

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	2
Symbole	2
Signalwörter	2
Weitere Erläuterungen	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	6
Funktionen	6
Tipps	8
Aufstellen und Anschließen	8
Benutzung	9
Reinigung und Aufbewahrung	11
Problembehebung	11
Technische Daten	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!**

## AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Haupteinheit
- 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 Taste : Gerät ein-/ ausschalten; alle Funktionen beenden
- 10 Taste **TEMP**: Temperatur  $\oplus$  erhöhen,  $\ominus$  verringern
- 11 Taste **SMART FINISH**: das Garzeiten- de beider Garzonen synchronisieren
- 12 Anzeige der Temperatur und Garzeit für Garzone 1 / 2
- 13 Taste **MATCH COOK**: alle Einstel- lungen der Garzone 1 für Garzone 2 übernehmen
- 14 Taste **TIME**: Garzeit  $\oplus$  erhöhen,  $\ominus$  verringern
- 15 Taste **START/PAUSE**: Garvorgang starten/stoppen
- 16 Taste **2**: Einstellmodus für Garzone 2 aufrufen
- 17 Tasten mit Kontrollleuchten zum Auf- rufen der Programme  
**AIR BROIL** (Grillen mit Heißluft)  
**AIR FRY** (Heißluft-Frittieren)  
**ROAST** (Rösten/Schmoren)  
**BAKE** (Backen)  
**REHEAT** (Aufwärmen)  
**KEEP WARM** (Warmhalten)  
**FRIES** (Pommes frites)  
**BACON** (Speck)  
**WINGS** (Hähnchenflügel)  
**DEHYDRATE** (Dörren)
- 18 Taste **1**: Einstellmodus für Garzone 1 aufrufen

## SYMBOLE



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, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

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

**VORSICHT** – niedriges Risiko, kann gering- fügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

**HINWEIS** – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben.

## WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendenummern werden folgender- maßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Doppelkammer-Heißluftfritteuse** entschieden haben. Die clevere Kombination aus Heißluftofen und Grill gart Ihre Lieblings Speisen besonders schnell und schonend. Dabei stehen 10 voreingestellte Programme zur Auswahl. Programme, Garzeiten und Temperaturen können zudem in beiden Kammern individuell eingestellt werden. Oder wählen Sie dasselbe Programm für beide Kammern, 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 Website: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Informationen zur Gebrauchsanleitung

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

---

## BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Grillen, Heißluft-Frittieren, Backen, Warmhalten, Aufwärmen und Dörren von Lebensmitteln 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 Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen,**

**Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses**

**Gerät versehen ist, beachten.** Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

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



**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,

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 separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



### GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Sollte das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 (Brand) 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 herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und



### 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.

Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr 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 Temperaturen zwischen 0 und 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.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schubladen (6) und Einsatzrost (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 ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (Programm AIR BROIL) aufheizen lassen.
3. Anschließend noch einmal reinigen.

## FUNKTIONEN

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 Garzeitende aufeinander abgestimmt wird (Funktion **SMART FINISH**), damit die Speisen gleichzeitig serviert werden können.

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

Zudem ist die Benutzung nur einer Garzone für kleinere Lebensmittelmengen möglich.

## Programme

Um ein Programm zu wählen, die jeweilige Taste (17) drücken. Das Gerät verfügt über folgende Programme:

### AIR BROIL (Grillen mit Heißluft)

Ideal für Nuggets, Frühlingsrollen etc.

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

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

### AIR FRY (Heißluft-Frittieren)

Ideal für knusprige Pommes frites, Chicken Nuggets u.v.m.

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

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

### ROAST (Rösten/Schmoren)

Ideal für Fleisch, Röstgemüse etc.

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

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

### BAKE (Backen)

Ideal für Kuchen, Desserts oder Brötchen

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

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

### REHEAT (Aufwärmen)

Zum Erwärmen von bereits fertigen Speisen

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

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

### KEEP WARM (Warmhalten)

Zum Warmhalten von bereits fertigen Speisen

Temperatur: 95 °C (einstellbar: 65–95 °C)  
Garzeit: 30 min (einstellbar: 30 min–8 Std)

### FRIES (Pommes frites)

Ideal für knusprige Pommes frites, Kartoffelecken, u.v.m.

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

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

### BACON (Speck)

Ideal für knusprige Speckstreifen

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

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

### WINGS (Hähnchenflügel)

Ideal für knusprige und saftige Hähnchenschenkel

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

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

### DEHYDRATE (Dörren)

Ideal für Trockenobst, Gemüsechips usw.

Temperatur: 65 °C (einstellbar: 40–90 °C)  
Garzeit: 6 h (einstellbar: 1–12 h)



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.

## Temperatur und Garzeit anpassen

Nach der Wahl eines Programmes 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.

## Garzonen synchronisieren


Zum Synchronisieren der Garzonen dienen zwei Funktionen:

- Funktion **SMART FINISH**–für zwei verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Temperatur- und Garzeiteinstellungen, die aber zur gleichen Zeit gar sein sollen.
- Funktion **MATCH COOK**–für größere Mengen einer Speise oder für unterschiedliche Speisen mit gleicher Temperatur- und Garzeiteinstellung.



