

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Funktionen	7
Auf einen Blick	1	Tipps	8
Symbole	2	Benutzung	8
Signalwörter	2	Reinigung und Aufbewahrung	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Problembehebung	10
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	11
Vor dem ersten Gebrauch	6	Technische Daten	11
Aufstellen und Anschließen	6		
Zubehör	6		

## LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluft-Fritteuse (Haupteinheit)
- 1 x Schublade
- 1 x Rost
- 1 x Gebrauchsanleitung

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

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

## AUF EINEN BLICK

(Bild A)

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

(Bild B)

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

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

### Informationen zur Gebrauchsanleitung

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



## WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

### 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

## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

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

## SICHERHEITSHINWEISE



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

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

- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!



### **VORSICHT: heiße Oberflächen!**

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

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



### **GEFAHR – Stromschlaggefahr**

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!

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



### WARNUNG – Brandgefahr

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



### WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.

- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

### HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, offenem Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schublade (4) und den Rost (3) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Der Rost ist auch für die Geschirrspülmaschine geeignet.
2. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen und das Gerät ca. 15 bis 20 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

### Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenober-schränke o.Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschrifts-mäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem An-schließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.

- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungs-öffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
- Darauf achten, dass die Anschlusslei-tung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und **hitzebeständige** Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und in eine vor-schriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken. Die LED-Leuchte (8) leuchtet blau, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird. Zudem erklingen zwei Signal-töne, alle Elemente des Bedien-panels (1) leuchten einmal auf und erlöschen wieder bis auf die Betriebs-leuchte (11).

## ZUBEHÖR

### Schublade

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

### Rost

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

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

## FUNKTIONEN

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

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

### Voreingestellte Programme

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

#### Programm Pommes frites (23)

Ideal für Pommes frites, Kartoffelchips etc.

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 15 Minuten

#### Programm Backen (24)

Ideal für Pizza, Kuchen, Brot etc.

Temperatur: 160 °C

Garzeit: 25 Minuten

#### Programm Fleisch (10)

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

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 20 Minuten

#### Programm Fisch (12)

Ideal für Fisch, Fischstäbchen, etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 15 Minuten

#### Programm Shrimps (13)

Ideal für Scampi, Muscheln etc.

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 15 Minuten

#### Programm Geflügel (15)

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

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 20 Minuten



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

### Manuelle Einstellung

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

#### Temperatur:

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

#### Garzeit:

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



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

## TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und die Garzeit nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind, da die Garzeit etwas kürzer als in einem handelsüblichen Backofen sein kann.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

## BENUTZUNG

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

### Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 3 Stunden ohne Unterbrechung benutzen.
- Das Gerät **nicht** längere Zeit ohne Lebensmittel in der Schublade verwenden.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren
- Die Schublade maximal bis zu  $\frac{1}{3}$  befüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.
- Sollte Rauch aus dem Gerät aufsteigen, sofort den Netzstecker ziehen. Eine Ausnahme ist die erste Inbetriebnahme ohne Lebensmittel (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
- Die Schublade und ggf. den Rost nach der Benutzung immer auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
2. Den Rost (3) auf seine Silikonfüße in die Schublade (4) stellen.
3. Die Lebensmittel in die Schublade geben.



4. Die Schublade in die Haupteinheit (2) einsetzen.
5. Das Gerät an eine Steckdose anschließen (siehe Kapitel „Aufstellen und Anschließen“).
6. Das Feld ►|| (19) berühren, um die Anzeige (14) des Bedienpanels zu aktivieren. Die Garzeit in Minuten und die Gartemperatur in °C blinken im Wechsel.
7. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 6 Programme auswählen (siehe Kapitel „Funktionen“).
8. Das Feld ►|| kurz berühren, um den Garvorgang zu starten.
  - Soll der Garvorgang unterbrochen werden, das Feld ►|| erneut kurz berühren. Die Kontrollleuchte des Feldes ►|| blinkt, solange der Garvorgang pausiert ist.
  - Wird die Schublade herausgezogen, wird der Garvorgang unterbrochen. Nach dem Einsetzen der Schublade wird er fortgesetzt.
9. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, erscheint 00 auf der Anzeige und es erklingt eine Reihe von Signaltönen. Das ►|| berühren, um die Signaltöne und das Gerät auszuschalten. Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach. Dann erlöschen alle Elemente des Bedienpanels.
10. Die Schublade am Griff aus der Haupteinheit herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.
11. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
12. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

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

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

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

## PROBLEMBEHEBUNG

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



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

### Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

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

- ▶ Die Schublade muss vollständig in der Haupteinheit sitzen, damit das Gerät den Heizvorgang starten kann.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

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

### Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

### Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.

