

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

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

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 vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken. Die LED-Leuchte (8) leuchtet blau, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird. Zudem erklingen zwei Signaltöne, alle Elemente des Bedienpanels (1) leuchten einmal auf und erlöschen wieder bis auf die Betriebsleuchte (11).

ZUBEHÖR

Schublade

In der Schublade (4) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in der Haupt-einheit (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 Vertreibern 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:	11229
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 11229 M DS V2.3 0523 as



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	12	Accessories	17
At A Glance	12	Functions	17
Symbols	13	Tips	18
Signal Words	13	Use	18
Intended Use	14	Cleaning and Storage	19
Safety Notices	14	Troubleshooting	20
Before Initial Use	16	Disposal	21
Set-Up and Connection	17	Technical Data	21

ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine (main unit)
- 1 x drawer
- 1 x rack
- 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

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Main unit
- 3 Rack
- 4 Drawer
- 5 Foot
- 6 Ventilation slots
- 7 Handle
- 8 LED light
- 9 Air inlet

(Picture B)

- 10 "Meat" programme symbol
- 11 Operating lamp
- 12 "Fish" programme symbol
- 13 "Shrimps" programme symbol
- 14 Display (temperature, time)
- 15 "Poultry" programme symbol
- 16 **M** "Select programme" field
- 17 **min** Lights up when the cooking time is displayed (in minutes)
- 18 "Select temperature/cooking time" field
- 19 "On / Pause" field
- 20 "Decrease value" field
- 21 "Increase value" field
- 22 **°C** Lights up when the temperature is displayed (in degrees Celsius)
- 23 "Chips" programme symbol
- 24 "Baking" programme symbol

Dear Customer,

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

The clever combination of fast-circulating hot air and a heating element cooks your favourite food not just extra fast and gently, but also requires much less energy and fat than conventional devices. The 6 preset programmes allow you to cook easily with guaranteed success every time: chips, shrimps, cake, poultry, meat and fish. Simply select on the touch display – the frying machine does the rest.

If you have any questions about the device and about spare parts / accessories, 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.



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SYMBOLS

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



Supplementary information



Read 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 minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting and warming up food.
- **The device operates with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil.**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES



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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out by children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!

**CAUTION: hot surfaces!**

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

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter!

**DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- 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!

- If the device has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.

**WARNING – Danger of Fire**

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air. Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.

- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use any extension cables.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that they do not become clogged.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

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

BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the device with a clean, damp cloth. Clean the drawer (4) and the rack (3) with detergent and warm water. The rack is also dishwasher-safe.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters and allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 to 20 minutes without any food in it.
3. Then clean it again (see the "Cleaning and Storage" chapter).

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and **heat-resistant** work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Completely unwind the connecting cable and plug it into a properly installed plug socket that is easily accessible.
The LED light (8) lights up blue as soon as the device is supplied with power. In addition, you will hear two beeps, all elements on the control panel (1) light up once and then go out again, apart from the operating lamp (11).

ACCESSORIES

Drawer

The food is prepared in the drawer (4). It must be inserted in the main unit (2) when the device is put into operation.

Rack

The rack (3) should be inserted in the drawer (4) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired.

A small casserole or baking tin can also be placed on the rack for baking.

FUNCTIONS

The device features manual setting of the temperature and cooking time as well as 6 preset programmes.

The control panel is activated by touching the field ►|| (19). If the control panel is not touched for longer than 60 seconds, the device switches back to stand-by mode.

Preset Programmes

To select a programme, keep touching the field **M** (16) until the symbol for the programme you want lights up.

Chips programme (23)

Ideal for chips, potato crisps etc.

Temperature: 200 °C

Cooking time: 15 minutes

Baking programme (24)

Ideal for pizza, cakes, bread etc.

