflügel in jeglicher Form	185 °C	40 min
	Backen	Kuchen, Gebäck	175 °C	22 min
	Drehgrillen (mit automatischer Drehfunktion)	Brathähnchen, Spieß- oder Rollbraten	200 °C	30 min
	Dörren	Trockenobst, Gemüsechips usw.	30 °C	4 h






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

Temperatur und Garzeit anpassen


Die eingestellte Temperatur und Garzeit werden abwechselnd auf dem Display (11) angezeigt. Voreingestellt sind 185 °C und 15 Minuten.

Sowohl ohne die Verwendung eines voreingestellten Programmes, als auch bei der Wahl eines Programmes können die **Gartemperatur (12)** und die **Garzeit (13)** angepasst werden:

Das Symbol  (19) berühren, dann das jeweilige Symbol  /  (10/21 bzw. 14/17) berühren, um die Temperatur bzw. Garzeit anzupassen.


Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

Drehfunktion


Das Symbol  (18) berühren, um die Drehfunktion ein-/auszuschalten.

Beim Programm  (Drehgrillen) ist die Drehfunktion automatisch aktiviert.

Garraum-Beleuchtung

Das Symbol  (20) berühren oder die Tür (4) öffnen/schließen, um die Garraum-Beleuchtung ein-/auszuschalten. Nach ca. 60 Sekunden schaltet sich die Garraum-Beleuchtung automatisch aus.

Standby-Modus


Durch Berühren des Symbols  (19) für ca. 2 Sekunden wird das Bedienfeld (1) aktiviert. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenoberschranke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.


- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 15 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Symbole des Bedienfeldes (1) leuchten kurz auf und es ertönt ein Signalton. Das Symbol  (19) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

BENUTZUNG





Generell können in diesem Gerät alle Speisen zubereitet werden, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen.

Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 60 Minuten ohne Unterbrechung benutzen. Eine Ausnahme ist das Programm  (Dörren).
- Das Gerät **nicht** leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Das Gerät nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.

- Die heißen Zubehöerteile nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständige Unterlage abstellen.
-
- Im oberen Bereich werden die Lebensmittel schneller und knuspriger gegart. Für eine gleichmäßige Erwärmung von allen Seiten sollte die mittlere Position gewählt werden. Die unteren Schienen eignen sich für ein schonendes Garen.
 - Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
 - 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.

Grundlegende Benutzung

1. Sicherstellen, dass die Fettauffangschale (6) ganz unten in den Garraum eingesetzt ist.
 2. Lebensmittel, je nach Sorte, auf dem Backgitter verteilen, in den Drehkorb geben oder auf den Drehspieß stecken (siehe Kapitel „Zubehör“).
 3. Das Zubehör mit den Lebensmitteln in den Garraum einsetzen und die Tür (4) schließen.
 4. Das Symbol  (19) ca. 2 Sekunden berühren, um das Gerät zu aktivieren. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld (1) schalten sich ein. 185°C und 15 Minuten sind voreingestellt.
-
5. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 8 Programme wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen“).
 6. Das Symbol  berühren, um den Garvorgang zu starten. Die Heizkontrollleuchten (16) blinken, bei Auswahl eines Programms (15) blinkt zusätzlich das entsprechende Symbol. Die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden abwechselnd auf dem Display (11) angezeigt.
 7. Wird der Drehkorb oder Drehspieß verwendet, das Symbol  (18) berühren, damit die Drehfunktion gestartet wird. (Ausnahme: Programm  – die Drehfunktion wird automatisch gestartet.)



Die Heizkontrollleuchten erlöschen, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand der Speisen zwischendurch überprüft werden, damit sie nicht anbrennen.



Die Tür (4) des Gerätes muss geschlossen sein, damit Einstellungen vorgenommen/Tasten betätigt werden können.


Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten zu wenden oder weitere Zutaten hinzuzufügen, die Tür (4) öffnen. Der Countdown der Garzeit wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür wird er fortgesetzt.



Wird der Garvorgang für mehr als ca. 13 Minuten pausiert, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Auf dem Display (11) erscheint **OFF**.

Garvorgang vorzeitig beenden

Um den Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit zu beenden,  (19) ca. 2 Sek. berühren, bis die Anzeige **OFF** erscheint.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Vor dem Reinigen das Gerät vollständig abkühlen lassen.
 - Niemals heißes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
 - Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Die Tür (4) kann zur Reinigung von der Haupteinheit abgenommen werden. Dazu die Tür einen Spalt breit öffnen und herausziehen. Nach dem Reinigen die vollständig trockene Tür in die Halterungen einsetzen und schließen.
1. Das Gehäuse der Haupteinheit sowie den Garraum (3), die Tür (4) und das Heizelement bei Bedarf mit einem

sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!**

2. Die verwendeten Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

PROBLEMBEHEBUNG

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Die Tür (4) ist nicht richtig geschlossen.

- ▶ Die Tür schließen.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

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

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Auf dem Display (11) wird E1/E2 angezeigt.

Es liegt ein Gerätefehler vor.

- ▶ Den Kundenservice kontaktieren.

Der Drehkorb (2)/Drehspieß (7+8) fällt aus der Halterung.

Die Welle (8) wurde nicht korrekt eingesetzt.

- ▶ Den Sitz der Welle korrigieren (siehe Kapitel „Zubehör“ – „Drehkorb/Drehspieß einsetzen/entnehmen“).

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Der Garraum (3) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und ggf. von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen zubereitet.

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

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

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

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

Das Gerät ist verschmutzt.

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

Zu viel Öl oder Fett.

- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

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:	12850
Modellnummer:	HIC-AF-8081D
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Leistung:	1800 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	12l
Temperaturbereich:	65–200 °C (Programm  (Dörren): 30–80 °C)
Garzeit:	1 - 60 min (Programm  (Dörren): 2–24 h)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 12850 M LI V1 0623 as



Alle Rechte vorbehalten.

OBSAHOVÝ REJSTŘÍK

Obsah balení	26
Na první pohled	27
Symboly	27
Signální slova	27
Další vysvětlivky	27
Správné používání ke stanovenému účelu	28
Bezpečnostní upozornění	28
Příprava k prvnímu použití	31
Příslušenství	31
Programy a funkce	32
Umístění a připojení	33
Použití	34
Čištění a uchovávání	35
Odstraňování problémů	35
Likvidace	37
Technické údaje	37



DŮLEŽITÉ INFORMACE! BEZPODMÍNEČNĚ USCHOVAT!

OBSAH BALENÍ

- 1x horkovzdušná fritéza
- 1x otočný koš se stavěcím šroubem
- 2x vidlice otočného rožně se stavěcím šroubem
- 1x hřídel
- 1x pomůcka pro vyjmutí
- 1x odkapávací miska na tuk
- 1x pečicí mřížka
- 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















Přístroj a příslušenství

(obrázek A)

- 1 Ovládací pole
- 2 Otočný koš
- 3 Prostor přípravy
- 4 Dvířka
- 5 Pečicí mřížka
- 6 Odkapávací miska na tuk
- 7 Vidlice otočného rožně
- 8 Hřídel
- 9 Pomůcka pro vyjmutí

Ovládací pole

(obrázek B)

- 10  Zvýšení teploty přípravy
- 11  Displej
- 12  / °C – zobrazuje se teplota přípravy
- 13  / MIN – zobrazuje se doba přípravy
- 14  Zvýšení doby přípravy
- 15 Programy:
 -  Hranolky
 -  Steak / Kotleta
 -  Ryby
 -  Krevety
 -  Drůbež
 -  Pečení
 -  Grilování s otáčením
 -  Sušení
- 16  Kontrolky ohřevu
- 17  Snižování doby přípravy
- 18  Spuštění/zastavení funkce otáčení
- 19  Zapnutí/vypnutí přístroje
- 20  Zapnutí/vypnutí světla
- 21  Snižování teploty přípravy

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

DALŠÍ VYSVĚTLIVKY

Čísła legendy jsou zobrazena takto: (1)

Odkazy na obrázky jsou zobrazeny takto: (obrázek A)



Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

těší nás, že jste se rozhodli pro tuto DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU XL GOURMETmaxx. S ní můžete v krátkém čase smažit, grilovat, péct, gratinovat, sušit, ohřívat, rozmrazovat nebo udržovat teplé lahodné pokrmy. Chytrá kombinace rychle cirkulujícího horkého vzduchu a topného prvku připraví rychle a šetrně nejen hranolky, maso a mnoho dalšího. S grilovacím rožněm lze během okamžiku připravit i křupavé kuře a kolena. Funkce časovače pro přesnou přípravu pokrmů, stejně jako dotykový displej a 8 programů pro přípravu pokrmů zajišťují maximálně snadné použití.

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.

SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ KE STANOVENÉMU ÚČELU

- Příklad je určen k ohřevu potravin horkým vzduchem.
- Příklad je vhodný výhradně pro soukromé použití, nikoli pro komerční použití či obdobné použití jako doma ale např. v hotelech, penzionech se snídaní, kancelářích, kuchyňkách pro zaměstnance apod.
- Příklad 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 bez-



pečně 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.



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 bezprostředně po jeho vypnutí se dotýkejte jen rukojetí a ovládacího panelu. Před přenášením, čištěním nebo uložením nechte přístroj zcela vychladnout. Při manipulaci s horkým příslušenstvím používejte kuchyňské rukavice.

- Přístroj a přívodní kabel nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin a zajistěte, aby nespadly do vody nebo se nena-močily. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nelijte žádné kapaliny (např. olej nebo vodu) přímo do přístroje, ani do přístroje nestavte žádnou nádobu s tekutinou. Pracuje výhradně s horkým vzduchem.
- Otevřená dvířka nikdy nepoužívejte jako odkládací plochu, např. pro otočný koš! Horké příslušenství by mohlo dvířka poškodit. Kromě toho by se přístroj mohl převrhnout a hrozilo by nebezpečí zranění.
- 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 opravit nebo vyměnit výrobce nebo zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Přístroj není určen k ovládní pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Dodržujte pokyny v kapitole „Čištění a uchovávání“!



NEBEZPEČÍ – nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Příklad použijte a skladujte pouze v uzavřených místnostech.
- Příklad nepoužívejte ani neskladujte v prostředí s vysokou vlhkostí vzduchu.
- 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! Před opětovným uvedením do provozu ho nechte zkontrolovat výrobcem, zákaznickým servisem nebo autorizovaným specializovaného prodejcem, aby nedošlo k ohrožení.
- Nikdy se nedotýkejte přístroje a přírodního kabelu mokřými rukama, když je přístroj připojený k elektrické síti.



VAROVÁNÍ – nebezpečí požáru

- Příklad nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých látek. Nepokládejte do přístroje nebo na přístroj hořlavé materiály, (např. lepenku, papír, umělé hmoty).
- Během používání přístroj ničím nezakrývejte a udržujte volné větrací otvory, jinak hrozí jeho vznícení.
- Nepoužívejte žádné prodlužovací kabely.
- V případě požáru: Nehaste vodou! Uduste plameny hasicí roškou nebo vhodným hasicím přístrojem.



VAROVÁNÍ – nebezpečí poranění

- Obalový materiál uschovejte mimo dosah dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení.
- Přírodní kabel musí být neustále mimo dosah malých dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení.

