INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang 1
Auf einen Blick 2
Symbole 2
Signalwörter 2
Weitere Erläuterungen 2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Sicherheitshinweise 4
Vor dem ersten Gebrauch 6
Zubehör 6
Programme und Funktionen 8
Aufstellen und Anschließen 9
Benutzung 9
Reinigung und Aufbewahrung 11
Problembehebung 11
Entsorgung 13
Technische Daten 13



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

LIEFERUMFANG

1 x Heißluftfritteuse
1 x Drehkorb mit Feststellschraube
2 x Drehspieß-Forke mit Feststellschraube
1 x Welle
1 x Entnahmehilfe
1 x Fettauffangschale
1 x Backgitter
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!**

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 1 12.12.2022 09:12:04

AUF EINEN BLICK

Gerät und Zubehör

(Bild A)

1 Bedienfeld
2 Drehkorb
3 Garraum
4 Tür
5 Backgitter
6 Fettauffangschale
7 Drehspieß-Forke
8 Welle
9 Entnahmehilfe

Bedienfeld

(Bild B)

10 Gartemperatur erhöhen
11 Display
12 /**°C** – Gartemperatur wird angezeigt
13 /**MIN** – Garzeit wird angezeigt
14 Garzeit erhöhen
15 Programme:
- Pommes frites
- Steak / Kotelett
- Fisch
- Shrimps
- Geflügel
- Backen
- Drehgrillen
- Dörren

16 Heizkontrollleuchten
17 Garzeit verringern
18 Drehfunktion starten /stoppen
19 Gerät ein-/ausschalten
20 Licht ein-/ausschalten
21 Gartemperatur verringern

SYMBOLE

Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.

Ergänzende Informationen

Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!

Vorsicht: heiße Oberflächen!

Für Lebensmittel geeignet

Wechselstrom

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

WEITERE ERLÄUTERUNGEN

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (**Bild A**)

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 2 12.12.2022 09:12:15

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die **GOURMETmaxx Digitale Heißluftfritteuse XL** entschieden haben. Damit können Sie in kurzer Zeit köstliche Speisen braten, grillen, backen, gratinieren, dörren, erhitzen, auftauen oder warmhalten. Die clevere Kombination aus schnell zirkulierender heißer Luft und einem Heizelement gart Pommes frites, Fleisch, u. v. m. nicht nur schnell und schonend. Mit dem Grillspieß lassen sich sogar knusprige Hähnchen und Haxen im Nu zubereiten. Die Timerfunktion für punktgenaues Garen sowie das Touchdisplay und 8 Zubereitungsprogramme sorgen für maximalen Bedienkomfort.

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

Informationen zur Gebrauchsanleitung

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

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- 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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 3 12.12.2022 09:12:15

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 Griffe 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.

- Das Gerät 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!
- 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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 4 12.12.2022 09:12:15

- Niemals die geöffnete Tür als Abstellfläche, z. B. für den Drehkorb, benutzen! Heißes Zubehör könnte die Tür beschädigen. Darüber hinaus könnte das Gerät kippen und eine Verletzungsgefahr darstellen.
- 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.
- 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! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- 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

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 5 12.12.2022 09:12:16

jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen. Kopf und 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: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, langanhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 °C und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtungen beschädigen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Beachten!

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.

1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe (200 °C) aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
2. Alle Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

ZUBEHÖR

Das Heizelement befindet sich oben im Garraum, d. h. je höher das Backgitter platziert ist, desto intensiver ist die Hitze von oben.

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale (6) sollte immer eingesetzt sein, damit herabtropfendes Fett, Krümel oder sonstige Lebensmittelreste darin aufgefangen werden. Sie wird ganz unten in den Garraum (3) eingeschoben.

Backgitter

Auf dem Backgitter (5) werden die Lebensmittel verteilt. Es kann z.B. für die Zubereitung von Pizza oder Kuchen sowie zum Dörren verwendet werden.

Das Backgitter wird auf die Schienen im Garraum (3) geschoben.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 6 12.12.2022 09:12:16

Drehspieß

Der Drehspieß besteht aus der Welle (8) und zwei Drehspieß-Forken (7). Er eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken, z. B. Hähnchen, Spieß- oder Rollbraten.

Lebensmittel aufspießen

1. Eine Forke auf die Welle schieben und mit der Feststellschraube fixieren (Bild D).
   In der Welle befinden sich zwei kleine Einkerbungen (Bild C, a), welche die äußerste Position der Feststellschrauben markieren. Die Feststellschrauben nicht weiter zu den äußeren Enden der Welle hin anbringen, damit ein reibungsloser Betrieb möglich ist.
2. Das Grillgut auf den Drehspieß schieben, bis es auf der Forke sitzt.
   Keine zu großen Stücke auf den Drehspieß stecken, damit er sich ungehindert drehen kann.
3. Die andere Forke auf die Welle und in das Grillgut schieben und mit der Feststellschraube fixieren.

Drehkorb

Im Drehkorb (2) werden die Lebensmittel während des Garens durchmengt, damit sie von allen Seiten knusprig werden. Der Drehkorb eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelprodukten, Gemüse- und Fleischstückchen.

Drehkorb vorbereiten

1. Die beiden Drehspieß-Forken (7) von der Welle (8) abnehmen.
2. Die Welle durch den Drehkorbs stecken (Bild E) und mit der Feststellschraube fixieren.

