

GOURMETmaxx

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

11339 / 12459



DE Gebrauchsanleitung

FR Mode d'emploi

PL Instrukcja obsługi

NL Gebruiksaanwijzing

DE

IMPORTER

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Niemcy

USŁUGI KUNDENSERVICE

Na Heisterbusch 1
19258 Gallin · Niemcy
+49 38851 314650 *

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif
Ihres Anbieters.

PL

IMPORTER

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Niemcy

OBSŁUGA KLIENTA

Na Heisterbusch 1
19258 Gallin · Niemcy
+49 38851 314650 *

* Połączenia na niemieckie numery stacjonarne podlegają opłatom
naliczanym przez Twojego operatora.

FR

IMPORTER

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Niemcy

SERWIS PO WENTYLACJI

Na Heisterbusch 1
19258 Gallin · Niemcy
+49 38851 314650 *

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

Holanda

IMPORTER

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld · Niemcy

KLANTENSERVICE

Na Heisterbusch 1
19258 Gallin · Niemcy
+49 38851 314650 *

* Bellen naar het Duitse rozelegla siec
dostawca tegen het tarief van uw.



DE

WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

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

Strona 1

PL

WAŻNE INFORMACJE!
PROSZĘ ZACHOWAĆ DO WGLĄDU!

Na tej rozkładanej stronie znajdziesz wszystkie ilustracje, do których odwołuje się niniejsza
instrukcja obsługi. Otwórz stronę przed przeczytaniem instrukcji obsługi.

Strona 14

FR

WAŽNE AVIS! IMPERATYWACJA
KONSERWATORA!

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

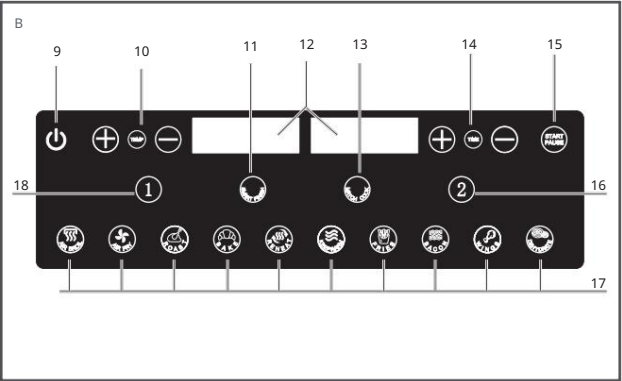
Strona 27

Holanda

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
UWAGA!

Op deze uitklappagina vindt u alle afbeeldingen waarnaar in deze
gebruiksaanwijzing wordt verwezen. Otwórz de pagina voordat u
de gebruiksaanwijzing leest.

Strona 41



INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbol	2
Słowa sygnałowe	2
Weitere Erläuterungen	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	6
Funkcje	6
Tipps	8
Aufstellen und Anschließen	8
Użytkowanie	9
Reinigung und Aufbewahrung	11
Problembehebung	11
Dane techniczne	13



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

1 x Heißluft-Fritteuse
2 x Schublade
2 x Einsatzrost
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!

DE

NA CZARNYM

(Obraz A)

- 1 Główna część
- 2 Bedienfeld
- 3 Garzonen (1 und 2)
- 4 Garkammer
- 5 Einsatzrost für Schublade
- 6 Schublade
- 7 Lüftungsöffnungen (Unterseite)
- 8 Lüftungsöffnungen (Rückseite)

(Bild B) – Bedienfeld

- 9 Smak : Gehe ein- / ausschalten; wszystko Funktionen beenden
- 10 Smak TEMP: Temperatura erhöhen/verringern
- 11 Smak SMART FINISH: das Garzeiten-de beider Garzonen synchronisieren
- 12 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 1 / 2
- 13 Smakuj MATCH COOK: alle Einstellen der Garzone 1 für Garzone 2 übernehmen
- 14 Smak CZAS: Garzeit erhöhen/verringern
- 15 Smak START / PAUZA: Rozpocznij / zatrzymaj
- 16 Smak 2: Einstellmodus für Garzone 2 aufrufen
- 17 Tasten mit Kontrollleuchten zum Aufrufen der
 - Program
 - BROIL POWIETRZNY (Grillen mit Heißluft)
 - SMACZONE NA POWIETRZE (Heißluft-Frittieren)
 - ROAST (Rösten / Schmoren)
 - PIEC (Backen)
 - REHEAT (podgrzewanie)
 - UTRZYMAJ CIEPŁO (Warmhalten)
 - FRYTKI (Pommes frites)
 - BOCZEK (speck)
 - SKRZYDEŁKA (Hähnchenflügel)
 - ODWADNIAĆ (ODWADNIAĆ)
- 18 Smak 1: Einstellmodus für Garzone 1 aufrufen

SYMBOL



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheits-hinweise 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, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben.

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Doppelkammer-Heißluftfritteuse entschieden haben. Die sprytne Kombinacja aus Heißluftofen und Grill gart Ihre Lieblingsspeisen besonders schnell und schonend. Dabei stehen 10 voreingestellte Program zur Auswahl. Programme, Garzeiten und Temperatur können zudem in beiden Kammern individuell eingestellt werden. Oder wählen Sie dasselbe Programm für beide Kam-mern, um die doppelte Speisemenge in der gleichen Zeit zuzubereiten.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Strona internetowa: www.ds-group.de/kundenservice

Informationen zur Gebrauchsanleitung

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

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Das Gerät ist zum Grillen, Heißluft-Frittieren, Backen, Warmhalten, Aufwärmen und Dörren von Lebens-mitteln bestimmt.

Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
Kein Öl oder Fett, wie bei einer herkömmlichen Fritteuse, in das Gerät geben!

Das Gerät eignet sich nicht zur Zube-reitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder

haushalts ähnliche Nutzung z. B. w hotelach, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. A.

Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchs-anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung pożąacany als bestim-mungswidrig.

Von der Gewährleistung ausge-schlossen sind alle Mängel, die durch unsach gemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversu-che entstehen. Dies złocone auch für den normalen Verschleiß.

DE

BŁYSK BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE: 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.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß.

Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen!

Ausschließlich Griff und Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten.

Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

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!

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät,

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

DE

die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem oddzielen Fernwirkssystem betrieben zu werden. Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ na pažy!

**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 nie-mals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

Sollte das Gerät ins Wasser fallend 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.

Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Marka) zu vermeiden.

Das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln, die länger als 3 m sind, oder mit Kabeltrommeln benutzen. Verlängerungskabel vollständig abwickeln.
Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

**WARNUNG – Verletzungsgefahr**

Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.

Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.

Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herab hängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.

Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen.
Kopf i

**WARNUNG – Brandgefahr**

Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.

DE

Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungs-gefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.

Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.

Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.

Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.

Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperatur zwischen 0 i 40 °C aufbewahren.

Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

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

PRZED NIMI GEBRAUCH

1. Das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
Die Schubladen (6) i Einsatzrolle (5) mit Spülmittel und Warmem Wasser reinigen.
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. Das Gerät ok. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (Program AIR BROIL) aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen.

FUNKCJE

Das Gerät hat zwei Garzonen. Für jede Garzone kann ein anderes Programm gewählt und die Temperatur sowie Garzeit können nach Wunsch angepasst werden.
Es gibt 10 Programme.

Außerdem können die Garzonen synchronisiert werden, sodass entweder alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen für beide Garzonen identisch sind (Funktion MATCH COOK) oder nur das Garzeitenpaar aufeinander abgestimmt wird (Funktion SMART FINISH), damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Die Garzonen können aber auch ohne Synchronisierung unabhängig voneinander betrieben werden.

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

DE

Zudem ist die Benutzung nur einer Gar-zone für kleinere Lebensmittelmengen möglich.

Program

Um ein Programm zu wählen, die jeweili-ge Taste (17) drücken. Program Das Gerät verfügt über folgende:

BROIL POWIETRZNY (Grillen mit Heißluft)

Idealny dla Nuggetsów, Frühlingsrollen itp.

Temperatura: 230°C
(einstellbar: 205 – 230°C)

Garzeit: 10 min (einstellbar: 1 – 30 min)

SMACZONE NA POWIETRZE (Heißluft-Frittieren)

Idealny do frytek Pommes, Nuggetsy z kurczaka uvm

Temperatura: 200°C
(einstellbar: 150 – 205°C)

Garzeit: 20 min (einstellbar: 1 – 60 min)

ROAST (Rösten / Schmoren)

Idealny dla Fleisch, Röstgemüse itp.

Temperatura: 190°C
(einstellbar: 120 – 205°C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1 min – 4 std)

PIEC (Backen)

Idealne dla Kuchen, Desery lub Brötchen

Temperatura: 105°C
(einstellbar: 105 – 205°C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1 – 4 std)

REHEAT (podgrzewanie)

Zum Erwärmen von bereits fertigen

Speisen

Temperatura: 175°C
(einstellbar: 130 – 205°C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1 – 60 min)

UTRZYMAJ CIEPŁO (Warmhalten)

Zum Warmhalten von bereits fertigen

Speisen

Temperatura: 95°C (einstellbar: 65 – 95°C)

Garzeit: 30 min (einstellbar: 30 min – 8 std)

FRYTKI (Pommes frites)

Idealny dla knusprige Pommes frites, Kartoffelecken, uvm

Temperatura: 205°C
(einstellbar: 75 – 205°C)

Garzeit: 15 min (einstellbar: 1 – 60 min)

BOCZEK (speck)

Idealny dla knusprige Speckstreifen

Temperatura: 190°C
(einstellbar: 75 – 205°C)

Garzeit: 6 min (einstellbar: 1 – 60 min)

SKRZYDEŁKA (Hähnchenflügel)

Idealny dla knusprige und saftige Hähnchenschenkel

Temperatura: 205°C
(einstellbar: 75 – 205°C)

Garzeit: 25 min (einstellbar: 1 – 60 min)

ODWADNIAĆ (ODWADNIAĆ)

Idealny dla Trockenobst, Gemüsechips usw.

Temperatura: 65°C (einstellbar: 40 – 90°C)

Garzeit: 6 godz. (einstellbar: 1 – 12 godz.)

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

Temperatura i Garzeit anpassen

Nach der Wahl eines Programs können die Temperatur mit den Tasten bzw. 

 (14) und die Garzeit mittels der Tasten bzw. (10)

 angepasst werden.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte die jeweilige

Taste gedrückt halten.

DE

Garzonen synchronisieren

Zum Synchronisieren der Garzonen die-nen zwei Funktionen: • Funkcja

SMART FINISH – für zwei verschiedene Speisen

mit unter-schiedlichen Temperatur- und Garzeiteinstellungen, die aber zur gleichen Zeit gar sein sollen.

- Funkcja MATCH COOK – dla gró-
ßere Mengen einer Speise oder für
unterschiedliche Speisen mit gleicher
Temperatur- und Garzeiteinstellung.

Eine nachträgliche Synchronisie-rung
der Garzonen im laufenden Betrieb ist
nicht möglich.

Das Programm AIR BROIL kann nicht
für die Funktion MATCH COOK

ausgewählt werden.

Tryb czuwania

Durch Drücken der Taste (9) wird das Bedienfeld
(2) aktiviert. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist
und 3 Minuten lang keine Taste gedrückt wird,
schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus.

WSKAZÓWKI

- Für die Zubereitung von Speisen wird id R. kein
bzw. nur wenig Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke
könnten durch die Umluft herumge-wirbelt
werden. Wir empfehlen, sie ggf. mit
Zahnstochern o. A. zusam-menzuhalten.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe so-wie Menge
der Lebensmittel und von der Temperatur.
Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch
kürzer als in einem handelsüblichen Backofen.
Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und
sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
- Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit
durchmengen oder mit einer Zange

wenden, um ein gleichmäßiges Gar-ergebnis
zu erhalten.