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

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

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zubereiten.

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

- ▶ Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen.

Die Schublade (4) ist zu voll.

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

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

### Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

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

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

Das Gerät ist verschmutzt.

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

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

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

Zu viel Öl oder Fett.

- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und 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:	12385
Modellnummer:	HIC-AF-8062D1
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1400W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 3 Liter
Temperatureinstellung:	80°C bis 200°C
Timer:	bis 60 Minuten
ID Gebrauchsanleitung:	Z 12385 M LI V1 0423 as



Alle Rechte vorbehalten.

## SOMMAIRE

Composition	12	Fonctions	18
Aperçu général	12	Conseils	19
Symboles	13	Utilisation	19
Mentions d'avertissement	13	Nettoyage et rangement	20
Utilisation conforme	14	Résolution des problèmes	21
Consignes de sécurité	14	Mise au rebut	22
Avant la première utilisation	17	Caractéristiques techniques	22
Mise en place et branchement	17		
Accessoires	17		

## COMPOSITION

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

1 x tiroir

1 x grille

1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport.

En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

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

## APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

1 Panneau de commande

2 Corps de l'appareil

3 Grille

4 Tiroir

5 Socle

6 Fentes d'aération

7 Poignée

8 Témoin à DEL

9 Entrée d'air

(Illustration B)

10 Symbole du programme « Viande »

11 Témoin lumineux de fonctionnement

12 Symbole du programme « Poisson »

13 Symbole du programme « Crevettes »

14 Affichage (température, durée)

15 Symbole du programme « Volaille »

16 Champ **M** « Sélection du programme »

17 **min** s'allume lorsque le temps de cuisson (en minutes) s'affiche

18 Champ « Sélection de la température / du temps de cuisson »

19 Champ « Marche / Pause »

20 Champ « Augmenter la valeur »

21 Champ « Diminuer la valeur »

22 **°C** s'allume lorsque la température (en degré Celsius) s'affiche

23 Symbole du programme « Frites »

24 Symbole du programme « Pâtisserie »

Chère cliente, cher client,

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

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

[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

### Informations sur le mode d'emploi

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



## AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

### SYMBOLES



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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

### MENTIONS D'AVERTISSEMENT

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

**DANGER** – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

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

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

**AVIS** – Risque de dégâts matériels

## UTILISATION CONFORME

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

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

- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.  
Risque d'électrocution !



### **ATTENTION : surfaces chaudes !**

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls la poignée et le panneau de commande peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



### **DANGER – Risque d'électrocution**

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



### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placer aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. N'introduire aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et s'assurer que ces derniers ne sont pas obstrués.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



### AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.

- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !

### AVIS – Risque de dégâts matériels

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche de la prise de courant.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer le tiroir (4) et la grille (3) à l'eau chaude avec du produit vaisselle. La grille peut également se nettoyer au lave-vaisselle.
2. La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Suivre à cet effet les instructions figurant dans les paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation » et laisser l'appareil chauffer à vide env. 15 à 20 minutes au niveau de température maximal.
3. Le nettoyer ensuite à nouveau (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés, sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et **résistant à la chaleur**. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Brancher le cordon de raccordement entièrement déroulé sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible.

Le témoin à DEL (8) s'allume en bleu dès que l'appareil est alimenté en courant. Par ailleurs, deux signaux sonores retentissent, tous les éléments du panneau de commande (1) s'allument en même temps puis s'éteignent, sauf le témoin lumineux de fonctionnement (11).

## MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

### À observer !

- Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- Uniquement brancher l'appareil sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.

## ACCESSOIRES

### Tiroir

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

### Grille

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

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

## FONCTIONS

L'appareil est doté d'un réglage manuel de la température et du temps de cuisson ainsi que de 6 programmes prédéfinis.

Le panneau de commande est activé lorsque le champ **▶||** (19) est effleuré. Si le panneau de commande n'est pas effleuré pendant plus de 60 secondes, l'appareil se remet en veille.