Lebensmittel einfüllen

3. Die Klappe des Drehkorbes öffnen (Bild E).
4. Den Drehkorb maximal zu ¾ mit Lebensmitteln befüllen. Er sollte nicht zu voll sein, damit die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
5. Die Klappe schließen und sicherstellen, dass sie korrekt verschlossen ist, damit sie sich nicht während der Benutzung öffnet.

Drehkorb / Drehspieß einsetzen / entnehmen

Den Drehkorb (2) mit Welle (8) bzw. den Drehspieß (7+8) zuerst mit dem linken Ende (Bild C, 1.) in die Aufnahme auf der linken Seite des Garraumes (3) stecken. Danach auf der rechten Seite des Garraumes in die Halterung einhängen und **auf den korrekten Sitz achten**.

Der Drehspieß / Drehkorb darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Sollte das doch der Fall sein, das linke Ende der Welle tiefer in die Aufnahme stecken.

Nach dem Gebrauch den heißen Drehspieß / Drehkorb mit der Entnahmehilfe (9) aus dem Garraum herausnehmen (siehe Abschnitt „Entnahmehilfe"). Zum Öffnen und Entleeren des Drehkorbes bzw. zum Abnehmen der Speisen vom Drehspieß immer Küchenhandschuhe verwenden.

Entnahmehilfe

Der heiße Drehspieß (7+8) bzw. der Drehkorb (2) inkl. Welle (8) wird mit der Entnahmehilfe (9) aus dem Garraum (3) herausgenommen. Dafür die Enden der Entnahmehilfe unter der Welle platzieren (Bild F). Zuerst die rechte Seite der Welle anheben. Anschließend den Drehkorb bzw. Drehspieß vorsichtig aus dem Garraum heben und auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 7 12.12.2022 09:12:16

PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme (15). Um ein Programm zu wählen, das jeweilige Symbol auf dem Bedienfeld (1) berühren. Blinkt das Symbol, ist das Programm aktiviert. Während des Blinkens können Zeit und Temperatur des Programms manuell angepasst oder ein anderes Programm ausgewählt werden.

Die Symbole stehen für folgende voreingestellte Programme:

Symbol	Programm	Ideal für:	Temperatur	Garzeit
	Pommes frites	Pommes frites, Chicken Nuggets u. v. m.	200 °C	20 min
	Steak / Kotelett	Fleisch, Röstgemüse etc.	185 °C	25 min
	Fisch	Fisch, Gemüse etc.	200 °C	20 min
	Shrimps	Meeresfrüchte	160 °C	12 min
	Geflügel	Geflügel in jeglicher Form	185 °C	40 min
	Backen	Kuchen, Gebäck	175 °C	22 min
	Drehgrillen (mit automatischer Drehfunktion)	Brathähnchen, Spieß- oder Rollbraten	200 °C	30 min
	Dörren	Trockenobst, Gemüsechips usw.	30 °C	4 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

Die eingestellte Temperatur und Garzeit werden abwechselnd auf dem Display (11) angezeigt. Voreingestellt sind 185 °C und 15 Minuten.

Sowohl ohne die Verwendung eines voreingestellten Programmes, als auch bei der Wahl eines Programmes können die **Gartemperatur** (12) und die **Garzeit** (13) angepasst werden:

Das Symbol ⏻ (19) berühren, dann das jeweilige Symbol ▲/▼ (10/21 bzw. 14/17) berühren, um die Temperatur bzw. Garzeit anzupassen.

Für einen Schnelldurchlauf der Werte das jeweilige Symbol berühren und halten.

Drehfunktion

Das Symbol 🔄 (18) berühren, um die Drehfunktion ein-/auszuschalten.

Beim Programm (Drehgrillen) ist die Drehfunktion automatisch aktiviert.

Garraum-Beleuchtung

Das Symbol 💡 (20) berühren oder die Tür (4) öffnen/schließen, um die Garraum-Beleuchtung ein-/auszuschalten.

Nach ca. 60 Sekunden schaltet sich die Garraum-Beleuchtung automatisch aus.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 8 12.12.2022 09:12:23

Standby-Modus

Durch Berühren des Symbols ⏻ (**19**) für ca. 2 Sekunden wird das Bedienfeld (**1**) aktiviert. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

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 Küchenoberschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen 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. 15 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
   Die Symbole des Bedienfeldes (**1**) leuchten kurz auf und und es ertönt ein Signalton. Das Symbol ⏻ (**19**) leuchtet dauerhaft, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

BENUTZUNG

Generell können in diesem Gerät alle Speisen zubereitet werden, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen.

Beachten!

- Das Gerät **nicht** länger als 60 Minuten ohne Unterbrechung benutzen. Eine Ausnahme ist das Programm (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.
- Das Gerät nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 9 12.12.2022 09:12:24

- Die heißen Zubehörteile nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständige Unterlage abstellen.

- Im oberen Bereich werden die Lebensmittel schneller und knuspriger gegart. Für eine gleichmäßige Erwärmung von allen Seiten sollte die mittlere Position gewählt werden. Die unteren Schienen eignen sich für ein schonendes Garen.
- 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.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind.

Grundlegende Benutzung

1. Sicherstellen, dass die Fettauffangschale (**6**) ganz unten in den Garraum eingesetzt ist.
2. Lebensmittel, je nach Sorte, auf dem Backgitter verteilen, in den Drehkorb geben oder auf den Drehspieß stecken (siehe Kapitel „Zubehör").
3. Das Zubehör mit den Lebensmitteln in den Garraum einsetzen und die Tür (**4**) schließen.
4. Das Symbol ⏻ (**19**) ca. 2 Sekunden berühren, um das Gerät zu aktivieren. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld (**1**) schalten sich ein. 185 °C und 15 Minuten sind voreingestellt.