- Během provozu a při otevření dvířek může unikat horká pára. Nepřibližujte proto hlavu ani ruce k nebezpečnému prostoru. Hrozí nebezpečí popálení horkem, horkou párou nebo zkondenzovanou vodou.
- S přístrojem se během provozu nesmí hýbat. Hrozí nebezpečí popálení.

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 vytáhnete síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Před bouřkou nebo při výpadku proudu odpojte přístroj ze sítě.
- Při odpojování přístroje od sítě netahejte za síťový kabel, ale vždy za síťovou zástrčku.
- Příklad netahejte nebo nenoste za přírodní kabel.
- Chraňte přístroj před jinými zdroji tepla, ohněm, dlouhodobou vlhkostí, dlouhodobým přímým slunečním zářením a nárazy.
- Příklad skladujte na suchém místě při teplotě od 0 °C do 40 °C.
- Na přístroj nebo přírodní kabel nikdy nestavte žádné předměty.
- Používejte pouze originální příslušenství od výrobce, aby nebylo ohroženo fungování přístroje a předešlo se možnému poškození.
- K obracení a vyjímání potravin nepoužívejte žádné předměty s ostrými hranami. Mohly by poškodit povrchovou úpravu.



PŘÍPRAVA K PRVNÍMU POUŽITÍ

Pozor!

- 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.

1. Nechte prázdný přístroj rozehrát cca 10 minut na nejvyšší teplotní stupeň (200 °C). Za tímto účelem se řiďte pokyny v kapitolách „Umístění a připojení“ a „Použití“.
2. Všechny díly příslušenství myjte malým množstvím prostředku na mytí nádobí a teplou vodou nebo v myčce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Topný prvek je umístěn v horní části prostoru přípravy, tzn. čím výše je pečicí mřížka umístěna, tím intenzivnější je teplo shora.

Odkapávací miska na tuk

Miska na odkapávání tuku (6) by měla být vždy na svém místě, aby zachytila odkapávací tuk, drobký nebo jiné zbytky potravin. Zasouvá se zcela dole do prostoru přípravy (3).

Pečicí mřížka

Na pečicí mřížku (5) se rozkládají potraviny. Lze ji použít například k přípravě pizzy nebo koláčů i k sušení.

Pečicí mřížka se zasouvá na lišty v prostoru přípravy (3).

Otočný rožeň

Otočný rožeň se skládá z hřídele (8) a dvou vidlic otočného rožně (7). Je vhodný ke grilování velkých kusů masa, např. kuřete, pečeně na rožni nebo rolády.

Napichování potravin na rožeň

1. Nasadte vidlici na hřídel a upevněte ji pomocí stavěcího šroubu (obrázek D). Na hřídeli jsou dva malé zářezy (obrázek C, a), které označují krajní polohu stavěcích šroubů. Pro hladký chod neumísťujte stavěcí šrouby dále k vnějším koncům hřídele.
2. Grilovaný pokrm nasouvejte na otočný rožeň tak dlouho, dokud neseď na vidlici.
Na otočný rožeň nedávejte příliš velké kusy, aby se mohl volně otáčet.
3. Druhou vidlici nasuňte na hřídel a do grilovaného pokrmu a zajistěte ji stavěcím šroubem.

Otočný koš

V otočném koši (2) se pokrmy během přípravy promíchávají, aby byly křupavé ze všech stran. Otočný koš je vhodný zejména pro přípravu hranolků nebo jiných bramborových výrobků, kousků zeleniny a masa.

Příprava otočného koše

1. Obě vidlice otočného rožně (7) sejměte z hřídele (8).
2. Prostrčte hřídel otočným košem (obrázek E) a zajistěte stavěcím šroubem.

Plnění potravinami

3. Otevřete klapku otočného koše (obrázek E).
4. Otočný koš plňte potravinami maximálně do $\frac{3}{4}$. Neměl by být příliš plný, aby se jídlo rovnoměrně připravilo.
5. Zavřete klapku a ujistěte se, že je řádně uzavřena, aby se během používání neotevřela.

Vložení/vyjmutí otočného koše / otočného rožně

Nasadte otočný koš (2) s hřídelem (8) nebo otočný rožeň (7+8) nejprve levým koncem (obrázek C, 1.) do uložení na levé straně prostoru přípravy (3). Poté zavěste

na pravé straně prostoru přípravy do držáku a **zkontrolujte správné usazení**.

Otočným rožněm / otočným košem nesmí být možné otáček okolo své osy, když je přístroj vypnutý. Pokud by tomu tak nebylo, zasuňte konec hřídele hlouběji do uložení.

Po použití vyjměte horký otočný rožně / otočný koš pomůckou pro vyjmutí (9) z prostoru přípravy (viz část „Pomůcka pro vyjmutí“). K otevření a vyprázdnění otočného koše nebo k sundávání pokrmů z otočného rožně používejte kuchyňské rukavice.









Pomůcka pro vyjmutí

Horký otočný rožně (7+8) nebo otočný koš (2) vč. hřídele (8) se vyjímá pomůckou pro vyjmutí (9) z prostoru přípravy (3). Za tímto účelem umístěte konce pomůcky pro vyjmutí pod hřidel (obrázek F). Nejdříve nadzvedněte pravou stranu hřídele. Poté otočný koš nebo otočný rožně opatrně vyzvedněte z prostoru přípravy a odložte ho na podložku odolnou proti vysokým teplotám.

PROGRAMY A FUNKCE

Přístroj má 8 přednastavených programů (15). Program vyberete tak, že se dotknete příslušného symbolu na ovládacím panelu (1). Pokud symbol bliká, je program aktivován. Během blikání lze ručně nastavit čas a teplotu programu nebo zvolit jiný program.

Symbole označují následující přednastavené programy:

Symbol	Program	Ideální pro:	Teplota	Doba přípravy
	Hranolky	Hranolky, kuřecí nugety a mnoho dalšího	200 °C	20 min
	Steak / Kotleta	Maso, pečená zelenina apod.	185 °C	25 min
	Ryby	Ryby drůbež apod.	200 °C	20 min
	Krevety	Mořské plody	160 °C	12 min
	Drůbež	Drůbež v jakékoli formě	185 °C	40 min
	Pečení	Koláče, pečivo	175 °C	22 min
	Grilování s otáčením (s automatickou funkcí otáčení)	Pečené kuře, pečeně na rožni nebo rolády	200 °C	30 min
	Sušení	Sušené ovoce, zeleninové lupínky apod.	30 °C	4 h






Časy a teploty uložené v programech by se měly podle potřeby upravit, aby se potraviny (zejména drůbež) důkladně připravily. Úpravy lze provádět i v průběhu vaření.

Úprava teploty a doby přípravy

Nastavená teplota a doba přípravy se střídavě zobrazují na displeji (11). Přednastaveno je 185 °C a 15 minut.


Jak bez použití přednastaveného programu, tak při volbě programu lze **teplotu přípravy (12)** a **dobu přípravy (13)** přizpůsobit:

Dotkněte se symbolu  (19), pak příslušného symbolu  /  (10/21 nebo 14/17), abyste upravili teplotu nebo dobu přípravy.


Pro rychlé procházení hodnot stiskněte a podržte příslušný symbol.

Funkce otáčení

Dotkněte se symbolu  (18), pro zapnutí/vypnutí funkce otáčení.


U programu  (grilování s otáčením) je funkce otáčení automaticky aktivovaná.

Osvětlení prostoru přípravy

Dotkněte se symbolu  (20) nebo otevřete/zavřete dvířka (4) a tím zapnete/vypnete osvětlení.

Přibližně po 60 sekundách se osvětlení prostoru přípravy automaticky vypne.


Pohotovostní režim

Dotykem symbolu  (19) po dobu asi 2 sekund se aktivuje ovládací panel (1). Pokud přístroj není v provozu a po dobu 60 sekund není stisknuto žádné tlačítko, přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

UMÍSTĚNÍ A PŘIPOJENÍ

Pozor!


- Přístroj a přívodní kabel před každým uvedením do provozu zkontrolujte, zda nejsou poškozené. Používejte přístroj pouze tehdy, když je nepoškozený a plně funkční.
- Přístroj nikdy nestavte na měkký podklad. Větrací otvory na spodní straně přístroje nesmí být zakryté.
- Zajistěte dostatečný volný prostor ze všech stran. Přístroj nestavte pod kuchyňské horní skříňky apod. Stoupající pára by je mohla poškodit!
- Přístroj zapojujte pouze do předpřipraveně 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 nezapojujte do vícenásobné zásuvky spolu s jinými spotřebiči (s velkým příkonem), aby nedošlo k přetížení nebo ke zkratu (požáru).
- Dbejte na to, aby o přívodní kabel nemohl nikdo zakopnout. Nesmí viset dolů z pracovní plochy, aby nemohlo dojít ke stržení přístroje.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nebyl přiskřípnutý, přelomený nebo vedený přes ostré hrany a nedotýkal se horkých povrchů.

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. 15 cm po stranách a 50 cm nahoře).
2. Zcela odviňte přívodní kabel a zapojte síťovou zástrčku do zásuvky. Symboly ovládacího panelu (1) se krátce rozsvítí a zazní signální tón. Symbol  (19) trvale svítí, přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

POUŽITÍ


Obecně lze v tomto přístroji připravovat všechny pokrmy, které lze připravovat i v běžné konvekční troubě.

Pozor!

- Přístroj **nepoužívejte** bez přerušení déle než 60 minut. Výjimkou je program  (sušení).
- **Nenechávejte** prázdný přístroj zapnutý (výjimku představuje „vypálení“ před prvním použitím).
- Do přístroje nekládejte potraviny zabalené do fólie nebo v plastových sáčcích.
- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly topných prvků.
- Přístroj nepřehřívajte, aby v prostoru přípravy mohl správně cirkulovat horký vzduch.
- Dbejte na to, aby se pokrmy s vysokým obsahem oleje a tuku nepřehřívaly. Mohly by se vznítit.
- Horké díly příslušenství po použití vždy odložte na podložku odolnou proti vysokým teplotám.




- V horní oblasti se jídlo připraví rychleji a je křupavější. Pro rovnoměrný ohřev ze všech stran je třeba zvolit střední polohu. Spodní lišty jsou vhodné pro šetrnou přípravu.
- Doba přípravy závisí na velikosti a množství potravin a na teplotě. Obecně je však doba přípravy kratší než v běžné pečicí troubě. Začněte s kratší dobou přípravy a postupně ji prodlužujte podle potřeby.
- Při přípravě průmyslově vyráběných mražených výrobků je třeba se řídit údaji času a teploty výrobce. Zkontrolujte před uplynutím uvedené doby přípravy, zda je pokrm již propečený.

Základní použití

1. Ujistěte se, že odkapávací miska na tuk (6) je vložena úplně dole v prostoru přípravy.
2. Potraviny rozložte v závislosti na typu pokrmu na pečicí mřížku, vložte do otočného koše nebo je navlékněte na otočný rožeň (viz kapitola „Příslušenství“).
3. Vložte příslušenství s potravinami do prostoru přípravy a zavřete dvířka (4).
4. Dotkněte se symbolu  (19) po dobu asi 2 sekund a tím se přístroj aktivuje. Všechny indikace na ovládacím panelu (1) se zapnou. Je přednastaveno 185 °C a 15 minut.



