



PL

## SPIS TREŚCI

Dostarczone elementy 14

W skrócie 15

Symbole 15

Słowa sygnałowe 15

Dalsze wyjaśnienia 15

Przeznaczenie 16

Uwagi 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 UWAGI!

PROSZĘ ZACHOWAĆ DO WSKAZANIA!

#### DOSTARCZANE PRZEDMIOTY

1 x maszyna do smażenia na gorące powietrze

2x szuflada

2 x stojak na wkłady

1x instrukcja obsługi

Dostarczone elementy należy sprawdzić pod kątem kompletności, a komponenty pod kątem uszkodzeń transportowych. Jeżeli stwierdzisz jakiegokolwiek uszkodzenia, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Usuń z urządzenia ewentualne folie, naklejki i zabezpieczenia transportowe.

Nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej ani ewentualnych ostrzeżeń!





## W SKRÓCIE

(Rysunek A)

1 Jednostka główna

2 Panel sterowania

3 strefy gotowania (1 i 2)

4 Komora gotowania

5 Włóż stojak do szuflady

6 Szuflada

7 otworów wentylacyjnych (na dole)

8 otworów wentylacyjnych (tył)

(Rysunek B) – Panel sterowania

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

10 Przycisk TEMP: zwiększanie temperatury,   
zmniejszanie  temperatury

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

12 Wyświetlanie temperatury i czasu gotowania dla  
strefy grzejnej 1 / 2

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

14 Przycisk CZAS: Wydłuż czas gotowania,   
skrót czas  gotowania

15 Przycisk START/PAUZA: Rozpoczyna/zatrzymuje proces  
gotowania

16 Przycisk 2: Wywołanie trybu ustawień strefy  
grzejnej 2

17 Przyciski z lampkami kontrolnymi umożliwiające  
dostęp do programów  
PIECZ POWIETRZNY

SMACZ NA POWIETRZU

PIEC

UPIEC

ODGRZAĆ

UTRZYMAJ SIĘ CIEPŁO

FRYTKI

BOCZEK

SKRZYDEŁKA

ODWODNIĆ

18 Przycisk 1: Wywołanie trybu ustawień strefy  
grzejnej 1

## SYMBOLIKA



Symbole niebezpieczeństwa: Te symbole  
wskazują możliwe zagrożenia. Przeczytaj  
uważnie powiązane wskazówki dotyczące  
bezpieczeństwa i postępuj zgodnie z nimi.



Dodatkowa informacja



Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi!



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do stosowania z żywnością



Prąd przemienny

## HASŁA OSTRZEGAWCZE

Hasła ostrzegawcze wskazują zagrożenia w przypadku  
nieprzestrzegania odpowiednich wskazówek.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – wysokie ryzyko, powoduje poważne  
obrażenia lub śmierć

OSTRZEŻENIE – ryzyko średnie, może skutkować  
poważnymi obrażeniami lub śmiercią

UWAGA – ryzyko niskie, może skutkować lekkimi lub  
umiarkowanymi obrażeniami

UWAGA – może grozić uszkodzeniem materiału.

## DALSZE WYJAŚNIENIA

Numery kluczy są pokazane w następujący sposób: (1)

Odniesienia do zdjęć są pokazane w następujący sposób:

(Rysunek A)



PL

Szanowny Kliencie,

Cieszymy się, że wybrali Państwo naszą dwukomorową maszynę do smażenia na gorące powietrze. Sprytne połączenie piekarnika z termoobiegiem i grilla ugotuje Twoje ulubione jedzenie bardzo szybko i delikatnie. Do wyboru jest 10 gotowych programów. Programy, czasy gotowania i temperatury można również ustawiać indywidualnie w obu komorach. Możesz też wybrać ten sam program dla obu komór, aby ugotować dwukrotnie większą ilość jedzenia w tym samym czasie.

W przypadku pytań dotyczących urządzenia oraz części zamiennych/akcesoriów prosimy o kontakt z działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Informacje o instrukcji obsługi

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i zachowanie jej do wglądu w przyszłości i innych użytkowników. Stanowią integralną część urządzenia. Producent i importer nie ponoszą żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

## PRZEZNACZENIE

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

Urządzenie działa wyłącznie na gorące powietrze. Nie wlewaj do urządzenia oleju ani tłuszczu, jak w przypadku zwykłej frytkownicy!