Eine nachträgliche Synchronisierung der Garzonen im laufenden Betrieb ist nicht möglich. Das Programm **AIR BROIL** kann nicht für die Funktion **MATCH COOK** ausgewählt werden.

## Stand-by-Modus

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.

## TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke könnten durch die Umluft herumgewirbelt werden. Wir empfehlen, sie ggf. mit Zahnstochern o. Ä. zusammenzuhalten.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie 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 Garergebnis 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 Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenoberschranke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.

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

- 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. Maximal 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 hitzebeständige Unterlage abstellen.




Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

### Beginn

- Die Lebensmittel für das Garen vorbereiten.
- Die Einsatzrost (5) in die Schubladen (6) einsetzen. Die Einsatzrost 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.

- Die Lebensmittel in die Schubladen geben. Bei einer geringeren Menge einer Lebensmittelsorte kann nur eine Schublade verwendet werden. Es ist auch die Benutzung einer kleinen Backform (nicht im Lieferumfang) möglich.
- Die Schubladen in die Garkammern (4) einsetzen.
- 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.

- Ein Programm (17) wählen und ggf. die Temperatur und Garzeit mit den Tasten  $\oplus$  bzw.  $\ominus$  (10, 14) anpassen.
- Mit der Taste **START/PAUSE** (15) den Garvorgang starten.

## 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 / PAUSE** 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 / PAUSE** 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 / PAUSE** 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“).



Die Funktion **SMART FINISH** ist bei den Programmen **KEEP WARM** und **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-

zonen, wenn sie synchronisiert sind) wird angehalten und es wird „Hold“ angezeigt. Der Lüfter läuft noch ca. 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 in einer Garzone zu stoppen, den jeweiligen Einstellmodus über die Tasten 1 (18) bzw. 2 (16) aufrufen, START/PAUSE und / 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/PAUSE und / 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 in 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.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

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.

### 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 Lebensmittel liegen 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 die 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. Temperatur erhöhen.

### 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 Vertreibern 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.**

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	11339 (schwarz/Edelstahl) 12459 (schwarz)
Modellnummer:	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	max. 2400 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	max. 7l (3,5l je Schublade)
Temperaturbereich:	40 – 230 °C
Timer:	max. 30 Minuten (Programm AIR BROIL) max. 60 Minuten (Programme AIR FRY / FRIES / BACON / WINGS ) max. 4 Stunden (Programme BAKE / ROAST) max. 8 Stunden (Programm KEEP WARM) max. 12 Stunden (Programm DEHYDRATE)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 11339_12459 M DS V1.2 0723 as



Alle Rechte vorbehalten.

## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	14
At A Glance	15
Symbols	15
Signal Words	15
Further Explanations	15
Intended Use	16
Safety Notices	17
Before Initial Use	19
Functions	19
Tips	21
Set-Up and Connection	21
Use	22
Cleaning and Storage	24
Troubleshooting	24
Technical Data	26



## IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

### ITEMS SUPPLIED

- 1 x hot air frying machine
- 2 x drawer
- 2 x insert rack
- 1 x operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.


Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.  
**Never remove the rating plate and any possible warnings!**

## AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Main unit
- 2 Control panel
- 3 Cooking zones (1 and 2)
- 4 Cooking chamber
- 5 Insert rack for drawer
- 6 Drawer
- 7 Ventilation openings (bottom)
- 8 Ventilation openings (back)

(Picture B) – Control Panel

- 9  **POWER** BUTTON: Switch device on/off; exit all functions
- 10 **TEMP** button: Increase  $\oplus$  temperature, reduce  $\ominus$  temperature
- 11 **SMART FINISH** button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones
- 12 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1 / 2
- 13 **MATCH COOK** button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2
- 14 **TIME** button: Increase  $\oplus$  cooking time, reduce  $\ominus$  cooking time
- 15 **START/PAUSE** button: Start/stop the cooking process
- 16 **Button 2**: Call up setting mode for cooking zone 2
- 17 Buttons with control lamps for accessing the programmes  
**AIR BROIL**  
**AIR FRY**  
**ROAST**  
**BAKE**  
**REHEAT**  
**KEEP WARM**  
**FRIES**  
**BACON**  
**WINGS**  
**DEHYDRATE**
- 18 **Button 1**: Call up setting mode for cooking zone 1

## SYMBOLS



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



**Supplementary information**



**Read the operating instructions before use!**



**Caution: hot surfaces!**



**Suitable for use with food**



**Alternating current**

## SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

**WARNING** – medium risk, may result in serious injury or death

**CAUTION** – low risk, may result in minor or moderate injury

**NOTICE** – may result in risk of damage to material.

## FURTHER EXPLANATIONS

**Key numbers** are shown as follows: (1)

**Picture references** are shown as follows: (Picture A)

## Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **double chamber hot air frying machine**. The clever combination of hot air oven and grill will cook your favourite food very quickly and gently. There are 10 preset programmes for you to choose from. Programmes, cooking times and temperatures can also be set individually in both chambers. Or you can choose the same programme for both chambers to cook twice the quantity of food in the same time.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website:

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

## Information About the Operating Instructions


Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

---


## INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, hot-air frying, baking, keeping food warm, reheating and dehydrating food.
- **The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES

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

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.