Dvířka (4) přístroje musí být zavřená, aby bylo možné provádět nastavení / aktivovat tlačítka.

5. Upravte dobu přípravy a teplotu buď ručně nebo vyberte některý z 8 programů (viz kapitola „Programy a funkce“).
6. Pro zahájení přípravy se dotkněte symbolu . Kontrolky ohřevu (16) blikají, při výběru některého z programů (15) bliká navíc odpovídající symbol. Nastavená teplota a zbývající čas se střídavě zobrazují na displeji (11).
7. Při použití otočného koše nebo otočného rozně se dotkněte symbolu  (18), a tím spustíte funkci otáčení. (Výjimka: Program  – funkce otáčení se spustí automaticky.)



Kontrolky ohřevu zhasnou, jakmile je dosaženo nastavené teploty.

Než se s přístrojem dobře seznámíte, měli byste občas kontrolovat stav pokrmů, aby se nepřipálily.

8. Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor ještě několik sekund dobíhá.

9. Otevřete dvířka, vyjměte hotový pokrm z prostoru přípravy (3) a postavte ho na podložku odolnou proti vysokým teplotám.
Při použití otočného koše nebo otočného rožně používejte pomůcku pro vyjmutí (9) k vyjmutí (viz kapitola „Příslušenství“).
10. Odpojte přístroj od elektrické sítě.
11. Po vychladnutí použité příslušenství vyčistěte (viz kapitola „Čištění a uchovávání“).

Krátké přerušení procesu přípravy


Pokud je třeba proces přípravy přerušit, např. kvůli promíchání ingrediencí nebo přidání dalších ingrediencí, otevřete dvířka (4).

Odpočítávání doby přípravy se pozastaví. Po zavření dvířek bude pokračovat.



Pokud je proces přípravy přerušen na dobu delší než přibližně 13 minut, přístroj se automaticky přepne do pohotovostního režimu. Na displeji (11) se zobrazí OFF(vyp).

Předčasné ukončení procesu přípravy

Chcete-li proces přípravy ukončit před uplynutí nastavené doby přípravy, dotkněte se  (19) asi na 2 s, až se zobrazí OFF (vyp).

ČIŠTĚNÍ A UCHOVÁVÁNÍ

Pozor!

- Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Nikdy nestříkejte horkou vodu na horké příslušenství, aby nedošlo k poškození materiálu.
- K čištění nepoužívejte ostré ani drsné čisticí prostředky nebo houbičky. Mohli byste jimi poškodit povrch.

- Dvířka (4) je možné kvůli čištění sejmut z hlavní jednotky. Za tímto účelem otevřete dvířka na šterbinu a vytáhněte je.
Po vyčištění nasadte zcela suchá dvířka do držáků a zavřete je.
1. V případě potřeby otřete kryt hlavní jednotky i prostor přípravy (3), dvířka (4) a topný prvek čistým vlhkým hadrem. **Nemyjte v myčce nádobí ani neponořujte do vody!**
 2. Použité díly příslušenství myjte malým množstvím prostředku na mytí nádobí a teplou vodou nebo v myčce.
Aby se kvalita dílů zachovala co nejdéle, měly by se přednostně mýt v ruce. Při silném znečištění předem namočte do teplé vody s mycím prostředkem.
 3. Všechny součásti nechte uschnout nebo je osušte.
 4. Přístroj uchovávejte na čistém, suchém 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 je vadná.

- ▶ Vyzkoušejte jinou zásuvku.

Dvířka (4) nejsou správně zavřená.

- ▶ Zavřete dvířka.

Zareagovala ochrana proti přehřátí.

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

Spálila se pojistka v pojistkové skříni.

Příliš mnoho přístrojů je připojeno do stejného elektrického obvodu.

- ▶ Snižte počet přístrojů v elektrickém obvodu.

Na displeji (11) se zobrazuje E1/E2.

Vyskytla se chyba přístroje.

- ▶ Kontaktujte zákaznický servis.

Otočný koš (2)/otočný rožeň (7+8) vypadáva z držáku.

Hřídlel (8) nebyl správně nasazen.

- ▶ Zkontrolujte usazení hřídela (viz kapitola „Příslušenství“ – „Vložení/vyjmutí otočného koše / otočného rožeň“).

Potraviny nejsou připraveny rovnoměrně.

Prostor přípravy (3) je příliš plný.

- ▶ Zmenšete množství potravin.

Potraviny leží na sobě.

- ▶ Potraviny rozložte a občas promíchejte.

Byly připravovány různé potraviny s rozdílnou dobou nebo teplotou přípravy.

- ▶ Potraviny s rozdílnou teplotou přípravy připravujte po sobě.
- ▶ Potraviny s delší dobou přípravy vložte do přístroje jako první, později přidejte přísady s kratší dobou přípravy.

Nastavená doba přípravy byla příliš krátká nebo teplota příliš nízká.

- ▶ Prodlužte dobu přípravy resp. zvyšte teplotu.

Hranolky z čerstvých brambor nejsou křupavé.

Brambory obsahují příliš mnoho vody.

- ▶ Nakrájejte brambory na menší kousky. Osušte nakrájené brambory kuchyňským papírem a poté pokapejte malým množstvím stolního oleje.

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

Přístroj je znečištěný.

- ▶ Dodržujte pokyny v kapitole „Čištění a uchování“.

Příliš mnoho oleje nebo tuku.

- ▶ Odstraňte přebytečný olej nebo tuk.

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.





Protějšší symbol (přeškrtnutá odpadní nádoba s podtržítkem) 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 výrobci 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:	12850
Číslo modelu:	HIC-AF-8081D
Napájení:	220–240 V~, 50/60 Hz
Výkon:	1800 W
Třída ochrany:	I
Objem:	12 l
Teplotní rozmezí:	65–200 °C (program  (sušení): 30–80 °C)
Doba přípravy:	1–60 min (program  (sušení): 2–24 h)
ID návodu k použití:	Z 12850 M LI V1 0623 as



Všechna práva vyhrazena.

SOMMAIRE

Composition	38
Aperçu général	39
Symboles	39
Mentions d'avertissement	39
Explications complémentaires	39
Utilisation conforme	40
Consignes de sécurité	40
Avant la première utilisation	43
Accessoires	43
Programmes et fonctions	45
Mise en place et branchement	46
Utilisation	46
Nettoyage et rangement	48
Résolution des problèmes	49
Mise au rebut	50
Caractéristiques techniques	50



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

COMPOSITION

- 1 x friteuse à chaleur tournante
- 1 x panier rotatif avec vis de réglage
- 2 x fourches de tournebroche avec vis de réglage
- 1 x axe
- 1 x extracteur
- 1 x bac de récupération de la graisse
- 1 x grille pour four
- 1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente. Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.**

APERÇU GÉNÉRAL



















Appareil et accessoires

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Panier rotatif
- 3 Espace de cuisson
- 4 Volet
- 5 Grille pour four
- 6 Bac de récupération de la graisse
- 7 Fourche de tournebroche
- 8 Axe
- 9 Extracteur

Panneau de commande

(Illustration B)

- 10  augmenter la température de cuisson
- 11 Affichage
- 12  / °C – la température de cuisson s'affiche
- 13  / MIN – le temps de cuisson s'affiche
- 14  augmenter le temps de cuisson
- 15 Programmes :
 -  Frites
 -  Steak/côtelettes
 -  Poisson
 -  Crevettes
 -  Volaille
 -  Pâtisserie
 -  Cuisson au tournebroche
 -  Dessiccation
- 16  Témoins lumineux de chauffe
- 17  réduire le temps de cuisson
- 18  démarrage / pause de la fonction rotative
- 19  marche / arrêt de l'appareil
- 20  marche / arrêt de l'éclairage
- 21  réduire la température de cuisson

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

EXPLICATIONS COMPLÉMENTAIRES

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

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté la friteuse à chaleur tournante numérique XL GOURMETmaxx Elle vous permettra en un rien de temps de faire rôtir, griller, cuire, gratiner, sécher, réchauffer, décongeler ou maintenir au chaud de délicieux plats. L'association astucieuse de l'air chaud à circulation rapide et d'une résistance permet de cuire les frites, la viande, etc. rapidement mais aussi délicatement. Grâce au tournebroche, poulets et jarrets croustillants seront également prêts en un rien de temps. La fonction minuterie pour une cuisson parfaite avec écran tactile et 8 programmes de préparation assurent un confort d'utilisation maximal.

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

www.ds-group.de/kundenservice

Informations sur le mode d'emploi

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

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour chauffer les aliments à la chaleur tournante.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

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



ATTENTION : surfaces chaudes !

- À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls le panneau de commande et les poignées peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !
 - Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ni placer de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
 - Ne jamais utiliser le volet ouvert comme socle de pose, par ex. pour le panier rotatif ! Des accessoires chauds peuvent endommager le volet. De plus, l'appareil pourrait basculer et présenter un risque de blessures.
 - L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.

- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution !

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



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les ouvertures d'aération dégagées.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'ouverture du volet. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !

AVIS – Risque de dégâts matériels !

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct et prolongé du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 °C 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.
- Ne pas utiliser d'objets aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager les revêtements.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**À observer !**

- La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement.
1. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal (200 °C). Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ».
 2. Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle.

ACCESSOIRES

La résistance se trouve en haut de l'espace de cuisson. En d'autres termes, plus la grille pour four est placée haute, plus la chaleur venant du haut est intense.

Bac de récupération de la graisse

Le bac de récupération de la graisse (6) doit toujours être installé afin que les gouttes de graisse, les miettes ou les autres résidus alimentaires puissent y être récupérés. Il se place tout en bas dans l'espace de cuisson (3).

Grille pour four

Les aliments sont répartis sur la grille pour four (5). Elle peut par ex. servir à la préparation de pizzas ou de gâteaux et à la dessiccation d'aliments.

La grille pour four se glisse sur les rails dans l'espace de cuisson (3).

Tournebroche

Le tournebroche est composé d'un axe (8) et de deux fourches de tournebroche (7). Il permet de griller de grandes pièces de viande, par ex. des poulets, ou bien de cuire des rôtis roulés ou rôtis à la broche.

Embroschage d'aliments

1. Glisser l'une des fourches sur l'axe et la fixer avec la vis de réglage (illustration D).
Sur l'axe se trouvent deux petites encoches (illustration C, a) marquant l'extrême position des vis de réglage. Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, les vis de réglage ne doivent pas être placées trop près des extrémités extérieures de l'axe .
2. Faire coulisser les aliments à griller sur le tournebroche jusqu'à la fourche.
Ne pas embroscher de trop grands morceaux d'aliments sur le tournebroche afin de ne pas entraver sa rotation.
3. Glisser l'autre fourche sur l'axe pour ensuite y embroscher les aliments avant de la fixer avec la vis de réglage.

Panier rotatif

Le panier rotatif (2) permet d'effectuer de brasser les aliments pendant la cuisson afin qu'ils soient croustillants de tous les côtés. Le panier rotatif convient particulièrement pour la préparation de frites ou d'autres mets à base de pommes de terre, de légumes, de petits morceaux de viande.

Préparation du panier rotatif

1. Retirer les deux fourches de tournebroche (7) de l'axe (8).
2. Passer l'axe à travers le panier rotatif (illustration E) et le fixer avec la vis de réglage.