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani domowych, np. w hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach dla pracowników lub podobnych miejscach.

Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z instrukcją obsługi. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe.

Gwarancja nie obejmuje usterek spowodowane nieprawidłową obsługą, uszkodzeniem lub próbą naprawy. To samo dotyczy normalnego zużycia.





## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



**OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, instrukcji, ilustracji i danych technicznych dostarczonych wraz z tym urządzeniem.

Niezastosowanie się do wskazówek i instrukcji dotyczących bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub obrażenia.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.

Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta należy trzymać z daleka od urządzenia i kabla przyłączeniowego.

**UWAGA: gorące powierzchnie!**

Urządzenie i akcesoria nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykaj nagrzaných części podczas lub po użyciu urządzenia! Uchwytu i panelu sterowania należy dotykać wyłącznie podczas pracy urządzenia lub bezpośrednio po jego wyłączeniu. Przed transportem, czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Podczas obsługi gorących akcesoriów należy używać rękawic kuchennych.

Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej i kabla połączeniowego w wodzie lub innych cieczach i uważaj, aby te elementy nie wpadły do wody ani nie zamoczyły się.

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania, gdy pozostawiane jest bez nadzoru oraz przed transportem lub czyszczeniem urządzenia.

- s Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia. Także nie samodzielnie wymień kabel połączeniowy. Jeżeli urządzenie, kabel połączeniowy lub akcesoria urządzenia są uszkodzone, muszą one zostać naprawione lub wymienione przez producenta, klienta





w naszym serwisie lub w specjalistycznym warsztacie, aby uniknąć zagrożeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”!



**NIEBEZPIECZEŃSTWO** – Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Używaj i przechowuj urządzenie wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Nie używaj i nie przechowuj 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 podczas jest podłączone do zasilania sieciowego, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero po tym należy wyciągnąć urządzenie z wody. Nigdy nie próbuj wyciągać go z wody, gdy jest podłączony do prądu!

s Jeśli urządzenie wpadło do wody lub innej cieczy, nie używaj go. Przed ponownym użyciem należy go sprawdzić u producenta, w dziale obsługi klienta lub u autoryzowanego dystrybutora, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń.



**OSTRZEŻENIE** – Niebezpieczeństwo pożaru

Nie wlewaj żadnych płynów (np. oleju lub wodą) bezpośrednio do urządzenia lub umieścić w urządzeniu naczynie wypełnione cieczą. Działa wyłącznie z gorącym powietrzem. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych. Nie umieszczaj żadnych materiałów palnych (np. kartonu, papieru, plastiku) na lub w urządzeniu.

Nie zakrywaj urządzenia podczas pracy i zachowuj drożność otworów wentylacyjnych, aby zapobiec zapaleniu się urządzenia.

s Nie należy podłączać urządzenia razem z innymi odbiornikami (o dużej mocy) do gniazdka wielozadaniowego, aby uniknąć przeciążenia i ewentualnego zwarcia (pożaru).

Nie używaj urządzenia z przedłużaczami dłuższymi niż 3 m lub ze szpulami przedłużaczy. Całkowicie rozwinąć przedłużacze.

W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Zdusić płomienie ognioodpornym kocem lub odpowiednią gaśnicą.



**OSTRZEŻENIE** – Niebezpieczeństwo obrażeń

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

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

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

Podczas pracy urządzenia oraz przy wysuwaniu szuflady z urządzenia może wydobywać się gorąca para. Dlatego też należy trzymać głowę i ręce z dala od strefy zagrożenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia gorącym, gorącą parą lub kondensacją.

Urządzenia nie wolno przesuwac podczas pracy. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.





## UWAGA – ryzyko szkód materialnych i majątkowych

Należy uważać, aby wydobywająca się para nie miała bezpośredniego kontaktu z

urządzeniami elektrycznymi i sprzętem zawierającym elementy elektryczne.

Jeżeli podczas pracy wystąpi usterka, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. W przeciwnym razie zawsze najpierw wyłączaj urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazdka.

Odłącz urządzenie od zasilania przed burzą lub w przypadku przerwy w dostawie prądu.

Podczas odłączania urządzenia od sieci elektrycznej zawsze ciągnij za wtyczkę, a nigdy za kabel sieciowy. <sup>s</sup> Nie ciągnąć i nie przenosić

urządzenia trzymając za kabel przyłączeniowy.