Die Tür (**4**) des Gerätes muss geschlossen sein, damit Einstellungen vorgenommen / Tasten betätigt werden können.

5. Die Garzeit und Temperatur entweder manuell anpassen oder eines der 8 Programme wählen (siehe Kapitel „Programme und Funktionen").
6. Das Symbol ⏻ berühren, um den Garvorgang zu starten.
   Die Heizkontrollleuchten (**16**) blinken, bei Auswahl eines Programms (**15**) blinkt zusätzlich das entsprechende Symbol.
   Die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden abwechselnd auf dem Display (**11**) angezeigt.
7. Wird der Drehkorb oder Drehspieß verwendet, das Symbol ⟳ (**18**) berühren, damit die Drehfunktion gestartet wird. (Ausnahme: Programm – die Drehfunktion wird automatisch gestartet.)

Die Heizkontrollleuchten erlöschen, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand der Speisen zwischendurch überprüft werden, damit sie nicht anbrennen.

8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter.
9. Die Tür öffnen, das Gargut aus dem Garraum (**3**) nehmen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen. Bei Verwendung des Drehkorbes oder Drehspießes, die Entnahmehilfe (**9**) zum Herausnehmen verwenden (siehe Kapitel „Zubehör").
10. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
11. Nach dem Abkühlen das verwendete Zubehör reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung").

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 10 12.12.2022 09:12:25

Garvorgang kurz unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, um z. B. die Zutaten zu wenden oder weitere Zutaten hinzuzufügen, die Tür (4) öffnen.
Der Countdown der Garzeit wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür wird er fortgesetzt.

Wird der Garvorgang für mehr als ca. 13 Minuten pausiert, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Auf dem Display (11) erscheint OFF.

Garvorgang vorzeitig beenden

Um den Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit zu beenden, ⏻ (19) ca. 2 Sek. berühren, bis die Anzeige OFF erscheint.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Vor dem Reinigen das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Niemals heißes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

- Die Tür (4) kann zur Reinigung von der Haupteinheit abgenommen werden. Dazu die Tür einen Spalt breit öffnen und herausziehen.
  Nach dem Reinigen die vollständig trockene Tür in die Halterungen einsetzen und schließen.

1. Das Gehäuse der Haupteinheit sowie den Garraum (3), die Tür (4) und das Heizelement bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
   Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!
2. Die verwendeten Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
   Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
4. Das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

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.

Die Tür (4) ist nicht richtig geschlossen.

► Die Tür schließen.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

► Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Danach erneut versuchen.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 11 12.12.2022 09:12:26

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

Auf dem Display (11) wird E1 / E2 angezeigt.

Es liegt ein Gerätefehler vor.

- ▶ Den Kundenservice kontaktieren.

Der Drehkorb (2) / Drehspieß (7+8) fällt aus der Halterung.

Die Welle (8) wurde nicht korrekt eingesetzt.

- ▶ Den Sitz der Welle korrigieren (siehe Kapitel „Zubehör" – „Drehkorb / Drehspieß einsetzen / entnehmen").

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Der Garraum (3) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und ggf. von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen nacheinander zubereiten.
- ▶ Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.

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.

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.

Zu viel Öl oder Fett.

- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.

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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 12 12.12.2022 09:12:26

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.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	11216
Modellnummer:	HIC-AF-8081D
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Leistung:	1800 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	12l
Temperaturbereich:	65 – 200 °C (Programm (Dörren): 30 – 80 °C)
Garzeit:	1 - 60 min (Programm (Dörren): 2 – 24 h)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 11216 M DS V2 1222 as

Alle Rechte vorbehalten.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 13 12.12.2022 09:12:28

LIST OF CONTENTS

Items Supplied 14
At A Glance 15
Symbols 15
Signal Words 15
Further Explanations 15
Intended Use 16
Safety Notices 16
Before Initial Use 19
Accessories 19
Programmes and Functions 20
Set-Up and Connection 21
Use 22
Cleaning and Storage 23
Troubleshooting 24
Disposal 25
Technical Data 25



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

1 x hot air frying machine
1 x rotating basket with locking screw
2 x rotating spit fork with locking screw
1 x shaft
1 x removal tool
1 x drip tray
1 x baking mesh tray
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!

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 14 12.12.2022 09:12:28

AT A GLANCE

Device and Accessories

(Picture A)

1 Control panel
2 Rotating basket
3 Cooking chamber
4 Door
5 Baking mesh tray
6 Drip tray
7 Rotating spit fork
8 Shaft
9 Removal tool

Control Panel

(Picture B)

10 Increase cooking temperature
11 Display
12 / **°C** – Cooking temperature is displayed
13 / **MIN** – Cooking time is displayed
14 Increase cooking time
15 Programmes:
- Chips
- Steak / cutlet
- Fish
- Shrimps
- Poultry
- Baking
- Rotary grilling
- Dehydrating

16 Heating control lamps
17 Reduce cooking time
18 Start / stop rotating function
19 Switch the device on / off
20 Switch the light on / off
21 Reduce cooking temperature

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 slight 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)

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 15 12.12.2022 09:12:39

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **GOURMETmaxx digital hot air frying machine XL**. You can use it to fry delicious dishes in no time, grill, bake, gratinate, dehydrate, heat, defrost or keep food warm. The clever combination of fast-circulating hot air and a heating element does not just cook chips, meat, and much more quickly and gently. The grill skewer can even be used to prepare crispy chicken and pork knuckle in no time. The timer function for precise cooking as well as the touch display and 8 cooking programmes ensure maximum ease of use.