Remplissage des aliments

3. Ouvrir le cache du panier rotatif (illustration E).

4. Remplir le panier rotatif de denrées au maximum jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de sa capacité. Il ne doit pas être trop rempli afin que la cuisson des aliments reste homogène.
5. Fermer le cache et s'assurer qu'il est correctement verrouillé afin d'éviter toute ouverture durant l'utilisation.

Mise en place / prélèvement du panier rotatif / tournebroche

Placer le panier rotatif (2) avec l'axe (8) ou le tournebroche (7+8) d'abord par son extrémité gauche (illustration C, 1.) dans le logement sur le côté gauche de l'espace de cuisson (3). L'accrocher ensuite au support sur le côté droit de l'espace de cuisson et **veiller à son bon positionnement**.

Le tournebroche / panier rotatif ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si c'est le cas, enficher l'extrémité gauche de l'axe plus profondément dans le logement.

Après l'utilisation, retirer le tournebroche / panier rotatif chaud de l'espace de cuisson à l'aide de l'extracteur (9) (voir section « Extracteur »). Pour ouvrir et vider le panier rotatif ou prélever les aliments du tournebroche, toujours utiliser des gants de cuisine.


Extracteur

Extraire de l'espace de cuisson (3) le tournebroche chaud (7+8) ou le panier rotatif chaud (2) avec l'axe (8) à l'aide de l'extracteur (9). Placer à cet effet les extrémités de l'extracteur sous l'axe (illustration F). Soulever d'abord le côté droit de l'axe. Extraire ensuite avec prudence le panier rotatif ou le tournebroche de l'espace de cuisson et le déposer sur une surface résistant à la chaleur.

PROGRAMMES ET FONCTIONS

L'appareil est doté de 8 programmes prédéfinis (15). Pour sélectionner un programme, effleurer le symbole correspondant sur le panneau de commande (1). Lorsque le symbole clignote, le programme est activé. La durée et la température du programme peuvent être modifiées manuellement ou un autre programme sélectionné tant que le symbole clignote.

Les symboles correspondent aux programmes prédéfinis suivants :

Symbole	Programme	Idéal pour :	Température	Temps de cuisson
	Frites	Frites, nuggets de poulet, etc.	200°C	20 min
	Steak/côtelettes	Viande, légumes grillés, etc.	185°C	25 min
	Poisson	Poisson, légumes, etc.	200°C	20 min
	Crevettes	Fruits de mer	160°C	12 min
	Volaille	Volaille sous toutes ses formes	185°C	40 min
	Pâtisserie	Gâteaux, biscuits	175°C	22 min
	Tournebroche (avec fonction de rotation automatique)	Poulet rôti, rôtis roulés ou rôtis à la broche	200°C	30 min
	Dessiccation	Fruits secs, chips de légumes, etc.	30°C	4 h



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

Ajustement de la température et du temps de cuisson

La température et le temps de cuisson réglés apparaissent en alternance sur l'affichage (11). Sont prédéfinis 185 °C et 15 minutes.

La **température de cuisson** (12) et le **temps de cuisson** (13) peuvent être ajustés, tant pour l'utilisation d'un programme prédéfini que pour la sélection d'un programme :


Effleurer le symbole  (19) puis le symbole  (10/21 ou 14/17) correspon-

dant pour ajuster la température ou le temps de cuisson.


Pour un défilement rapide des valeurs, effleurer le symbole correspondant et maintenir le doigt dessus.

Fonction rotative

Effleurer le symbole  (18) pour activer / arrêter la fonction rotative.


La fonction de rotation est automatiquement activée pour le programme  (cuisson au tournebroche).

Éclairage de l'espace de cuisson

Effleurer le symbole  (20) ou fermer / ouvrir le volet (4) pour allumer / éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson.

L'éclairage de l'espace de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'env. 60 secondes.

Mode veille

Le panneau de commande (1) s'active par effleurement du symbole  (19) pendant env. 2 secondes. Lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement et qu'aucune touche n'a été activée durant les 60 dernières secondes, l'appareil commute en mode veille.


MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Seulement utiliser l'appareil s'il est en bon état et en ordre de marche.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les ouvertures d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchées.
- Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- 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 pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 15 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise. Les symboles du panneau de commande (1) s'allument brièvement et un signal sonore retentit. Le symbole  (19) reste allumé, l'appareil est en mode veille.

UTILISATION

D'une façon générale, cet appareil permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel.


À observer !

- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 60 minutes sans interruption, exception faite du programme  (dessiccation).

- Ne **pas** laisser l'appareil tourner à vide (excepté à l'occasion de sa première utilisation en guise de nettoyage).
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Ne pas trop remplir l'appareil sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur.




- La cuisson des aliments est plus rapide et plus croustillante dans la partie supérieure. Pour chauffer tous les côtés de façon homogène, il faut choisir la position centrale. Les rails inférieurs conviennent pour une cuisson douce.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les aliments sont déjà cuits.

Utilisation standard

1. S'assurer que le bac de récupération de la graisse (6) est en place tout en bas dans l'espace de cuisson.
2. Répartir les aliments, en fonction de leur type, sur la grille pour le four, les placer dans le panier rotatif ou les embrocher sur le tournebroche (voir paragraphe « Accessoires »).
3. Mettre en place l'accessoire avec les aliments dans l'espace de cuisson et fermer le volet (4).
4. Effleurer le symbole  (19) pendant env. 2 secondes pour activer l'appareil. Les indicateurs du panneau de commande (1) s'allument. 185 °C et 15 minutes sont les valeurs programmées par défaut.



Le volet (4) de l'appareil doit être fermé afin de pouvoir effectuer les réglages / d'actionner les touches.

5. Ajuster manuellement la température et le temps de cuisson, ou bien sélectionner l'un des 8 programmes (voir paragraphe « Programmes et fonctions »).
6. Effleurer le symbole  afin de démarrer la cuisson. Les témoins lumineux de chauffe (16) clignotent, le symbole correspondant au choix du programme (15) clignote lui aussi. La température réglée et le temps de cuisson restant apparaissent en alternance sur l'affichage (11).
7. Si le panier rotatif ou le tournebroche est utilisé, effleurer le symbole  (18) pour activer la fonction rotative (exception : le programme  – la fonction rotative est lancée automatiquement).



Les témoins lumineux de chauffe s'éteignent dès que la température sélectionnée est atteinte.

Avant d'être pleinement familiarisé avec l'appareil, contrôler l'état des aliments de temps en temps afin qu'ils ne brûlent pas.

8. Une fois que la durée programmée est écoulée, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue de tourner encore quelques secondes.
9. Ouvrir le volet, extraire les aliments de l'espace de cuisson (3) et les poser sur un support résistant à la chaleur. En cas d'utilisation du panier rotatif ou du tournebroche, utiliser l'extracteur (9) pour le prélèvement (voir paragraphe « Accessoires »).
10. Débrancher l'appareil du secteur.
11. Nettoyer l'accessoire utilisé une fois refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Brève interruption de l'opération de cuisson


Si la cuisson doit être interrompue, comme par ex. pour retourner les ingrédients ou en ajouter, ouvrir le volet (4).

Le compte à rebours du temps de cuisson est suspendu. Il se poursuit après la fermeture du volet.



Si l'opération de cuisson est suspendue pendant plus de 13 minutes environ, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'affichage (11) indique OFF (arrêt).

Arrêt prématuré de l'opération de cuisson

Pour terminer l'opération de cuisson avant que le temps de cuisson réglé ne se soit écoulé, effleurer  (19) env. 2 s jusqu'à ce que l'indicateur OFF (arrêt) apparaisse.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Laisser toujours l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne jamais projeter d'eau chaude sur les accessoires chauds de l'appareil afin d'éviter tout risque de dégâts matériels.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage, ceux-ci pouvant endommager les surfaces.

- Le volet (4) peut se désolidariser du corps de l'appareil pour procéder au nettoyage. Pour ce faire, ouvrir un peu le volet pour l'extraire. Une fois le nettoyage terminé, remettre le volet entièrement sec dans les supports et le fermer.

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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



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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

La prise est défectueuse.

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

Le volet (4) n'est pas correctement fermé.

- ▶ Fermer le volet.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

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

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

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

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

L'affichage (11) indique E1 / E2.

Ceci indique un dysfonctionnement de l'appareil.

- ▶ Contacter le service après-vente.

Le panier rotatif (2)/le tournebroche (7+8) ne tient pas sur le support.

L'axe (8) n'a pas été correctement mis en place.

- ▶ Corriger la position de l'axe (voir paragraphe « Accessoires » – « Mise en place / prélèvement du panier rotatif / tournebroche »).

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

L'espace de cuisson (3) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

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

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

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.
- ▶ Placer en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.

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

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

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

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

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

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

L'appareil est encrassé.

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

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

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

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 :	12850
Numéro de modèle :	HIC-AF-8081D
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Puissance :	1800 W
Classe de protection :	I
Volume :	12l
Plage de température :	65–200 °C (programme  (dessiccation) : 30–80 °C)
Temps de cuisson :	1 – 60 min (programme  (dessiccation) : 2 à 24 h)
Identifiant mode d'emploi :	Z 12850 M LI V1 0623 as



Tous droits réservés.

SPIS TREŚCI

Zawartość opakowania	51
Przeгляд urządzenia	52
Symbole	52
Hasła ostrzegawcze	52
Objaśnienia dodatkowe	52
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	53
Zasady bezpieczeństwa	54
Przed pierwszym użyciem	56
Akcesoria	56
Programy i funkcje	58
Ustawienie i podłączenie	59
Użytkowanie	59
Czyszczenie i przechowywanie	61
Rozwiązywanie problemów	61
Usuwanie zużytego sprzętu	63
Dane techniczne	63



WAŻNE INFORMACJE! KONIECZNIE ZACHOWAJ!

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

- 1 x frytkownica na gorące powietrze
- 1 x kosz obrotowy ze śrubą ustalającą
- 2 x widelec różna obrotowego ze śrubą ustalającą
- 1 x pręt
- 1 x chwytak
- 1 x taca ociekowa
- 1 x ruszt
- 1 x instrukcja obsługi

Sprawdź, czy opakowanie jest kompletne i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie używaj go, 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

Urządzenie i akcesoria

(Ilustracja A)

- 1 Panel obsługi
- 2 Kosz obrotowy
- 3 Komora pieczenia
- 4 Drzwi
- 5 Ruszt
- 6 Taca ociekowa
- 7 Widelec różna obrotowego
- 8 Pręt
- 9 Chwytnak

Panel obsługi

(Ilustracja B)

- 10 Zwiększ temperaturę pieczenia
- 11 Wyświetlacz
- 12 / °C – Wyświetlanie temperatury pieczenia
- 13 / MIN – Wyświetlanie czasu pieczenia
- 14 Zwiększ czas pieczenia
- 15 Programy:
 - Frytki
 - Stek/kotlet
 - Ryba
 - Krewetki
 - Drób
 - Pieczenie
 - Grillowanie na rożnie obrotowym
 - Suszenie
- 16 Lampki kontrolne nagrzewania
- 17 Zmniejsz czas pieczenia
- 18 Uruchom/zatrzymaj obracanie
- 19 Włącz/wyłącz urządzenie
- 20 Włącz/wyłącz oświetlenie
- 21 Zmniejsz temperaturę pieczenia

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

OBJAŚNIENIA DODATKOWE

Numery z legendy mają następującą postać: (1)

Odesłania do ilustracji mają następującą postać: (Ilustracja A)

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

dziękujemy za zakup **CYFROWEJ FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE XL GOURMETmaxx**. Urządzenie umożliwia przygotowywanie znakomych potraw w bardzo krótkim czasie – smażenie, grillowanie, pieczenie, zapiekanie, suszenie, podgrzewanie, rozmrażanie i utrzymywanie ciepła. Inteligentne połączenie szybkiego obiegu gorącego powietrza z grzałką umożliwia nie tylko szybkie i delikatne upieczenie frytek, mięsa itp. Na różnie możesz błyskawicznie przyrządzić chrupiącego kurczaka lub golonkę. Funkcja minutnika zapewnia idealny czas pieczenia, a wyświetlacz dotykowy i 8 gotowych programów gwarantuje maksymalny komfort użytkowania.