- Den Zustand der Speise zwischen-
durch überprüfen und wenn sie gar ist,
das Gerät abschalten, auch wenn das
Programm noch nicht zu Ende ist.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Beachten!

Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder
Inbetriebnahme auf Beschä-digungen
überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es
unbeschädigt und funktionsfähig ist.

Das Gerät niemals auf einen weichen
Untergrund stellen. Die Lüftungsöff-nungen
auf der Unterseite des Gerä-tes dürfen nicht
abgedeckt sein.
Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten

sorgen. Das Gerät nicht unter
Küchenober-schränke o. A. Stellen.

Durch den aufsteigenden Dampf könnten
diese Schaden nehmen!

Das Gerät nur an eine vorschrifts-mäßig
installierte Steckdose, die mit den technischen
Daten des Gerätes übereinstimmt,
anschließen. Die Steckdose muss auch
nach dem An-schließen gut zugänglich sein,
damit die Netzverbindung schnell getrennt
werden kann.

Darauf achten, dass die Anschlusslei-tung
nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe
Kanten gelegt wird und nicht mit heißen
Flächen (z. B. des Gerätes) w Berührung
kommt.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere
trockene, saubere, ebe-ne und hitzebeständige
Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum
zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den
Seiten und 50 cm nach oben).

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

DE

2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

BENUTZUNG

Generell können in diesem Gerät alle Speisen

zubereitet werden, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen.

Für gute Ergebnisse, das Kapitel „Tipps“ durchlesen.

Beachten!

Vor der Benutzung sicherstellen, dass das Gerät und die Außenseiten der Schubladen sauber und trocken sind.

Das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung benutzen.

Ausnahmen davon sind die Programme KEEP WARM (Warmhalten) und DEHYDRATE (Dörren).

Das Gerät nicht leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).

Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.

Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.

Die Schubladen nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal in den Garkammern zirkulieren kann. Maximale bis zu 1/3 befüllen.

Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.

Die heißen Schubladen nach der

Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.

Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

Początek

1. Die Lebensmittel für das Garen vorbereiten.

2. Die Einsatzroste (5) in die Schubladen (6) einsetzen. Die Einsatzroste werden durch die mit Silikon überzogenen Ecken stabilisiert.

Sollen die Lebensmittel gedörrt werden, empfehlen wir, zuerst eine Schicht direkt auf dem Schubladenboden zu verteilen, dann den Einsatzrost einzusetzen und auf diesen eine zweite Schicht zu legen.

3. Die Lebensmittel in die Schubladen geben. Bei einer geringeren Menge einer Lebensmittel sorte kann nur eine Schublade verwendet werden.

Es ist auch die Benutzung einer kleinen Backform (nicht im Lieferumfang) möglich.

4. Die Schubladen in die Garkammern (4) einsetzen.

5. Die Taste (9) drücken, um das Bedienfeld (2) zu aktivieren.

Die Garzonen können auf verschiedene Arten verwendet werden. Je nach gewünschter

Verwendung die Anweisungen in den nachfolgenden Abschnitten befolgen.

1. Eine Garzone verwenden

Der Einstellmodus für die Garzone 1 wird aufgerufen.

Zum Umschalten auf die Garzone 2, die Taste 2 (16) drücken.

1. Ein Programm (17) wählen und ggf. die Temperatur und Garzeit mit den Tasten bzw. (10, 14) anpassen. 

2. Mit der Taste START / PAUZA (15) den Garvorgang starten.

DE

2.1 Beide Garzonen verwenden –

Unterschiedliche Programm-dauer

1. Die Taste 1 (18) drücken und das gewünschte Programm wählen.

Falls nötig, die Zeit- und Temperaturangaben manuell anpassen.

2. Die Taste 2 (16) drücken und das gewünschte Programm wählen.

Falls nötig, die Zeit- und Temperaturangaben manuell anpassen.

3. Mit der Taste START / PAUZA den Garvorgang starten.

2.2 Beide Garzonen verwenden –

Gleichzeitiges Garzeitende

Wenn für beide Garzonen unterschiedliche Einstellungen vorgenommen wurden, aber die Garzeit gleichzeitig zu Ende gehen soll: 1. Die Taste SMART FINISH (11) drücken.

2. Die Taste 1 drücken und das gewünschte Programm wählen.

Falls nötig, die Zeit- und Temperaturangaben manuell anpassen.

3. Die Taste 2 drücken und das gewünschte Programm wählen.

Falls nötig, die Zeit- und Temperaturangaben manuell anpassen.

4. Mit der Taste START / PAUZA den Garvorgang starten.

Das Programm mit der kürzeren Laufzeit zeigt „Hold“ an, bis beide Garzonen zeitgleich enden.

2.3 Beide Garzonen verwenden – Programm

kopieren

Wenn für beide Garzonen die gleichen Einstellungen vorgenommen werden, sollen:

1. Die Taste MATCH COOK (13) drücken.

2. Die Taste 1 drücken und das gewünschte Programm wählen.

3. Mit der Taste START / PAUZA den Garvorgang starten.

Die Einstellungen können während des Betriebes nicht angepasst werden, aber pausieren.

Garzeitende

Auf der Anzeige (12) kann die verbleibende Garzeit abgelesen werden. Nach Ablauf der Garzeit ertönen Signaltöne und es wird „End“ angezeigt.

1. Die Schublade(n) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen. Nicht auf das Gerät stellen!

2. Das Gerät mit der Taste ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

3. Die Lebensmittel aus der/n Schublade(n) entnehmen.

4. Die Schublade und den Einsatzrost abkühlen lassen. Anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Funkcja SMART FINISH

ist bei den Programmen KEEP WARM i DEHYDRATE nicht möglich.

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, die Schublade (6) einfach herausziehen.

Der Countdown der Garzeit (beider Gar-

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

DE

zonen, wenn sie synchronisiert sind) wird angehalten und es wird „Hold“ angezeigt. Der Lüfter läuft noch ok. 15 Sekunden nach, nachdem die Schublade herausgezogen wurde. Nach dem Einsetzen der Schublade wird der Countdown der Garzeit fortgesetzt.

Wenn SMART FINISH ausgewählt wurde und der Garvorgang für eine Garzone unterbrochen wird, pausiert die zweite Garzone ebenfalls und in der Anzeige erscheint „Hold“.

Eine Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang w einer Garzone zu stoppen, den jeweiligen Einstellmodus über die Tasten 1 (18) bzw. 2 (16) aufrufen, START / PAUZA i / lub oder die Taste drücken. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint „Off“. Die andere Garzone fährt mit dem Garvorgang fort.

Wenn SMART FINISH / MATCH COOK ausgewählt wurde und der Garvorgang für beide Garzonen manuell gestoppt werden soll, START / PAUZA i / oder

die Taste drücken und in der Anzeige erscheint „Off“.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Die Einsatzroste (5) in die Schubladen (6) mit Spülmittel und Warmem Wasser reinigen.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen

zuvor in Warmem Wasser und Spülmittel einweichen.

2. Das Gehäuse des Gerätes sowie die Garkammern (4) und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder w Wasser tauchen!

3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät 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.

Korrigieren Sie den Sitz des Netzsteckers.

Die Steckdose ist defekt.

Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

Die Schubladen (6) sind nicht richtig eingesetzt.

Die Schublade vollständig in die Garkammer (4) schieben.

DE

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.
Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.
Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.
Die Schublade (6) ist zu voll.

Die Lebensmittelmenge verringern.
Die Schublade maximal zu 1/3 füllen.

Die Lebensmittelliegen aufeinander.
Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen in einer Schublade (6) zubereitet.

Die Lebensmittelsorten trennen und auf beide Schubladen aufteilen. Für diese richtige Temperatur und Garzeit einstellen. Mit der Funktion SMART FINISH werden sie zur gleichen Zeit gar.

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

Die Garzeit bzw. Zmiana temperatury.

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.
Die Kartoffelstücke auf dem Einsatzrost (5) verteilen.

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

Das Gerät ist verschmutzt.

Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

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

Zu viel Öl oder Fett.

Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. 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.

Doppelkammer-Heißluftfritteuse

DE

Dane techniczne

Numer artykułu:	11339 (schwarz / Edelstahl)
	12459 (czarny)
Numer modelu:	11339 (HIC-AF-9001DG)
	12459 (HIC-AF-9003D)
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	maks. 2400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 7 l (3,5 l je Schublade)
Zakres temperatury:	40 – 230 °C
Regulator czasowy:	maks. Maks. 30 (Program GRILLOWANIA NA POWIETRZU)
	minut 60 minut (Program AIR FRY / FRYTKI / BOCZEK / SKRZYDEŁKA)
	maks. 4 godziny (Program PIECZENIE / PIECZENIE)
	maks. 8 godzin (Program UTRZYMAJ CIEPŁO)
	maks. 12 godzin (Program ODWODNIJ)

ID Gebrauchsanleitung: Z 11339_12459 M DS V1.2 0723 as



Alle Rechte vorbehalten.

PL

SPIS TREŚCI

Dostarczone przedmioty : 14

W skrócie 15

Symbole 15

Słowa sygnałowe 15

Dalsze wyjaśnienia 15

Przeznaczenie 16

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 17

Przed pierwszym użyciem 19

Funkcje 19

Wskazówki 21

Konfiguracja i podłączenie 21

Użyj 22

Czyszczenie i przechowywanie 24

Rozwiązywanie problemów 24

Dane techniczne 26



WAŻNE INFORMACJE!

PROSZĘ ZACHOWAĆ DO WGLĄDU!

DOSTARCZONE PRZEDMIOTY

1 x urządzenie do smażenia na gorącym powietrzu

2 x szuflada

2 x wkładka rack

1 x instrukcja obsługi

Sprawdź kompletność dostarczonych elementów i sprawdź, czy elementy nie uległy uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Usuń z urządzenia wszelkie folie, naklejki i zabezpieczenia transportowe.

Nigdy nie zdejmuj tabliczki znamionowej ani ewentualnych ostrzeżeń!

Dwukomorowa maszyna do smażenia na gorącym powietrzu

PL

W SKRÓCIE

(Zdjęcie A)

1 Jednostka główna

2 Panel sterowania

3 strefy gotowania (1 i 2)

4 Komora gotowania

5 Włóż półkę do szuflady

6 szuflad

7 Otwory wentylacyjne (dół)

8 otworów wentylacyjnych (tył)

(Rysunek B) – Panel sterowania

 PRZYCIŚK: Włączanie/wyłączanie urządzenia; 9
wyjście ze wszystkich funkcji

10 Przycisk TEMP: Zwiększenie temperatury,
zmniejszenie temperatury

11 Przycisk SMART FINISH: Synchronizacja czasu
zakończenia gotowania dla obu stref grzewczych

12. Wyświetlacz temperatury i czasu gotowania dla
strefy grzewczej 1/2

13 Przycisk DOPASUJ GOTOWANIE: Zastosuj wszystko
ustawienia dla strefy grzewczej 1 do strefy
grzewczej 2

14 Przycisk CZAS: Zwiększ czas gotowania, skróć
czas gotowania

15 Przycisk START/PAUZA: Rozpoczęcie/zatrzymanie
procesu gotowania

16 Przycisk 2: Wywołanie trybu ustawień dla strefy
grzewczej 2

17 Przycisków z lampkami kontrolnymi umożliwiającymi
dostęp do programów

GRILLOWANIE NA POWIETRZU

Smażenie na powietrzu

PIEC

UPIEC

PODGRZEWANIE

UTRZYMAJ CIEPŁO

FRYTKI

BOCZEK

SKRZYDEŁKA

ODWODNIĆ

18 Przycisk 1: Wywołanie trybu ustawień dla strefy
grzewczej 1

SYMBOLIKA



Symbole zagrożenia: Symbole te oznaczają
potencjalne zagrożenia. Należy uważnie
przeczytać dołączone ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i stosować się do nich.