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

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 to heat food using hot air.
- 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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 16 12.12.2022 09:12:39

- 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 handles 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 device 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!
- 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.
- Never use the open door as a deposit surface, e.g. for the rotating basket! Hot accessories could damage the door. In addition, the device could tip over and present a risk of injury.
- 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, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 17 12.12.2022 09:12:39



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.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. 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 use any 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.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the door is opened. 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 other heat sources, flames, persistent moisture, persistent direct sunlight and impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0°C and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use any sharp-edged objects to turn or remove the food. They could damage the coatings.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 18 12.12.2022 09:12:40

BEFORE INITIAL USE

Please Note!

- 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.

1. Allow the device to heat up on the highest temperature setting (200°C) for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
2. Clean all accessories with detergent and warm water or in the dishwasher.

ACCESSORIES

The heating element is located at the top of the cooking chamber, i.e. the higher up a baking mesh tray is placed, the more intense the heat is from above.

Drip Tray

The drip tray (6) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected in it. It is slid into the very bottom of the cooking chamber (3).

Baking Mesh Tray

The food is spread out on the baking mesh tray (5). It can be used for cooking pizza or baking cakes or for dehydrating, for example.

The baking mesh tray is slid onto the rails in the cooking chamber (3).

Rotating Spit

The rotating spit consists of the shaft (8) and two rotating spit forks (7). It is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Skewering On Food

1. Slide one fork onto the shaft and fix it in place with the locking screw (Picture D).
   The shaft contains two small notches (Picture C, a) which mark the outermost position of the locking screws. The locking screws must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.
2. Slide the food to be grilled onto the rotating spit until it rests on the fork. **Do not place any pieces that are too large onto the rotating spit so that it can rotate without any hindrance.**
3. Slide the other fork onto the shaft and into the food to be grilled and fix with the locking screw.

Rotating Basket

In the rotating basket (2), the food is mixed around during cooking so that it becomes crispy on all sides. The rotating basket is particularly suitable for preparing chips or other potato products, small pieces of vegetables and meat.

Preparing the Rotating Basket

1. Remove the two rotating spit forks (7) from the shaft (8).
2. Slot the shaft through the rotating basket (Picture E) and fix in place with the locking screw.

Adding Food

3. Open the flap of the rotating basket (Picture E).
4. Fill the rotating basket no more than ¾ full with food. It should not be too full to ensure that the food is cooked evenly.
5. Close the flap and ensure that it is shut correctly so that it does not open during use.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 19 12.12.2022 09:12:40

Inserting / Removing the Rotating Basket / Rotating Spit

Place the rotating basket (2) with the shaft (8) or the rotating spit (7+8) with the left end first (**Picture C, 1.**) into the mount on the left side of the cooking chamber (3). Then hook it into the holder on the right side of the cooking chamber and **make sure it fits correctly**.

The rotating spit / rotating basket must not be able to rotate about its own axis when the device is switched off. If this is not the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the mount.

After use, remove the hot rotating spit / rotating basket from the cooking chamber using the removal tool (9) (see the "Removal Tool" section). Always use oven gloves to open and empty the rotating basket or to remove the food from the rotating spit.

Removal Tool

The hot rotating spit (7+8) and the rotating basket (2) including shaft (8) is removed from the cooking chamber (3) using the removal tool (9). To do this, place the ends of the removal tool under the shaft (**Picture F**). Lift up the right side of the shaft first. Then carefully lift the rotating basket or rotating spit out of the cooking chamber and place it down on a heat-resistant surface.

PROGRAMMES AND FUNCTIONS

The device has 8 preset programmes (15). To select a programme, touch the respective symbol on the control panel (1). When the symbol flashes, the programme is activated. While it is flashing, the time and temperature of the programme can be manually adjusted or another programme can be selected.

The symbols represent the following preset programmes:

Symbol	Programme	Ideal for:	Temperature	Cooking time
	Chips	Chips, chicken nuggets, etc.	200°C	20 min
	Steak / cutlet	Meat, roasted vegetables, etc.	185°C	25 min
	Fish	Fish, vegetables, etc.	200°C	20 min
	Shrimps	Seafood	160°C	12 min
	Poultry	Poultry of any kind	185°C	40 min
	Baking	Cakes, pastries	175°C	22 min
	Rotary grilling (with automatic rotating function)	Roast chicken, grilled or roast pork	200°C	30 min
	Dehydrating	Dried fruit, vegetable chips, etc.	30°C	4 h

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 20 12.12.2022 09:12:43

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

The set temperature and cooking time are shown alternately on the display (**11**). The preset values are 185°C and 15 minutes.

The **cooking temperature** (**12**) and the **cooking time** (**13**) can be adjusted both without using a preset programme and when a programme is chosen:

Touch the symbol ⏻ (**19**), then touch the respective symbol ▲/▼ (**10**/**21** or **14**/**17**) to adjust the temperature or cooking time.

To scroll through the values quickly, press and hold down the respective symbol.

Rotating Function

Touch the symbol ⟳ (**18**) to switch the rotating function on/off.

With the (rotary grilling) programme, the rotating function is activated automatically.