W razie pytań dotyczących urządzenia oraz części zamiennych i akcesoriów prosimy o kontakt 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.

UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

- Niniejsze urządzenie służy do rozgrzewania produktów spożywczych gorącym powietrzem.
- 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 rękojmią. Powyższe odnosi się także do normalnego zużycia.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE: Przestrzegaj wszystkich zasad bezpieczeństwa, zaleceń, piktogramów i danych technicznych widzących 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.
- Dzieciom **nie wolno 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.



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 uchwytów i panelu obsługi. Przed transportem, czyszczeniem lub schowaniem urządzenia odczekaj, aż całkowicie ostygnie. Pracując z gorącymi akcesoriami, używaj rękawic kuchennych.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych cieczach; zabezpiecz je przed wypadnięciem do wody lub zawilgoceniem. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie wlewaj bezpośrednio do urządzenia ani do szuflady żadnych płynów (np. wody, oleju); nie wstawiaj do urządzenia naczyń wypełnionych płynem. Urządzenie działa wyłącznie w oparciu o gorące powietrze.

- Nigdy nie odkładaj żadnych przedmiotów, np. kosza obrotowego, na otwartych drzwiach! Gorące akcesoria mogą uszkodzić drzwi. Ponadto urządzenie może się przewrócić i spowodować wypadek.
- 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 należy – ze względów bezpieczeństwa – zgłosić się do producenta, działu serwisu lub specjalistycznego warsztatu w celu dokonania naprawy lub wymiany.
- 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.
- 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! Przed ponownym uruchomieniem oddaj urządzenie do producenta, serwisu technicznego lub autoryzowanego dystrybutora w celu sprawdzenia i wyeliminowania ewentualnych zagrożeń.
- Nigdy nie dotykaj wilgotnymi dłońmi urządzenia ani przewodu zasilającego, gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.



OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo pożaru

- Nie włączaj urządzenia w pobliżu substancji łatwopalnych. Nie kładź na urządzeniu ani nie wkładaj do niego materiałów łatwopalnych (np. tektury, papieru, tworzyw sztucznych).
- Nie przykrywaj pracującego urządzenia ani nie zamykaj otworów wentylacyjnych; grozi to zapaleniem się urządzenia.
- Nie używaj przedłużaczy.
- W razie pożaru: Nie gaś wodą! Zduś płomień 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.



- Podczas pracy urządzenia oraz po otwarciu jego drzwi może wydostać się na zewnątrz gorąca para. Dlatego trzymaj głowę i ręce z dala od strefy narażenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powietrze, parę lub skroploną wodę.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno nim poruszać. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

INFORMACJA – ryzyko szkód materiałowych i rzeczowych

- Nie dopuszczaj do bezpośredniego kontaktu pary wodnej wydostającej się z frytkownicy z urządzeniami elektrycznymi i instalacjami zawierającymi podzespoły elektryczne.
- W razie wystąpienia usterki podczas pracy urządzenia wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka. W innych sytuacjach najpierw wyłącz urządzenie, a dopiero potem wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka.
- W razie burzy lub awarii zasilania odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Gdy odłączasz urządzenie od sieci elektrycznej, pociągnij za wtyczkę sieciową, a nie za kabel zasilający.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający ani nie przenoś urządzenia wiszącego na nim.
- Chronić urządzenie przed innymi źródłami ciepła, ogniem, długotrwałą wilgocią, długotrwałym bezpośrednim 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.
- Do odwracania i wyjmowania produktów spożywczych nie używaj przedmiotów o ostrych krawędziach. Grozi to uszkodzeniem powłoki urządzenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Pamiętaj!

- Włączając urządzenie po raz pierwszy, nie umieszczaj w nim produktów spożywczych, ponieważ ewentualne pozostałości produkcyjne mogą spowodować nieprzyjemny zapach lub dymienie.

1. Włącz puste urządzenie na ok. 10 minut, ustawiając najwyższą temperaturę (200°C). Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Ustawienie i podłączenie” oraz „Użytkowanie”.
2. Wszystkie akcesoria umyj łagodnym środkiem do mycia naczyń i ciepłą wodą lub włóż do zmywarki.

AKCESORIA

Grzałka znajduje się na samej górze komory pieczenia, dlatego im wyżej umieścisz ruszt, tym intensywniejsze będzie pieczenie.

Taca ociekowa

Zawsze zakładaj tacę ociekową (6), by gromadziła kapiący tłuszcz, kruszyny i inne spadające drobiny produktów spożywczych. Tacę należy wsunąć na samym dole do komory pieczenia (3).

Ruszt

Na ruszcie (5) należy położyć produkty spożywcze. Można na nim np. upiec pizzę lub ciasto oraz ususzyć owoce/warzywa. Ruszt należy wsunąć w szyny komory pieczenia (3).

Rożen obrotowy

Rożen obrotowy składa się z pręta (8) i dwóch widelców rożna obrotowego (7). Nadaje się on do grillowania dużych kawałków mięsa, np. kurczaka, pieczeni lub rolad.



Nadziewanie na rożen

1. Wsuń jeden z widelców na pręt i zamocuj go śrubą ustalającą (ilustracja D). Na końcach pręta znajdują się dwa niewielkie nacięcia (ilustracja C, a), które oznaczają najdalszą dopuszczalną pozycję śrub ustalających. Nie zakładaj śrub ustalających dalej w kierunku końca pręta, by rożen mógł działać prawidłowo.
2. Nadziej na rożen obrotowy produkt spożywczy, aż znajdzie się na widelcu. **Nie nadziej zbyt dużych kawałków, by rożen obrotowy mógł się bez przeszkód obracać.**
3. Wsuń drugi widelec na pręt, nakłuwając nim produkt spożywczy, a następnie przymocuj widelec śrubą ustalającą.

Kosz obrotowy

W koszu obrotowym (2) pieczone produkty spożywcze są stale mieszane, dzięki czemu stają się chrupkie z wszystkich stron. Kosz obrotowy nadaje się szczególnie do przyrządzania frytek lub innych potraw ziemniaczanych, a także kawałków warzyw i mięsa.

Przygotowanie kosza obrotowego

1. Zdejmij oba widelce różna obrotowego (7) z pręta (8).
2. Przełóż pręt przez kosz obrotowy (ilustracja E) i przymocuj go śrubą ustalającą.

Napełnianie kosza obrotowego

3. Otwórz drzwiczki kosza obrotowego (ilustracja E).
4. Napełnij maksymalnie 3/4 kosza obrotowego. Kosz nie może być przeładowany, by produkty upiekły się równomiernie.
5. Zamknij drzwiczki i upewnij się, że nie otworzą się w trakcie pieczenia.

Zakładanie/wyjmowanie kosza obrotowego / różna obrotowego

Kosz obrotowy (2) z prętem (8) lub rożen obrotowy (7+8) włóż najpierw lewą końcówką (ilustracja C, 1.) do otworu znajdującego się po lewej stronie w komorze pieczenia (3). Następnie zawieś go w zamocowaniu znajdującym się po prawej stronie komory pieczenia; **sprawdź, czy jest założony prawidłowo.**

Gdy urządzenie jest wyłączone, rożen obrotowy / kosz obrotowy nie może dać się obrócić wokół własnej osi. Jeśli się obraca, wsadź lewy koniec pręta głębiej do otworu.

Po użyciu wyjmij gorący rożen obrotowy / kosz obrotowy chwytakiem (9) z komory pieczenia (zobacz część „Chwyta”). Przed otwarciem kosza obrotowego i wyjęciem z niego produktów spożywczych oraz przed zdjęciem produktów z różna obrotowego załóż rękawice kuchenne.








Chwyta

Gorący rożen obrotowy (7+8) oraz kosz obrotowy (2) wraz z prętem (8) wyjmuj się z komory pieczenia (3) chwytakiem (9). W tym celu umieść końcówki chwytaka pod prętem (ilustracja F). Najpierw podnieś prawą stronę pręta. Następnie ostrożnie wyjmij rożen obrotowy / kosz obrotowy z komory pieczenia i połóż go na żaroodpornej podkładce.

PROGRAMY I FUNKCJE

Urządzenie posiada 8 wstępnie ustawionych programów (15). Aby wybrać jeden z programów, dotknij odpowiedniego symbolu na panelu obsługi (1). Gdy symbol zacznie migać, program jest aktywny. W czasie, gdy symbol miga, możesz ręcznie zmodyfikować czas i temperaturę programu lub wybrać inny program.

Symbole oznaczają następujące wstępnie ustawione programy:

Symbol	Program	Idealny do:	Temperatura	Czas pieczenia
	Frytki	Frytki, nuggetsy z kurczaka itd.	200°C	20 min
	Stek/kotlet	Mięso, pieczone warzywa itp.	185°C	25 min
	ryba	Ryba, warzywa itp.	200°C	20 min
	Krewetki	Owoce morza	160°C	12 min
	Drób	Drób w każdej formie	185°C	40 min
	Pieczenie	Ciasto, wypieki	175°C	22 min
	Grillowanie na rożnie obrotowym (z automatyczną funkcją obracania)	Kurczak pieczony, pieczeń, rolada	200°C	30 min
	Suszenie	Suszone owoce, czipsy warzywne itp.	30°C	4 h






Czas i temperaturę przypisaną do danego programu należy w razie potrzeby zmodyfikować, by mieć pewność, że produkt będzie dostatecznie wypieczony (dotyczy szczególnie drobiu). Ustawienia można modyfikować także w trakcie pieczenia.

Modyfikacja temperatury i czasu pieczenia

Ustawiona temperatura i czas pieczenia wyświetlają się na zmianę na wyświetlaczu (11). Wstępnie ustawione wartości to 185°C i 15 minut.


Niezależnie od tego, czy korzystasz ze wstępnie ustawionego programu, czy z ustawień własnych, możesz zmodyfikować temperaturę pieczenia (12) i czas pieczenia (13):

Dotknij symbolu  (19), następnie dotknij odpowiednio symbolu / (10/21 lub 14/17), by zmodyfikować temperaturę lub czas pieczenia.


Aby szybko przewinąć cyfry, naciśnij i przytrzymaj dany symbol.

Funkcja obracania

Dotknij symbolu  (18), by włączyć/wyłączyć funkcję obracania.


W programie  (Grillowanie na rożnie obrotowym) funkcja obracania aktywuje się automatycznie.

Oświetlenie komory pieczenia

Aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory pieczenia, dotknij symbolu  (20) lub otwórz/zamknij drzwi (4).