 **CAUTION: hot surfaces!** The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handle and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet.  
There is a danger of electric shock!
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, cus-

tommer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



### **DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
- If the device has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air. Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.

- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use the device with extension cables which are longer than 3 m or with cable extension reels. Fully unwind extension cables.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



### **WARNING – Danger of Injury**

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

## NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from: fire and other heat sources, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coating.

## BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers (6) and insert racks (5) with detergent and warm water.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (**AIR BROIL** programme) for approx. 10 minutes without any food in it.
3. Then clean it again.

## FUNCTIONS

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 10 programmes.

Moreover, the cooking zones can be synchronised so that either all temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones (**MATCH COOK** function), or just the end of the cooking time is synchronised (**SMART FINISH** function) so that the different foods can be served at the same time.

But the cooking zones can also be operated independently without synchronisation.

In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

### Programmes

To select a programme, press the respective button (17). The device has the following programmes:

#### **AIR BROIL**

Ideal for nuggets, spring rolls, etc.

Temperature: 230°C  
(adjustable: 205–230°C)

Cooking time: 10 min (adjustable: 1–30 min)

### AIR FRY

Ideal for crispy fries, chicken nuggets, etc.

Temperature: 200°C  
(adjustable: 150–205°C)

Cooking time: 20 min (adjustable: 1–60 min)

### ROAST

Ideal for meat, roasted vegetables, etc.

Temperature: 190°C  
(adjustable: 120–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1 min–4 hr)

### BAKE

Ideal for cakes, desserts or bread rolls

Temperature: 105°C  
(adjustable: 105–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1–4 hr)

### REHEAT

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 175°C  
(adjustable: 130–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1–60 min)

### KEEP WARM

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 95°C (adjustable: 65–95°C)

Cooking time: 30 min (adjustable: 30 min–8 hr)

### FRIES

Ideal for crispy fries, potato wedges, etc.

Temperature: 205°C  
(adjustable: 75–205°C)

Cooking time: 15 min (adjustable: 1–60 min)

### BACON

Ideal for crispy bacon rashers

Temperature: 190°C  
(adjustable: 75–205°C)

Cooking time: 6 min (adjustable: 1–60 min)

### WINGS

Ideal for crispy and juicy chicken wings

Temperature: 205°C  
(adjustable: 75–205°C)

Cooking time: 25 min (adjustable: 1–60 min)

### DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetable chips, etc.

Temperature: 65°C (adjustable: 40–90°C)  
Cooking time: 6 h (adjustable: 1–12 h)



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

---

## Adjusting the Temperature and Cooking Time

After a programme has been chosen, the **temperature** can be adjusted with the buttons ⊕ and ⊖ (10), and the **cooking time** can be adjusted using the buttons ⊕ and ⊖ (14).

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

## Synchronising Cooking Zones


Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- **SMART FINISH** function – for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- **MATCH COOK** function – for larger quantities of a food or for different foods with the same temperature and cooking time setting.



It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating. The **AIR BROIL** programme cannot be selected for the **MATCH COOK** function.

## Stand-By Mode

When the  button (9) is pressed, the control panel (2) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 3 minutes, the device switches to stand-by mode.

## TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with tongs to obtain an even cooking result.

- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

## USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the "Tips" chapter.

### Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the drawers are clean and dry.
- Do **not** use the device for longer than 4 hours without a break. Exceptions to this rule are the **KEEP WARM** and **DEHYDRATE** programmes.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from "burning off" prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chambers. Fill them no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.



Preheating of the device is not necessary.

### Start

1. Prepare the food for cooking.
2. Insert the insert racks (5) in the drawers (6). The insert racks are stabilised by the silicone-covered corners.




If the food is going to be dehydrated, we recommend first spreading one layer directly on

the bottom of the drawer, then inserting the insert rack and placing a second layer on it.

3. Place the food in the drawers. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one drawer can be used.

It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).

4. Insert the drawers into the cooking chambers (4).
5. Press the  button (9) to activate the control panel (2).

The cooking zones can be used in different ways. Follow the instructions in the sections below according to the use you require.

### 1. Using One Cooking Zone

Setting mode for cooking zone 1 is called up. To switch to cooking zone 2, press the button 2 (16).

1. Select a programme (17) and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons  $\oplus$  and  $\ominus$  (10, 14).
2. Use the **START/PAUSE** button (15) to start the cooking process.

### 2.1 Using Both Cooking Zones – Different Programme Duration

1. Press the button 1 (18) and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

2. Press the button 2 (16) and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

3. Use the **START/PAUSE** button to start the cooking process.

## 2.2 Using Both Cooking Zones – Simultaneous Ending of Cooking Time

If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end simultaneously:

1. Press the **SMART FINISH** button (11).
2. Press the button 1 and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

3. Press the button 2 and select the programme you want.

If necessary, adjust the specified time and temperature manually.