Informacje uzupełniające



Przed użyciem należy przeczytać instrukcję
obsługi!



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do stosowania z żywnością



Prąd przemienny

SŁOWA SYGNALIZACYJNE

Słowa sygnałowe wskazują na zagrożenia, jakie mogą wystąpić w
przypadku nieprzestrzegania związanych 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 niewielkie
lub umiarkowane obrażenia

UWAGA – istnieje ryzyko uszkodzenia materiału.

DALSZE WYJAŚNIENIA

Kluczowe liczby są pokazane w następujący sposób: (1)

Odniesienia do zdjęć są pokazane następująco:

(Zdjęcie A)

PL

Szanowny Kliencie,

Cieszymy się, że wybrali Państwo naszą dwukomorową frytkownicę na gorące powietrze. Sprytne połączenie piekarnika z termoobiegiem i grilla pozwoli Ci szybko i delikatnie upiec Twoje ulubione potrawy. Do wyboru jest 10 predefiniowanych programów. Programy, czasy pieczenia i temperatury można również ustawić indywidualnie dla obu komór. Możesz też wybrać ten sam program dla obu komór, aby upiec dwukrotnie większą ilość jedzenia w tym samym czasie.

W razie pytań dotyczących urządzenia oraz części zamiennych i akcesoriów prosimy o kontakt z działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej: www.ds-group.de/kundenservice

Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i zachowanie jej do wglądu w przyszłości oraz dla innych użytkowników. Instrukcja stanowi integralną część urządzenia. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji obsługi.

PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest do grillowania, smażenia na gorącym powietrzu, pieczenia, utrzymywania ciepła potraw, podgrzewania i suszenia żywności.

Urządzenie działa wyłącznie na gorące powietrze.

Nie wlewaj do urządzenia oleju ani tłuszczu, jak w przypadku tradycyjnej frytkownicy!

Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania potraw płynnych, takich jak zupy, sosy czy gulasze!

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych lub domowych, np. w hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach pracowniczych i podobnych miejscach. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i opisem w instrukcji obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE: Należy przestrzegać wszystkich uwag dotyczących bezpieczeństwa, instrukcji, ilustracji i danych technicznych dołączonych do tego urządzenia. Nieprzestrzeganie uwag dotyczących bezpieczeństwa i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub obrażenia.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez 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. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.

Dzieci poniżej 8 roku życia oraz zwierzęta nie mogą zbliżać się do urządzenia ani kabla przyłączeniowego.

**UWAGA: gorące powierzchnie!**

Urządzenie i akcesoria nagrzewają się bardzo podczas użytkowania. Nie dotykaj rozgrzanych części podczas użytkowania urządzenia ani po jego zakończeniu! Uchwytu i panelu sterowania dotykaj wyłącznie podczas pracy urządzenia lub bezpośrednio po jego wyłączeniu. Przed transportem, czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Przy obchodzeniu się z gorącymi akcesoriami należy używać rękawic kuchennych.

Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej ani kabla przyłączeniowego w wodzie ani innych cieczach. Upewnij się, że elementy te nie wpadną do wody ani nie zamokną.

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie musi być zawsze odłączone od zasilania sieciowego, gdy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed jego transportem lub czyszczeniem.

Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia. Nie wymieniaj również samodzielnie kabla połączeniowego. Jeśli urządzenie, kabel połączeniowy lub akcesoria są uszkodzone, muszą zostać naprawione lub wymienione przez producenta, klienta.

PL

Aby uniknąć zagrożeń, należy skontaktować się z serwisem firmy Tommer lub warsztatem specjalistycznym.

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”!



NIEBEZPIECZEŃSTWO – Niebezpieczeństwo porażenia prądem
Zaszkokować

Urządzenie należy używać i przechowywać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

Nie należy używać i przechowywać urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności.

Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla przyłączeniowego mokrymi rękami, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.

moc.

Jeśli urządzenie wpadnie do wody, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero po tym

Jeśli wyciągniesz urządzenie z wody. Nigdy nie próbuj wyciągać go z wody, gdy jest podłączone do zasilania sieciowego!

Jeśli urządzenie wpadło do wody lub innej cieczy, nie należy go używać. Przed ponownym użyciem należy zlecić sprawdzenie urządzenia producentowi, działowi obsługi klienta lub autoryzowanemu dystrybutorowi, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń.



OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo pożaru

Nie wlewaj żadnych płynów (np. oleju lub wody) bezpośrednio do urządzenia ani nie umieszczaj w nim naczyń wypełnionych płynem. Urządzenie działa wyłącznie na gorące powietrze. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych (np. tektury, papieru, plastiku) na lub w urządzeniu.

Nie przykrywać urządzenia podczas pracy i dbać o to, aby otwory wentylacyjne były drożne, aby zapobiec wystąpieniu pożaru.

Aby zapobiec przeciążeniu i ewentualnemu zwarciu (pożarowi), nie należy podłączać urządzenia do gniazdka wielowtykowego równocześnie z innymi odbiornikami (o dużej mocy).

Nie używaj urządzenia z przedłużaczami o długości powyżej 3 m ani z przedłużaczami na bębnach. Całkowicie rozwiń przedłużacze.

W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Zdusić płomień ogniodopornym kocem lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo obrażeń

Trzymaj opakowanie z dala od dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Upewnij się, że kabel połączeniowy jest zawsze poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

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

Podczas pracy urządzenia oraz po wysunięciu szuflady może wydobywać się z niego gorąca para. Dlatego należy trzymać głowę i dłonie z dala od strefy zagrożenia. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia ciepłem, gorącą parą lub skroplinami.

Urządzenia nie wolno przenosić podczas pracy. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.

UWAGA – Ryzyko uszkodzenia materiałów i mienia

Należy zadbać o to, aby wydobywająca się para nie miała bezpośredniego kontaktu z

urządzeniami elektrycznymi ani sprzętem zawierającym podzespoły elektryczne.

W przypadku wystąpienia usterki podczas pracy, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową. W przeciwnym razie zawsze należy najpierw wyłączyć urządzenie przed wyjęciem wtyczki sieciowej z gniazdka.

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

Odłączając urządzenie od zasilania, zawsze ciągnij za wtyczkę sieciową, nigdy za kabel sieciowy.

Nie należy ciągnąć i przenosić urządzenia, trzymając je za kabel połączeniowy.

Chroń urządzenie przed: ogniem i innymi źródłami ciepła, długotrwałą wilgocią, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i uderzeniami.

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

Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu ani kablu połączeniowym.

Upewnij się, że kabel połączeniowy nie jest zgnieciony, zagięty, nie leży na ostrych krawędziach i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami.

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

Nie używaj żadnych ostrych przedmiotów do obracania lub wyjmowania jedzenia. może uszkodzić powłokę.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia czystą, wilgotną ściereczką. Wyczyść szuflady (6) i półki (5) detergentem i ciepłą wodą.

2. Urządzenie powinno być używane do:

Pierwszy raz bez jedzenia, ponieważ może wydzielać dym lub zapachy z powodu pozostałości powłoki. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Konfiguracja i podłączenie” oraz „Użytkowanie”. Pozostawić urządzenie do nagrzania na najwyższym ustawieniu temperatury (program AIR BROIL) na około 10 minut bez jedzenia.

3. Następnie wyczyść ponownie.

FUNKCJE

Urządzenie posiada dwie strefy grzewcze. Dla każdej strefy grzewczej można wybrać inny program, a temperaturę i czas gotowania można regulować według własnych potrzeb. Dostępnych jest 10 programów.

Co więcej, strefy gotowania można zsynchronizować tak, aby wszystkie ustawienia temperatury i czasu gotowania były identyczne dla obu stref gotowania (MATCH COOK funkcja) lub po prostu synchronizacja końca czasu gotowania (SMART FINISH) (funkcja) umożliwiającą jednoczesne serwowanie różnych potraw.

Jednakże strefy gotowania mogą być również obsługiwane niezależnie, bez synchronizacji.

Ponadto możliwe jest korzystanie z tylko jednej strefy grzewczej do przygotowywania mniejszej ilości jedzenia.

Programy

Aby wybrać program, naciśnij odpowiedni przycisk (17). Urządzenie posiada następujące programy:

GRILLOWANIE NA POWIETRZU

Idealne do nuggetsów, sajgonów itp.

PL

Temperatura: 230°C
(regulowana: 205 – 230°C)
Czas gotowania: 10 min (regulowany: 1 – 30 min)

Smażenie na powietrzu
Idealny do chrupiących frytek, nuggetsów z kurczaka itp.
Temperatura: 200°C
(regulowana: 150 – 205°C)
Czas gotowania: 20 min (regulowany: 1 – 60 min)

PIEC
Idealne do mięs, pieczonych warzyw itp.
Temperatura: 190°C
(regulowana: 120 – 205°C)
Czas gotowania: 15 min (regulowany: 1 min – 4 godz.)

UPIEC
Idealny do ciast, deserów i bułek
Temperatura: 105°C
(regulowana: 105 – 205°C)
Czas gotowania: 15 min (regulowany: 1 – 4 godz.)

PODGRZEWANIE
Do podgrzewania już ugotowanego jedzenia

Temperatura: 175°C
(regulowana: 130 – 205°C)
Czas gotowania: 15 min (regulowany: 1 – 60 min)

UTRZYMAJ CIEPŁO
Do podgrzewania już ugotowanego jedzenia

Temperatura: 95°C (regulowana: 65 – 95°C)
Czas gotowania: 30 min (regulowany: 30 min – 8 godz.)

FRYTKI
Idealny do chrupiących frytek, ćwiartek ziemniaczanych itp.
Temperatura: 205°C
(regulowana: 75 – 205°C)
Czas gotowania: 15 min (regulowany: 1 – 60 min)

BOCZEK
Idealny do chrupiących plasterków bekonu
Temperatura: 190°C
(regulowana: 75 – 205°C)
Czas gotowania: 6 min (regulowany: 1 – 60 min)

SKRZYDEŁKA
Idealny do chrupiących i soczystych skrzydełek kurczaka
Temperatura: 205°C
(regulowana: 75 – 205°C)
Czas gotowania: 25 min (regulowany: 1 – 60 min)

ODWODNIĆ
Doskonale nadaje się do suszonych owoców, chipsów warzywnych itp.
Temperatura: 65°C (regulowana: 40 – 90°C)
Czas gotowania: 6 godz. (regulowany: 1 – 12 godz.)

W razie potrzeby należy dostosować czasy i temperatury ustawione dla poszczególnych programów, aby zapewnić pełne ugotowanie potrawy (zwłaszcza drobiu). Zmiany można wprowadzać również w trakcie gotowania.

Regulacja temperatury i czasu gotowania
Po wybraniu programu można ustawić temperaturę za pomocą przycisków i (10), a czas gotowania można ustawić za pomocą przycisków i (14).



Aby szybko przewijać wartości, naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

Dwukomorowa maszyna do smażenia na gorącym powietrzu

PL

Synchronizacja stref gotowania

Do synchronizacji stref gotowania służą dwie funkcje:

Funkcja SMART

FINISH – przeznaczona do przygotowywania dwóch różnych potraw o różnych ustawieniach

temperatury i czasu gotowania, które powinny być gotowe w tym samym czasie.