Cooking Chamber Light

Touch the symbol ☀ (**20**) or open / close the door (**4**) to switch the cooking chamber light on / off.

The cooking chamber light switches off automatically after around 60 seconds.

Standby Mode

When you touch the symbol ⏻ (**19**) for approx. 2 seconds, the control panel (**1**) is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 60 seconds, the device switches to standby mode.

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.
- 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).
- 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.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

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 15 cm to the sides and 50 cm above).

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 21 12.12.2022 09:12:47

2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket. The symbols on the control panel (1) light up briefly and a beep is heard. The symbol ⏻ (19) lights up constantly and the device is in standby mode.

USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven.

Please Note!

- Do **not** use the device for longer than 60 minutes without a break. An exception is the (dehydrating) programme.
- 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 device so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot accessories down on a heat-resistant surface after use.

- In the top section, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for gentle cooking.
- 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.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through.

Basic Use

1. Make sure that the drip tray (6) has been inserted right at the bottom of the cooking chamber.
2. Spread around the food by type on the baking mesh tray, place it in the rotating basket or on the rotating spit (see the "Accessories" chapter).
3. Insert the accessory containing the food into the cooking chamber and close the door (4).
4. Touch the symbol ⏻ (19) for approx. 2 seconds to activate the device. All displays on the control panel (1) switch on. 185°C and 15 minutes are preset.

The door (4) of the device must be closed for settings to be made and buttons to be pressed.

5. Either manually adjust the cooking time and temperature or select one of the 8 programmes (see the "Programmes and Functions" chapter).
6. Touch the ⏻ symbol to start the cooking process.
   The heating control lamps (16) flash; if a programme is selected (15), the corresponding symbol also flashes. The set temperature and the remaining time are shown alternately on the display (11).
7. If the rotating basket or rotating spit is used, touch the symbol ⟳ (18) to start the rotating function. (Exception: programme – the rotating function is started automatically.)

The heating control lamps go out as soon as the set temperature has been reached.
Until you are properly familiar

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 22 12.12.2022 09:12:49

with the device, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn.

8. When the set time elapses, the device automatically switches to standby mode. The fan continues to run for a few more seconds.
9. Open the door, remove the cooked food from the cooking chamber (3) and place it down on a heat-resistant surface.
   If the rotating basket or rotating spit is being used, use the removal tool (9) to remove it (see the "Accessories" chapter).
10. Disconnect the device from the mains power.
11. Clean the used accessory after it has cooled down (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to turn the ingredients or add further ingredients, for example, open the door (4).
The countdown of the cooking time is paused. It resumes once the door is closed.

If the cooking process is paused for more than approx. 13 minutes, the device automatically switches to standby mode. The display (11) shows OFF.

Ending the Cooking Process Prematurely

To end the cooking process before the set cooking time elapses, touch ⏻ (19) for approx. 2 seconds until OFF appears on the display.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Allow the device to cool down completely before cleaning it.
- Never spray hot water onto the hot accessories to prevent material damage.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

- The door (4) can be detached from the main unit for cleaning. To do this, open a gap in the door and pull it out. After cleaning, insert the completely dry door into its holders and close.

1. Wipe down the outside of the main unit and the cooking chamber (3), the door (4) and the heating element with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
2. Clean the used accessories with detergent and warm water or in the dishwasher.
   To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
   In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
4. Store the device in a clean, dry place so that it is out of the reach of children and animals.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 23 12.12.2022 09:12:49

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 that are listed, 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.

The door (4) has not been closed correctly.

- ▶ Close the door.

The overheating protection has been triggered.

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

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

E1 / E2 is shown on the display (11).

The device has a defect.

- ▶ Contact the customer service department.

The rotating basket (2) / rotating spit (7+8) drops out of the holder.

The shaft (8) has not been inserted correctly.

- ▶ Correct the fit of the shaft (see the "Accessories" chapter – "Inserting / Removing the Rotating Basket / Rotating Spit").

The food has not been cooked evenly.

The cooking chamber (3) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food.

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

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

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

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.

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.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 24 12.12.2022 09:12:49

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.

TECHNICAL DATA

Article number:	11216
Model number:	HIC-AF-8081D
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	1800 W
Protection class:	I
Capacity:	12 l
Temperature range:	65 – 200°C (programme (dehydrating): 30 – 80°C)
Cooking time:	1 - 60 min (programme (dehydrating): 2 – 24 h)
ID of operating instructions:	Z 11216 M DS V2 1222 as

All rights reserved.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 25 12.12.2022 09:12:51

SOMMAIRE

Composition 26
Aperçu général 27
Symboles 27
Mentions d'avertissement 27
Explications complémentaires 27
Utilisation conforme 28
Consignes de sécurité 28
Avant la première utilisation 31
Accessoires 31
Programmes et fonctions 33
Mise en place et branchement 34
Utilisation 34
Nettoyage et rangement 36
Résolution des problèmes 37
Mise au rebut 38
Caractéristiques techniques 38



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

COMPOSITION

1 x friteuse à chaleur tournante
1 x panier rotatif avec vis de réglage
2 x fourches de tournebroche avec vis de réglage
1 x axe
1 x extracteur
1 x bac de récupération de la graisse
1 x grille pour four
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.**

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 26 12.12.2022 09:12:51

APERÇU GÉNÉRAL

Appareil et accessoires

(Illustration A)

1 Panneau de commande
2 Panier rotatif
3 Espace de cuisson
4 Volet
5 Grille pour four
6 Bac de récupération de la graisse
7 Fourche de tournebroche
8 Axe
9 Extracteur

