

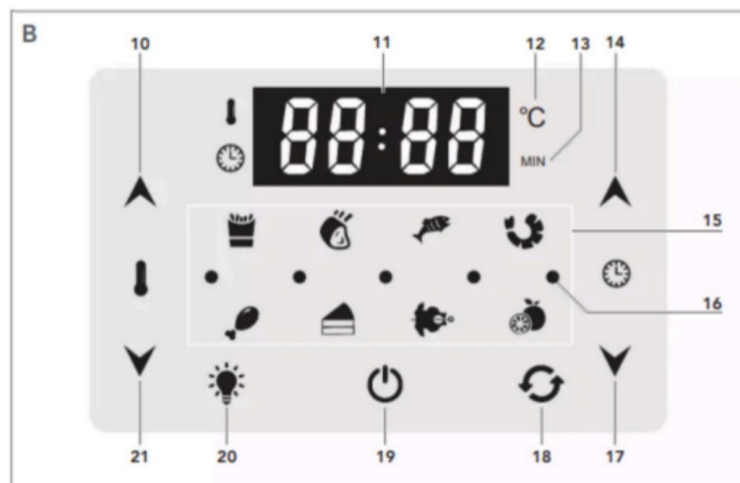
GOURMETmaxx

Digitale Heißluftfritteuse XL

11216



Instrukcja obsługi frytkownicy





W

SPIS TREŚCI

Dostarczone przedmioty 14

Na pierwszy rzut oka 15

Symbole 15

Słowa sygnałowe 15

Dalsze wyjaśnienia 15

Przeznaczenie 16

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 16

Przed pierwszym użyciem 19

Akcesoria 19

Programy i funkcje 20

Konfiguracja i podłączenie 21

Użyj 22

Czyszczenie i przechowywanie 23

Rozwiązywanie problemów 24

Utylizacja 25

Dane techniczne 25



WAŻNE INFORMACJE!
ZACHOWAJ DO WGLĄDU!

DOSTARCZONE PRZEDMIOTY 1

x frytkownica na gorące

powietrze 1 x obrotowy kosz ze śrubą blokującą

2 x obrotowy widelec do rożna ze śrubą blokującą

1 x wał 1

x narzędzie do

wyjmowania 1

x tacka ociekowa 1 x tacka

z siatki do pieczenia 1 x instrukcja obsługi

Sprawdź kompletność dostarczonych elementów i czy komponenty nie zostały uszkodzone podczas transportu.

Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, nie używaj urządzenia, ale skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Dział serwisu.

Usuń z urządzenia wszelkie folie, naklejki i zabezpieczenia transportowe.

Nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej ani ewentualnych ostrzeżeń!



W SKRÓCIE

Urządzenie i akcesoria

(Zdjęcie A)

- 1 Panel sterowania
- 2 Kosz obrotowy
- 3 Komora gotowania
- 4 drzwi
- 5 Tacka do pieczenia z siatki
- 6 Tacka ociekowa
- 7 Obrotowy widelec do rożna
- 8 Wał
- 9 Narzędzie do usuwania

Panel sterowania

(Zdjęcie B)

- 10 Zwiększ temperaturę gotowania
- 11 Wyświetlacz
- 12 - Wyświetlana jest temperatura gotowania
- 13 - Wyświetlany jest czas gotowania
- 14 Wydłuż czas gotowania
- 15 programów:
 - Frytki
 - Stek / kotlet
 - Ryba
 - Krewetki
 - Drób
 - Pieczenie
 - Grillowanie obrotowe
 - Odwadniający
- 16 Lampki kontrolne ogrzewania
- 17 Skrót czas gotowania
- 18 Funkcja startu/zatrzymania obrotu
- 19 Włączanie/wyłączanie urządzenia
- 20 Włącz / wyłącz światło
- 21 Zmniejsz temperaturę gotowania

SYMBOLIKA



Symbole zagrożenia: Te symbole oznaczają możliwe zagrożenia. Przeczytaj uważnie powiązane informacje dotyczące bezpieczeństwa i postępuj zgodnie z nimi.