Chroń urządzenie przed: ogniem i innymi źródłami ciepła, trwałą wilgocią, bezpośrednim nasłonecznieniem i uderzeniami.

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

Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani na kablu łączącym.

Należy uważać, aby kabel przyłączeniowy nie był zgnieciony, zgięty, ułożony na ostrych krawędziach i nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów producenta, aby mieć pewność, że nie wystąpią żadne zakłócenia mogące przeszkodzić w pracy urządzenia i uniknąć ewentualnych uszkodzeń.

Do obracania lub wyjmowania żywności nie używaj żadnych przedmiotów o ostrych krawędziach. Oni może uszkodzić powłokę.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wytrzyj urządzenie z zewnątrz czystą, wilgotną szmatką. Wyczyść szuflady (6) i wózek stojaki (5) za pomocą detergentu i ciepłej wody.
2. Urządzenie powinno być używane do za pierwszym razem bez jedzenia, ponieważ może pojawić się dym lub nieprzyjemny zapach z powodu pozostałości powłoki. W tym celu postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Konfiguracja i podłączenie” oraz „Użytkowanie”. Pozwól urządzeniu nagrzać się na najwyższym ustawieniu temperatury (program AIR BROIL) przez ok. 10 minut bez jedzenia.

3. Następnie wyczyść ponownie.

## FUNKCJE

Urządzenie posiada dwie strefy gotowania. Dla każdej strefy gotowania można wybrać inny program, a temperaturę i czas gotowania można dostosować według własnego uznania. Jest 10 programów.

Co więcej, strefy grzejne można zsynchronizować w taki sposób, aby wszystkie ustawienia temperatury i czasu gotowania były identyczne dla obu stref grzejnych (MATCH COOK funkcja) lub zsynchronizowany jest sam koniec czasu gotowania (SMART FINISH funkcję), tak aby można było podawać różne potrawy w tym samym czasie.

Ale strefy grzejne można również obsługiwać niezależnie, bez synchronizacji.

Ponadto możliwe jest użycie tylko jednej strefy gotowania do mniejszych ilości żywności.

## Programy

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

PIECZ POWIETRZNY

Idealny do nuggetsów, sajgoniek itp.





PL

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

Czas gotowania: 10 min (regulowany: 1–30 min)

SMACZ 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

Idealny do mięs, pieczonych warzyw itp.

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

Czas gotowania: 15 min (regulowany: 1 min–4 godz.)

UPIEC

Idealnie nadaje się do ciast, deserów czy bułek

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

Czas gotowania: 15 min (regulowany: 1–4 godz.)

ODGRZAĆ

Do podgrzewania już ugotowanych potraw

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

Czas gotowania: 15 min (regulowany: 1–60 min)

UTRZYMAJ SIĘ CIEPŁO

Do podgrzewania już ugotowanych potraw

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

Czas gotowania: 30 min (regulowany: 30 min–8 godz.)

FRYTKI

Idealny do chrupiących frytek, kódek 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

Idealne do chrupiących i soczystych skrzydełek z kurczaka

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

Czas gotowania: 25 min (regulowany: 1–60 min)

ODWODNIĆ

Idealny do suszonych owoców, chipsów warzywnych itp.

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

Czas gotowania: 6 godzin (regulowany: 1–12 godzin)

LCzas i temperatura dla programów, należy w razie potrzeby dostosować, aby zapewnić, że żywność (w szczególności drób) jest całkowicie ugotowana. Regulacji można dokonać także w trakcie gotowania.

## Regulacja temperatury i czasu gotowania

Po wybraniu programu temperaturę można regulować przyciskami i (10), a czas gotowania przyciskami (14).



Aby szybko przewijać wartości, przytrzymaj odpowiedni przycisk.





## Synchronizacja stref gotowania

Do synchronizacji stref grzejnych służą dwie funkcje:

- Funkcja SMART

FINISH – dla dwóch różnych potraw, które mają różne ustawienia temperatury i czasu gotowania, ale powinny być gotowe w tym samym czasie.

- Funkcja MATCH COOK – do większych ilości potraw lub różnych potraw przy tej samej temperaturze i ustawieniu czasu gotowania.

Synchronizacja jest możliwa tylko podczas pracy urządzenia.

Programu AIR BROIL nie można wybrać dla funkcji MATCH COOK.