### Programmes prédéfinis

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

#### Programme Frites (23)

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

Température : 200 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

#### Programme Pâtisserie (24)

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

Température : 160 °C

Temps de cuisson : 25 minutes

#### Programme Viande (10)

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

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

#### Programme Poisson (12)

Idéal pour le poisson, le poisson pané, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

#### Programme Crevettes (13)

Idéal pour les crevettes, les moules, etc.

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

#### Programme Volaille (15)

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



Température : 200 °C

Temps de cuisson : 20 minutes



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

### Réglage manuel

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

#### Température :

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

#### Temps de cuisson :

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



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

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

## CONSEILS


- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité. Il est possible d'ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en vaporisant un peu sur les denrées.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson plus bref et l'adapter ultérieurement à son goût personnel.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les plats sont déjà cuits, car le temps de cuisson peut s'avérer un peu plus court que dans un four traditionnel.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites ou autres préparations similaires), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme.





## UTILISATION

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

## À observer !

- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 3 heures sans interruption.
- Ne **pas** utiliser l'appareil pendant une période prolongée sans aliments dans le tiroir.
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Veiller à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil.
- Remplir le tiroir au maximum au 1/3 de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Si de la fumée émane de l'appareil, immédiatement retirer la fiche de la prise. Seule exception : la première mise en service à vide (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).
- Après utilisation, toujours poser le tiroir et la grille, le cas échéant, sur un support résistant à la chaleur.

1. Disposer les aliments devant être préparés.
2. Placer la grille (3) sur ses pieds en silicone dans le tiroir (4).
3. Poser les aliments dans le tiroir.
4. Insérer le tiroir dans le corps de l'appareil (2).
5. Brancher l'appareil sur une prise de courant (voir paragraphe « Mise en place et raccordement de l'appareil »).
6. Effleurer le champ  (19) pour activer l'affichage (14) du panneau de commande. Le temps de cuisson en minutes et la température de cuisson en °C clignotent en alternance.

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

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

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

Nettoyer le tiroir (4), la grille (3) et le cas échéant le corps de l'appareil (2) après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

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

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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



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

### L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

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

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

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

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

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

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

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

### Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

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

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

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

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

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

- ▶ Augmenter le temps de cuisson ou la température.

Le tiroir (4) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments. Remplir de denrées le tiroir au max. au 1/3 de sa capacité.

Les aliments sont empilés.

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

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

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

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

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

L'appareil est encrassé.

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

L'appareil est utilisé pour la première fois.

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

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

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

## MISE AU REBUT



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



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

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent 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 :	12385
Numéro de modèle :	HIC-AF-8062D1
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1400 W
Classe de protection :	I
Contenance :	max. 3 litres
Réglage de la température :	80 °C à 200 °C
Minuterie :	jusqu'à 60 minutes
Identifiant mode d'emploi :	Z 12385 M LI V1 0423 as



Tous droits réservés.

## INDICE

Contenuto della confezione	23	Accessori	28
Panoramica	23	Funzioni	29
Simboli	24	Consigli	29
Indicazioni di pericolo	24	Uso	30
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	25	Pulizia e conservazione	31
Indicazioni di sicurezza	25	Risoluzione dei problemi	31
Prima del primo utilizzo	28	Smaltimento	33
Posizionamento e collegamento	28	Dati tecnici	33

## CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 friggitrice ad aria calda (unità principale)
- 1 cassetto estraibile
- 1 griglia
- 1 istruzioni per l'uso

Controllare che il contenuto della confezione sia completo e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di danni, non utilizzare e contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

Rimuovere dall'apparecchio eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto.

**Non rimuovere mai la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze!**

## PANORAMICA

(Figura A)

- 1 Pannello di comando
- 2 Unità principale
- 3 Griglia
- 4 Cassetto estraibile
- 5 Base d'appoggio
- 6 Feritoia di ventilazione
- 7 Manico
- 8 Luce a LED
- 9 Presa d'aria

(Figura B)

- 10 Simbolo del programma "Carne"
- 11 Spia di funzionamento
- 12 Simbolo del programma "Pesce"
- 13 Simbolo del programma "Gamberetti"
- 14 Indicazione (temperatura, tempo)
- 15 Simbolo del programma "Pollame"
- 16 Campo **M** "Selezione del programma"
- 17 **min** si illumina quando viene indicato il tempo di cottura (in minuti)
- 18 Campo "Selezione della temperatura/ del tempo di cottura"
- 19 Campo "Accensione/pausa"
- 20 Campo "Riduzione del valore"
- 21 Campo "Aumento del valore"
- 22 **°C** si illumina quando viene indicata la temperatura (in gradi Celsius)
- 23 Simbolo del programma "Patatine fritte"
- 24 Simbolo del programma "Cottura"

## Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia scelto di acquistare questa **friggitrice ad aria calda digitale**.