Panneau de commande

(Illustration B)

10 augmenter la température de cuisson
11 Affichage
12 / **°C** – la température de cuisson s'affiche
13 / **MIN** – le temps de cuisson s'affiche
14 augmenter le temps de cuisson
15 Programmes :
- Frites
- Steak / côtelettes
- Poisson
- Crevettes
- Volaille
- Pâtisserie
- Cuisson au tournebroche
- Dessiccation

16 Témoins lumineux de chauffe
17 réduire le temps de cuisson
18 démarrage / pause de la fonction rotative
19 marche / arrêt de l'appareil
20 marche / arrêt de l'éclairage
21 réduire la température de cuisson

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)

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 27 12.12.2022 09:13:03

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté la **friteuse à chaleur tournante numérique XL GOURMETmaxx** Elle vous permettra en un rien de temps de faire rôtir, griller, cuire, gratiner, sécher, réchauffer, décongeler ou maintenir au chaud de délicieux plats. L'association astucieuse de l'air chaud à circulation rapide et d'une résistance permet de cuire les frites, la viande, etc. rapidement mais aussi délicatement. Grâce au tournebroche, poulets et jarrets croustillants seront également prêts en un rien de temps. La fonction minuterie pour une cuisson parfaite avec écran tactile et 8 programmes de préparation assurent un confort d'utilisation maximal.

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

www.ds-group.de/kundenservice

Informations sur le mode d'emploi

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

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour chauffer les aliments à la chaleur tournante.
- 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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 28 12.12.2022 09:13:03

- 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 les poignées 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 l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !
- 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 jamais utiliser le volet ouvert comme socle de pose, par ex. pour le panier rotatif ! Des accessoires chauds peuvent endommager le volet. De plus, l'appareil pourrait basculer et présenter un risque de blessures.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 29 12.12.2022 09:13:03

- 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.
- 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 ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances 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 ouvertures d'aération dégagées.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



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 !
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'ouverture du volet. 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 !

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 30 12.12.2022 09:13:03

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.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct et prolongé du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 °C à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne pas utiliser d'objets aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager les revêtements.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À observer !

- 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.

1. Laisser l'appareil chauffer à vide env. 10 minutes au niveau de température maximal (200 °C). Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ».
2. Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle.

ACCESSOIRES

La résistance se trouve en haut de l'espace de cuisson. En d'autres termes, plus la grille pour four est placée haute, plus la chaleur venant du haut est intense.

Bac de récupération de la graisse

Le bac de récupération de la graisse (6) doit toujours être installé afin que les gouttes de graisse, les miettes ou les autres résidus alimentaires puissent y être récupérés. Il se place tout en bas dans l'espace de cuisson (3).

Grille pour four

Les aliments sont répartis sur la grille pour four (5). Elle peut par ex. servir à la préparation de pizzas ou de gâteaux et à la dessiccation d'aliments.

La grille pour four se glisse sur les rails dans l'espace de cuisson (3).

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 31 12.12.2022 09:13:03

Tournebroche

Le tournebroche est composé d'un axe (8) et de deux fourches de tournebroche (7). Il permet de griller de grandes pièces de viande, par ex. des poulets, ou bien de cuire des rôtis roulés ou rôtis à la broche.

Embrochage d'aliments

1. Glisser l'une des fourches sur l'axe et la fixer avec la vis de réglage (illustration D).
   Sur l'axe se trouvent deux petites encoches (illustration C, a) marquant l'extrême position des vis de réglage. Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, les vis de réglage ne doivent pas être placées trop près des extrémités extérieures de l'axe .
2. Faire coulisser les aliments à griller sur le tournebroche jusqu'à la fourche. **Ne pas embrocher de trop grands morceaux d'aliments sur le tournebroche afin de ne pas entraver sa rotation.**
3. Glisser l'autre fourche sur l'axe pour ensuite y embrocher les aliments avant de la fixer avec la vis de réglage.

Panier rotatif

Le panier rotatif (2) permet d'effectuer de brasser les aliments pendant la cuisson afin qu'ils soient croustillants de tous les côtés. Le panier rotatif convient particulièrement pour la préparation de frites ou d'autres mets à base de pommes de terre, de légumes, de petits morceaux de viande.

Préparation du panier rotatif

1. Retirer les deux fourches de tournebroche (7) de l'axe (8).
2. Passer l'axe à travers le panier rotatif (illustration E) et le fixer avec la vis de réglage.

Remplissage des aliments

3. Ouvrir le cache du panier rotatif (illustration E).
4. Remplir le panier rotatif de denrées au maximum jusqu'aux ¾ de sa capacité. Il ne doit pas être trop rempli afin que la cuisson des aliments reste homogène.
5. Fermer le cache et s'assurer qu'il est correctement verrouillé afin d'éviter toute ouverture durant l'utilisation.

Mise en place / prélèvement du panier rotatif / tournebroche

Placer le panier rotatif (2) avec l'axe (8) ou le tournebroche (7+8) d'abord par son extrémité gauche (illustration C, 1.) dans le logement sur le côté gauche de l'espace de cuisson (3). L'accrocher ensuite au support sur le côté droit de l'espace de cuisson et **veiller à son bon positionnement**.

Le tournebroche / panier rotatif ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si c'est le cas, enficher l'extrémité gauche de l'axe plus profondément dans le logement.