Informacje uzupełniające



Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi!



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do stosowania z żywnością



Prąd przemienny

SŁOWA SYGNAŁOWE

Słowa ostrzegawcze wskazują na zagrożenia, jakie mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania powiązanych z nimi ostrzeżeń.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – wysokie ryzyko, powoduje poważne obrażenia lub śmierć

OSTRZEŻENIE – średnie ryzyko, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć

UWAGA – niskie ryzyko, może spowodować lekkie lub umiarkowane obrażenia

UWAGA – może spowodować ryzyko uszkodzenia materiału

DALSZE WYJAŚNIENIA

Kluczowe liczby są pokazane w następujący sposób: (1)
Odniesienia do zdjęć są pokazane następująco:
(Zdjęcie A)



W

Szanowny Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś cyfrową frytkownicę na gorące powietrze GOURMETmaxx XL. Możesz jej używać do smażenia pysznych potraw w mgnieniu oka, grillowania, pieczenia, zapiekania, suszenia, podgrzewania, rozmrażania lub utrzymywania ciepła potraw. Sprytne połączenie szybko krążącego gorącego powietrza i elementu grzejnego nie tylko gotuje frytki, mięso i wiele innych rzeczy szybciej i delikatniej. Szpikulec do grilla można nawet wykorzystać do przygotowania chrupiącego kurczaka i golonki wieprzowej w mgnieniu oka. Funkcja timera do precyzyjnego gotowania, a także wyświetlacz dotykowy i 8 programów gotowania zapewniają maksymalną łatwość użytkowania.

Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania dotyczące urządzenia oraz części zamiennych/akcesoriów, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej: [www.ds-](http://www.ds-group.de/kundenservice)

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

Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości oraz dla innych użytkowników. Stanowi ona integralną część urządzenia. Producent i importer nie ponoszą żadnej odpowiedzialności, jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi nie zostaną spełnione.

PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania potraw za pomocą gorącego powietrza.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie nadaje się do zastosowań

komercyjnych lub domowych, np. w hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach dla personelu i podobnych miejscach.

Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z opisem w instrukcji obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

Gwarancja nie obejmuje usterek spowodowanych nieprawidłową obsługą, uszkodzeniami lub próbami napraw. To samo dotyczy normalnego zużycia.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE: Należy zwrócić uwagę na wszystkie uwagi dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje, ilustracje i dane techniczne dostarczone z tym urządzeniem. Nieprzestrzeganie uwag dotyczących bezpieczeństwa i instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem i/lub obrażeniami.

Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.



Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Nie wolno przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia przez użytkownika . przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i pozostają pod nadzorem.

Dzieci poniżej 8 roku życia oraz zwierzęta muszą znajdować się z dala od urządzenia i kabla przyłączeniowego.



UWAGA: gorące powierzchnie!

Urządzenie i akcesoria mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania. Nie dotykaj rozgrzanych części podczas lub po użyciu urządzenia! Dotykaj uchwytów i panelu sterowania tylko wtedy, gdy urządzenie jest w użyciu lub bezpośrednio po jego wyłączeniu. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim je przetransportujesz, wyczyścisz lub schowasz.

Używaj rękawic kuchennych podczas obsługi gorących akcesoriów.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia i kabla przyłączeniowego w wodzie lub innych cieczach i upewnij się, że te elementy nie wpadną do wody lub nie zamkną. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nie wlewaj żadnych płynów (np. oleju lub wody) bezpośrednio do urządzenia lub umieścić w nim naczynie wypełnione płynem. Działa wyłącznie z gorącym powietrzem.

Nigdy nie używaj otwartych drzwi jako powierzchni do odkładania, np. do obracającego się kosza! Gorące akcesoria mogą uszkodzić drzwi. Ponadto urządzenie może się przewrócić i stwarzać ryzyko obrażeń.

Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania sieciowego, gdy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed jego transportem lub czyszczeniem.

Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia. Nie rób również wymień kabel połączeniowy samodzielnie. Jeśli urządzenie, kabel połączeniowy lub akcesoria urządzenia są uszkodzone, muszą zostać naprawione lub wymienione przez producenta, dział obsługi klienta lub specjalistyczny warsztat, aby uniknąć jakichkolwiek zagrożeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”!



W



NIEBEZPIECZEŃSTWO –
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Używaj i przechowuj urządzenie wyłącznie w zamkniętym pomieszczeniu.
pokoje.

Nie należy używać i przechowywać urządzenia w

pomieszczeniach o dużej wilgotności.

Jeśli urządzenie wpadnie do wody, gdy jest

podłączone do sieci elektrycznej, natychmiast

wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Dopiero

po tym wyjmij urządzenie z wody. Nigdy nie

próbuj wyciągać go z wody, gdy jest

podłączone do sieci elektrycznej! Przed

ponownym użyciem zleć sprawdzenie

producentowi, działowi obsługi klienta lub

autoryzowanemu dystrybutorowi, aby uniknąć

możliwych zagrożeń.

Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla

przyłączeniowego mokrymi rękami, gdy
urządzenie jest podłączone do sieci.

moc.



OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo pożaru

Nie należy używać urządzenia w
w pobliżu substancji łatwopalnych.

Nie umieszczaj na urządzeniu ani w jego
wnętrzu żadnych materiałów łatwopalnych
(np. tkaniny, papieru, plastiku).

Nie zakrywaj urządzenia podczas

eksploatacji i utrzymuj otwory wentylacyjne
w czystości, aby zapobiec wystąpieniu pożaru.

Nie używaj żadnych

przedłużaczy.

W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Uduśić
płomień ognioodpornym kocem lub
odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo obrażeń

Trzymaj materiał opakowaniowy z dala od
dzieci i zwierząt. Istnieje ryzyko uduszenia.

Upewnij się, że kabel połączeniowy zawsze
znajduje się poza zasięgiem

małe dzieci i zwierzęta. Istnieje
niebezpieczeństwo uduszenia.

Podczas pracy urządzenia i otwierania drzwi może
występować z niego gorąca para. Dlatego
należy trzymać głowę i ręce z dala od
strefy zagrożenia. Istnieje niebezpieczeństwo
oparzenia ciepłem, gorącą parą lub
kondensacją.

Urządzenia nie wolno przenosić podczas pracy.

Istnieje ryzyko poparzenia.

**UWAGA – Ryzyko uszkodzenia
materiałów i mienia**

Upewnij się, że para, która

nie wchodzi w bezpośredni kontakt z
urządzeniami elektrycznymi i sprzętem

zawierającym elementy elektryczne.

Jeśli podczas pracy wystąpi usterka, należy
wyciągnąć wtyczkę sieciową. W przeciwnym
razie zawsze najpierw wyłącz urządzenie,
zanim wyjmiesz wtyczkę sieciową z gniazdka.

Przed burzą lub w przypadku przerwy w dostawie
prądu należy odłączyć urządzenie od zasilania
sieciowego.

Odłączając urządzenie od zasilania sieciowego,
zawsze ciągnij za wtyczkę sieciową, a nigdy za
kabel sieciowy. Nie ciągnij i nie przenoś
urządzenia, trzymając za kabel przyłączeniowy.

Chroń urządzenie przed innymi źródłami ciepła
źródeł, płomieni, stałej wilgoci, stałego
bezpośredniego światła słonecznego i uderzeń.

Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, w
temperaturze od 0°C do 40°C.

Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów na
urządzeniu ani na kablu połączeniowym.