Po ok. 60 sekundach oświetlenie komory pieczenia automatycznie się wyłączy.

Tryb czuwania


Dotknięcie symbolu  (19) i przytrzymanie przez ok. 2 sekund aktywuje panel obsługi (1). Jeśli urządzenie nie pracuje i przez 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

USTAWIENIE I PODŁĄCZENIE

Pamiętaj!

- Przed każdym uruchomieniem sprawdź, czy urządzenie i przewód zasilający nie są uszkodzone. Używaj wyłącznika wolnego od uszkodzeń i sprawnego urządzenia!
- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu. Otwory wentylacyjne znajdujące się na spodzie urządzenia nie mogą być zakryte.
- Zachowaj wymagany odstęp ze wszystkich stron. Nie stawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami kuchennymi itp. Para wodna może uszkodzić meble znajdujące się bezpośrednio nad urządzeniem.
- 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 podłączaj urządzenia do gniazda wielokrotnego razem z innymi urządzeniami (o dużym poborze mocy), aby nie doszło do przeciążenia lub zwarcia (pożaru).


- 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.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest niczym przygnieciony lub zagięty i nie ma kontaktu z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami.

1. Ustaw urządzenie na blacie kuchennym lub innej suchej, czystej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni. Zapewnij wolną przestrzeń wokół urządzenia (przynajmniej 15 cm po każdej stronie i 50 cm nad urządzeniem).
2. Rozwiń w całości przewód zasilający i podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka. Symbole na panelu obsługi (1) na chwilę się zaświecą, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Symbol  (19) świeci ciągle, urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

UŻYTKOWANIE

Co do zasady w tym urządzeniu można przyrządzić wszystkie potrawy nadające się do smażenia w standardowym piekarniku z termoobiegiem.


Pamiętaj!

- Urządzenie **nie** może pracować bez przerwy dłużej niż przez 60 minut. Wyjątek stanowi program  (Suszenie).
- Nigdy **nie** zostawiaj włączonego urządzenia, gdy jest puste (wyjątkiem jest „przepalanie” przed pierwszym użyciem).
- Nie wkładaj do urządzenia produktów zawiniętych w folię spożywczą lub zapakowanych w plastikowe woreczki.
- Produkty spożywcze nie mogą dotykać grzałki urządzenia.

- Nie przeładuj szuflady urządzenia, aby gorące powietrze mogło swobodnie krążyć w komorze pieczenia.
- Nie dopuszczaj do przegrzania potraw o wysokiej zawartości olejów i tłuszczów. Grozi to ich zapaleniem.
- Po wyjęciu z urządzenia gorących akcesoriów połóż je na żaroodpornej podkładce.




- Produkty przyrządzane w górnej części komory pieczenia szybciej się upieką i będą bardziej chrupiące. Aby zapewnić równomierny dopływ wysokiej temperatury z każdej strony, należy wybrać pozycję środkową. Umieszczenie produktów na dolnych szynach zapewnia delikatną obróbkę termiczną.
- Czas pieczenia zależy od wielkości i ilości składników oraz od wybranej temperatury. Z reguły jednak czas pieczenia jest krótszy niż w przypadku standardowych piekarników. Zaczynij od krótszego czasu pieczenia i w razie potrzeby stopniowo go przedłużaj.
- Przygotowując kupne produkty głęboko mrożone, nastawiaj czas i temperaturę wskazane przez producenta. Przed upływem podanego czasu pieczenia sprawdź, czy potrawy są już gotowe.

Użytkowanie podstawowe

1. Upewnij się, że taca ociekowa (6) jest wsunięta do komory pieczenia na samym dole.
2. Zależnie od rodzaju produktów spożywczych rozłóż je na ruszcie, włóż do kosza obrotowego lub nadziej na rożen obrotowy (zobacz rozdział „Akcesoria”).
3. Wstaw akcesorium z produktami spożywczymi do komory pieczenia i zamknij drzwi (4).
4. Przytrzymaj symbol  (19) przez ok. 2 sekund, by aktywować urządzenie. Włączą się wszystkie elementy wyświetlacza na panelu obsługi (1). Wstępnie ustawione wartości to: 185°C i 15 minut.



Aby możliwe było zmienianie ustawień / używanie przycisków, drzwi (4) urządzenia muszą być zamknięte.

5. Ustaw czas pieczenia i temperaturę ręcznie lub wybierz jeden z 8 programów (zobacz rozdział „Programy i funkcje”).
6. Dotknij symbolu , by rozpocząć grzanie. Lampki kontrolne nagrzewania (16) migają, po wybraniu programu (15) miga dodatkowo odpowiedni symbol. Ustawiona temperatura i pozostały czas wyświetlają się na zmianę na wyświetlaczu (11).
7. Jeśli korzystasz z kosza obrotowego lub różną obrotowego, dotknij symbolu , by aktywować funkcję obracania. (Wyjątek: program  – funkcja obracania włącza się automatycznie.)



Gdy urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę, lampka kontrolna nagrzewania zgaśnie.

Jeśli dopiero zapoznajesz się z działaniem urządzenia, co pewien czas sprawdzaj stan pieczonych potraw, by nie dopuścić do ich przypalenia.

8. Po upływie nastawionego czasu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka sekund.
9. Otwórz drzwi, wyjmij przyrządzone produkty z komory pieczenia (3) i odstaw je na żaroodporną podkładkę. Jeśli używasz kosza obrotowego lub różną obrotowego, wyjmij je chwytakiem (9) (zobacz rozdział „Akcesoria”).
10. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
11. Po ostygnięciu wyczyść akcesoria (zobacz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

Krótką przerwa w pieczeniu


Aby na chwilę przerwać pieczenie, np. w celu wymieszania składników lub dodania nowych, otwórz drzwi (4).

Bieg czasu pieczenia zostanie wstrzymany. Po ponownym zamknięciu drzwi bieg czasu zostanie wznowiony.



Jeśli pieczenie zostanie wstrzymane na dłużej niż ok. 13 minut, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania. Na wyświetlaczu (11) pojawi się komunikat OFF (wyłącz).

Wcześniejsze zakończenie pieczenia

Aby zakończyć pieczenie przed upływem nastawionego czasu pieczenia, przytrzymaj  (19) przez ok. 2 sekund, aż pojawi się komunikat OFF (wyłącz).

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Pamiętaj!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
 - Nigdy nie przyskaj gorącą wodą na gorące akcesoria, może to wywołać szkody.
 - Nie stosuj ostrych lub szorujących środków czyszczących ani ściereczek. Grozi to uszkodzeniem powierzchni.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia możesz zdjąć drzwi (4) z korpusu. W tym celu lekko uchyl drzwi i wystaw je. Po wyczyszczeniu wytrzyj drzwi do sucha, wstaw je w zamocowania i zamknij.
 1. Obudowę korpusu, komorę pieczenia (3), drzwi (4) i grzałkę wytrzyj w razie potrzeby czystą, wilgotną szmatką. Nie myj w zmywarce do naczyń ani nie zanurzaj w wodzie!

2. Akcesoria umyj łagodnym środkiem do mycia naczyń i ciepłą wodą lub włóż do zmywarki.

Optymalne jest mycie ręczne – wówczas części dłużej zachowują swą jakość.

W przypadku uporczywych zabrudzeń wcześniej namocz w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.

3. Zaczekaj, aż wszystkie części wyschną, lub wytrzyj je do sucha.
4. Przechowuj urządzenie 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.

Gniazdko jest uszkodzone.

- ▶ Wypróbuj inne gniazdko.

Drzwi (4) nie są prawidłowo zamknięte.

- ▶ Zamknij drzwi.

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.

Wyświetlacz (11) pokazuje symbol E1/E2.

Wystąpiła usterka urządzenia.

- ▶ Skontaktuj się z serwisem.

Kosz obrotowy (2)/rozeń obrotowy (7+8) wypadł z zamocowania.

Pręt (8) nie został prawidłowo założony.

- ▶ Popraw zamocowanie pręta (zobacz rozdział „Akcesoria” – Zakładanie/wyjmowanie kosza obrotowego / różna obrotowego”).

Produkty spożywcze nie są równomiernie wypieczone.

Komora pieczenia (3) jest przeładowana.

- ▶ Zmniejsz ilość składników.

Produkty spożywcze leżą jeden na drugim.

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

W szufladzie znajdują się produkty spożywcze wymagające różnego czasu pieczenia i różnej temperatury.

- ▶ Produkty o różnej temperaturze smażenia wkładaj do urządzenia po kolei.
- ▶ Najpierw umieść w urządzeniu produkty wymagające dłuższego smażenia, a później dołóż składniki o krótszym czasie pieczenia.

Nastawiono zbyt krótki czas pieczenia lub zbyt niską temperaturę.

- ▶ Wydłuż czas pieczenia lub zwiększ temperaturę.

Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.

Ziemniaki zawierają za dużo wody.

- ▶ Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki. Osusz kawałki ziemniaków ręcznikiem papierowym, a następnie spryskaj je olejem spożywczym.

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

Urządzenie jest zabrudzone.

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

Za dużo oleju lub tłuszczu.

- ▶ Usuń nadmiar oleju lub tłuszczu.

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 usuń 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:	12850
Numer modelu:	HIC-AF-8081D
Zasilanie:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Moc:	1800 W
Klasa ochronności:	I
Pojemność:	12l
Zakres temperatury:	65–200°C (program  (Suszenie): 30–80°C)
Czas pieczenia:	1–60 min (program  (Suszenie): 2 – 24 h)
ID instrukcji obsługi:	Z 12850 M LI V1 0623 as



Wszelkie prawa zastrzeżone.

OBSAH

Rozsah dodávky	64
Na prvý pohľad	65
Symbody	65
Signálne slová	65
Ďalšie vysvetlenia	65
Používanie podľa určenia	66
Bezpečnostné pokyny	66
Pred prvým použitím	69
Príslušenstvo	69
Programy a funkcie	70
Umiestnenie a pripojenie	71
Používanie	72
Čistenie a uloženie	73
Odstraňovanie problémov	74
Likvidácia	75
Technické údaje	75



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA! BEZPODMIENEČNE USCHOVAJTE!