Après l'utilisation, retirer le tournebroche / panier rotatif chaud de l'espace de cuisson à l'aide de l'extracteur (9) (voir section « Extracteur »). Pour ouvrir et vider le panier rotatif ou prélever les aliments du tournebroche, toujours utiliser des gants de cuisine.

Extracteur

Extraire de l'espace de cuisson (3) le tournebroche chaud (7+8) ou le panier rotatif chaud (2) avec l'axe (8) à l'aide de l'extracteur (9). Placer à cet effet les extrémités de l'extracteur sous l'axe (illustration F). Soulever d'abord le côté droit de l'axe. Extraire ensuite avec prudence le panier rotatif ou le tournebroche de l'espace de cuisson et le déposer sur une surface résistant à la chaleur.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 32 12.12.2022 09:13:03

PROGRAMMES ET FONCTIONS

L'appareil est doté de 8 programmes prédéfinis (15). Pour sélectionner un programme, effleurer le symbole correspondant sur le panneau de commande (1). Lorsque le symbole clignote, le programme est activé. La durée et la température du programme peuvent être modifiées manuellement ou un autre programme sélectionné tant que le symbole clignote.

Les symboles correspondent aux programmes prédéfinis suivants :

Symbole	Programme	Idéal pour :	Température	Temps de cuisson
	Frites	Frites, nuggets de poulet, etc.	200 °C	20 min
	Steak / côtelettes	Viande, légumes grillés, etc.	185 °C	25 min
	Poisson	Poisson, légumes, etc.	200 °C	20 min
	Crevettes	Fruits de mer	160 °C	12 min
	Volaille	Volaille sous toutes ses formes	185 °C	40 min
	Pâtisserie	Gâteaux, biscuits	175 °C	22 min
	Tournebroche (avec fonction de rotation automatique)	Poulet rôti, rôtis roulés ou rôtis à la broche	200 °C	30 min
	Dessiccation	Fruits secs, chips de légumes, etc.	30 °C	4 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

La température et le temps de cuisson réglés apparaissent en alternance sur l'affichage (11). Sont prédéfinis 185 °C et 15 minutes.

La **température de cuisson** (12) et le **temps de cuisson** (13) peuvent être ajustés, tant pour l'utilisation d'un programme prédéfini que pour la sélection d'un programme :

Effleurer le symbole ⏻ (19) puis le symbole ▲ / ▼ (10 / 21 ou 14 / 17) correspondant pour ajuster la température ou le temps de cuisson.

Pour un défilement rapide des valeurs, effleurer le symbole correspondant et maintenir le doigt dessus.

Fonction rotative

Effleurer le symbole ⟳ (18) pour activer / arrêter la fonction rotative.

La fonction de rotation est automatiquement activée pour le programme (cuisson au tournebroche).

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 33 12.12.2022 09:13:09

Éclairage de l'espace de cuisson

Effleurer le symbole ☀ (**20**) ou fermer / ouvrir le volet (**4**) pour allumer / éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson.
L'éclairage de l'espace de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'env. 60 secondes.

Mode veille

Le panneau de commande (**1**) s'active par effleurement du symbole ⏻ (**19**) pendant env. 2 secondes. Lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement et qu'aucune touche n'a été activée durant les 60 dernières secondes, l'appareil commute en mode veille.

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 ouvertures d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchées.
- 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.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- 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.

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 15 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.
   Les symboles du panneau de commande (**1**) s'allument brièvement et un signal sonore retentit. Le symbole ⏻ (**19**) reste allumé, l'appareil est en mode veille.

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.

À observer !

- Ne **pas** utiliser l'appareil plus de 60 minutes sans interruption, exception faite du programme 🍎 (dessiccation).

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 34 12.12.2022 09:13:11

- 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 l'appareil sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, toujours déposer les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur.

- La cuisson des aliments est plus rapide et plus croustillante dans la partie supérieure. Pour chauffer tous les côtés de façon homogène, il faut choisir la position centrale. Les rails inférieurs conviennent pour une cuisson douce.
- 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 traditionnel. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les aliments sont déjà cuits.

Utilisation standard

1. S'assurer que le bac de récupération de la graisse (**6**) est en place tout en bas dans l'espace de cuisson.
2. Répartir les aliments, en fonction de leur type, sur la grille pour le four, les placer dans le panier rotatif ou les embrocher sur le tournebroche (voir paragraphe « Accessoires »).
3. Mettre en place l'accessoire avec les aliments dans l'espace de cuisson et fermer le volet (**4**).
4. Effleurer le symbole ⏻ (**19**) pendant env. 2 secondes pour activer l'appareil. Les indicateurs du panneau de commande (**1**) s'allument. 185 °C et 15 minutes sont les valeurs programmées par défaut.

Le volet (**4**) de l'appareil doit être fermé afin de pouvoir effectuer les réglages / d'actionner les touches.

5. Ajuster manuellement la température et le temps de cuisson, ou bien sélectionner l'un des 8 programmes (voir paragraphe « Programmes et fonctions »).
6. Effleurer le symbole ⏻ afin de démarrer la cuisson.
   Les témoins lumineux de chauffe (**16**) clignotent, le symbole correspondant au choix du programme (**15**) clignote lui aussi.
   La température réglée et le temps de cuisson restant apparaissent en alternance sur l'affichage (**11**).
7. Si le panier rotatif ou le tournebroche est utilisé, effleurer le symbole ⟳ (**18**) pour activer la fonction rotative (exception : le programme – la fonction rotative est lancée automatiquement).