Aby mieć pewność, że nie wystąpią żadne
zakłócenia, które mogłyby uniemożliwić
pracę urządzenia, a także aby uniknąć
możliwych uszkodzeń, należy używać wyłącznie
oryginalnych akcesoriów producenta.

Nie używaj żadnych przedmiotów o ostrych krawędziach.
aby obrócić lub wyjąć jedzenie. Mogą one
uszkodzić powłoki.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Uwaga!

Urządzenie należy używać po raz pierwszy bez jedzenia, ponieważ pozostałości powłoki mogą powodować wydzielanie się dymu i nieprzyjemnych zapachów.

1. Pozostaw urządzenie do nagrzania na najwyższym ustawieniu temperatury (200°C) przez ok. 10 minut bez jedzenia. W tym celu postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziałach „Konfiguracja i podłączenie” oraz „Użycie”.
2. Umyj wszystkie akcesoria detergentem i ciepłą wodą lub w zmywarce.

AKCESORIA

Element grzejny umieszczony jest w górnej części komory pieczenia, co oznacza, że im wyżej umieścimy blachę do pieczenia, tym intensywniejsze będzie ciepło z góry.

Tacka ociekowa

Tackę ociekową (6) należy zawsze wkładać tak, aby mógł się w niej zbierać tłuszcz, okruszki lub inne resztki jedzenia. Wsuwa się ją na samo dno komory gotowania (3).

Tacka z siatki do pieczenia

Żywność rozkłada się na blasze do pieczenia z siatki (5). Można jej używać do pieczenia pizzy, pieczenia ciasta lub do odwadniania, na przykład.

Blachę do pieczenia z siatki wsuwa się na szyny w komorze pieczenia (3).

Obrotowy rożen

Różen obrotowy składa się z wału (8) i dwóch obrotowych wideł różna (7). Nadaje się do grillowania dużych kawałków mięsa, np. kurczaka, grillowanej lub pieczonej wieprzowiny.

Nadziewanie jedzenia na szpikulce

1. Nasuń jeden widelec na wał i

zamocuj go na miejscu za pomocą śruby blokującej (rysunek D). Wał zawiera dwa małe nacięcia (rysunek C, a), które oznaczają najbardziej zewnętrzną pozycję śrub blokujących. Śruby blokujące nie mogą być przykręcone dalej niż do zewnętrznych końców wału, aby zapewnić płynną pracę.

2. Przesuń żywność przeznaczoną do grillowania na obracający się rożen, aż oprze się na widelcu. Nie umieszczaj na obracającym się rożnie zbyt dużych elementów, aby mógł się on obracać bez przeszkód.

3. Nasuń drugi widelec na trzon i włóż go do grillowanej potrawy, a następnie zamocuj go za pomocą śruby blokującej.

Obrotowy kosz

W obrotowym koszyku (2) żywność jest mieszana podczas gotowania, dzięki czemu staje się chrupiąca ze wszystkich stron. Obrotowy koszyk jest szczególnie odpowiedni do przygotowywania chipsów lub innych produktów ziemniaczanych, małych kawałków warzyw i mięsa.

Przygotowanie kosza obrotowego

1. Zdjąć dwa obrotowe widełki różna (7) z wału (8).

2. Przelóż wał przez obracający się koszyk (rysunek E) i zamocuj go na miejscu za pomocą śruby blokującej.

Dodawanie jedzenia

3. Otwórz kłapkę obrotowego koszyka (rysunek E).

4. Napelnij obrotowy kosz nie więcej niż $\frac{3}{4}$ żywnością. Nie powinien być zbyt pełny, aby zapewnić równomierne gotowanie żywności.

5. Zamknij kłapkę i upewnij się, że jest zamknięta prawidłowo, aby nie otworzyła się w czasie użytkowania.



W

Wkładanie/wyjmowanie obrotowego kosza/obrotowego rożna

Umieść obrotowy kosz (2) z wałem (8) lub obrotowy rożen (7+8) lewym końcem do przodu (Rysunek C, 1.) w uchwycie po lewej stronie komory gotowania (3). Następnie zaczeć go w uchwycie po prawej stronie komory gotowania i upewnij się, że pasuje prawidłowo.