ROZSAH DODÁVKY

- 1 x teplovzdušná fritéza
- 1 x otočný kôš so zaistovacou skrútkou
- 2 x vidlica otočného ražňa so zaistovacou skrútkou
- 1 x hriadeľ
- 1 x vyberacia pomôcka
- 1 x miska na zachytávanie tuku
- 1 x mriežka na pečenie
- 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

Prístroj a príslušenstvo

(Obrázok A)

- 1 Ovládací panel
- 2 Otočný kôš
- 3 Fritovací priestor
- 4 Dvierka
- 5 Mriežka na pečenie
- 6 Miska na zachytávanie tuku
- 7 Vidlica otočného ražňa
- 8 Hriadeľ
- 9 Vyberacia pomôcka

Ovládací panel

(Obrázok B)

- 10 Zvýšiť teplotu fritovania
- 11 Displej
- 12 / °C – zobrazí sa teplota fritovania
- 13 / MIN – zobrazí sa doba fritovania
- 14 Predĺžiť dobu fritovania
- 15 Programy:
 - Hranolčky
 - Steak / kotleta
 - Ryby
 - Krevety
 - Hydina
 - Pečenie
 - Otočné grilovanie
 - Sušenie
- 16 Kontrolky ohrevu
- 17 Skrátiť dobu fritovania
- 18 Spustiť /zastaviť funkciu otáčania
- 19 Zapnúť / vypnúť prístroj
- 20 Zapnúť / vypnúť svetlo
- 21 Znížiť teplotu fritovania

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

ĎALŠIE VYSVETLENIA

Čísla legendy sú znázornené takto: (1)

Odkazy na obrázky sú znázornené takto: (Obrázok A)

Vážený zákazník,

tešíme sa z toho, že ste sa rozhodli pre GOURMETmaxx digitálnu teplovzdušnú fritézu XL. Umožní vám v krátkom čase pripraviť vynikajúce jedlá grilovaním, gratinovaním, pečením alebo ich zohriať, rozmraziť, udržiavať teplé či sušiť napr. ovocie. Inteligentná kombinácia rýchlo cirkulujúceho horúceho vzduchu a ohrievacieho prvku pripraví hranolčeky, mäso a mnoho iného rýchlo a šetrne. Pomocou grilovacieho ražňa je dokonca veľmi rýchlo možné pripraviť chrumkavé pečené kura a bravčové koleno. Funkcia časovača na presne časovanú prípravu jedál, dotykový displej a 8 programov na prípravu jedál zaručujú maximálne pohodlie pri obsluhu.

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.

POUŽÍVANIE PODĽA URČENIA

- Prístroj je určený na zohrievanie potravín horúcim vzduchom.
- 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 používanie. 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, sensorickými 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.



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! Dotýkajte sa výlučne držiadiel a ovládacieho panelu, pokiaľ je prístroj v prevádzke alebo bezprostredne po jeho vypnutí. Počkejte, kým sa prístroj úplne ochladí, prv než ho prenášate na iné miesto alebo ho uskladníte. Pri manipulácii s horúcim príslušenstvom používajte kuchynské rukavice.

- Prístroj 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!
- Nenaliievajte žiadne tekutiny (napríklad olej alebo vodu) priamo do prístroja ani do neho neumiestňujte nádobu naplnenú tekutinou. Pracuje výhradne s horúcim vzduchom.
- Nikdy nepoužívajte otvorené dvierka ako odkladaciu plochu, napr. na otočný kôš! Horúce príslušenstvo by mohlo dvierka poškodiť. Okrem toho by sa prístroj mohol prevrátiť a vytvárať nebezpečenstvo poranenia.
- 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 hodinami 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.
- 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! Pred opätovným uvedením do prevádzky ho nechajte skontrolovať výrobcom, zákazníckym servisom alebo autorizovaným odborným predajcom, aby sa predišlo možným rizikám.
- Nikdy sa nedotýkajte prístroja a prírodného vedenia vlhkými rukami, keď prístroj je pripojený do elektrickej siete.



VAROVANIE – nebezpečenstvo požiaru

- Prístroj nikdy neprevádzkujte v blízkosti horľavých látok. Na prístroj alebo do prístroja nedávajte horľavé materiály (napr. kartón, papier, plast).
- Počas prevádzky prístroj nezakrývajte a vetracie otvory udržiajte voľné, aby nedošlo k požiaru prístroja.
- Nepoužívajte predlžovacie káble.
- V prípade požiaru: Nehaste vodou! Plamene zahaste hasiacou dekou alebo vhodným hasiacim prístrojom.



VAROVANIE – nebezpečenstvo poranenia

- Obalový materiál držte mimo dosahu detí a zvierat. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía.

- Dbajte na to, aby bolo prírodné vedenie vždy mimo dosahu detí a zvierat. Hrozí nebezpečenstvo uškrtenia.
- Počas prevádzky a pri otvorení dvierok môže unikáť horúca para. Hlavu a ruky preto udržiavajte mimo nebezpečného priestoru. Hrozí nebezpečenstvo popálenia pôsobením tepla, horúcej pary alebo kondenzovanej vody.
- Prístroj sa nesmie počas prevádzky pohybovať. Je nebezpečenstvo popálenia.

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.
- Pred búrkou alebo v prípade výpadku prúdu odpojte prístroj z elektrickej siete.
- 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, ohňom, dlho trvajúcim vlhkom, dlho trvajúcim priamym slnečným žiarením a nárazmi.
- Prístroj majte odložený na suchom mieste pri teplotách medzi 0 °C 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.
- Na otáčanie alebo vyberanie jedál nepoužívajte žiadne predmety s ostrými hranami. Tieto môžu poškodiť vrstvu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Dodržte!

- Prvýkrát by ste mali prístroj uviesť do prevádzky bez potravín, pretože v dôsledku prípadných zvyškov prílnutých na povrchu môže dôjsť k tvorbe zápachu a dymu.
1. Nechajte prístroj zohriať asi 10 minút bez obsahu na najvyššiu teplotu (200 °C). Prítom postupujte podľa pokynov v kapitolách „Umiestnenie a pripojenie“ a „Používanie“.
 2. Všetky časti príslušenstva čistite umývacím prostriedkom a teplou vodou alebo v umývačke.

PRÍSLUŠENSTVO

Ohrievací prvok sa nachádza hore vo fritovacom priestore, tzn. čím vyššie je umiestnená mriežka na pečenie, tým intenzívnejšie pôsobí horúčava zhora.

Miska na zachytávanie tuku

Miska na zachytávanie tuku (6) má byť stále vložená vnútri, aby sa v nej zachytávali odkvapkávajúci tuk, omrvinky alebo iné zvyšky potravín. Zasúva sa celkom dole do fritovacieho priestoru (3).

Mriežka na pečenie

Potraviny sa rozložia na mriežke na pečenie (5). Možno ju napríklad využiť na prípravu pizze alebo koláčov, ako aj na sušenie.

Mriežka na pečenie sa zasunie na kolajničky vo fritovacom priestore (3).

Otočný ražeň

Otočný ražeň sa skladá z hriadeľa (8) a dvoch vidlíc otočného ražňa (7). Je vhodný na grilovanie veľkých kusov mäsa, napr. kariat, mäsa pečeného na ražni alebo mäsových rolád.

Napichnutie potravín na ražeň

1. Nasuňte jednu vidlicu na hriadeľ a upevnite ju zaistovacou skrutkou (Obrázok D).
V hriadeľi sa nachádzajú dva malé vrúbky (Obrázok C, a), ktoré označujú najvzdialenejšiu polohu zaistovacích skrutiek. Zaistovacie skrutky neupevňujete ďalej smerom k vonkajším koncom hriadeľa, aby bola možná bezproblémová prevádzka.
2. Nastrčte grilované potraviny na otočný ražeň, až kým nedosiahnu vidlicu.
Na ražeň nenapichujte príliš veľké kusy, aby sa mohol točiť bez prekážok.
3. Zasuňte druhú vidlicu na hriadeľ a do grilovanej potraviny a upevnite zaistovacou skrutkou.

Otočný kôš

V otočnom koši (2) sa počas prípravy potraviny premiešavajú tak, aby boli zo všetkých strán chrumkavé. Otočný kôš sa mimoriadne dobre hodí na prípravu hranolčekov alebo iných zemiakových produktov či kúskov zeleniny alebo mäsa.

Príprava otočného koša

1. Obidve vidlice otočného ražňa odoberte (7) z hriadeľa (8).
2. Hriadeľ prestrčte cez otočný kôš (Obrázok E) a upevnite ho zaistovacou skrutkou.

Naplnenie potravín

3. Otvorte klapku otočného koša (Obrázok E).
4. Otočný kôš naplňte maximálne do $\frac{3}{4}$ potravínami. Nemal by byť príliš preplnený, aby sa potraviny pripravili rovnomerne.

5. Zavrite klapku a zabezpečte, aby bola zatvorená správne, aby sa počas používania neotvorila.

Nasadenie / odobratie otočného koša / otočného ražňa

Zastrčte otočný kôš (2) s hriadelom (8), resp. otočný hriadeľ (7+8) najprv ľavým koncom (Obrázok C, 1.) do uchytenia na ľavej strane fritovacieho priestoru (3). Potom ho zaveste na pravej strane fritovacieho priestoru do držiaka a **dbajte na správne dosadenie**.

Otočný ražeň / otočný kôš sa nesmie dať točiť okolo vlastnej osi, ak je prístroj vypnutý. Ak by tomu tak nebolo, zastrčte ľavý koniec hriadeľa hlbšie do uchytenia.

Po použití vyberte horúci otočný ražeň / otočný kôš pomocou vyberacej pomôcky (9) z fritovacieho priestoru. (pozri odsek „Vyberacia pomôcka“). Na otvorenie a vyprázdnenie otočného koša, resp. na odobratie jedál z otočného ražňa vždy používajte kuchynské rukavice.




Vyberacia pomôcka

Horúci otočný ražeň (7+8), resp. otočný kôš (2) vrátane hriadeľa (8) sa pomocou vyberacej pomôcky (9) vyberajú z fritovacieho priestoru (3). Za týmto účelom zastrčte konce vyberacej pomôcky pod hriadeľ (Obrázok F). Najskôr nadvihnite pravú stranu hriadeľa. Potom vyberte otočný kôš, resp. otočný ražeň opatrne z fritovacieho priestoru a položte ho na žiaruvzdorný povrch.

PROGRAMY A FUNKCIE

Prístroj má 8 prednastavených programov (15). Na zvolenie programu sa dotknite príslušného symbolu na ovládacom paneli (1). Ak symbol bliká, je program aktivovaný. Počas blikania môžete manuálne prispôsobiť čas a teplotu programu alebo zvoliť iný program.

Symbole znamenajú nasledujúce prednastavené programy:

Symbol	Program	Ideálne na:	Teplota	Doba fritovania
	Hranolčky	Hranolčky, kura, kuracie nugetky a mnoho iného.	200 °C	20 min.
	Steak / kotleta	Mäso, pečenú zeleninu atď.	185 °C	25 min.
	Ryby	Ryby, zeleninu atď.	200 °C	20 min.
	Krevety	Plody mora	160 °C	12 min.
	Hydina	Hydina v akejkolvek podobe	185 °C	40 min.
	Pečenie múčnych jedál	Koláče, pečivo	175 °C	22 min.
	Otočné grilovanie (s automatickou funkciou otáčania)	Pečené kura, mäso pečené na ražni, mäsové rolády.	200 °C	30 min.
	Sušenie	Sušené ovocie, zeleninové čipsy atď.	30 °C	4 h



Časy a teploty uložené v programoch by ste si mali v prípade potreby prispôbiť, aby ste zabezpečili, že potraviny (predovšetkým hydina) budú dobre pripravené. Prispôbenie je možné ešte aj počas procesu ohrevu.

Prispôbenie teploty a doby fritovania

Nastavená teplota a doba fritovania sa striedavo zobrazujú na displeji (11). Prednastavených je 185 °C a 15 minút.

Tak pri použití prednastaveného programu, ako aj pri voľbe programu je možné teplotu fritovania (12) a dobu fritovania (13) prispôbiť:

Dotknite sa symbolu (19), potom sa dotknite príslušného symbolu / (10/21, resp. 14/17) a prispôbte si tak teplotu, resp. dobu fritovania.

Na rýchle pozretie hodnôt sa dotknite príslušného symbolu a podržte ho.