4. Use the **START/PAUSE** button to start the cooking process.



The programme with the shorter run time displays "Hold" until both cooking zones end at the same time.

## 2.3 Using Both Cooking Zones – Copying Programme

If the same settings are to be made for both cooking zones:


1. Press the **MATCH COOK** button (13).
2. Press the button 1 and select the programme you want.
3. Use the **START/PAUSE** button to start the cooking process.



The settings cannot be adjusted during operation, but you can pause.

## End of Cooking Time

The remaining cooking time can be read off the display (12). Once the cooking time has elapsed, beeps are heard and "End" is shown.

1. Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. **Do not stand on the device!**
2. Switch off the device using the  button and pull the mains plug out of the plug socket.
3. Remove the food from the drawer(s).
4. Allow the drawer and the insert rack to cool down. Then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).



The **SMART FINISH** function is not possible with the **KEEP WARM** and **DEHYDRATE** programmes.

## Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer (6). The countdown of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped and "Hold" is displayed. The fan will continue to run for around 15 seconds once the drawer has been pulled out. The countdown of the cooking time resumes after the drawer is inserted.



If **SMART FINISH** has been selected and the cooking process is paused for one cooking zone, the second cooking zone is also paused and "Hold" appears on the display.

## Manually Stopping a Cooking Zone

To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons **1 (18)** or **2 (16)**, press **START / PAUSE** and / or the **⏻** button. "Off" appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.



### If SMART FINISH / MATCH

COOK has been selected and the cooking process for both cooking zones is to be stopped manually, press the **⏻** button and "Off" will appear on the display.

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

1. Clean the insert racks (5) and the drawers (6) with detergent and warm water.  
In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
2. Wipe down the outside of the device and the cooking chambers (4) and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.  
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

## TROUBLESHOOTING

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



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device does not work.

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

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The drawers (6) are not inserted correctly.

- ▶ Slide the drawer fully into the cooking chamber (4).

### The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

### The food has not been cooked evenly.

The drawer (6) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.

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

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

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one drawer (6).

- ▶ Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the **SMART FINISH** function they will be ready at the same time.

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

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

### **Chips made from fresh potatoes are not crispy.**

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
- ▶ Spread the pieces of potato on the insert rack (5).

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

The device is dirty.

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

The device is being used for the first time.

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

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

## **DISPOSAL**



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

**Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.**

## TECHNICAL DATA

Article number:	11339 (black / stainless steel) 12459 (black)
Model number:	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	max. 2400 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 7 l (3.5 l per drawer)
Temperature range:	40 – 230°C
Timer:	max. 30 minutes (AIR BROIL programme) max. 60 minutes (AIR FRY / FRIES / BACON / WINGS programmes) max. 4 hours (BAKE / ROAST programmes) max. 8 hours (KEEP WARM programme) max. 12 hours (DEHYDRATE programme)

ID of operating instructions: Z 11339\_12459 M DS V1.2 0723 as



All rights reserved.

## SOMMAIRE

Composition	27
Aperçu général	28
Symboles	28
Mentions d'avertissement	28
Explications complémentaires	28
Utilisation conforme	29
Consignes de sécurité	30
Avant la première utilisation	32
Fonctions	33
Conseils	34
Mise en place et branchement	35
Utilisation	35
Nettoyage et rangement	38
Résolution des problèmes	38
Caractéristiques techniques	40



## AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

### COMPOSITION

- 1 x friteuse à chaleur tournante
- 2 x tiroirs
- 2 x grilles 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 films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.**

## APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Corps de l'appareil
- 2 Panneau de commande
- 3 Zones de cuisson (1 et 2)
- 4 Cuve de cuisson
- 5 Grille intercalaire pour le tiroir
- 6 Tiroir
- 7 Orifices d'aération (face inférieure)
- 8 Orifices d'aération (dos)

(Illustration B) – Panneau de commande

- 9 Touche  : enclencher / arrêter l'appareil ; arrêter toutes les fonctions
- 10 Touche **TEMP (TEMPÉRATURE)** :  augmenter,  réduire la température
- 11 Touche **SMART FINISH (FIN DE CUISSON INTELLIGENTE)** : synchroniser 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 Touche **TIME (TEMPS)** :  augmenter,  réduire le temps de cuisson
- 15 Touche **START / PAUSE (DÉMARRAGE / PAUSE)** : démarrage / interruption de l'opération de cuisson
- 16 Touche 2 : appeler le mode de réglage pour la zone de cuisson 2
- 17 Touches avec témoins lumineux pour appeler les programmes  
**AIR BROIL** (gril à chaleur tournante)  
**AIR FRY** (friture à chaleur tournante)  
**ROAST** (rôtissage / braisage)  
**BAKE** (pâtisserie)  
**REHEAT** (réchauffer)  
**KEEP WARM** (maintien au chaud)  
**FRIES** (frites)  
**BACON** (lard)  
**WINGS** (ailerons de poulet)  
**DEHYDRATE** (dessiccation)

- 18 Touche 1 : appeler le mode de réglage pour la zone de cuisson 1

## SYMBOLES



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



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

## MENTIONS D'AVERTISSEMENT

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

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

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

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

**AVIS** – Risque de dégâts matériels.

## EXPLICATIONS COMPLÉMENTAIRES

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

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

## 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 four à chaleur tournante et d'un gril prépare vos plats préférés très rapidement et délicatement. 10 programmes prédéfinis 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 programme pour les deux cuves, ce qui permet de préparer le double de la quantité dans le même temps.