La combinazione intelligente di aria calda in circolazione veloce ed elemento riscaldante cuoce i suoi piatti preferiti non solo in pochissimo tempo e in modo delicato, ma anche con un apporto di energia e grassi notevolmente inferiore rispetto agli elettrodomestici tradizionali. I 6 programmi preimpostati consentono una preparazione semplice e dal risultato garantito: patatine fritte, gamberetti, dolci, pollame, carne e pesce. Basta sceglierne uno sul display tattile e la friggitrice farà il resto.

In caso di domande sull'apparecchio e sui ricambi/accessori contatti il servizio clienti tramite il nostro sito web: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per eventuali dubbi in futuro e per altri utilizzatori. Esse sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso non vengano rispettate.



## AVVISI IMPORTANTI! CONSERVARE!

### SIMBOLI



Simboli di pericolo: questi simboli indicano i possibili pericoli.



Leggere attentamente le avvertenze di sicurezza e attenersi ad esse.



Informazioni integrative



Leggere le istruzioni per l'uso prima dell'uso!



Attenzione: superfici calde!



Idoneo al contatto con gli alimenti



Corrente alternata

### INDICAZIONI DI PERICOLO

Le indicazioni di pericolo designano pericoli in caso di mancata osservanza degli avvisi corrispondenti.

**PERICOLO** – Rischio elevato che ha come conseguenza lesioni gravi o la morte

**AVVERTENZA** – Rischio medio che può avere come conseguenza lesioni gravi o la morte

**ATTENZIONE** – rischio basso che può avere come conseguenza lesioni minori o moderate

**AVVISO** – Rischio che può avere come conseguenza danni materiali



## Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

- L'apparecchio è destinato a cuocere alla griglia, cuocere, scongelare e riscaldare gli alimenti.
- **L'apparecchio funziona con aria calda. Quest'apparecchio non è una classica friggitrice che utilizza l'olio per friggere gli alimenti.**
- L'apparecchio **non** è indicato per la preparazione di pietanze liquide come zuppe, salse o minestrini!
- Quest'apparecchio è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale o analogo a quello casalingo, ad es. in hotel, bed and breakfast, uffici, cucine per dipendenti o simili.
- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle istruzioni per l'uso e per lo scopo indicato. Ogni altro uso è considerato improprio.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

## INDICAZIONI DI SICUREZZA



**AVVERTENZA: leggere tutte le avvertenze di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici di cui è provvisto l'apparecchio.** La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni.

- Quest'apparecchio può essere utilizzato da **bambini** di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che siano prive di esperienza e/o di conoscenza solo se sono sorvegliati o sono stati istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I bambini **non** devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione affidata all'utente non** devono essere eseguite dai **bambini**, a meno che questi non abbiano compiuto 8 anni e siano sorvegliati.
- I **bambini** di età inferiore a 8 anni e gli animali devono essere tenuti lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- Non immergere mai l'unità principale e il cavo di collegamento in acqua o in altri liquidi e accertarsi che questi elementi non cadano in acqua e non possano bagnarsi. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!



## **ATTENZIONE: superfici bollenti!**

Durante l'uso, l'apparecchio e gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio, fare attenzione a non entrare in contatto con parti riscaldate dello stesso! Mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo lo spegnimento, toccare esclusivamente il manico e il pannello di comando. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo. Utilizzare guanti da cucina quando si maneggiano accessori molto caldi.

- L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima del trasporto o della pulizia.
- Non apportare modifiche all'apparecchio. Non sostituire autonomamente neppure il cavo di collegamento. L'apparecchio, il cavo di collegamento o gli accessori dell'apparecchio eventualmente danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal servizio di assistenza clienti oppure da un laboratorio specializzato per evitare i rischi.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Attenersi alle indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e conservazione"!