Temperature: 160 °C

Cooking time: 25 minutes

Meat programme (10)

Ideal for all types of meat, apart from poultry, especially for steak, chop etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 20 minutes

**Fish programme (12)**

Ideal for fish, fish fingers, etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 15 minutes

**Shrimps programme (13)**

Ideal for scampi, mussels etc.

Temperature: 180 °C

Cooking time: 15 minutes

**Poultry programme (15)**

Ideal for all types of poultry, whether breast, leg, wing etc.

Temperature: 200 °C

Cooking time: 20 minutes



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

Manual Setting

The temperature and cooking time settings can be made via the fields (18), – (decrease; 20) and + (increase; 21).

Temperature:

- preset: 160 °C
- can be set from 80 – 200 °C

Cooking time:

- preset: 15 minutes
- can be set from 1 – 60 minutes



These settings can be made both before the start of the heating process and during it. To scroll through the values quickly, leave your finger on the respective field.

TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and then adapt the cooking time to your personal taste.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through because the cooking time can be slightly shorter than in a conventional oven.
- With some food (e.g. chips and similar items), it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result.

USE

This device operates with hot air. **It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using lots of oil!** In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the "Tips" chapter.

Please Note!

- Do **not** use the device for longer than 3 hours without a break.
- Do **not** use the device for a lengthy period without food in the drawer.

- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- The device must not be moved during operation.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device.
- Fill the drawer no more than $\frac{1}{3}$ full so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated.
- If smoke rises from the device, pull out the mains plug immediately. One exception is the first time the device is used without any food (see the "Before Initial Use" chapter).
- Always place the drawer and the rack if applicable on a heat-resistant surface after use.

- ▶|| flashes while the cooking process is paused.
 - If the drawer is pulled out, the cooking process is interrupted. It resumes after the drawer is inserted.
9. Once the set cooking time has elapsed, 00 appears on the display and a series of beeps are heard. Touch ▶|| to switch off the beeps and the device. The fan continues to run for a little while. All elements on the control panel then go out.
 10. Pull the drawer out of the main unit by the handle and place it down on a heat-resistant surface.
 11. Take the food out of the drawer.
 12. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- The main unit and the drawer are **not** dishwasher-safe.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These may damage the surfaces.

Clean the drawer (4), the rack (3) and if necessary the main unit (2) after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning on. Do not allow any food residues to dry on.

1. Get ready the food that is to be prepared.
2. Place the rack (3) on its silicone feet in the drawer (4).
3. Place the food in the drawer.
4. Insert the drawer into the main unit (2).
5. Connect the device to a plug socket (see the "Set-Up and Connection" chapter).
6. Touch the field ▶|| (19) to activate the display (14) of the control panel. The cooking time in minutes and the cooking temperature in °C flash alternately.
7. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 6 programmes (see the "Functions" chapter).
8. Touch the field ▶|| briefly to start the cooking process.
 - If the cooking process is to be interrupted, touch the field ▶|| briefly again. The control lamp of the field

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power.
2. Rinse the drawer and the rack with detergent and warm water. Allow any burned-on food to soak in warm water with a little detergent beforehand. The rack can be cleaned in the dishwasher.

3. If the heating element is dirty, wipe it down with water and use a little detergent if necessary.
4. Wipe down the main unit and the connecting cable with a damp cloth if necessary.
5. Allow all parts to dry completely or dry them off.
6. Store the device and all accessories away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

TROUBLESHOOTING

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

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

- Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- Check the fuse of the mains connection.

The drawer (4) is not fitted correctly in the main unit (2).

- The drawer must be fully inserted in the main unit so that the device can start the heating process.

The overheating protection has been triggered.

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

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

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

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

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

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

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

- Increase the cooking time or temperature.

The drawer (4) is too full.

- Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than $\frac{1}{3}$ full with food.

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

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

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

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

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

The device is dirty.

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

The device is being used for the first time.

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

Too much oil or fat.

- Remove excess oil or fat.