- Funkcja MATCH COOK – do gotowania większych ilości jedzenia lub różnych potraw przy użyciu tej samej temperatury i czasu gotowania.

Nie ma możliwości późniejszej synchronizacji stref grzewczych podczas pracy urządzenia.

Programu GRILLOWANIE NA POWIETRZU nie można wybrać w przypadku funkcji MATCH COOK.

Tryb czuwania

Naciśnięcie przycisku (9) powoduje aktywację panelu sterowania (2). Jeżeli urządzenie nie jest używane i przez 3 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

PORADY

- Do przygotowania potraw zazwyczaj nie potrzeba oleju lub wystarczy jego niewielka ilość (2–3 łyżeczki).
- Bardzo lekkie kawałki jedzenia mogą być wirują w krążącym powietrzu.
W razie konieczności zalecamy sklejenie ich wykałaczkami lub podobnym przedmiotem.
- Czas pieczenia zależy od wielkości i ilości potrawy oraz temperatury. Jednak generalnie czas pieczenia jest krótszy niż w tradycyjnym piekarniku. Zaczynaj od krótszego czasu pieczenia i stopniowo go wydłużaj w razie potrzeby.
- Od czasu do czasu mieszaj jedzenie czas lub obracaj szczypcami, aby uzyskać równomierny efekt gotowania.

- Sprawdzaj stan żywności pomiędzy kolejnymi cyklami gotowania i jeśli jest ugotowana, wyłącz urządzenie, nawet jeśli program jeszcze się nie zakończył.

KONFIGURACJA I PODŁĄCZENIE

Uwaga!

Przed każdym uruchomieniem należy sprawdzić urządzenie i kabel przyłączeniowy pod kątem uszkodzeń. Urządzenie powinno być używane wyłącznie w stanie nieuszkodzonym i sprawnym.

Nigdy nie umieszczaj urządzenia na miękkiej powierzchni. Otwory wentylacyjne na spodzie urządzenia nie mogą być zakryte.

Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni. 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.

Należy zadbać o to, aby kabel przyłączeniowy nie został zgnieciony, zagięty, nie leżał na ostrzych krawędziach i nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami (np. urządzenia).

1. Umieść urządzenie na blacie kuchennym lub innej suchej, czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni roboczej. Upewnij się, że ze wszystkich stron jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni (co najmniej 20 cm po bokach i 50 cm nad urządzeniem).
2. Całkowicie rozwiń kabel połączeniowy i podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka.

PL

UŻYWAĆ

Zasadniczo za pomocą tego urządzenia można przygotować wszystkie potrawy, które można również przygotować w tradycyjnym piekarniku z termoobiegiem. Aby uzyskać dobre rezultaty, przeczytaj rozdział „Wskazówki”.

Uwaga!

Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że urządzenie oraz zewnętrzne powierzchnie szuflad są czyste i suche.

Nie należy używać urządzenia dłużej niż 4 godziny bez przerwy. Wyjątkiem od tej reguły są programy UTRZYMANIE CIEPŁA i ODWADNIANIE.

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

Nie umieszczaj w urządzeniu żywności, która jest nadal zawinięta w folię spożywczą lub plastikowe torebki.

Upewnij się, że żywność nie ma kontaktu z elementami grzewczymi.

Nie przepełniaj szuflad, aby zapewnić optymalną cyrkulację gorącego powietrza w komorach pieczenia. Nie wypełniaj ich więcej niż do 1/3 wysokości.

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

Po użyciu zawsze odkładaj gorące szuflady na powierzchnię odporną na ciepło.

Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania urządzenia.

Start

1. Przygotuj jedzenie do gotowania.
2. Włóż półki (5) do szuflad (6). Półki są stabilizowane narożnikami pokrytymi silikonem.

Jeśli żywność ma być odwodniona, zalecamy najpierw rozłożyć jedną warstwę bezpośrednio na

dno szuflady, następnie włóż wkładkę i umieść na niej drugą warstwę.

3. Umieść żywność w szufladach. Jeśli gotujesz mniejszą ilość jednego rodzaju jedzenia, możesz użyć tylko jednej szuflady.

Można również wykorzystać małą foremkę do pieczenia (nie jest dołączona do urządzenia).

4. Włóż szuflady do komór piekarnika (4).

5. Naciśnij przycisk , aby aktywować panel sterowania (2).

Strefy grzewcze można wykorzystywać na różne sposoby. Postępuj zgodnie z instrukcjami w poniższych sekcjach, w zależności od preferowanego sposobu użytkowania.

1. Korzystanie z jednej strefy gotowania
Wywołano tryb ustawień dla strefy grzewczej 1. Aby przejść do strefy grzewczej 2, należy nacisnąć przycisk 2 (16).

1. Wybierz program (17) i w razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas gotowania za pomocą przycisków i (10, 14).



2. Użyj przycisku START/PAUZA (15), aby rozpocząć proces gotowania.

2.1 Korzystanie z obu stref gotowania – różny czas trwania programu

1. Naciśnij przycisk 1 (18) i wybierz interesujący Cię program.

W razie konieczności należy ręcznie dostosować określony czas i temperaturę.

2. Naciśnij przycisk 2 (16) i wybierz interesujący Cię program.

W razie konieczności należy ręcznie dostosować określony czas i temperaturę.

3. Użyj przycisku START/PAUZA, aby rozpocząć proces gotowania.

2.2 Korzystanie z obu stref gotowania – jednoczesne zakończenie czasu gotowania

Jeżeli dla obu stref grzewczych wprowadzono różne ustawienia, ale gotowanie ma się zakończyć jednocześnie: 1. Naciśnij przycisk SMART FINISH (11).

2. Naciśnij przycisk 1 i wybierz interesujący Cię program.

W razie konieczności należy ręcznie dostosować określony czas i temperaturę.

3. Naciśnij przycisk 2 i wybierz interesujący Cię program.

W razie konieczności należy ręcznie dostosować określony czas i temperaturę.

4. Użyj przycisku START/PAUZA, aby rozpocząć proces gotowania.

Program z krótszym czasem trwania wyświetla komunikat „Hold” do momentu, aż obie strefy grzewcze zakończą pracę w tym samym czasie.

2.3 Korzystanie z obu stref grzewczych – kopiowanie programu

Jeżeli dla obu stref grzewczych mają być zastosowane te same ustawienia:

1. Naciśnij przycisk MATCH COOK (13).

2. Naciśnij przycisk 1 i wybierz program, który chcesz.

3. Użyj przycisku START/PAUZA, aby rozpocząć proces gotowania.

Ustawień nie można zmieniać w trakcie działania urządzenia, ale można je wstrzymać.

Koniec czasu gotowania

Pozostały czas gotowania można odczytać z wyświetlacza (12). Po upływie czasu gotowania rozlegną się sygnały dźwiękowe i pojawi się komunikat „Koniec”.

1. Wyciągnij szufladę(y) i połóż ją na żaroodpornej powierzchni. Nie stawaj na urządzeniu!

2. Wyłącz urządzenie za pomocą  naciśnij przycisk i wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.

3. Wyjmij żywność z szuflady(-ek).

4. Pozostaw szufladę i półkę do ostygnięcia. Następnie wyczyść je (patrz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

Funkcja SMART FINISH nie jest dostępna w programach UTRZYMYWANIE CIEPŁA i ODWADNIANIE.

Krótkie wstrzymanie procesu gotowania

Jeśli na przykład zachodzi potrzeba przerwania procesu gotowania w celu wymieszania lub dodania kolejnych składników, wystarczy po prostu wysunąć szufladę (6). Odliczanie czasu gotowania (dla obu stref grzewczych, jeżeli są zsynchronizowane) zostaje zatrzymane, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Hold”. Wentylator będzie pracował jeszcze przez około 15 sekund po wysunięciu szuflady. Odliczanie czasu pieczenia zostanie wznowione po włożeniu szuflady.

Jeżeli wybrano funkcję SMART FINISH i wstrzymano proces gotowania dla jednej strefy grzewczej, druga strefa grzewcza również zostanie wstrzymana, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Hold”.

PL

Ręczne zatrzymywanie strefy gotowania

Aby zatrzymać proces gotowania na jednym polu grzewczym, należy wywołać odpowiedni tryb ustawień przyciskami 1 (18) lub 2 (16), nacisnąć przycisk START/PAUSE i/lub przycisk . Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się komunikat „Off”. Drugie pole grzewcze kontynuuje proces gotowania.

Jeżeli wybrano funkcję SMART FINISH / MATCH COOK i proces gotowania dla obu stref grzewczych ma zostać zatrzymany ręcznie, należy nacisnąć przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Off”.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Uwaga!

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

1. Wyczyść półki wkładane (5) i szuflady (6) z detergentem i ciepłą wodą.
W przypadku uporczywych zabrudzeń należy je wcześniej namoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzną część urządzenia, komory gotowania (4) i elementy grzewcze czystą, wilgotną ściereczką.

Nie myć w zmywarce i nie zanurzać w wodzie!
3. Pozostaw wszystkie części do całkowitego wyschnięcia lub osusz je.
4. Przechowuj urządzenie w czystym, suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt, jeśli nie będziesz go używać przez dłuższy czas.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać, wykonując poniższe kroki, 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.

Brak napięcia sieciowego.

Sprawdź bezpiecznik przyłącza sieciowego.

Szuflady (6) nie są prawidłowo włożone.

Wsuń szufladę całkowicie do komory pieczenia (4).

Przepalił się bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

Do tego samego obwodu podłączono zbyt wiele urządzeń.

Zmniejsz liczbę urządzeń w obwodzie.

Jedzenie nie zostało równomiernie ugotowane.

Szuflada (6) jest zbyt pełna.

Zmniejsz ilość jedzenia. Wypełnij szufladę nie więcej niż w 1/3.

Produkty spożywcze układane są jedna na drugiej.

Rozłóż jedzenie i od czasu do czasu je zamieszaj.

Dwukomorowa maszyna do smażenia na gorącym powietrzu

PL

W jednej szufladzie (6) przygotowano różne potrawy o różnym czasie i temperaturze gotowania.

Oddziel różne produkty i rozłóż je w obu szufladach. Ustaw odpowiednią temperaturę i czas pieczenia. Dzięki funkcji SMART FINISH będą gotowe w tym samym czasie.

Ustawiony czas gotowania był zbyt krótki lub temperatura była zbyt niska.

Zwiększ czas gotowania lub temperaturę.
natura.

Chipsy ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.

Ziemniaki zawierają za dużo wody.

Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki. Osusz kawałki ziemniaków ręcznikiem papierowym, a następnie polej je odrobiną oleju.

Rozłóż kawałki ziemniaków na kratce do wkładania (5).

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

Urządzenie jest brudne.

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

Urządzenie jest używane po raz pierwszy.

Zapach często pojawia się po pierwszym użyciu nowych urządzeń. Powinien on zniknąć po kilkukrotnym użyciu urządzenia.

Zbyt dużo oleju lub tłuszczu.

Usuń nadmiar oleju lub tłuszczu.

UTYLIZACJA



Materiał opakowaniowy należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska, tak aby można go było poddać recyklingowi.



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

Właściciele zużytego sprzętu

pochodzącego z gospodarstw domowych mogą bezpłatnie oddać go do punktów zbiórki prowadzonych przez publiczne przedsiębiorstwa utylizacji odpadów lub do punktów utylizacji odpadów, które są tworzone przez producentów i dystrybutorów na

podstawie ustawy o sprzęcie elektrycznym. Obowiązek odbioru zużytego sprzętu spoczywa

również na przedsiębiorcach wprowadzających do obrotu sprzęt elektryczny i elektroniczny.