Obrotowy rożen/obrotowy kosz nie może obracać się wokół własnej osi, gdy urządzenie jest wyłączone. Jeśli tak nie jest, włóż lewy koniec wału głębiej do uchwytu.

Po użyciu należy wyjąć gorący obrotowy rożen/kosz obrotowy z komory gotowania za pomocą narzędzia do wyjmowania (9) (patrz

Sekcja „Narzędzia do usuwania”). Zawsze używaj rękawic kuchennych do otwierania i opróżniania obracającego się koszyka lub zdejmowania jedzenia z obracającego się rożna.

Narzędzie do usuwania

Gorący obrotowy rożen (7+8) i obrotowy kosz (2) wraz z wałkiem (8) są wyjmowane z komory gotowania (3) za pomocą narzędzia do wyjmowania (9). Aby to zrobić, umieść końce narzędzia do wyjmowania pod wałkiem (Rysunek F). Najpierw unieś prawą stronę wałka. Następnie ostrożnie wyjmij obrotowy kosz lub obrotowy rożen z komory gotowania i połóż je na powierzchni odpornej na ciepło.

PROGRAMY I FUNKCJE

Urządzenie ma 8 wstępnie ustawionych programów (15). Aby wybrać program, dotknij odpowiedniego symbolu na panelu sterowania (1). Gdy symbol zacznie migać, program jest aktywowany. Podczas migania można ręcznie dostosować czas i temperaturę programu lub wybrać inny program.

Symbole oznaczają następujące ustawione programy:

Symbol	Program	Idealny dla:	Temperatura	Czas gotowania
	Frytki	Chipsy, nuggetsy z kurczaka, itp.	200°C	20 minut
	Stek / kotlet	Mięso, pieczone warzywa itp.	185°C	25 minut
	Ryba	Ryby, warzywa itp.	200°C	20 minut
	Krewetki	Owoce morza	160°C	12 minut
	Drób	Drób wszelkiego rodzaju	185°C	40 minut
	Pieczenie	Ciasta, ciastka	175°C	22min
	Grillowanie obrotowe (z funkcją automatycznego obracania)	Pieczony kurczak, grillowana lub pieczona wieprzowina	200°C	30 minut
	Odwadniający	Suszone owoce, chipsy warzywne itp.	30°C	4h



Godziny, które są ustawione dla programów, powinny być dostosowane, jeśli to konieczne, aby zapewnić, że żywność (w szczególności drób) jest w pełni ugotowana. Dostosowania można również dokonać w trakcie procesu gotowania.

Regulacja temperatury i czasu gotowania

Na wyświetlaczu (11) naprzemiennie wyświetla się ustawiona temperatura i czas gotowania. Wartości wstępnie ustawione to 185°C i 15 minut.

Temperaturę gotowania (12) i czas gotowania (13) można regulować zarówno bez korzystania z programu wstępnie ustawionego, jak i po wybraniu programu:

Dotknij symbolu (19), a następnie dotknij odpowiedniego symbolu / (16/21/17/14/17), aby dostosować temperaturę lub czas gotowania.

Aby szybko przewijać wartości, naciśnij i przytrzymaj odpowiedni symbol.

Funkcja obrotowa

Aby włączyć/wyłączyć funkcję obracania, dotknij symbolu (18).

W programie grillowanie obrotowe) funkcja obracania włącza się automatycznie.

Światło komory gotowania

Aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory pieczenia, należy dotknąć symbolu (20) lub otworzyć/zamknąć drzwiczki (4).

Oświetlenie komory pieczenia wyłącza się automatycznie po około 60 sekundach.