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

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

## Informations sur le mode d'emploi

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

## UTILISATION CONFORME

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

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



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

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls 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 surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.

- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



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

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
  - Ne pas utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
  - Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.
  - Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche 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 danger.
- tériaux 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 ! Éteuffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



### **AVERTISSEMENT – 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-
- AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
  - S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
  - Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le pas-

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyer le bâti de l'appareil avec un chiffon 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 paragraphes « Mise en place et branchement » 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.

## FONCTIONS

L'appareil est doté de deux zones de cuisson. Chaque zone 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 zone de cuisson pour les quantités d'aliments plus modestes est par ailleurs possible.

### Programmes

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

#### **AIR BROIL** (gril à chaleur tournante)

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

Température : 230 °C  
(réglable : 205–230 °C)

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

#### **AIR FRY** (friture à chaleur tournante)

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

Température : 200 °C  
(réglable : 150–205 °C)

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

#### **ROAST** (rôtissage / braisage)

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

Température : 190 °C  
(réglable : 120–205 °C)

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

#### **BAKE** (pâtisserie)

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

Température : 105 °C  
(réglable : 105–205 °C)

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

#### **REHEAT** (réchauffer)

Pour réchauffer les aliments déjà cuits

Température : 175 °C  
(réglable : 130–205 °C)

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

#### **KEEP WARM** (maintien au chaud)

Pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits

Température : 95 °C (réglable : 65–95 °C)

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

#### **FRIES** (frites)

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

Température : 205 °C  
(réglable : 75–205 °C)

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

#### **BACON** (lard)

L'idéal pour des tranches de lard croustillantes

Température : 190 °C  
(réglable : 75–205 °C)

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

**WINGS** (ailerons de poulet)

Idéal pour obtenir de croustillantes et juteuses cuisses de poulet

Température : 205 °C  
(réglable : 75–205 °C)

Temps de cuisson : 25 min (réglable : 1–60 min)

**DEHYDRATE** (dessiccation)

L'idéal pour les fruits secs, les chips de légumes, etc.

Température : 65 °C (réglable : 40–90 °C)  
Temps de cuisson : 6 h (réglable : 1 à 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 pendant 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 ⊕ ou ⊖ (10) et le temps de cuisson également à l'aide des touches ⊕ ou ⊖ (14).

Pour un défilement rapide des valeurs, maintenir la touche correspondante enfoncée.

**Synchronisation des zones de cuisson**

Deux fonctions permettent de synchroniser les zones de cuisson :

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



Une synchronisation ultérieure des zones de cuisson en cours d'utilisation n'est pas possible. Le programme **AIR BROIL** (gril à chaleur tournante) ne peut pas être sélectionné pour la fonction **MATCH COOK** (cuisson concordante).

**Mode veille**

En pressant la touche (9), le panneau de commande (2) est activé. 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 commute en mode veille.

**CONSEILS**

- 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.

## MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

### 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 surface souple. 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 suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
  - Uniquement brancher l'appareil sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
  - Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et résistant à la chaleur. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
  2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.

## UTILISATION

D'une façon générale, cet appareil permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, lire le paragraphe « Conseils ».

### À observer !

- Avant toute utilisation, s'assurer que l'appareil ainsi que les parois extérieures des tiroirs soient propres et secs.
- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 4 heures sans interruption, hormis pour les programmes **KEEP WARM** (maintien au chaud) et **DEHYDRATE** (dessiccation).
- Ne **pas** laisser l'appareil tourner à vide (excepté à l'occasion de sa première utilisation en guise de nettoyage).
- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer 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 cuisson. Les remplir au maximum 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.
- Après utilisation, toujours déposer les tiroirs chauds sur une surface résistante à la chaleur.




L'appareil ne nécessite aucun préchauffage.

## 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 recouverts de silicone.



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 laquelle 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 possible 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 instructions figurant aux sections ci-après.

### 1. Utiliser une zone de cuisson

Le mode de réglage pour la zone de cuisson 1 est appelé. Pour commuter vers la zone de cuisson 2, appuyer sur la touche 2 (16).

1. Sélectionner un programme (17) ou ajuster le cas échéant la température et le temps de cuisson à l'aide des touches  $\oplus$  ou  $\ominus$  (10, 14).
2. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche **START / PAUSE** (démarrage / pause) (15).