Funkcia otáčania

Dotknite sa symbolu (18) na vypnutie / zapnutie funkcie otáčania.

Pri programe (otočné grilovanie) je funkcia otáčania aktivovaná automaticky.

Osvetlenie fritovacieho priestoru

Dotknite sa symbolu (20) alebo otvorte / zavrite dverka (4) na zapnutie / vypnutie osvetlenia fritovacieho priestoru.

Po cca. 60 sekundách sa osvetlenie fritovacieho priestoru automaticky vypne.

Pohotovostný režim


Dotykom na symbol (19) trvajúcim cca 2 sekundy sa aktivuje ovládací panel (1). Ak prístroj nie je v prevádzke a 60 sekúnd sa nestlačí žiadne tlačidlo, potom sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.

UMIESTNENIE A PRIPOJENIE

Dodržte!

- Pred každým uvedením do prevádzky skontrolujte prístroj a prívodné vedenie na poškodenia. Prístroj používajte len vtedy, ak je nepoškodený a funkčný.
- Nikdy neumiestňujte prístroj na mäkký povrch. Vetracie otvory na spodku prístroja nesmiete zakrývať.
- Zabezpečte dostatok voľného priestoru na všetkých stranách. 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.
- Prístroj nepripájajte spolu s inými spotrebičmi (s vysokým wattovým výkonom) na viacnásobnú zásuvku, aby ste zabránili preťaženiu a prípadnému skratu (požiaru).
- Dbajte na to, aby prívodné vedenie nepredstavovalo nebezpečenstvo zakopnutia. Nesmie nikdy visieť z miesta umiestnenia, aby sa zabránilo strhnutiu prístroja.
- Dbajte na to, aby sa prívodné vedenie nemohlo pomliaždiť, zlomiť a aby sa nekládlo na ostré hrany alebo neprišlo do styku s horúcimi plochami.


1. Prístroj umiestnite na kuchynskú linku alebo inú suchú, čistú, rovnú a žiaruvzdornú pracovnú plochu. Zabezpečte dostatok voľného priestoru do všetkých strán (min. 15 cm do strán a 50 cm smerom nahor).
2. Úplne rozviňte prívodné vedenie a zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Nakrátko sa rozsvietia symboly

ovládacieho panela (1) a rozoznie sa výstražný tón. Symbol  (19) trvalo svieti, prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

POUŽÍVANIE

Vo všeobecnosti možno v tomto prístroji pripraviť všetky jedlá, ktoré je možné pripraviť aj v bežnej teplovzdušnej rúre.


Dodržte!

- Prístroj **nepoužívajte** bez prerušenia dlhšie ako 60 minút. Výnimku tvorí program  (Sušenie).
- Prístroj **nenechávajte** zapnutý, keď je prázdny (výnimka: „vypálenie“ pred prvým použitím).
- Potraviny nekladte do prístroja zabalené v konzervačnej fólii ani v plastových vreckách.
- Dbajte na to, aby sa jedlá nedotýkali ohrievacích prvkov.
- Neprepĺňajte prístroj, aby mohol horúci vzduch optimálne cirkulovať vo fritovacom priestore.
- Dbajte na to, aby sa potraviny bohaté na olej a tuk neprehrievali. Mohli by sa zapáliť.
- Horúce časti príslušenstva položte po použití vždy na žiaruvzdorný povrch.

- V hornej časti sa potraviny fritujú rýchlejšie a chrumkavejšie. Na rovnomerné zohriatie zo všetkých strán by ste mali zvoliť strednú polohu. Spodné kolajničky sa hodia na šetrné fritovanie.
- Doba fritovania je závislá na veľkosti a tiež na množstve potravín a od teploty. Vo všeobecnosti sú však doby fritovania kratšie ako pri rúre na pečenie z obchodu. Začnite s kratšou dobou fritovania a podľa potreby ju postupne predĺžujte.
- Pri príprave priemyslovo vyrábaných, hlboko mrazených výrobkov sa pri dobe a teplote riadte pokynmi




výrobcu. Pred koncom zadanej doby fritovania skontrolujte, či vaše jedlo je už úplne presmažené.

Základné používanie

1. Zabezpečte, aby bola miska na zachytávanie tuku (6) vložená celkom dole vo fritovacom priestore.
2. V závislosti od druhu potravín ich buď rozložte na mriežke na pečenie, vložte do otočného koša alebo napichnete na otočný ražeň (pozri kapitolu „Príslušenstvo“).
3. Vložte príslušenstvo s potravinami do fritovacieho priestoru a zavrite dvierka (4).
4. Dotknite sa symbolu  (19) na cca 2 sekundy na aktiváciu prístroja. Zapnú sa všetky údaje na displeji na ovládacom paneli (1). Prednastavených je 185°C a 15 minút.



Dvierka (4) prístroja musia byť zatvorené, aby sa dali robiť nastavenia / používať tlačidlá.

5. Buď si upravte dobu fritovania a teplotu manuálne alebo si zvolíte jeden zo 8 programov (pozri kapitolu „Programy a funkcie“).
6. Na začatie varného procesu sa dotknite symbolu . Blikajú kontrolky ohrevu (16), pri voľbe programu (15) bliká dodatočne ešte príslušný symbol. Nastavená teplota a zostávajúci čas sa striedavo zobrazujú na displeji (11).
7. Ak sa používa otočný kôš alebo otočný ražeň, dotknite sa symbolu  (18), aby sa spustila funkcia otáčania. (Výnimka: Program  - Funkcia otáčania sa spustí automaticky.)



Kontrolky ohrevu zhasnú, akonáhle sa dosiahne nastavená teplota.

Kým prístroj ešte dobre nepoznáte, mali by ste občas skontrolovať stav jedál tak, aby sa nepripálili.

8. Po uplynutí prednastaveného času sa prístroj automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor pobeží ešte niekoľko sekúnd potom.
9. Otvorte dverka, vyberte potraviny z fritovacieho priestoru (3) a položte ich na žiaruvzdorný podklad. Pri používaní otočného koša alebo otočného ražňa použite na vybratie vyberaciu pomôcku (9) (pozri kapitolu „Príslušenstvo“).
10. Odpojte prístroj od elektrickej siete.
11. Po vychladení vyčistite použité príslušenstvo (pozri kapitolu „Čistenie a uloženie“).

Krátke prerušenie varného procesu


Ak má byť varný proces prerušený napr. na otočenie jednotlivých potravín alebo pridanie ďalších, otvorte jednoducho dverka (4).

Časovač zostávajúcej doby fritovania sa zastaví. Po zatvorení dveriek bude pokračovať ďalej.



Ak varný proces zastavíte na viac ako 13 minút, prepne sa prístroj automaticky do pohotovostného režimu. Na displeji (11) sa zobrazí OFF (vyp).

Predčasné ukončenie varného procesu

Na ukončenie varného procesu pred uplynutím nastavenej doby fritovania sa dotknite  (19) na cca 2 sekundy, až kým sa na displeji nezobrazí OFF (vyp).

ČISTENIE A ULOŽENIE

Dodržite!

- Pred čistením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Aby ste predišli poškodeniu materiálu, nikdy nestriekajte na horúce časti príslušenstva vodu.
- Na čistenie nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky ani čistiace vankúšiky. Tieto môžu poškodiť povrchy.

- Dverka (4) je na čistenie možné odobrať z hlavnej jednotky. Za týmto účelom otvorte dverka na šírku medzery a vytriahnite ich. Po vyčistení úplne vysušené dvere znovu nasadte na držiaky.
1. V prípade potreby utrite kryt hlavnej jednotky ako aj fritovací priestor (3), dverka (4) a ohrievací prvok čistou vlhkou handričkou. **Neumývajte v umývačke riadu ani neponárajte do vody!**
 2. Použitú časť príslušenstva umyte umývacím prostriedkom a teplou vodou alebo v umývačke. Na čo najdlhšie uchovanie kvalitného stavu jednotlivých častí, by ste ich mali v prvom rade umývať ručne. V prípade zatvrdnutých nečistôt ich vopred namočte do teplej vody a prostriedku na umývanie.
 3. Nechajte všetky časti úplne vyschnúť alebo ich vysušte.
 4. Prístroj uložte čistom na suchom mieste a neprístupnom 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 zákaznický servis.



Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť elektrický prístroj!

Prístroj nefunguje.

Sieťová zástrčka nie je správne zastrčená v zásuvke.

- ▶ Opravte zastrčenie sieťovej zástrčky.

Zásuvka je chybná.

- ▶ Vyskúšajte inú zásuvku.

Dvierka (4) nie sú správne uzatvorené.

- ▶ Zavrite dvierka.

Spustila sa ochrana proti prehriatiu.

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

Reagovala poisťka v poisťkovej skrinke.

K tomu istému prúdovému okruhu je pripojených príliš veľa prístrojov.

- ▶ Znížte počet prístrojov v elektrickom okruhu.

Na displeji (11) sa zobrazuje E1/E2.

Na prístroji sa vyskytla chyba.

- ▶ Kontaktujte sa so zákaznickým servisom.

Otočný kôš (2) / otočný ražeň (7+8) vypadáva z držiaku.

Hriadeľ (8) nebol nasadený správne.

- ▶ Napravte nasadenie hriadeľa (pozri kapitolu „Príslušenstvo“ - „Nasadenie / odobratie otočného koša / otočného ražňa“).

Potraviny sú nerovnomerne grilované.

Fritovací priestor (3) je príliš preplnený.

- ▶ Znížte množstvo potravín.

Potraviny sú uložené na sebe.

- ▶ Prerozdeľte potraviny a z času na čas premiešajte.

Pripravili sa rôzne potraviny s rôznymi dobami alebo teplotami fritovania.

- ▶ Potraviny s rôznymi teplotami fritovania pripravujte po sebe.
- ▶ Najskôr vložte do prístroja potravinu s dlhšou dobou fritovania, neskôr pridajte ingrediencie s kratšou dobou fritovania.

Nastavená doba fritovania bola príliš krátka alebo teplota príliš nízka.

- ▶ Zvýšte dobu alebo teplotu fritovania.

Hranolčky z čerstvých zemiakov nie sú chrumkavé.

Zemiaky sú príliš vodnaté.

- ▶ Zemiaky nakrájajte na užšie kúsky. Kúsky zemiakov osušte kuchynským papierom a potom pokvapkajte trochu oleja na varenie.

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

Prístroj je znečistený.

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

Príliš veľa oleja alebo tuku.

- ▶ Odstráňte prebytočný olej alebo tuk.

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 zriadených výrobcami a distribútormi v zmysle ElektroG, aby ich bolo možné zlikvidovať v spôsobom šetrným k životnému prostrediu a bolo možné získať cenné suroviny. Pri nesprávnej likvidácii sa do životného prostredia môžu dostať jedovaté látky, ktoré môžu mať zdraviu 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:	12850
Číslo modelu:	HIC-AF-8081D
Elektrické napájanie:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Výkon:	1800W
Trieda ochrany:	I
Objem:	12 l
Rozsah teplôt:	65–200 °C (Program  (sušenie): 30–80 °C)
Doba fritovania:	1 - 60 min.(Program  (sušenie): 2–24 h)
ID návodu na používanie:	Z 12850 M LI V1 0623 as



Všetky práva vyhradené.