Tryb czuwania

Po dotknięciu symbolu (19) przez około 3 sekundy, panel sterowania (1) jest aktywowany. Jeśli urządzenie nie jest używane i żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez 60 sekund, urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

USTAWIENIA I PODŁĄCZENIE

Uwaga!

Przed każdym uruchomieniem sprawdź, czy urządzenie i kabel przyłączeniowy nie są uszkodzone. Urządzenie powinno być używane wyłącznie w stanie nieuszkodzonym i sprawnym.

Nigdy nie umieszczaj urządzenia na miękkim podłożu. powierzchnii. Otwory wentylacyjne na spodzie urządzenia nie mogą być zakryte.

Upewnij się, że jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni ze wszystkich stron. Nie umieszczaj urządzenia pod szafkami kuchennymi ani podobnymi szafkami. Unosząca się para może je uszkodzić!

Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i zgodne z danymi technicznymi urządzenia.

Gniazdo musi być również łatwo dostępne po podłączeniu, aby można było szybko odłączyć je od sieci. Nie podłączaj urządzenia wraz z innymi

odbiornikami (o dużej mocy) do gniazdka wielokrotnego, aby zapobiec przeciążeniu i możliwemu zwarciu (pożarowi).

Upewnij się, że kabel połączeniowy nie stwarza zagrożenia potknięcia. Nie powinien zwiisać z powierzchni, na której znajduje się urządzenie, aby zapobiec jego ściągnięciu.

Należy upewnić się, że kabel przyłączeniowy nie jest zgnieciony, zagięty, nie leży na ostrych krawędziach i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami.

1. Umieść urządzenie na kuchennym blacie lub innej

suchej, czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni roboczej. Upewnij się, że jest

wystarczająco dużo wolnej przestrzeni ze wszystkich stron (co najmniej 15 cm po bokach i 50 cm nad urządzeniem).



W

- Całkowicie rozwiń kabel przyłączeniowy i podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka sieciowego. Symbole na panelu sterowania (1) na krótko zaświecą się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol (19) świeci światłem ciągłym, a urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

UŻYWAĆ

Zasadniczo w tym urządzeniu można przygotowywać wszystkie potrawy, które można również przygotować w tradycyjnym piekarniku z termoobiegami.

Uwaga!

Nie należy używać urządzenia dłużej niż 60 minut bez przerwy.

Wyjątkiem jest program (6) (zawadniający).

Nie pozostawiaj urządzenia włączonego, gdy jest puste (poza „wyłączeniem” przed pierwszym użyciem).

Nie umieszczaj w urządzeniu żywności, która jest nadal owinięta folią spożywczą lub plastikowymi torebkami.

Upewnij się, że żywność nie wejdzie w kontakt z elementami grzewczymi.

Nie przepełniaj urządzenia, aby zapewnić optymalną cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz komory gotowania.

Upewnij się, że produkty spożywcze zawierające olej i tłuszcze nie są przegrzane. Mogą się zapalić.

Po użyciu zawsze odkładaj gorące akcesoria na powierzchnię odporną na działanie ciepła.

- W górnej części jedzenie jest gotowane szybciej i bardziej chrupiące. Środkową pozycję należy wybrać, aby uzyskać równomierne nagrzewanie ze wszystkich stron.

Dolne szyny nadają się do delikatnego gotowania.

- Czas gotowania zależy od wielkości i ilości jedzenia oraz temperatury. Jednak ogólnie czas gotowania jest krótszy niż w tradycyjnym piekarniku. Zaczynaj od krótszego czasu gotowania i stopniowo go wydłużaj, jeśli to konieczne.

- Przygotowując produkty masowe mrożonych produktów, należy przestrzegać czasu i temperatury określonych przez producenta. Przed upływem określonego czasu gotowania należy sprawdzić, czy żywność jest już ugotowana.