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:	11229
Model number:	HIC-AF-8062D1
Power supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	1400W
Protection class:	I
Capacity:	max. 3 litres
Temperature setting:	80°C to 200°C
Timer:	up to 60 minutes
ID of operating instructions:	Z 11229 M DS V2.3 0523 as



All rights reserved.

SOMMAIRE

Composition	22	Accessoires	27
Aperçu général	22	Fonctions	28
Symboles	23	Conseils	29
Mentions d'avertissement	23	Utilisation	29
Utilisation conforme	24	Nettoyage et rangement	30
Consignes de sécurité	24	Résolution des problèmes	31
Avant la première utilisation	27	Mise au rebut	32
Mise en place et branchement	27	Caractéristiques techniques	32

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 « Diminuer la valeur »

21 Champ « Augmenter la valeur »

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

23 Symbole du programme « Frites »

24 Symbole du programme « Pâtisserie »

Chère cliente, cher client,

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

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

www.ds-group.de/kundenservice

Informations sur le mode d'emploi

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



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

SYMBOLES



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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

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

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

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

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

AVIS – Risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

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

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

Risque d'électrocution !



ATTENTION : surfaces chaudes !

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

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



DANGER – Risque d'électrocution

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



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

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

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

AVIS – Risque de dégâts matériels

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

- 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), – (diminuer ; 20) et + (augmenter ; 21).

Température :

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

Temps de cuisson :

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



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

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

CONSEILS

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

UTILISATION

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

À observer !

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

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

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

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

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

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

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible 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 :	11229
Numéro de modèle :	HIC-AF-8062D1
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1400W
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 11229 M DS V2.3 0523 as



Tous droits réservés.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	33	Toebehoren	38
Overzicht	33	Functies	39
Symbolen	34	Tips	40
Signaalwoorden	34	Gebruik	40
Doelmatig gebruik	35	Reinigen en opbergen	41
Veiligheidsaanwijzingen	35	Oplossen van problemen	42
Vóór het eerste gebruik	38	Verwijdering	43
Opstellen en aansluiten	38	Technische gegevens	43

OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x hetelucht-friteuse (hoofdeenheid)
- 1 x lade
- 1 x rooster
- 1 x gebruiksaanwijzing

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

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

OVERZICHT

(Afbeelding A)

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

(Afbeelding B)

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

Beste klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van de **digitale hetelucht-friteuse**.

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

Mocht u vragen hebben over het apparaat en over onderdelen / toebehoren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: www.ds-group.de/kundenservice

Informatie over de gebruiksaanwijzing

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



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

SYMBOLLEN

Gevaarsymbool: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren.



Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende instructies niet in acht worden genomen.

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

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

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

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

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

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

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

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



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

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

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



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

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

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



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of in de lade en plaats geen met vloeistof gevulde bak of pan in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een verlengdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af, om ontvlammen van het apparaat te voorkomen. Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en let erop dat deze niet verstopt raken.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

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

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

LET OP – Risico van materiële schade

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

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

OPSTELLEN EN AANSLUITEN

Opgelet!

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

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

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

TOEBEHOREN

Lade

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

Rooster

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

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

FUNCTIES

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

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

Standaard programma's

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

Programma friet (23)

Ideaal voor friet, aardappelchips, etc.

Temperatuur: 200 °C

Baktijd: 15 minuten

Programma bakken (24)

Ideaal voor pizza, taart, brood etc.

Temperatuur: 160 °C

Baktijd: 25 minuten

Programma vlees (10)

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

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 20 minuten

Programma vis (12)

Ideaal voor vis, vissticks, etc.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 15 minuten

Programma garnalen (13)

Ideaal voor scampi's, mosselen enz.