## Tryb czuwania

Naciśnięcie przycisku (9) powoduje uruchomienie panelu sterującego (2). Jeżeli urządzenie nie pracuje i przez 3 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

### PORADY

- Generalnie do przygotowania jedzenia nie jest potrzebny żaden olej lub wystarczy niewielka ilość oleju (2 do 3 łyżeczek do herbaty).
- Mogą to być bardzo lekkie kawałki jedzenia wirowane przez krążące powietrze. W razie potrzeby zalecamy sklejenie ich wykałaczkami lub podobnym przedmiotem.
- Czas gotowania zależy od wielkości i ilości potrawy oraz temperatury. Jednak ogólnie czas gotowania jest krótszy niż w konwencjonalnym piekarniku. Zaczniij od krótszego czasu gotowania i stopniowo go wydłużaj, jeśli to konieczne.
- Od czasu do czasu mieszaj żywność czas lub obróć szczypcami, aby uzyskać równomierny efekt gotowania.

- Sprawdź stan żywności przed

dwa razy i jeśli jest ugotowane, wyłącz urządzenie, nawet jeśli program jeszcze się nie zakończył.

## KONFIGURACJA I PODŁĄCZENIE

Proszę zanotować!

Przed każdym uruchomieniem sprawdź urządzenie i kabel przyłączeniowy pod kątem uszkodzeń. Urządzenie powinno być używane wyłącznie wtedy, gdy jest nieuszkodzone i sprawne.

Nigdy nie kładź urządzenia na miękkim podłożu powierzchni. Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych znajdujących się w dolnej części urządzenia.

Upewnij się, że ze wszystkich stron jest wystarczająca ilość wolnej przestrzeni. Nie umieszczaj urządzenia pod szafkami

kuchennymi lub podobnymi szafkami. Unosząca się para może je

uszkodzić! Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, które odpowiada danym technicznym urządzeniu. Gniazdko wtykowe musi być również łatwo dostępne po podłączeniu, aby można było szybko odłączyć połączenie od sieci.

Należy uważać, aby kabel przyłączeniowy nie był zgnieciony, zgięty, ułożony na ostrych krawędziach i nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami (np. urządzeniami).

### 1. Umieść urządzenie na szafce kuchennej lub innej

suchej, czystej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni roboczej. Upewnij się, że ze wszystkich stron jest wystarczająca ilość wolnej przestrzeni (co najmniej 20 cm po bokach i 50 cm powyżej).

### 2. Całkowicie rozwiń kabel łączący

i włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.







PL

## UŻYWAĆ

Ogólnie rzecz biorąc, za pomocą tego urządzenia można przygotować wszystkie potrawy, które można przygotować również w konwencjonalnym piekarniku z termoobiegiem. Aby uzyskać dobre wyniki, przeczytaj rozdział „Wskazówki”.

### Proszę zanotować!

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

Nie używaj urządzenia dłużej niż 4 godziny bez przerwy. Wyjątkiem od tej reguły są programy KEEP WARM i DEHYDRATE.

Nie pozostawiaj włączonego urządzenia, gdy jest puste (z wyjątkiem „wypalenia” przed pierwszym użyciem).

Nie umieszczaj w urządzeniu żywności owiniętej jeszcze w folię spożywczą lub plastikowe torby.

Upewnij się, że jedzenie tego nie robi zetknąć się z elementami grzejnymi.

Nie przepelniaj szuflad, aby gorące powietrze mogło optymalnie krążyć wewnątrz komór piekarnika. Wypełnij je nie więcej niż do 1/3 objętości.

Należy uważać, aby artykuły spożywcze zawierające olej i tłuszcze nie uległy przegrzaniu. Mogły się zapalić.

Po użyciu zawsze kładź gorące szuflady na powierzchni odpornej na ciepło.

LPodgrzewanie urządzenia nie jest

Początek

1. Przygotuj żywność do gotowania.
2. Włóż stojaki (5) do szuflad (6). Półki wkładane stabilizowane są za pomocą narożników pokrytych silikonem.

L Jeśli żywność będzie rozdrobniona, nałożyć bezpośrednio jedną warstwę

dno szuflady, następnie włóż stojak na wkłady i ułóż na nim drugą warstwę.

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

Można także użyć małej formy do pieczenia (nie jest dołączona do urządzenia).

4. Włóż szuflady do komór gotowania (4).

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

Strefy grzejne można wykorzystywać na różne sposoby. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższych sekcjach, w zależności od wymaganego zastosowania.