Podstawowe użytkowanie

- Upewnij się, że tacka ociekowa (6) została umieszczona dokładnie na dnie komory gotowania.
- Rozłóż żywność według rodzaju na blasze do pieczenia, umieść ją w obrotowym koszyku lub na obrotowym rożnie (patrz rozdział „Akcesoria”).
- Włóż akcesorium zawierające żywność do komory gotowania i zamknij drzwiczki (4).
- Dotknij symbolu (19) przez ok. 2 sekundy, aby aktywować urządzenie. Wszystkie wyświetlacze na panelu sterowania (1) zostaną włączone. Wstępnie ustawione są 185°C i 15 minut.

Drzwi (4) będą zamknięte, aby można było dokonać ustawień i nacisnąć przyciski.

- Możesz ręcznie ustawić czas i temperaturę gotowania lub wybrać jeden z 8 programów (patrz rozdział „Programy i funkcje”).
- Dotknij symbolu (19), aby rozpocząć proces gotowania. Lampki kontrolne ogrzewania (16) migają; po wybraniu programu (15) miga także odpowiedni symbol. Na wyświetlaczu (11) naprzemiennie pokazywane są ustawiona temperatura i pozostały czas.
- Jeżeli używany jest obrotowy kosz lub obrotowy rożen, dotknij symbolu (18), aby uruchomić funkcję obracania. (Wyjątek: program – funkcja obracania uruchamia się automatycznie.)

Lampki kontrolne ogrzewania ustawią temperaturę.

Dopóki nie będziesz się dobrze zapoznawał





za pomocą tego urządzenia należy okresowo sprawdzać stan przygotowywanej żywności, aby upewnić się, że się nie przypali.

8. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania. Wentylator nadal pracuje przez kilka sekund.
9. Otwórz drzwiczki, wyjmij ugotowaną żywność z komory gotowania (3) i połóż ją na powierzchni odpornej na ciepło.

Jeżeli używany jest obrotowy kosz lub obrotowy rożen, należy użyć narzędzia do wyjmowania (9), aby go wyjąć (patrz rozdział „Akcesoria”).

10. Odłącz urządzenie od sieci.
moc.
11. Wyczyść używane akcesorium po jego ostygnięciu (patrz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

Krótkie zatrzymanie procesu gotowania
Jeżeli proces gotowania ma zostać przerwany, np. w celu obrócenia składników lub dodania kolejnych składników, należy otworzyć drzwiczki (4).

Odliczanie czasu gotowania jest wstrzymane. Wznawia się po zamknięciu drzwi.

Jeśli proces gotowania zostanie przerwany, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania. Na wyświetlaczu (11) pojawia się komunikat OFF.

Zakończenie procesu gotowania przedwcześnie

Aby zakończyć proces gotowania przed upływem ustawionego czasu, dotknij przycisku (19) przez ok. 2 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się napis OFF.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Uwaga!

Przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

Aby uniknąć uszkodzenia materiału, nigdy nie spryskuj gorących akcesoriów gorącą wodą.

Nie używaj żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących ani gąbek czyszczących do czyszczenia urządzenia. Mogą one uszkodzić powierzchnie.

- Drzwi (4) można odłączyć od jednostka główna do czyszczenia. Aby to zrobić, otwórz szczelinę w drzwiach i wyciągnij ją. Po wyczyszczeniu włóż całkowicie suche drzwiczki do uchwytów i zamknij.

1. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzną część jednostki głównej i komory gotowania (3), drzwi (4) oraz element grzewczy czystą, wilgotną szmatką.
Nie myć w zmywarce i nie zanurzać w wodzie!

2. Wyczyść używane akcesoria za pomocą detergentem i ciepłą wodą lub w zmywarce.

Aby jak najdłużej zachować jakość części, najlepiej jest je płukać ręcznie.

W przypadku uporczywych zabrudzeń należy je wcześniej namoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

3. Pozostaw wszystkie części do całkowitego wyschnięcia lub osusz je.
4. Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu, tak, aby znajdowało się poza zasięgiem dzieci i zwierząt.