## **PERICOLO – Rischio di scosse elettriche**

- Utilizzare e conservare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio in locali molto umidi.
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di collegamento con le mani umide se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Qualora l'apparecchio dovesse cadere in acqua mentre è collegato alla rete elettrica staccare immediatamente la spina di alimentazione dalla presa elettrica. **Solo allora** estrarre l'apparecchio dall'acqua. Non tentare di estrarre l'apparecchio dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica!
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di caduta in acqua o altri liquidi. Prima di rimetterla in funzione, farla controllare dal produttore, dal servizio clienti oppure da un rivenditore specializzato autorizzato, per evitare possibili pericoli.



### AVVERTENZA – Pericolo d'incendio

- Non versare liquidi (ad es. olio o acqua) direttamente nell'apparecchio o nel cassetto estraibile e non inserire un recipiente pieno di liquido nell'apparecchio. L'apparecchio funziona esclusivamente con aria calda. Non azionare l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile. Non appoggiare sull'apparecchio o inserire nell'apparecchio alcun materiale infiammabile (ad es. cartone, carta o plastica).
- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla insieme ad altri apparecchi (dal consumo elevato), per evitare il sovraccarico e un eventuale cortocircuito (incendio).
- Non utilizzare prolunghe.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione, onde evitare un incendio. Non inserire nulla nelle aperture di ventilazione dell'apparecchio e assicurarsi che non siano ostruite.
- In caso d'incendio: non utilizzare acqua per lo spegnimento! Soffocare le fiamme con una coperta estinguente o un estintore adatto.



### AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

- Tenere lontani i bambini e gli animali dal materiale di imballaggio. Esiste il pericolo di soffocamento.
- Accertarsi che il cavo di collegamento sia sempre fuori dalla portata di bambini piccoli e animali. Esiste il pericolo di strangolamento.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non rappresenti un pericolo d'inciampo. Non deve sporgere dalla superficie sulla quale è posizionato l'apparecchio per evitare che lo stesso venga trascinato a terra.

- Durante il funzionamento e al momento dell'estrazione del cassetto estraibile può fuoriuscire vapore bollente. Pertanto, tenere la testa e le mani lontane dalla zona pericolosa. Sussiste il pericolo di ustioni causate da calore intenso, vapore caldo o condensa.

### AVVISO – Rischio di danni a cose e materiali

- Accertarsi che il vapore che fuoriesce non entri in contatto con apparecchi elettrici o dispositivi contenenti parti elettriche.
- Se durante il funzionamento si verifica un'anomalia, staccare la spina di alimentazione. Altrimenti spegnere sempre l'apparecchio prima di staccare la spina di alimentazione.
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare sempre la spina di alimentazione e mai il cavo di alimentazione.
- Mai tirare o trasportare l'apparecchio con il cavo di collegamento.
- Proteggere l'apparecchio da: altre fonti di calore, fiamme libere, umidità persistente, luce solare diretta oppure urti.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto a temperature comprese tra 0 e 40 °C.
- Non appoggiare mai oggetti sull'apparecchio o sul cavo di collegamento.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio ed evitare danni, utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Strofinare l'apparecchio con un panno umido e pulito. Pulire il cassetto estraibile (4) e la griglia (3) con acqua calda e del detersivo.  
La griglia è adatta anche alla lavastoviglie.
2. L'apparecchio dovrebbe essere messo in funzione per la prima volta senza alimenti, poiché a causa di eventuali residui di rivestimento potrebbero svilupparsi odori o fumo. A tale scopo, seguire le istruzioni contenute nei capitoli "Posizionamento e collegamento" e "Uso" e lasciar riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 15-20 minuti alla massima temperatura.
3. Quindi, pulirlo di nuovo (vedere capitolo "Pulizia e conservazione").

taglienti e che non entri in contatto con superfici bollenti (ad es. dell'apparecchio).

1. Collocare l'apparecchio sul piano della cucina o su un'altra superficie di lavoro asciutta, pulita, piana e **resistente al calore**. Assicurare sufficiente spazio libero su tutti i lati (almeno 20 cm sui lati e 50 cm in alto).
2. Srotolare completamente il cavo di collegamento e collegarlo a una presa elettrica installata a norma e facilmente accessibile.  
La luce a LED (8) si illumina di blu non appena l'apparecchio viene alimentato con la corrente. Vengono emessi due segnali acustici, si illuminano e si spengono nuovamente tutti gli elementi del pannello di comando (1), ad eccezione della spia di funzionamento (11).