1. Korzystanie z jednej strefy gotowania

Wywołany jest tryb ustawień dla strefy grzejnej

1. Aby przejść do strefy gotowania 2, naciśnij przycisk 2 (16).

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



2. Za pomocą przycisku START/PAUZA (15) rozpocznij proces gotowania.

- 2.1 Korzystanie z obu pól grzewczych – różny czas trwania programu

1. Naciśnij przycisk 1 (18) i wybierz żądany program.

W razie potrzeby ręcznie dostosuj zadany czas i temperaturę.

2. Naciśnij przycisk 2 (16) i wybierz żądany program.

W razie potrzeby ręcznie dostosuj zadany czas i temperaturę.

3. Aby rozpocząć, użyj przycisku START/PAUZA proces gotowania.





## 2.2 Korzystanie z obu pól grzewczych – jednoczesne zakończenie czasu gotowania

Jeżeli dla obu pól grzejnych dokonano różnych ustawień, ale czas gotowania powinien zakończyć się jednocześnie: 1. Naciśnij przycisk SMART FINISH (19).  
2. Naciśnij przycisk 1 i wybierz żądany program.

W razie potrzeby ręcznie dostosuj zadany czas i temperaturę.

3. Naciśnij przycisk 2 i wybierz żądany program.

W razie potrzeby ręcznie dostosuj zadany czas i temperaturę.

4. Aby rozpocząć, użyj przycisku START/PAUZA proces gotowania.

### LProgram z krótszym

Jeżeli pojawił się komunikat „Wstrzymaj”, aż obydwa pola grzejne zakończą się w tym samym czasie.

## 2.3 Korzystanie z obu pól grzewczych – kopiowanie programu

Jeśli te same ustawienia mają zostać dokonane dla obu pól grzewczych:

1. Naciśnij przycisk MATCH COOK (13).
2. Naciśnij przycisk 1 i wybierz żądany program.
3. Aby rozpocząć, użyj przycisku START/PAUZA proces gotowania.

### LNie można zmienić ustawień

## Koniec czasu gotowania

Pozostały czas gotowania można odczytać na wyświetlaczu (12). Po upływie czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetli się komunikat „Koniec”.

1. Wsuń szufladę(y) i umieść ją na powierzchni odpornej na ciepło. Nie stawaj na urządzeniu!

2. Wyłącz urządzenie za pomocą przycisku  przycisk i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3. Wyjmij żywność z szuflady.

4. Poczekaj, aż szuflada i stojak na wkłady ostygną.

Następnie je wyczyść (patrz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

### LFunkcja SMART FINISH

Jeżeli naciśnięcie przycisku SMART FINISH spowoduje przełączenie programu na KEEP WARM i DEHYDRATE.

## Krótką przerwa w procesie gotowania

Jeśli proces gotowania ma zostać przerwany, na przykład w celu wymieszania lub dodania kolejnych składników, po prostu wsuń szufladę (6). Odliczanie czasu gotowania (dla obu pól grzewczych, jeśli są zsynchronizowane) zostanie zatrzymane i wyświetli się komunikat „Hold”. Po wysunięciu szuflady wentylator będzie pracował jeszcze przez około 15 sekund. Po włożeniu szuflady odliczanie czasu gotowania zostaje wznowione.

### LIf SMART FINISH już był

Wybrany program gotowania dla jednego pola grzejnego zostanie wstrzymany, drugie pole grzejne również zostanie wstrzymane, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Wstrzymaj”.





PL

## Ręczne zatrzymanie strefy gotowania

Aby zatrzymać proces gotowania w jednej strefie grzewczej, wywołaj odpowiedni tryb ustawień za pomocą przycisków 1 (18) lub 2 (16), naciśnij przycisk START/PAUZA i / lub przycisk . Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „Off”. Druga strefa gotowania kontynuuje proces gotowania.

**Wybrano GOTOWANIE i proces gotowania**  
 LIF INTELLIGENTNE WYKONCZENIE / DOPASOWANIE  
 obu pól grzewczych należy zatrzymać ręcznie, należy nacisnąć przycisk, a na wyświetlaczu pojawi się „Off”.

## CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

### Proszę zanotować!

Nie używaj żadnych ostrych ani szorstkich przedmiotów środki czyszczące lub płatki czyszczące do czyszczenia urządzenia. Mogą one uszkodzić powierzchnie.