W

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem. Jeśli problemu nie można rozwiązać za pomocą wymienionych kroków, skontaktuj się z działem obsługi klienta.



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzeń elektrycznych!

Urządzenie nie działa.

Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.

Popraw dopasowanie wtyczki sieciowej.

Gniazdo wtykowe jest uszkodzone.

Spróbuj użyć innego gniazdka.

Drzwi (4) nie zostały prawidłowo zamknięte.

Zamknij drzwi.

Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Następnie spróbuj ponownie.

Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

Do tego samego obwodu podłączono zbyt wiele urządzeń.

Zmniejsz liczbę urządzeń w okrażeniu.

Na wyświetlaczu (11) wyświetla się E1 / E2. Urządzenie ma wadę.

Skontaktuj się z działem obsługi klienta ment.

Obrotowy kosz (2)/obrotowy rożen (7+8) wypada z uchwytu.

Wał (8) nie został prawidłowo włożony.

Skoryguj dopasowanie wału (patrz rozdział „Akcesoria” – „Wkładanie / wyjmowanie kosza obrotowego / rożna obrotowego”).

Jedzenie nie zostało równomiernie ugotowane.

Komora gotowania (3) jest zbyt pełna.

Zmniejsz ilość jedzenia.

Produkty spożywcze układa się jeden na drugim. Rozłóż

produkty spożywcze i od czasu do czasu je wymieszaj, jeśli to konieczne.

Przygotowano różne potrawy o różnym czasie i temperaturze gotowania. Przygotuj kolejno potrawy

o różnych temperaturach gotowania.

Najpierw włóż do urządzenia żywność wymagającą dłuższego czasu gotowania, a następnie dodaj składniki wymagające krótszego czasu gotowania.

Ustawiony czas gotowania był zbyt krótki lub temperatura była zbyt

niska. Wydłuż czas gotowania lub temperaturę. natura.

Chipsy ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.

Ziemniaki zawierają za dużo wody. Pokrój

ziemniaki na węższe kawałki.

Osusz kawałki ziemniaków ręcznikiem kuchennym, a następnie polej je odrobiną oleju do smażenia.

Podczas użytkowania wyczuwalny jest nieprzyjemny zapach. /Z urządzenia wydobywa się dym.

Urządzenie jest brudne.

Postępuj zgodnie z instrukcjami w

Rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”.

Zbyt dużo oleju lub tłuszczu.

Usuń nadmiar oleju lub tłuszczu.

Urządzenie jest używane po raz pierwszy. Zapach

często pojawia się, gdy nowe urządzenia są używane po raz pierwszy. Zapach powinien zniknąć po kilkukrotnym użyciu urządzenia.



SPRZEDAŻ



Materiały opakowaniowe należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, tak aby można je było poddać recyklingowi.



Symbol obok (przekreślony kosz na śmieci i podkreślony) oznacza, że zużytych urządzeń nie należy wyrzucać do odpadów domowych, lecz oddać do specjalnych systemów zbiórki i zwrotu.

Właściciele zużytych urządzeń z gospodarstw domowych mogą je bezpłatnie oddać do punktów zbiórki publicznych organów zajmujących się utylizacją odpadów lub punktów utylizacji, które są tworzone przez producentów i dystrybutorów na mocy Ustawy o sprzęcie elektrycznym. Firmy, które wprowadzają na rynek urządzenia elektryczne i elektroniczne, są również zobowiązane do odbioru zużytych urządzeń.

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu:	11216
Numer modelu:	HIC-AF-8081D
Zasilanie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	1800 W
Klasa ochrony:	I
Pojemność:	12 litrów
Zakres temperatur:	65–200°C (program
Czas gotowania:	1-60min (program
Identyfikator instrukcji obsługi:	Z 11216 M DS V2 1222 as



(odwadnianie): 30–80°C



(odwadnianie): 2–24 godz.)

Wszelkie prawa zastrzeżone.