## POSIZIONAMENTO E COLLEGAMENTO

### Nota bene!

- Non collocare l'apparecchio al di sotto di pensili o simili. La fuoriuscita di vapore potrebbe danneggiarli!
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a norma e conforme ai dati tecnici dell'apparecchio. La presa deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento per permettere una rapida interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Mai collocare l'apparecchio su una superficie morbida. Mai coprire le aperture di ventilazione sul fondo dell'apparecchio. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato o piegato, che non venga appoggiato su bordi

## ACCESSORI

### Cassetto estraibile

Preparare gli alimenti nel cassetto estraibile (4). Metterli nell'unità principale (2), se l'apparecchio viene messo in funzione.

### Griglia

La griglia (3) deve essere inserita nel cassetto estraibile (4) durante l'utilizzo dell'apparecchio per non compromettere la funzione di ricircolo dell'aria.

Per la cottura si possono posizionare sulla griglia anche dei piccoli stampi da soufflé o da dolci.

## FUNZIONI

L'apparecchio è dotato dell'impostazione manuale di temperatura e tempo di cottura e di 6 programmi preimpostati.

Il pannello di comando si attiva toccando il campo ►|| (19). Se il pannello di comando non viene toccato per più di 60 secondi, l'apparecchio entra nuovamente in modalità standby.

### Programmi preimpostati

Per selezionare un programma, premere il campo **M** (16) fino a quando si illumina il simbolo del programma desiderato.

#### Programma Patatine fritte (23)

Adatto a patatine fritte, ecc.

Temperatura: 200 °C

Tempo di cottura: 15 minuti

#### Programma Cottura (24)

Adatto a pizza, dolci, pane, ecc.

Temperatura: 160 °C

Tempo di cottura: 25 minuti

#### Programma Carne (10)

Adatto a tutti i tipi di carne, ad eccezione del pollame, in particolare a bistecche, cotolette, ecc.

Temperatura: 180 °C

Tempo di cottura: 20 minuti

#### Programma Pesce (12)

Adatto a pesce, bastoncini di pesce, ecc.

Temperatura: 180 °C

Tempo di cottura: 15 minuti

#### Programma Gamberetti (13)

Adatto a scampi, crostacei, ecc.

Temperatura: 180 °C

Tempo di cottura: 15 minuti

#### Programma Pollame (15)

Adatto a tutti i tipi di pollame e a tutti i tagli: petto, coscia, ali, ecc.



Temperatura: 200 °C

Tempo di cottura: 20 minuti



I tempi e le temperature memorizzati per i programmi rappresentano soltanto dei suggerimenti. All'occorrenza, adattare manualmente per accertarsi che gli alimenti (in particolare il pollame) siano completamente cotti. Gli adattamenti possono essere effettuati anche durante il riscaldamento.

### Impostazione manuale

Le impostazioni della temperatura e del tempo di cottura si possono regolare tramite i campi  /  (18), - (ridurre; 20) e + (aumentare; 21).

#### Temperatura:

- preimpostata: 160 °C
- regolabile 80-200 °C

#### Tempo di cottura:

- preimpostato: 15 minuti
- circa 1-60 minuti



È possibile regolare le impostazioni sia prima dell'avvio sia durante il riscaldamento. Per scorrere rapidamente i valori, tenere premuto il relativo campo.

## CONSIGLI

- Per la preparazione delle pietanze, di norma, non c'è bisogno di olio oppure solo di una piccola quantità. L'olio può essere aggiunto alle pietanze per insaporirle, spruzzando gli alimenti con un po' di olio dall'oliera.
- Il tempo di cottura dipende dalla grandezza e dalla quantità degli alimenti, nonché dalla temperatura di cottura. In generale, il tempo di cottura è inferiore a quello di un comune forno. Iniziare con un tempo di cottura ridotto, quindi adeguare successiva-

mente il tempo di cottura in base al gusto personale.

- Per la cottura di prodotti surgelati preparati industrialmente, attenersi alle indicazioni sulla temperatura e ai tempi di cottura del produttore. Prima del termine del tempo di cottura indicato, controllare se gli alimenti sono completamente cotti, in quanto il tempo di cottura può essere più breve rispetto a quello di un normale forno.
- Per alcuni alimenti (ad es. patatine fritte o simili) si raccomanda di mescolare di tanto in tanto, così da ottenere una cottura uniforme.