Zapobieganie powstawaniu odpadów stanowi jeszcze cenniejszy wkład w ochronę środowiska. Oznacza to, że oprócz samodzielnego dalszego użytkowania lub naprawy urządzenia, przekazanie go innemu użytkownikowi stanowi, jeśli to możliwe, ekologiczną alternatywę dla utylizacji.

PL

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu:	11339 (czarny / stal nierdzewna) 12459 (czarny)
Numer modelu:	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Zasilanie:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Moc:	maks. 2400 W
Klasa ochrony:	I
Pojemność:	maks. 7 l (3,5 l na szufladę)
Zakres temperatur:	40 – 230°C
Regulator czasowy:	maks. 30 minut maks. 60 minut (Program GRILLOWANIA NA POWIETRZU) (programy: FRYTKI NA POWIETRZE / FRYTKI / BOCZEK / SKRZYDEŁKA) maks. 4 godziny (Programy PIECZENIA / PIECZENIA) maks. 8 godzin (Program UTRZYMUJ CIEPŁO) maks. 12 godzin (program DEHYDRATE)

ID instrukcji obsługi: Z 11339_12459 M DS V1.2 0723 as



Wszelkie prawa zastrzeżone.

Friteuse à chaleur tournante à double cuve

FR

SŁOWNIK

Kompozycja 27

Aperçu général 28

Symbole 28

Wzmianki 28

Wyjaśnienia uzupełniające 28

Wykorzystanie zgodne z 29

Consignes de sécurité 30

Wykorzystanie przed premierą 32

Funkcje 33

Porady 34

Mise en place et rozgałęzienie 35

Wykorzystanie 35

Nettoyage et rangement 38

Résolution des problèmes 38

Techniki charakterystyczne 40



**WAŻNE AVIS! IMPERATYWACJA
KONSERWATORA!**

KOMPOZYCJA

1 x friteuse à chaleur tournante

2 x tiroirs

2 x kratki intercalaires

1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels filmy ochraniacze, kleje i zabezpieczenia transportu. Ne jamais ôter la tablica signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.

FR

APERÇU GÉNÉRAL

(Ilustracja A)

- 1 Korpus Sprzętu
- 2 Panneau de commande
- 3 Zones de cuisson (1 et 2)
- 4 Cuve de cuisson
- 5 Grille intercalaire pour le tiroir
- 6 Tiroir
- 7 Otwory napowietrzające (inférieure twarzy)
- 8 Orifices d'aération (dos)

(Ilustracja B) – Panneau de Commande

- 9 Touche :  enclencher / arrêter l'appareil; arrêter toutes les fonctions
- 10 Dotknij TEMP (TEMPÉRATURA):  augmenter, réduire la température 
- 11 Touche SMART FINISH (FIN DE CUISSON INTELLIGENTE): synchronizator la fin de cuisson des deux zones de cuisson
- 12 Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 1/2
- 13 Touche MATCH COOK (CUISSON CONCORDANTE): reprendre tous les réglages de la zone de cuisson 1 pour la zone de cuisson 2
- 14 Dotknij CZAS (TEMPS): augmenter, réduire le temps  temps
- 15 Naciśnij START/PAUZA (DÉMARRAGE / PAUSE): démarrage / interruption de l'opération de cuisson
- 16 Touche 2: appeler le mode de réglage pour la zone de cuisson 2
- 17 Dotyka avec témoins lumineux pour appeler les programmes
 - AIR BROIL (gril à chaleur tournante)
 - AIR FRY (friture à chaleur tournante)
 - ROAST (piéçzenie / duszenie)
 - BAKE (ciastkarnia)
 - REHEAT (odgrzać)
 - KEEP WARM (maintien au chaud)
 - FRYTKI
 - BOCZEK (smalec)
 - WINGS (ailerons de poulet)
 - ODWADNIAĆ (wysuszenie)
- 18 Touche 1: appeler le mode de réglage pour la zone de cuisson 1

SYMBOLE



Symbole niebezpieczeństwa: symbole sygnalizujące możliwe niebezpieczeństwa. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informacje uzupełniające



Konsultant ds. trybu zatrudnienia przed wykorzystaniem !



Uwaga: powierzchnie chaudes!



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

WSKAZÓWKI

DOTYCZĄCE REKLAM

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO – ryzykowne induisant des blessures groby, voire mortelles

REKLAMA – Risque moyen pouvant induire des blessures groby, voire mortelles

UWAGA – ryzykowne faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels.

WYJAŚNIENIA

KOMPLEMENTARZE

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

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

Friteuse à chaleur tournante à double cuve

FR

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre friteuse à chaleur tournante à double cuve. Cette combinaison astucieuse d'un czerzy à chaleur tournante et d'un gril prépare vos plats préférés très Rapidement et délicatement. 10 programów predéfinis sont à votre disposition pour ce faire. Programmes, temps de cuisson et températures peuvent par ailleurs être réglés individuellement pour chacune des cuves. Sinon, vous pouvez choisir le même program pour les deux cuves, ce qui permet de préparer le double de la quantité dans le même temps.

Wyślij wszystkie pytania dotyczące 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

Informacje na temat trybu pracy

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

UŻYTKOWANIE ZGODNE

L'appareil est prévu pour faire griller, frire à chaleur tournante, cuire les pâ-tisseries, maintenir au chaud, réchauf-fer et sécher les aliments.

Cet appareil fonctionne à à chaleur tournante. Ne pas verser d'huile ni de graisse dans l'appareil comme cela se fait pour une friteuse traditionnelle!

L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de plats liquides comme les zupy, les sosy lub les plats Uniques en sos.

Cet appareil est conçu unikatowy do użytku domowego. Il n'est pas approprié à un use professional-

nel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les Pensions avec pe-tit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux współpracujących itp.

Narzędzie cet appareil Uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Całkowite autentyczne wykorzystanie jest uważane za niezgodne z prawem.

Tout défaut przypisany à une utilisation non conforme, à une détériora-tion ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

FR

Odbiorcy bezpieczeństwa



REKLAMA: prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instrukcje, des ilustracje et des caractéristiques techniki nie est doté cet appa-reil. 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 nadzoru lub 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 ré-alisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous nadzoru.

Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.



UWAGA: powierzchnie ciepłe! À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes wisiorek ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls le panneau de Commande et la poignée peuvent être saisis.

Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

Ne jamais plonger 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 !

L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous inwigilacja, avant d'être transporté ou nettoyé.

Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le Fabricant, le service après-vente ou un atelier afin d'éviter tout *niebezpieczeństwo*.

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».



NIEBEZPIECZEŃSTWO – ryzyko uszkodzenia elektrycznego!

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, si on le voit qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche secteur de la Prise de courant. Extraire ensuite seulement l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique!

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 *niebezpieczeństwo*.



REKLAMA – Risque d'incendie!

Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ni placer de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de ma-

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.

Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les orifices d'aération dégagés.

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 l'appareil avec des rallonges de plus de 3 m de long ou des câbles sur tambour d'enroulement.

Dérouler entièrement la rallonge.

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.



REKLAMA – Risque de blessure!

Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. *Ryzyko uduszenia!*

S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. *Ryzyko uduszenia!*

Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le pas-

FR

sage 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 wisiorek le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de niebezpieczeństwo. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation!

Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure!

AVIS – Risque de dégâts matériels !

Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des Installations comportant des composants électriques.

Retirer la fiche secteur de la Prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la Prise de courant.

Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage. Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.

Ne pas appuyer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.

Ne pas soumettre l'appareil à des chocs, le protéger des flammes et autres sources de chaleur, de l'humidité prolongée et du rayonnement direct du soleil.

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.

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.

Utiliser Uniquement des accessoires d'origine du Fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

Ne pas utiliser d'objets aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager le revêtement.

WYKORZYSTANIE AVANT LA PREMIÈRE

1. Nettoyer le bâti de l'appareil avec un sphyon propre et humide. Nettoyer les tiroirs (6) et les grilles intercalaires (5) à l'eau chaude avec du produit 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 aux chapitres « Mise en place et montage » et « Utilisation ». Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal (programme AIR BROIL (gril à chaleur tournante)).
3. Répéter ensuite la procédure de nettoyage.

Friteuse à chaleur tournante à double cuve

FR

FUNKCJE

L'appareil est doté de deux zones de cuisson. Chaque area de cuisson peut bénéficier d'un programme spécifique dont la température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à la demande. Il existe 10 programmes.

De plus, les zones de cuisson sont synchronisables, de sorte que tous les réglages de température et de temps de cuisson soient identiques (fonction MATCH COOK (cuisson concordante)) ou bien que seule la fin de la cuisson de chacune des zones coïncide avec l'autre

(fonction SMART FINISH (fin de cuisson intelligente)) afin de pouvoir servir les plats en même temps.

Les Zones de cuisson peuvent également être utilisées l'une indépendamment de l'autre sans synchronisation. L'utilisation d'une seule area de cuisson pour les quantités d'aliments plus modestes est par ailleurs possible.

Programy

Pour sélectionner un programme, appuyez sur la touche (17). L'appareil est doté des suivants programmes:

AIR BROIL (gril à chaleur tournante)

L'idéal pour les nuggets, les rouleaux de printemps etc.

Température: 230°C
(min: 205 – 230°C)

Temps de cuisson: 10 min (durée: 1 – 30 min)

AIR FRY (friture à chaleur tournante)

L'idéal pour des frites croustillantes, des nuggets de poulet etc.

Température: 200°C
(min: 150 – 205°C)

Temps de cuisson: 20 min (durée: 1 – 60 min)

ROAST (rôtir / griller)

L'idéal pour la viande, les légumes grillés etc.

Température: 190°C
(min: 120 – 205°C)

Temps de cuisson: 15 min (prévisible: 1 min – 4 h)

BAKE (pâtisserie)

L'idéal pour les gâteaux, les desserts ou les petits pains

Température: 105°C
(min: 105 – 205°C)

Temps de cuisson: 15 min (durée: 1 – 4 h)

REHEAT (réchauffer)

Pour réchauffer les aliments déjà cuits

Température: 175°C
(min: 130 – 205°C)

Temps de cuisson: 15 min (durée: 1 – 60 min)

KEEP WARM (maintien au chaud)

Pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits

Température: 95°C (min: 65 – 95°C)

Temps de cuisson: 30 min (durée: 30 min – 8 h)

FRYTKI

L'idéal pour des frites croustillantes, des galettes de pomme de terre etc.

Température: 205°C
(min: 75 – 205°C)

Temps de cuisson: 15 min (durée: 1 – 60 min)

BOCZEK (saucisson)

L'idéal pour des tranches de saucisson croustillantes

Température: 190°C
(min: 75 – 205°C)

Temps de cuisson: 6 min (durée: 1 – 60 min)

FR

WINGS (ailerons de poulet)

Idéal pour obtenir de croustillantes et juteuses cuisses de poulet

Temperatura: 205°C
(mierzalna: 75 – 205°C)

Temps de cuisson: 25 min (czas trwania: 1 – 60 min)

ODWADNIAĆ (wysuszenie)

L'idéal pour les Fruits secs, les chips de légumes itp.

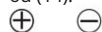
Temperatura: 65°C (mierzalna: 40 – 90°C)

Temps de cuisson: 6 h (z możliwością regulacji: 1 do 12 h)

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

Ajustement de la température et du temps de cuisson

Après sélection d'un programme, la température peut être ajustée à l'aide des touches (10) et le temps de cuisson également à l'aide des touches (14).



Pour un défilement Rapide des Valeurs, maintenir la touche correspondante enfoncée.