Temperatuur: 180 °C

Baktijd: 15 minuten

Programma gevogelte (15)

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

Temperatuur: 200 °C

Baktijd: 20 minuten



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

Handmatige instelling

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

Temperatuur:

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

Baktijd:

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



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

TIPS

- Voor de bereiding van gerechten is meestal geen of slechts weinig olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan voedsel worden toegevoegd door het voedsel te besproeien met een beetje olie uit de olieverstuiver.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, en van de baktemperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een standaard oven. Begin met een kortere baktijd en pas de duur daarna aan je persoonlijke smaak aan.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet men zich houden aan de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer voor het verstrijken van de aangegeven baktijd of het voedsel al gaar is, want de baktijd kan iets korter zijn dan in een standaard oven.
- Bij sommige voedingsmiddelen (bijv. friet en dergelijken) is het raadzaam om het voedsel van tijd tot tijd om te scheppen om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken.

GEBRUIK

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

Opgelet!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 3 uur zonder onderbreking.
- Gebruik het apparaat **niet** voor langere tijd zonder voedsel in de lade.
- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in aanraking komt met het verwarmings-element van het apparaat.
- Vul de lade maximaal voor 1/3 opdat de hete lucht optimaal kan circuleren in de gaarruimte.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden.
- Mocht er rook uit het apparaat komen, trek dan onmiddellijk de stekker uit. Een uitzondering hierop vormt de eerste inbedrijfstelling zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').
- Plaats de lade en eventueel het rooster na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak.

1. Bereid de levensmiddelen voor, voordat ze worden gebakken.
2. Plaats het rooster (3) op zijn silicone pootjes in de lade (4).
3. Leg de levensmiddelen in de lade.
4. Plaats de lade in de hoofdeenheid (2).

5. Sluit het apparaat aan op een contactdoos (zie hoofdstuk 'Opstellen en aansluiten').
6. Raak het veld ►|| (19) aan om het display (14) van het bedieningspaneel te activeren. De baktijd in minuten en de baktemperatuur in °C knipperen afwisselend.
7. Pas de baktijd en temperatuur ofwel handmatig aan of kies een van de 6 programma's (zie hoofdstuk 'Functies').
8. Raak veld ►|| even aan om het bakken te starten.
 - Om het bakken te onderbreken raak je veld ►|| opnieuw even aan. Het controlelampje van veld ►|| knippert zolang het bakken wordt gepauzeerd.
 - Wanneer de lade wordt uitgetrokken, wordt het bakken onderbroken. Na terugplaatsen van de lade wordt het voortgezet.
9. Na afloop van de ingestelde baktijd verschijnt 00 op het display en is een aantal geluidssignalen te horen. Raak ►|| aan om de geluidssignalen en het apparaat uit te schakelen. De ventilator blijft nog een poosje draaien. Dan gaan alle elementen van het bedieningspaneel uit.
10. Trek de lade aan de greep uit de hoofdeenheid en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
11. Haal het voedsel uit de lade.
12. Laat het apparaat en het toebehoren afkoelen en reinig het (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

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

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

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

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kun je kijken of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de net-aansluiting.

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

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

De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.

- Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen. Probeer het daarna opnieuw.

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

Het voedsel is niet gelijkmatig gaar geworden.

Er werden verschillende levensmiddelen met een verschillende baktijd tegelijkertijd bereid.

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

Er zijn levensmiddelen tegelijkertijd bereid, waarvoor verschillende baktemperaturen gelden.

- Bereid levensmiddelen met een verschillende baktemperatuur na elkaar.

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

- Verhoog de baktijd of de temperatuur.

De lade (4) is te vol.

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

De levensmiddelen liggen op elkaar.

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

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- Snijd de aardappelen in kleinere stukken. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en besprenkel ze vervolgens met wat bakolie.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur / er komt rook uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

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

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

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

Te veel olie of vet.

- Verwijder overtollige olie of vet.

VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



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

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

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	11229
Modelnummer:	HIC-AF-8062D1
Voeding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	1400 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	max. 3 liter
Temperatuurinstelling:	80 °C tot 200 °C
Timer:	tot 60 minuten
ID gebruiksaanwijzing:	Z 11229 M DS V2.3 0523 as



Alle rechten voorbehouden.