#### 1. Wyczyść stojaki na wkłady (5) i

szuflady (6) z detergentem i ciepłą wodą.

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

#### 2. W razie potrzeby wytrzeć urządzenie oraz komory gotowania (4) i elementy grzejne czystą, wilgotną szmatką.

Nie czyścić w zmywarce ani zanurzyć w wodzie!

#### 3. Pozostaw wszystkie części do całkowitego wyschnięcia lub osusz je.

#### 4. Przechowuj urządzenie w czystym, suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zwierząt, jeśli nie jest używane przez dłuższy czas.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy jesteś w stanie samodzielnie rozwiązać problem. Jeśli problemu nie da się rozwiązać za pomocą poniższych kroków, skontaktuj się z działem obsługi klienta.



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

### Urządzenie nie działa.

Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.

Popraw dopasowanie wtyczki sieciowej.

Gniazdo wtyczki jest uszkodzone.

Wypróbuj inne gniazdko.

Brak napięcia sieciowego.

Sprawdź bezpiecznik przyłącza sieciowego cja.

Szuflady (6) są włożone nieprawidłowo.

Wsunąć szufladę całkowicie do komory gotowania (4).

Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

Zbyt wiele urządzeń jest podłączonych do tego samego obwodu.

Zmniejsz liczbę urządzeń w okrażenie.

Jedzenie nie zostało równomiernie ugotowane.

Szuflada (6) jest zbyt pełna.

Zmniejsz ilość jedzenia. Wypełnij szufladę nie więcej niż do 1/3 jej objętości.

Produkty spożywcze układane są jedna na drugiej. Rozłóż

żywność i wymieszaj od czasu do czasu.

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

różne produkty spożywcze i rozłóż je po obu szufladach. Ustaw dla nich odpowiednią temperaturę i czas gotowania.  
 Z SMARTEM





FINISH będą gotowe w tym samym czasie.

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

Zwiększ czas gotowania lub temperaturę naturą.

## Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.

Ziemniaki zawierają za dużo wody. Ziemniaki pokroić w węższe kawałki. Wytrzyj kawałki ziemniaków do sucha ręcznikiem kuchennym, a następnie skrop je odrobiną oleju kuchennego.

Rozłóż kawałki ziemniaków na ruszcie (5).

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

Urządzenie jest brudne.

Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Urządzenie jest używane po raz pierwszy. Przy pierwszym użyciu nowych urządzeń często pojawia się nieprzyjemny zapach. Zapach powinien zniknąć po kilkukrotnym użyciu urządzenia.

Za 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.



Znajdujący się obok symbol (podkreślony przekreślony kosz) oznacza, że zużytego sprzętu nie należy wyrzucać do śmieci domowych, lecz przekazać do specjalnych systemów zbiórki i zwrotu.

Właściciele zużytych urządzeń pochodzących z gospodarstw domowych mogą bezpłatnie oddać je do punktów zbiórki publicznych organów utylizacji odpadów lub do punktów utylizacji utworzonych przez producentów i dystrybutorów na mocy ustawy o sprzęcie elektrycznym. Przedsiębiorcy zajmujący się sprzedażą sprzętu elektrycznego i elektronicznego mają także obowiązek odbioru zużytych urządzeń.

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



PL

## DANE TECHNICZNE

|                                   |                             |                                                    |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------|
| Numer artykułu:                   | 12549                       |                                                    |
| Numer modelu:                     | HIC-AF-9001DG               |                                                    |
| Zasilacz:                         | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz      |                                                    |
| Moc:                              | maks. 2400 W                |                                                    |
| Klasa ochrony:                    |                             |                                                    |
| Pojemność:                        | maks. 7l (3,5l na szufladę) |                                                    |
| Zakres temperatury:               | 40 – 230°C                  |                                                    |
| <small>Regulator czasowy:</small> | maks. 30 minut              | (program AIR BROIL)                                |
|                                   | maks. 60 minut              | (programy FRYTKI / FRYTY / BOCZEK /<br>SKRZYDEŁKA) |
|                                   | maks. 4 godziny             | (Programy PIECZENIA / PIECZENIA)                   |
|                                   | maks. 8 godzin              | (program ZACHOWAJ CIEPŁO)                          |
|                                   | maks. 12 godzin             | (program ODWADNIANIE)                              |

Identyfikator instrukcji obsługi: Z 12549 M DS V1 0523 mh



Wszelkie prawa zastrzeżone.