Synchronizacja stref kuchni

Funkcje umożliwiające synchronizację strefy
cuisson: • Funkcja SMART

FINISH (fin de cuisson Intelligente) – pour deux plats différents à réglages de la température et du temps de cuisson différents mais devant être prêts en même temps.

- Funkcja MATCH COOK (cuisson concordante) – pour des quantités et valides d'un même plat ou pour différents plats ayant les mêmes réglages de température et de temps de cuisson.

Une synchronisation ultérieure des stries de cuisson en cours d'utilisation

n'est pas possible.

Program AIR BROIL (gril à chaleur tournante) ne peut pas être sélectionné pour la fonction MATCH COOK (cuisson concordante).

Welon modowy

En pressant la touche (9), le bouton de Commande (2) est active. Lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement et qu'aucune touche n'a été activée durant les 3 dernières minutes, l'appareil commutera en mode veille.

PORADY

- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité (2 ou 3 cuillères à café).
- Les très légers morceaux d'aliments peuvent être soulevés par l'air circulant. Nous recommandons de les lier entre eux, par ex. à l'aide de cure-dents.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnelle. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- Mélanger les aliments de temps en temps ou les retourner à l'aide d'une pince pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Contrôler l'état des aliments de temps en temps et s'ils sont cuits, arrêter l'appareil même si le programme n'est pas terminé.

Friteuse à chaleur tournante à double cuve

FR

MISE EN PLACE ET
ODDZIAŁ

À observer!

Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Seulement utiliser l'appareil s'il est en bon état et en ordre de marche.

Ne jamais placer l'appareil sur une zupa powierzchniowa. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés

Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards zawieszany au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endom-magés par la vapeur ascendante.

Unikalny oddział l'appareil sur une Prize de Courant Correctement installée et mise à la terre, ale nie les caractéristiques techniki corres-pondent à celles de l'appareil. La Prize doit rester facilement available même après le Branement de sorte à pouvoir couper Rapidement l'aliment-tation de l'appareil.

Veiller à ce que le cordon de raccor-dement 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 tout autre support propre, plan, sec et résistant à la cha-leur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).

2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et branzer la fiche secteur sur une prise.

WYKORZYSTANIE

D'une façon générale, cet appareil per-met de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un cztery à chaleur tournante tradycyjny. Pour ob-tenir de bons résultats, lire le akapite «Conseils».

À observer!

Avant toute utilisation, s'assurer que l'appareil ainsi que les parois exté-rieures des tiroirs soient propres et sek.

Ne pas utiliser l'appareil plus 4 godziny bez przerw, hormis pour les programów KEEP WARM (konserwuj au chaud) i ODWODNIJ (wysuszenie).

Ne pas laisser l'appareil tourner à vide (z wyjątkiem wykorzystania sa l'occasion de sa premiere en guise de nettoyage).

Ne pas mettre dans l'appareil d'ali-ments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.

Veiller à ce que les aliments à prépa-rer n'entrent pas en contact avec les résistances.

Ne pas trop remplir les tiroirs de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale dans les cuves de cuis-son. Les remplir au maksymalnie au 1/3.

Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés, sans quoi ils pourraient s'enflammer.

Wykorzystanie po après, toujours déposer les tiroirs chauds sur une Surface résis-tante à la chaleur.

L'appareil ne necessite aucun prechauffage.

FR

Démarrage

1. Préparer les denrées à cuire.
2. Placer les grilles intercalaires (5) dans les tiroirs (6). Les grilles intercalaires sont stabilisées grâce à leurs angles odzyskuje silikon.

Si les aliments doivent être séchés, nous recommandons d'abord d'en étaler une couche directement au fond du tiroir, puis de mettre en place la grille intercalaire sur la-quelle une deuxième couche peut être disposée.

3. Placer les aliments dans les tiroirs.

S'il s'agit de préparer une plus petite quantité d'aliments, un seul tiroir peut être utilisé.

Il est également możliwy d'utiliser un petit moule (non Fourni).

4. Insérer les tiroirs dans les cuves de cuisson (4).
5. Appuyer sur la touche (9) pour activer le panneau de Commande (2).

Les Zones de cuisson peuvent être utilisées de différentes façons. Selon l'utilisation choisie, suivre les instrukcje figurant aux sekcje ci-après.

1. Utiliser une area de cuisson

Le mode de réglage pour la zone de cuisson 1 est appelé. Włać dojeżdżających do pracy w strefie de cuisson 2, appuyer sur la touche 2 (16).

1. Sélectionner un program (17) ou ajuster le cas échéant la température et le temps de cuisson à l'aide des touches ou (10, 14)  
2. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche START / PAUZA (démarrage / pausa) (15).

2.1 Utiliser les deux Zones de

cuisson – durées de program différentes

1. Appuyer sur la touche 1 (18) et sélectionner le program de son choix.

Si nécessaire, ajuster manuellement la durée et la température korespondentes.

2. Appuyer sur la touche 2 (16) et sélectionner le program de son choix.

Si nécessaire, ajuster manuellement la durée et la température korespondentes.

3. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche START / PAUZA (démarrage / pausa).

2.2 Utiliser les deux Zones de

cuisson – fin de cuisson en même

tymczasowe

Si différents réglages ont été opérés pour chacune des deux zones de cuisson, mais que la cuisson doit être terminée en même temps:

1. Appuyer sur la touche SMART FINISH (fin de cuisson Intelligente) (11).
 2. Appuyer sur la touche 1 et sélectionner le program de son choix.
- Si nécessaire, ajuster manuellement la durée et la température korespondentes.
3. Appuyer sur la touche 2 et sélectionner le program de son choix.
- Si nécessaire, ajuster manuellement la durée et la température korespondentes.
4. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche START / PAUZA (démarrage / pausa).

Le program le plus bref affiche «Hold» (en attente) jusqu'à ce que les deux zones de cuisson s'arrêtent en même temps.

Friteuse à chaleur tournante à double cuve

FR

2.3 Utiliser les deux Zones de cuisson – kopiuj program

Si les mêmes réglages doivent être opérés pour les deux Zones de cuisson :

1. Appuyer sur la touche MATCH COOK (kuchenka zgodna) (13).
2. Appuyer sur la touche 1 et sélectionner le program de son choix.
3. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche START / PAUZA (démarrage / pausa).

Les réglages ne peuvent pas être modifiés en cours de fonctionnement, mais mis en pause.

Fin de la cuisson

L'affichage (12) renseigne le temps de cuisson restant. À expiration du temps de cuisson, des signaux sonores retentissent et «End» (fin) s'affiche.

1. Retirer de l'appareil le(s) tiroir(s) pour le(s) poser sur un support résistant à la chaleur. Ne pas le(s) poser sur l'appareil !
2. Arrêter l'appareil à l'aide de la touche  et retirer la fiche secteur de la prise.
3. Prélever les aliments du / des tiroir(s).
4. Laisser le tiroir et la grille intercalaire refroidir. Les nettoyer ensuite (przejrzyj akapit «Nettoyage et rangement»).

Nieemożliwe jest użycie funkcji SMART FINISH (fin de cuisson smart) do programów KEEP WARM (konserwacja au chaud) i DEHYDRATE (desykacja).

Brève przerwanie operacji w kuchni

Si la cuisson doit être interrompue, comme par ex. pour mélanger les ingrédients ou en ajouter, il suffit d'extraire le tiroir (6). Le compte à rebours du temps de cuisson (des deux zones si elles sont synchronisées) est zawieszenia et «Hold» (en attente) s'affiche. Le ventilateur tourne encore env. 15 sekund après l'extraction du tiroir. Le compte à rebours du temps de cuisson reprend après la remise en place du tiroir.

Si SMART FINISH (FIN DE CUISSON INTELLIGENTE) a été sélectionné et que l'opération de cuisson pour une de cuisson a été interrompue, la deuxième de cuisson se met également en pause et « Hold » (en attente) s'affiche.

Arrêt manuel d'une zone de cuisson

Pour arrêter une opération de cuisson dans une area de cuisson, appeler le mode de réglage correspondant à l'aide des touches 1 (18) lub 2 (16) puis appuyer sur START / PAUSE (démarrage / pausa) et / ou sur la touche  .
Korespondent L'affichage  indique «Off» (arrêt).
L'appareil poursuit l'opération de cuisson de l'autre zone de cuisson.

Si SMART FINISH (FIN DE CUISSON INTELLIGENTE) / MATCH COOK (CUISSON CONCORDANTE) a été sélectionné et que l'opération de cuisson pour les deux zones de cuisson doit être arrêtée manuellement, appuyer sur START / PAUSE (démarrage / pausa) et / ou sur la touche et l'affichage  indique «Off» (arrêt).

FR

NETTOYAGE ET ZASIĘG

À observer!

Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les Surfaces.

1. Nettoyer les grilles intercalaires (5) dans les tiroirs (6) à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement trempier dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
2. Le bâti de l'appareil ainsi que les cuves de cuisson (4) et les résistances peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide.
Ne pas les laver au lave-vaisselle ni les faire trempier dans l'eau !
3. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
4. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le ranger dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

Si l'appareil ne fonctionne pas Correctement, egzaminator le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les wskazaniam, prière de contacter le service après-vente.



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

L'appareil ne fonctionne pas.

La Fiche Secteur n'est Pas Branchée Correctement à la Prise de Courant.

Corriger la position de la fiche secteur dans la prise.

La prise est défectueuse.

Essayer le Branchement sur une autre Prise de Courant.

Nie jestem pas de napięcie secteur.

Kontroler le topliwý du secteur.

Les tiroirs (6) ne sont pas Correctement en place.

Engager entièrement le tiroir dans la cuve de cuisson (4).

Le topliwý s'est déclenché dans la boîte à topliwý.

Trop d'appareils sont Branchés sur Le Meme Circuit Electrique.

Réduire le nombre d'appareils sur le Circuit électrique.

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Le tiroir (6) est trop plein.

Réduire la quantité d'aliments. Remplir le tiroir au maksymalnie au 1/3.

Les aliments sont empilés.

Répartir les aliments et les mélanger de temps en temps.

Friteuse à chaleur tournante à double cuve

FR

Différents aliments ayant des températures ou des temps de cuisson différents ont été préparés dans un même tiroir (6).

Trier les aliments par sorte et les ré-partir dans les deux tiroirs. Régler la bonne température et le bon temps de cuisson pour chacun d'eux. Funkcja SMART FINISH (fin de cuisson Intelligente) fait en sorte qu'ils soient cuits en même temps.

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

Augmenter le temps de cuisson ou la température.

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

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

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

Répartir les morceaux de pommes de terre sur la grille intercalaire (5).

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.

Obecność trop wale 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 détenteurs d'appareils usagés sprawdzony de ménages peuvent les remettre gratuitement aux points de collecte des organes de droit public chargés de l'élimination des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants et les distributeurs selon la loi sur les appareils électriques.

Les commerces qui mettent des équipements électriques et électro-niques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

La prévention des déchets est une tâche 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.

FR

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Artykuł referencyjny: 11339 (noir / acier nieutleniający)
12459 (czarny)

Numer modelu: 11339 (HIC-AF-9001DG)
12459 (HIC-AF-9003D)

Alimentation 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz

électrique :
Potęga: maks. 2400 W

Classe de protection : I

Objętość: maks. 7 l (3,5 l part tiroir)

Plage de température: 40 – 230°C

Minuteria: maks. 30 minut (program AIR BROIL (gril à chaleur tournante))

maks. 60 minut (programy AIR FRY (friture à chaleur tournante) /
FRYTKI (frytki) / BOCZEK (smalec) / SKRZYDEŁKA (lotki))

maks. 4 godziny (programy PIEC (cukiernia) / PIECZ (rôtissage))

maks. 8 godzin (program KEEP WARM (maintien au chaud))

maks. 12 godzin (program ODWADNIANIE (osuszenie))

Identifiant mode

d'emploi : Z 11339_12459 M DS V1.2 0723 jako



Tous droits réservés.