### 2.1 Utiliser les deux zones de cuisson – durées de programme différentes

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

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

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

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

3. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche **START / PAUSE** (démarrage / pause).

### 2.2 Utiliser les deux zones de cuisson – fin de cuisson en même temps

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 programme de son choix.

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

3. Appuyer sur la touche 2 et sélectionner le programme de son choix.

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

4. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche **START / PAUSE** (démarrage / pause).



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

### 2.3 Utiliser les deux zones de cuisson – copier le programme

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


1. Appuyer sur la touche **MATCH COOK** (cuisson concordante) (13).
2. Appuyer sur la touche **1** et sélectionner le programme de son choix.
3. Démarrer l'opération de cuisson avec la touche **START / PAUSE** (démarrage / pause).



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 (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).



Il est impossible d'enclencher la fonction **SMART FINISH** (fin de cuisson intelligente) pour les programmes **KEEP WARM** (maintien au chaud) et **DEHYDRATE** (dessiccation).


### Brève interruption de l'opération de cuisson

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 suspendu et « Hold » (en attente) s'affiche. Le ventilateur tourne encore env. 15 secondes 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 zone de cuisson a été interrompue, la deuxième zone 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 zone de cuisson, appeler le mode de réglage correspondant à l'aide des touches **1** (18) ou **2** (16) puis appuyer sur **START / PAUSE** (démarrage / pause) et / ou sur la touche . L'affichage correspondant 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 / pause) et / ou sur la touche  et l'affichage indique « Off » (arrêt).

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### 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 tremper 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 tremper 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.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

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

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

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

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

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

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

Le tiroir (6) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments. Remplir le tiroir au maximum au 1/3.

Les aliments sont empilés.

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

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 répartir dans les deux tiroirs. Régler la bonne température et le bon temps de cuisson pour chacun d'eux. La fonction **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 fins. 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.

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

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

## MISE AU REBUT



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



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

Les détenteurs d'appareils usagés provenant de ménages peuvent les remettre gratuitement aux points de collecte des organismes 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 électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

**La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	11339 (noir / acier inoxydable) 12459 (noir)
Numéro de modèle :	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance :	max. 2400 W
Classe de protection :	I
Volume :	max. 7 l (3,5 l par tiroir)
Plage de température :	40 – 230 °C
Minuterie :	max. 30 minutes (programme <b>AIR BROIL</b> (gril à chaleur tournante)) max. 60 minutes (programmes <b>AIR FRY</b> (friture à chaleur tournante) / <b>FRIES</b> (frites) / <b>BACON</b> (lard) / <b>WINGS</b> (ailerons)) max. 4 heures (programmes <b>BAKE</b> (pâtisserie) / <b>ROAST</b> (rôtissage)) max. 8 heures (programme <b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud)) max. 12 heures (programme <b>DEHYDRATE</b> (dessiccation))

Identifiant mode  
d'emploi : Z 11339\_12459 M DS V1.2 0723 as



Tous droits réservés.

## INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	41
Overzicht	42
Symbolen	42
Signaalwoorden	42
Meer informatie	42
Doelmatig gebruik	43
Veiligheidsaanwijzingen	44
Vóór het eerste gebruik	46
Functies	47
Tips	48
Plaatsen en aansluiten	48
Gebruik	49
Reinigen en opbergen	51
Oplossen van problemen	51
Technische gegevens	54



## BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

### OMVANG VAN DE LEVERING

1 x hetelucht-friteuse

2 x lade

2 x inzettrooster

1 x gebruiksaanwijzing

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

Verwijder eventuele folies, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.






**Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

## OVERZICHT

(Afbeelding 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 : Apparaat in-/uitschakelen; alle functies beëindigen
- 10 Knop **TEMP**: Temperatuur verhogen   
 verlagen
- 11 Knop **SMART FINISH**: het einde van de baktijd van beide bakzones synchroniseren
- 12 Weergave van de temperatuur en gaartijd voor bakzone 1 / 2
- 13 Knop **MATCH COOK**: alle instellingen van bakzone 1 toepassen op bakzone 2
- 14 Knop **TIME**: Gaartijd verhogen   
 verlagen
- 15 Knop **START/PAUSE**: Bakproces starten/stoppen
- 16 Knop **2**: Instelmodus voor bakzone 2 oproepen
- 17 Knoppen met controlelampjes voor het oproepen van de programma's **AIR BROIL** (grillen met hete lucht) **AIR FRY** (heteluchtfrituren) **ROAST** (braden / smoren) **BAKE** (bakken) **REHEAT** (opnieuw opwarmen) **KEEP WARM** (warm houden) **FRIES** (friet) **BACON** (spek) **WINGS** (kippenvleugeltjes) **DEHYDRATE** (drogen)
- 18 Knop **1**: Instelmodus voor bakzone 1 oproepen

## SYMBOLLEN



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.

## MEER INFORMATIE

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

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

## 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 behoedzaam. U kunt kiezen uit 10 vooraf ingestelde programma's. Programma's, gaartijden en temperaturen 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 onze website: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Informatie over 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 vet 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, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander 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.