## USO

Quest'apparecchio funziona con aria calda. **L'apparecchio non è una classica friggitrice che utilizza l'olio per friggere gli alimenti!** In generale, è possibile preparare tutte le pietanze che si possono preparare anche in un comune forno a convenzione. Per ottenere risultati soddisfacenti, leggere il capitolo "Consigli".

### Nota bene!

- **Non** utilizzare l'apparecchio per più di 3 ore senza interruzione.
- **Non** utilizzare l'apparecchio a lungo senza alimenti nel cassetto estraibile.
- Non porre nell'apparecchio generi alimentari imballati in pellicole per il mantenimento della freschezza o in sacchetti di plastica.
- L'apparecchio non può essere spostato durante il funzionamento.
- Prestare attenzione a che gli alimenti non vengano a contatto con l'elemento riscaldante dell'apparecchio.
- Riempire il cassetto estraibile al massimo per  $\frac{1}{2}$ , affinché l'aria calda possa circolare in maniera ottimale nel vano cottura.

- Accertarsi che le pietanze ricche di olio e grassi non si surriscaldino.
- Qualora dovesse fuoriuscire del fumo dall'apparecchio, scollegare subito la spina di alimentazione. Un'eccezione è rappresentata dalla messa in funzione senza alimenti (vedere il capitolo "Prima del primo utilizzo").
- Dopo l'utilizzo, collocare il cassetto estraibile ed eventualmente la griglia sempre su una superficie resistente al calore.

1. Preparare gli alimenti da cuocere.
2. Inserire la griglia (3) nel cassetto estraibile (4) sui suoi piedini in silicone.
3. Posizionare gli alimenti nel cassetto estraibile.
4. Inserire il cassetto estraibile nell'unità principale (2).
5. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica (vedere capitolo "Posizionamento e collegamento").
6. Premere il campo ►|| (19) per attivare l'indicazione (14) del pannello di comando. A turno, lampeggiano il tempo di cottura in minuti e la temperatura di cottura in °C.
7. Adattare manualmente il tempo di cottura e la temperatura o scegliere uno dei 6 programmi (vedere capitolo "Funzioni").
8. Premere brevemente il campo ►|| per avviare la cottura.
  - Se è necessario interrompere la cottura, premere di nuovo brevemente il campo ►||. La spia di controllo del campo ►|| lampeggia fino a quando la cottura è in pausa.
  - Se si estrae il cassetto estraibile, la cottura si interrompe. Dopo aver inserito il cassetto estraibile, la cottura riprende.
9. Allo scadere del tempo di cottura impostato, compare 00 sull'indicazio-

ne e viene emessa una serie di segnali acustici. Premere il campo ►|| per spegnere i segnali acustici e l'apparecchio.

L'apparecchio rimane in funzione ancora per un po'. Successivamente si spengono tutti gli elementi del pannello di comando.

10. Estrarre il cassetto estraibile dall'unità principale tenendolo dal manico e collocarlo su una superficie resistente al calore.
11. Prelevare gli alimenti dal cassetto estraibile.
12. Lasciar raffreddare e poi pulire l'apparecchio e gli accessori (vedere capitolo "Pulizia e conservazione").

## PULIZIA E CONSERVAZIONE

### Nota bene!

- L'unità principale e il cassetto estraibile **non** sono adatti alla lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o pagliette: potrebbero danneggiare le superfici.

Pulire il cassetto estraibile (4), la griglia (3) e, se necessario, l'unità principale (2) dopo ogni utilizzo per evitare la proliferazione di germi e la bruciatura di residui di cibo. Evitare l'incrostazione di residui di alimenti.

1. Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.
2. Pulire il cassetto estraibile e la griglia con acqua calda e del detersivo. Immergere i punti bruciati in acqua calda e detersivo.  
La griglia può anche essere lavata in lavastoviglie.
3. Se l'elemento riscaldante è sporco, pulire con un panno bagnato ed eventualmente con un po' di detersivo.

4. All'occorrenza, passare un panno umido sull'unità principale e il cavo di collegamento.
5. Lasciare asciugare completamente tutti i componenti o asciugarli.
6. In caso di non utilizzo prolungato, conservare l'apparecchio e tutti gli accessori in un luogo asciutto, pulito e inaccessibile a bambini e animali.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio non funziona correttamente, verificare in primo luogo se è possibile risolvere autonomamente il problema. Qualora non sia possibile risolvere il problema con i seguenti passaggi, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



**Non cercare di riparare autonomamente un apparecchio elettrico!**

### L'apparecchio non funziona.

La spina di alimentazione non si infila correttamente nella presa.