Dubbele hetelucht-friteuse

Holanda

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering 41

Overzicht 42

Symbole 42

Słowa sygnałowe 42

Więcej informacji 42

Doelmatig gebruik 43

Veiligheidsaanwijzingen 44

Vóór het eerste gebruik 46

Funkcje 47

Wskazówki 48

Plaatsen en aansluiten 48

Gebruik 49

Reinigen en opbergen 51

Oplossen van problemen 51

Technische gegevens 54



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
UWAGA!

OMVANG VAN DE DŻWIGNIA

1 x hetelucht-friteuse

2 x ładunek

2 x inzetrooster

1 x gebruiksaanwijzing

Kontroleerem kompletu dżwigni jest en de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folies, naklejki transportowe beveiliging van het apparaat. Verwijder nooit het typeplaatje en Eventuele waarschuwingen!

Holandia

PRZEZIĘBIENIE

(Obraz A)

- 1 Hoofdeenheid
- 2 Bedieningsveld
- 3 Bakzones (1 en 2)
- 4 Bakruimte
- 5 Inzetrooster voor lade
- 6 Lade

- 7 Ventilatieopeningen (onderkant)
- 8 Ventilatieopeningen (achterkant)

(Afbeelding B) – Bedieningsveld

- 9 Knop :  : uitschakelen in-/uitschakelen; wszystkie funkcje beëindigen
- 10 Knop TEMP: Kontrola temperatury
  zaprzeczyć
- 11 Knop SMART FINISH: het einde van de baktijd van beide bakzones syn-chroniseren

- 12 Weergave van de temperatuur en gaartijd voor bakzone 1 / 2
- 13 Knop MATCH COOK: wszystkie ustawienia w bakzone 1 toepassen op bakzone 2
- 14 Knop CZAS: Gaartijd verhogen , verlagen  
- 15 Pokrętko START/PAUZA: Bakproces gważd- dziesięć/zatrzymaj
- 16 Przycisk 2: Instelmodus voor bakzone 2 oproepen
- 17 Knoppen met controlelampjes voor het oproepen van de programma's
BROIL POWIETRZNY (grillen met hete lucht)
AIR FRY (heteluchtfrituren)
ROAST (braden / smoren)
BAKE (piec)
REHEAT (opnieuw opwarmen)
KEEP WARM (ciepło houden)
FRYTKI
BOCZEK (spek)
SKRZYDEŁKA (kippenvleugeltjes)
ODWADNIAĆ (drogen)
- 18 Przycisk 1: Instelmodus voor bakzone 1 oproepen

SYMBOL



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren.



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



Aanvullende informatie



Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijbehorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

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

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan licht of matig letsel tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben.

WIĘCEJ INFORMACJI

Legendanummers worden als volgt weer- gegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (Afbeelding A)

Dubbele hetelucht-friteuse

Holandia

Beste klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van onze dubbele hetelucht-friteuse. De slimme combinatie van heteluchtoven en grill bereidt uw favoriete gerechten bijzonder snel en behoeft weinig onderhoud. U kunt kiezen uit 10 vooraf ingestelde programma's.

Programma's, gaartijden en temperen kunnen in beide bakzones afzonderlijk worden ingesteld. Of kies hetzelfde programma voor beide ruimten om twee keer zoveel voedsel te bereiden in dezelfde tijd.

Neem bij vragen over het apparaat en over onderdelen/toebehoren contact op met de klantenservice via de website: www.ds-group.de/kundenservice

Informatie omtrent de gebruiksaanwijzing

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

DOELMATIG GEBRUIK

Het apparaat is bedoeld voor het grillen, hetelucht-frituren, bakken, warm houden, opwarmen en drogen van levensmiddelen.

Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Doe geen olie of andere vloeistoffen in het apparaat zoals bij een gewone friteuse!

Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!

Het apparaat is uitsluitend geschikt voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik of voor gebruik in bijvoorbeeld hotels, pensionen, kantoren, personeelskeukens etc.

Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Anderszins gebruik geldt als ondoelmatig.

Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Hollandia

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, 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 verlaagd 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 worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar en dieren buiten bereik van het apparaat en de aansluitleiding.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Kom tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de grepen en het bedieningsveld aan wanneer het apparaat in werking is bezpořredni na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen in de omgang met het hete toebehoren.

Dompel de hoofdeenheid en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.

Er bestaat gevaar van een elektrische schok!

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.

Dubbele hetelucht-friteuse

Holandia

Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitleiding niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitleiding of het toebehoren van het apparaat zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, de klantenservice of Door een speciaalzaak.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.

Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimtes.

Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.

Raak het apparaat en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.

Als het apparaat in het water valt terwijl het op het stroomnet is aangesloten moet direct de netstekker uit de contactdoos worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet!

Gebruik het apparaat niet als het in water of andere vloeistoffen is gevallen. Laat het door de fabrikant, de klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.



WAARSCHUWING – Markagevaar

Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) direct in het apparaat, en plaats geen met vloeistof gevulde bak in het apparaat. Het 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.

Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om brand in het apparaat te voorkomen.

Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een stekkerdoos om overbelasting en eventuele kortsluiting (markage) te voorkomen.

Gebruik het apparaat niet met verlengsnoeren die langer zijn dan 3 m noch met kabelhaspels. Wikkel verlengsnoeren volledig af.

Wanneer er een geval van: niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

Hollandia



WAARSCHUWING –

Verwondingsgevaar

Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat

verstikkingsgevaar.

Zorg ervoor dat de aansluitleiding steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.

Niech erop dat de aansluitleiding geen gevaar oplevert drzwi struikelen.

Ze mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lade kan er hete stoom ontsnappen.

Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar drzwi hitte, hete stoom kondensacj wody.

Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden bewogen. Er bestaat verbrandingsgevaar.

LET OP – Risico van materiële schade

Niech erop dat de ontsnappende stoom nie direct in contact komt met elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.

Wanneer er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de netstekker uit de contactdoos. Schakel anders het apparaat altijd eerst uit, voordat de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken.

Verbreek bij een onweer of stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.

Wanneer het apparaat van het lichtnet wordt gescheiden, trek dan altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer.

Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitleiding.

Bescherm het apparaat tegen: vuur en andere Warmtebronnen, lang aanhoudend vocht, direct invallend zonlicht of stoten.

Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperatuur tussen 0 en 40 °C.

Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of aansluitleiding.

Niech erop dat de aansluitleiding niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen om levensmiddelen om te draaien of te verwijderen. Deze kunnen de afwerking beschadigen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Neem de behuizing van het apparaat indien nodig af met een schone, vochtige doek. Maak de laden (6) en inzetrooster (5) schoon met afwasmiddel en ciepła woda.
2. De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Volg hiervoor ook de aanwijzingen in de hoofdstukken „Plaatsen en aansluiten” en „Gebruik”. Laat het apparaat ca. 10-minuten Zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (programma AIR BROIL (grillen met hete lucht)) opwarmen.
3. Maak hem vervolgens nogmaals schoon.

Dubbele hetelucht-friteuse

Holandia

FUNKCJE

Het apparaat heeft twee bakzones. Voor elke bakzone kan een ander programma worden gekozen en de temperatuur en baktijd kunnen naar wens worden aangepast. Masz 10 programów. Bovendien kunnen de bakzones worden gesynchroniseerd, zodat ofwel alle temperatuur- en baktijdsinstellingen voor beide bakzones identiek zijn (funkcja MATCH COOK (dezelfde bakinstelling)), ofwel alleen het einde van de baktijd wordt afgestemd (funkcja SMART FINISH (gelijktijdig eindigen)), zodat de gerechten op hetzelfde moment kunnen worden geserveerd.

De bakzones kunnen echter ook zonder synchronisatie, onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Bovendien is het mogelijk slechts één bakzone te gebruiken voor kleinere hoeveelheden voedsel.

Programma's

Om een programma te kiezen, drukt u op de betreffende toets (17). Het apparaat beschikt over de volgende programma's:

BROIL POWIETRZNY (grillen met hete lucht)

Idealne nuggetsy, loempia's enz.

Temperatura: 230°C
(intelbaar: 205 – 230°C)

Baktijd: 10 min (instelbaar: 1 – 30 min)

AIR FRY (hetelucht-frituren)

Idealna frytka dla knapperige, kipnuggets enz.

Temperatura: 200°C
(intelbaar: 150 – 205°C)

Baktijd: 20 min (instelbaar: 1 – 60 min)

ROAST (braden / smoren)

Idealny voor vlees, geroosterde groenten enz.

Temperatura: 190°C
(intelbaar: 120 – 205°C)

Baktijd: 15 min (instelbaar: 1 min – 4 godziny)

BAKE (piec)

Idealny voor taarten, desery z broodjes

Temperatura: 105°C
(intelbaar: 105 – 205°C)

Baktijd: 15 min (instelbaar: 1 – 4 godziny)

REHEAT (opnieuw opwarmen)

Voor het opwarmen van stroiki bereide gerechten

Temperatura: 175°C
(intelbaar: 130 – 205°C)

Baktijd: 15 min (instelbaar: 1 – 60 min)

KEEP WARM (ciepło houden)

Om stroiki bereide gerechten ciepłe te houden

Temperatura: 95°C (intelbaar: 65 – 95°C)

Baktijd: 30 min (instelbaar: 30 min – 8 godzin)

FRYTKI

Idealny voor knapperige friet, aardappel-partjes, enz.

Temperatura: 205°C
(intelbaar: 75 – 205°C)

Baktijd: 15 min (instelbaar: 1 – 60 min)

BOCZEK (spek)

Idealny voor knapperige spekreepjes

Temperatura: 190°C
(intelbaar: 75 – 205°C)

Baktijd: 6 min (instelbaar: 1 – 60 min)

SKRZYDEŁKA (kippenvleugeltjes)

Idealny voor knapperige en sappige kippendijen/-bouten

Temperatura: 205°C
(intelbaar: 75 – 205°C)

Baktijd: 25 min (instelbaar: 1 – 60 min)

ODWADNIAĆ (drogen)

Idealny owoc gedroogd, groentechips, enz.

Temperatura: 65°C (intelbaar: 40 – 90°C)

Baktijd: 6 h (instelbaar: 1 – 12 h)

De in de programma's opgeslagen tijden en temperaturen moeten zo nodig worden aangepast om ervoor te zorgen dat de

Holandia

levensmiddelen (vooral gevogelte) drzwi en drzwi gaar worden.
Aanpassingen kunnen ook nog tijdens het bakproces worden uitgevoerd.

Temperatuur en baktijd aanpassen

Naselectie van een programma kan de temperatuur met de toetsen z (10) en de baktijd met de toetsen z (14) worden aangepast.



Houd voor snel drzwilopen van de waar-den de desbetreffende toets ingedrukt.

Zsynchronizuj strefy bakzone

Twee functies worden gebruikt om de bakzones te synchroniseren: •

Functie SMART FINISH (gelijktijdig eindigen) – voor twee verschillende gerechten met verschillende temperatuur- en baktijdstellingen, maar die tegelijkertijd klaar moeten zijn.

- Funkcja MATCH COOK (dezelfde bakinstellingen) – voor grotere hoeveelheden van één gerecht of voor verschillende gerechten met dezelfde temperatuur en baktijdstelling.