## 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 of direct 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.

- 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 – Brandgevaar

- 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 (brand) te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met verlengsnoeren die langer zijn dan 3 m noch met kabelhaspels. Wikkel verlengsnoeren volledig af.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



## 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.
- Let erop dat de aansluitleiding geen gevaar oplevert door 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 door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden bewogen. Er bestaat verbrandingsgevaar.

## LET OP – Risico van materiële schade

- Let erop dat de ontsnappende stoom niet 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 temperaturen tussen 0 en 40°C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.
- Let 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 coating 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 warm water.
2. De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en 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.

## FUNCTIES

Het apparaat heeft twee bakzones. Voor elke bakzone kan een ander programma worden gekozen en de temperatuur en baktijd kunnen naar wens worden aangepast. Er zijn 10 programma's.

Bovendien kunnen de bakzones worden gesynchroniseerd, zodat ofwel alle temperatuur- en baktijdingstellingen voor beide bakzones identiek zijn (functie **MATCH COOK** (dezelfde bakinstellingen)), ofwel alleen het einde van de baktijd wordt afgestemd (functie **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:

#### **AIR BROIL** (grillen met hete lucht)

Ideaal voor nuggets, loempia's enz.

Temperatuur: 230 °C  
(instelbaar: 205–230 °C)

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

#### **AIR FRY** (hetelucht-frituren)

Ideaal voor knapperige friet, kipnuggets enz.

Temperatuur: 200 °C  
(instelbaar: 150–205 °C)

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

#### **ROAST** (braden / smoren)

Ideaal voor vlees, geroosterde groenten enz.

Temperatuur: 190 °C  
(instelbaar: 120–205 °C)

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

#### **BAKE** (bakken)

Ideaal voor taarten, desserts of broodjes

Temperatuur: 105 °C  
(instelbaar: 105–205 °C)

Baktijd: 15 min (instelbaar: 1–4 uur)

#### **REHEAT** (opnieuw opwarmen)

Voor het opwarmen van reeds bereide gerechten

Temperatuur: 175 °C  
(instelbaar: 130–205 °C)

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

#### **KEEP WARM** (warm houden)

Om reeds bereide gerechten warm te houden

Temperatuur: 95 °C (instelbaar: 65–95 °C)  
Baktijd: 30 min (instelbaar: 30 min –8 uur)

#### **FRIES** (friet)

Ideaal voor knapperige friet, aardappel-partjes, enz.

Temperatuur: 205 °C  
(instelbaar: 75–205 °C)

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

#### **BACON** (spek)

Ideaal voor knapperige spekreepjes

Temperatuur: 190 °C  
(instelbaar: 75–205 °C)

Baktijd: 6 min (instelbaar: 1–60 min)

#### **WINGS** (kippenvleugeltjes)

Ideaal voor knapperige en sappige kippendijen/-bouten

Temperatuur: 205 °C  
(instelbaar: 75–205 °C)

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

#### **DEHYDRATE** (drogen)

Ideaal voor gedroogd fruit, groentechips, enz.

Temperatuur: 65 °C (instelbaar: 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

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

### Temperatuur en baktijd aanpassen

Na selectie van een programma kan de **temperatuur** met de toetsen  $\oplus$  of  $\ominus$  (10) en de **baktijd** met de toetsen  $\oplus$  of  $\ominus$  (14) worden aangepast.

Houd voor snel doorlopen van de waarden de desbetreffende toets ingedrukt.

### Bakzones synchroniseren

Twee functies worden gebruikt om de bakzones te synchroniseren:

- Functie **SMART FINISH** (gelijktijdig eindigen) –voor twee verschillende gerechten met verschillende temperatuur- en baktijdinstellingen, maar die tegelijkertijd klaar moeten zijn.
- Functie **MATCH COOK** (dezelfde bakinstellingen) –voor grotere hoeveelheden van één gerecht of voor verschillende gerechten met dezelfde temperatuur en baktijdinstelling.



Achteraf synchroniseren van de bakzones tijdens de werking is niet mogelijk.

Het programma **AIR BROIL** (grillen met hete lucht) kan niet voor de functie **MATCH COOK** (dezelfde bakinstellingen) worden geselecteerd.

### Stand-by-modus

Door op de toets  $\text{⏻}$  (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.

## TIPS

- Voor de bereiding van levensmiddelen is meestal geen resp. slechts weinig olie nodig (2 tot 3 theelepels).
- Zeer lichte stukken levensmiddel zouden door de circulerende lucht rondgeblazen kunnen worden. We adviseren om deze evt. met tandenstokers o.i.d. bijeen te houden.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een gewone oven. 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.
- Controleer 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

### Attentie!

- Controleer het apparaat en de aansluitleiding vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het onbeschadigd is en goed functioneert.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen 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 e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd vol-

gens de voorschriften en die overeenstemt 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.

- Let op dat de aansluitleiding niet bekneld 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 keukenwerkblad of een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkoppervlak. Zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden (min. 20 cm richting zijkanten en 50 cm richting bovenkant).
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos.