- Correggere il posizionamento della spina di alimentazione.

La presa elettrica è difettosa.

- Provare un'altra presa.

Manca l'alimentazione elettrica.

- Controllare il fusibile del collegamento elettrico.

Il cassetto estraibile (4) non è inserito correttamente nell'unità principale (2).

- Il cassetto estraibile deve essere completamente inserito nell'unità principale, in modo che l'apparecchio possa avviare il riscaldamento.

È scattata la protezione dal surriscaldamento.

- Staccare la spina di alimentazione dalla presa e attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. In seguito riprovare.

### È scattato il fusibile nella scatola fusibili.

Ci sono troppi apparecchi collegati allo stesso circuito elettrico.

- ▶ Ridurre il numero di apparecchi collegati al circuito elettrico.

### La cottura degli alimenti non è omogenea.

Sono stati preparati contemporaneamente più alimenti, con tempi di cottura diversi.

- ▶ Inserire nell'apparecchio prima gli alimenti con un tempo di cottura più lungo, quindi aggiungere gli ingredienti con un minor tempo di cottura.

Sono stati preparati contemporaneamente alimenti che prevedono temperature di cottura diverse.

- ▶ Preparare alimenti con temperatura di cottura diversa uno dopo l'altro.

Il tempo di cottura impostato era troppo breve oppure la temperatura era troppo bassa.

- ▶ Aumentare il tempo di cottura o la temperatura.

Il cassetto estraibile (4) è pieno.

- ▶ Ridurre la quantità di cibo. Riempire il cassetto estraibile di alimenti fino a massimo  $\frac{1}{3}$ .

Gli alimenti sono ammassati.

- ▶ Distribuire gli alimenti e di tanto in tanto mescolarli.

### Le patatine fritte preparate con le patate fresche non sono croccanti.

Le patate sono troppo acquose.

- ▶ Tagliare le patate in pezzi più sottili. Picchiettare i pezzi di patate con carta da cucina e in seguito cospargerli con un po' d'olio.

### Durante l'uso si sprigiona un cattivo odore. / Dall'apparecchio fuoriesce fumo.

L'apparecchio è sporco.

- ▶ Seguire le istruzioni del capitolo "Pulizia e conservazione".

È la prima volta che si usa l'apparecchio.

- ▶ Quando si usa un nuovo apparecchio per la prima volta, spesso si sprigionano odori. L'odore dovrebbe scomparire dopo alcuni utilizzi dell'apparecchio.

Troppo olio o grasso.

- ▶ Rimuovere l'olio o il grasso in eccesso.



## SMALTIMENTO



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclaggio.



Il simbolo adiacente (bidone dell'immondizia barrato con sottolineatura) significa che i vecchi apparecchi non appartengono ai rifiuti domestici, ma a sistemi speciali di raccolta e restituzione.

I proprietari di vecchi apparecchi domestici possono consegnarli gratuitamente presso i punti di raccolta delle autorità pubbliche di gestione dei rifiuti o presso i punti di ritiro istituiti dai produttori e dai distributori in conformità con la legge ElektroG, per poterli smaltire nel rispetto dell'ambiente e recuperare materie prime utili. In caso di smaltimento improprio, nell'ambiente possono finire sostanze velenose che hanno effetti dannosi per la salute su persone, animali e piante. I negozi che mettono a disposizione sul mercato apparecchiature elettriche ed elettroniche sono anche obbligati a riprenderle.

**La riduzione dei rifiuti contribuisce in maniera preziosa alla protezione dell'ambiente. Se possibile, quindi, oltre all'uso o alla riparazione autonoma, la consegna a un secondo utente costituisce un'alternativa ecologicamente valida allo smaltimento.**

## DATI TECNICI

Codice articolo:	12385
Codice modello:	HIC-AF-8062D1
Alimentazione:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza:	1400 W
Classe di protezione:	I
Capacità:	max. 3 litri
Impostazione della temperatura:	da 80 °C a 200 °C
Timer:	fino a 60 minuti
ID istruzioni per l'uso:	Z 12385 M LI V1 0423 as



Tutti i diritti riservati.