Achteraf synchroniseren van de bakzones tijdens de werking is niet mogelijk.
Het program AIR BROIL (grillen met hete lucht) nie jest dostępny dla funkcji MATCH COOK (dezelfde bakinstellingen) worden geselecteerd.

Tryb czuwania

Door op de toets (9) te drukken wordt het bedieningsveld (2) geactiveerd.

Wanneer het apparaat niet in gebruik is en er 3 minuten lang geen toets wordt ingedrukt, schakelt het apparaat in de stand-by-modus.

PORADY

- Voor de bereiding van levensmiddelen is meestal geen resp. slechts weinig olie nodig (2 of 3 sloni).
- Zeer lichte stukken levensmiddel zouden drzwi de circulerende lucht rondgeblazen kunnen worden. Radzimy om deze evt. spotkał tanden-stokers oid bijeen te houden.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddel en van de temperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een gewone piekarnik. Begin met een kortere baktijd en verhoog deze geleidelijk indien nodig.
- Meng de levensmiddelen af en toe of draai ze met een tang om voor een gelijkmatig gaarresultaat.
- Kontroler tussendoor de toestand van het voedsel en schakel het apparaat uit als het gaar is, ook al is het programma nog niet beëindigd.

PLAATSEN EN AANSLUITEN

Uwaga!

Controleer het apparaat en de aansluitleiding vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het on-beschadigd is en goedfunctioneert.

Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatie-openingen aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt.

Zorg daarbij voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes.

Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!

Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd vol-

Dubbele hetelucht-friteuse

Holandia

gens de voorschriften en die overeen-stem met de „Technische gegevens” van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.

Niech op dat de aansluitleiding niet bekneeld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).

1. Plaats het apparaat op het keuken-werkblad of een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkoppervlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden (min. 20 cm richting zijanten en 50 cm richting bovenkant).
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contact-doos.

GEBRUIK

Over het algemeen kunnen in dit apparaat alle levensmiddelen worden bereid die ook in een gewone heteluchtoven kunnen worden bereid. Zobacz, jak uzyskać wynik het hoofdstuk „Wskazówki”.

Uwaga!

Controleer voor gebruik of het apparaat en de buitenkant van de laden schoon en droog zijn.

Gebruik het apparaat niet langer dan 4 uur zonder onderbreking. Uitzonderingen hierop zijn de programma's KEEP WARM (ciepły dom) en DEHYDRATE (drogen).

Laat het apparaat niet leeg ingescha-keld (uitzondering „uitbranden” voor de eerste keer gebruiken).

Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie plastikowych zakjes in het apparaat.

Niech erop dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmings-elementen. Maak de laden niet te vol zodat de hete lucht optimaal in de bakruimten kan circuleren. Vul hem voor maximaal 1/3.

Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vetarynarz niet oververhit worden. Ze zouden kunnen ontbranden.

Plaats de hete laden na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.

Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

Start

1. Bereid de levensmiddelen voor het bakken voor.
2. Zet de inzettroosters (5) in de laden (6). De inzettroosters worden gestabiliseerd door de met Siliconen beklede hoekjes.

Als het voedsel moet worden gedroogd, raden wij aan eerst een laag rechtstreeks op de bodem van de lade te strooien, vervolgens het inzettrooster te plaatsen en daar een tweede laag op te leggen.

3. Leg de levensmiddelen in de laden. Voor een kleinere hoeveelheid van één soort voedsel kan slechts één lade worden gebruikt. Het is ook mogelijk om een kleine piekarnikschal te gebruiken (niet ingegrepen).
4. Plaats de laden in de bakruimten (4).
5. Druk op toets (9) om het bedieningsveld (2) te activeren.

De bakzones kunnen op verschillende manieren worden gebruikt. Volg, afhankelijk van het gewenste gebruik, de aanwijzingen in de Volgende secties.

Holandia

1. Eén bakzone gebruiken

De instelmodus voor bakzone 1 wordt opgeroepen. (Druk op toets 2 (16) om over te schakelen naar bakzone 2)

1. Kies een programma (17) en pas eventueel de temperatuur en de baktijd aan met de toetsen z (10, 14).  

2. Druk op de toets START / PAUZA (start / pauza) (15) om het bakproces te starten.

2.1 Beide bakzones gebruiken - verschillende programmaduur

1. Druk op toets 1 (18) enselecteer het gewenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

2. Druk op toets 2 (16) enselecteer het gewenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

3. Druk op de toets START / PAUZA (start / pauza) om het bakproces te starten.

2.2 Beide bakzones gebruiken - baktijd gelijktijdig beëindigen

Als er verschillende instellingen zijn gemaakt voor de twee bakzones, maar u wilt dat de baktijd op hetzelfde moment eindigt.

1. Druk op de toets SMART FINISH (gelijktijdig eindigen) (11).
2. Druk op toets 1 enselecteer het ge-wenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

3. Druk op toets 2 enselecteer het ge-wenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

4. Druk op de toets START / PAUZA (start / pauza) om het bakproces te *zacząć*.

Het programma met de kortere looptijd toon 'Hold' (wachten), totdat beide bakzones tegelijker-tijd eindigen.

2.3 Beide bakzones gebruiken - programma kopiëren

Als voor beide bakzones dezelfde instel-lingen moeten worden gemaakt:

1. Druk op de toets MATCH COOK (de-zelfde bakinstellingen) (13).
2. Druk op toets 1 enselecteer het ge-wenste programma.
3. Druk op de toets START / PAUZA (start / pauza) om het bakproces te *zacząć*.

De instellingen kunnen tijdens het gebruik niet worden aangepast, maar kunnen wel worden gepau-zeerd.

Einde bereidingsduur

Op het display (12) kan de resterende baktijd worden afgelezen. Wanneer de baktijd is verstreken, klinkt een pieptoon en wordt „End” (einde) weergegeven.

1. Trek de lade(n) uit het apparaat en leg ze op een hittebestendig oppervlak. Zet niets op het apparaat!
2. Schakel het apparaat uit met de toets en trek de  netstekker uit de con-taktykę.
3. Haal de levensmiddelen uit de lade(n).
4. Laat de lade en het inzetrooster afkoelen. Reinig het apparaat ver-volgens (zie hoofdstuk „Reinigen en opbergen”).

De functie SMART FINISH (gelijktijdig eindigen) is niet mogelijk met de programma's KEEP WARM (warm houden) en DEHYDRATE (drogen).

Dubbele hetelucht-friteuse

Bakproces even onderbreken

Trek de lade (6) er simpelweg uit, wan-neer het bakproces nawet onderbroken moet worden, bijv. om de levensmidde-len te mengen of andere levensmidde-len toe te voegen. De Countdown van de baktijd (van beide bakzones, indien gesynchroniseerd) wordt gestopt en verschijnt „Hold” (wachten) na wyświetlaczu.

Pętla wentylatora nog ca. 15 sekund drzwi, nadat de lade uit de friteuse werd getrokken. Na het plaatsen van de lade loopt de Countdown van de baktijd weer drzwi.

Również SMART FINISH (gelijktijdig eindigen) jest wybierany w het bakken voor één bakzone wordt onderbroken, wordt ook de tweede bakzone gepauzeerd en verschijnt er 'Hold' (obserwowany) na wyświetlaczu.

Eén bakzone handmatig stoppen

Roep met de toetsen 1 (18) z 2 (16) de betreffende instelmodus op, druk START / PAUSE en / of druk op de toets om het bakproces  in een bakzone te stoppen. Op het betreffende display ver-schijnt 'Off' (uit) De andere bakzone gaat verder met het bakproces.

Als SMART FINISH / MATCH COOK (gelijktijdig eindigen / dezelfde bakinstellingen) jest gese-lecteerd en het bakproces voor beide bakzones handmatig moet worden gestopt, drukt u op de toets START / PAUSE en / of op waarna op het display 'Off' (uit) wordt  weergegeven.

REINIGEN EN OPBERGEN

Uwaga!

Gebruik voor het reinigen geen scher-pe z schurende reinigingsmiddelen z -pads. Deze kunnen de oppervlak-ken beschadigen.

1. Maak de inzettroosters (5) in de laden (6) schoon met afwasmiddel pl ciepła woda.
Laat deze bij hardnekkig vuil eerst in-weken w ciepłej wodzie en afwasmiddel.
2. Veeg de behuizing van het apparaat, de bakruimten (4) en verwarmings-elementen indien nodig af met een schone, vochtige doek.
Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze nie onder in water!
3. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
4. Bewaar het apparaat bij langer niet-gebruik op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoeganke-lijke plek.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kijk dan of u het probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker zit nie poszedł do de contact-doo.

Corrigeer de positie van de netstekker.

Holandia

De contactdoos is defect.

Sprawdź inne kontakty.

Er jest geen netspanning beschikbaar.

Controleer de zekering van de net-aansluiting.

De laden (6) zijn niet goed ingebracht.

Schuif de lade volledig in de bakruimte (4).

De zekering in de zekeringkast to gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.

De lade (6) jest te vol.

Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de lade niet meer dan voor 1/3.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

Verdeel de levensmiddelen en schep ze van tijd tot tijd drzwi.

Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende baktijden of temperaturen in één lade (6) bereid.

Scheid de verschillende levensmiddelen en verdeel ze over de twee laden. Stel

hiervoor de juiste temperatuur en baktijd in. Met de functie SMART FINISH (gelijktijdig eindigen) worden ze tegelijkertijd gaar.

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

Verhoog de baktijd wzgl. temperamentuur.

Friet van versen aardappelen jest niet knapperig.

De aardappelen bevatten te veel water.

Snijd de aardappelen in kleinere stukjes.

Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en doe er dan een paar druppels spijsolie op.

Verdeel de aardappelstukjes over het inzetrooster (5).

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

Het aparat jest verontreinigd.

Volg de aanwijzingen in 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 moet verdwijnen nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

Te veel olie of vet.

Verwijder overtollige olie weterynarza.

Dubbele hetelucht-friteuse

Holandia

VERWIJDERING



Voer het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk af en breng het naar een recycle-punt.



Het hiernaast afgebeelde symbol (doorgestreepte vuilnisbak met onderstreep) betekent dat afgedankte apparaten niet bij het huisvuil horen, maar via speciale inzamel- en teruggavesystemen moeten worden afgevoerd.

Eigenaars van afgedankte apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis afgeven bij inzamelpunten van publiekrechtelijke afvalbedrijven of bij de fabrikanten en verkopers of bij speciaal hiervoor ingerichte inzamelpunten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparaten verkopen, zijn verplicht om afgedankte apparaten terug te nemen.

Het vermijden van afvallevant 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

Numer artykułu: 11339 (zwart / roestvrij staal)
12459 (czarny)

Numer modelu: 11339 (HIC-AF-9001DG)
12459 (HIC-AF-9003D)

Zasilanie prądem: 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz

Vermogen: maks. 2400 W

Veiligheidsklasse: I

Inhoud: maks. 7 l (3,5 l na ladę)

Temperatura: 40 – 230°C

Timer: maks. Maksymalnie 30 minut 60 minut

(Programma AIR BROIL (grillen met hete lucht))

(Programma's AIR FRY / FRYTKI / BOCZEK

/ SKRZYDEŁKA (hetelucht / frytka / spek / kippenvleugeltjes)

maks. 4 godziny

maks. 8 godzin

maks. 12 godzin

(Program PIECZENIA / PIECZENIA (bakken / braden / smoren))

(Program KEEP WARM (ciepły dom))

(Program DEHYDRATE (drogen))

ID gebruiks-

aanwijzing:

Z 11339_12459 M DS V1.2 0723 jako



Alle rechten voorbehouden.