## GEBRUIK

Over het algemeen kunnen in dit apparaat alle levensmiddelen worden bereid die ook in een gewone heteluchtoven kunnen worden bereid. Lees voor goede resultaten het hoofdstuk 'Tips'.

### Attentie!

- 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** (warm houden) en **DEHYDRATE** (drogen).
- Laat het apparaat **niet** leeg ingeschakeld (uitzondering 'uitbranden' voor de eerste keer gebruiken).
- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.

- Let erop dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- 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 vet 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 inzetroosters (5) in de laden (6). De inzetroosters 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 inzetrooster 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 ovenschaal te gebruiken (niet inbegrepen).
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.

## 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  $\oplus$  of  $\ominus$  (10, 14).
2. Druk op de toets **START/PAUSE** (start/pauze) (15) om het bakproces te starten.

### 2.1 Beide bakzones gebruiken - verschillende programmaduur

1. Druk op toets **1 (18)** en selecteer het gewenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

2. Druk op toets **2 (16)** en selecteer het gewenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

3. Druk op de toets **START/PAUSE** (start/pauze) 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** en selecteer het gewenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

3. Druk op toets **2** en selecteer het gewenste programma.

Pas zo nodig de tijd en de temperatuur handmatig aan.

4. Druk op de toets **START/PAUSE** (start/pauze) om het bakproces te starten.



Het programma met de kortere looptijd toont 'Hold' (wachten), totdat beide bakzones tegelijkertijd eindigen.

## 2.3 Beide bakzones gebruiken - programma kopiëren

Als voor beide bakzones dezelfde instellingen moeten worden gemaakt:

1. Druk op de toets **MATCH COOK** (dezelfde bakinstellingen) (13).
2. Druk op toets **1** en selecteer het gewenste programma.
3. Druk op de toets **START/PAUSE** (start/pauze) om het bakproces te starten.



De instellingen kunnen tijdens het gebruik niet worden aangepast, maar kunnen wel worden gepauzeerd.

## 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 contactdoos.
3. Haal de levensmiddelen uit de lade(n).
4. Laat de lade en het inzetrooster afkoelen. Reinig het apparaat vervolgens (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).


## Bakproces even onderbreken

Trek de lade (6) er simpelweg uit, wanneer het bakproces even onderbroken moet worden, bijv. om de levensmiddelen te mengen of andere levensmiddelen toe te voegen. De countdown van de baktijd (van beide bakzones, indien gesynchroniseerd) wordt gestopt en er verschijnt 'Hold' (wachten) in het display. De ventilator loopt nog ca. 15 seconden door, nadat de lade uit de friteuse werd getrokken. Na het plaatsen van de lade loopt de countdown van de baktijd weer door.



Als **SMART FINISH** (gelijktijdig eindigen) is geselecteerd en het bakken voor één bakzone wordt onderbroken, wordt ook de tweede bakzone gepauzeerd en verschijnt er 'Hold' (wachten) op het display.

## Eén bakzone handmatig stoppen

Roep met de toetsen 1 (18) of 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 verschijnt 'Off' (uit) De andere bakzone gaat verder met het bakproces.



Als **SMART FINISH / MATCH COOK** (gelijktijdig eindigen / dezelfde bakinstellingen) is geselecteerd 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

### Attentie!

- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

1. Maak de inzettroosters (5) in de laden (6) schoon met afwasmiddel en warm water.  
Laat deze bij hardnekkig vuil eerst inweken in warm water en afwasmiddel.
2. Veeg de behuizing van het apparaat, de bakruimten (4) en verwarmingselementen indien nodig af met een schone, vochtige doek.  
Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze niet 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 ontoegankelijke 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 niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de netsluiting.

De laden (6) zijn niet goed ingebracht.

- ▶ Schuif de lade volledig in de bakruimte (4).

### De zekering in de zekeringkast is 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) is 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 door.

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 was te kort of de temperatuur te laag.

- ▶ Verhoog de baktijd resp. temperatuur.

### Friet van verse aardappelen is 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 apparaat is 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 of vet.

## VERWIJDERING



Voer het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk af en breng het naar een recyclepunt.



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

## TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	11339 (zwart/roestvrij staal) 12459 (zwart)
Modelnummer:	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Vermogen:	max. 2400 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	max. 7l (3,5l per lade)
Temperatuurbereik:	40 – 230 °C
Timer:	max. 30 minuten (Programma AIR BROIL (grillen met hete lucht)) max. 60 minuten (Programma's AIR FRY / FRIES / BACON / WINGS (hetelucht / friet / spek / kippenvleugeltjes)) max. 4 uur (Programma's BAKE / ROAST (bakken / braden / smoren)) max. 8 uur (Programma's BAKE / ROAST (bakken / braden / smoren)) max. 12 uur (Programma's KEEP WARM (warm houden)) (Programma DEHYDRATE (drogen))

ID gebruiks-  
aanwijzing: Z 11339\_12459 M DS V1.2 0723 as



Alle rechten voorbehouden.