Les témoins lumineux de chauffe s'éteignent dès que la température sélectionnée est atteinte.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 35 12.12.2022 09:13:12

Avant d'être pleinement familiarisé avec l'appareil, contrôler l'état des aliments de temps en temps afin qu'ils ne brûlent pas.

8. Une fois que la durée programmée est écoulée, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue de tourner encore quelques secondes.
9. Ouvrir le volet, extraire les aliments de l'espace de cuisson (3) et les poser sur un support résistant à la chaleur. En cas d'utilisation du panier rotatif ou du tournebroche, utiliser l'extracteur (9) pour le prélèvement (voir paragraphe « Accessoires »).
10. Débrancher l'appareil du secteur.
11. Nettoyer l'accessoire utilisé une fois refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Brève interruption de l'opération de cuisson

Si la cuisson doit être interrompue, comme par ex. pour retourner les ingrédients ou en ajouter, ouvrir le volet (4).
Le compte à rebours du temps de cuisson est suspendu. Il se poursuit après la fermeture du volet.

Si l'opération de cuisson est suspendue pendant plus de 13 minutes environ, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'affichage (11) indique OFF (arrêt).

Arrêt prématuré de l'opération de cuisson

Pour terminer l'opération de cuisson avant que le temps de cuisson réglé ne se soit écoulé, effleurer ⏻ (19) env. 2 s jusqu'à ce que l'indicateur OFF (arrêt) apparaisse.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Laisser toujours l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne jamais projeter d'eau chaude sur les accessoires chauds de l'appareil afin d'éviter tout risque de dégâts matériels.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage, ceux-ci pouvant endommager les surfaces.

- Le volet (4) peut se désolidariser du corps de l'appareil pour procéder au nettoyage. Pour ce faire, ouvrir un peu le volet pour l'extraire.
  Une fois le nettoyage terminé, remettre le volet entièrement sec dans les supports et le fermer.

1. Le bâti du corps de l'appareil ainsi que l'espace de cuisson (3), le volet (4) et la résistance peuvent être essuyés si besoin avec un chiffon propre humide. **Ne pas les laver au lave-vaisselle ni les faire tremper dans l'eau !**
2. Nettoyer les accessoires utilisés à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle.
   Pour préserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, mieux vaut les laver à la main.
   En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
3. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
4. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 36 12.12.2022 09:13:13

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 s'adresser au 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.

Le volet (4) n'est pas correctement fermé.

- ▶ Fermer le volet.

La protection anti-surchauffe a été déclenchée.

- ▶ Débrancher la fiche secteur de la prise et laisser l'appareil refroidir complètement. Réessayer ensuite.

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

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

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

L'affichage (11) indique E1 / E2.

Ceci indique un dysfonctionnement de l'appareil.

- ▶ Contacter le service après-vente.

Le panier rotatif (2)/le tournebroche (7+8) ne tient pas sur le support.

L'axe (8) n'a pas été correctement mis en place.

- ▶ Corriger la position de l'axe (voir paragraphe « Accessoires » – « Mise en place / prélèvement du panier rotatif / tournebroche »).

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

L'espace de cuisson (3) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

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

Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.
- ▶ Placer en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.

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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 37 12.12.2022 09:13:13

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 ».

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

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

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.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	11216
Numéro de modèle :	HIC-AF-8081D
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Puissance :	1800 W
Classe de protection :	I
Volume :	12l
Plage de température :	65–200 °C (programme (dessiccation) : 30–80 °C)
Temps de cuisson :	1 – 60 min (programme (dessiccation) : 2 à 24 h)
Identifiant mode d'emploi :	Z 11216 M DS V2 1222 as



Tous droits réservés.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 38 12.12.2022 09:13:15

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering 39
Overzicht 40
Symbolen 40
Signaalwoorden 40
Meer informatie 40
Doelmatig gebruik 41
Veiligheidsaanwijzingen 41
Vóór het eerste gebruik 44
Toebehoren 44
Programma's en functies 46
Plaatsen en aansluiten 47
Gebruik 47
Reinigen en opbergen 49
Oplossen van problemen 49
Verwijdering 51
Technische gegevens 51



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

OMVANG VAN DE LEVERING

1 x heteluchtfriteuse
1 x draaimand met vastzetschroef
2 x draaispitvork met vastzetschroef
1 x as
1 x wegneemhulp
1 x vetopvangschaal
1 x bakrooster
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!

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 39 12.12.2022 09:13:15

OVERZICHT

Apparaat en toebehoren

(Afbeelding A)

1 Bedieningsveld
2 Draaimand
3 Gaarruimte
4 Deur
5 Bakroosters
6 Vetopvangschaal
7 Draaispitvork
8 As
9 Wegneemhulp

Bedieningsveld

(Afbeelding B)

10 Baktemperatuur verhogen
11 Display
12 / **°C** - baktemperatuur wordt weergegeven
13 / **MIN** – gaartijd wordt weergegeven
14 Gaartijd verlengen
15 Programma's:
- Friet
- Biefstukken/karbonades
- Vis
- Garnalen
- Gevogelte
- Bakken
- Draaigrillen
- Drogen

16 Verwarmingscontrolelampjes
17 Gaartijd verkorten
18 Draaifunctie starten /stoppen
19 Apparaat in- / uitschakelen
20 Licht in- / uitschakelen
21 Baktemperatuur verlagen

SYMBOLEN




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 lichte tot matige verwonding 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**)

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 40 12.12.2022 09:13:26

Beste klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de **GOURMETmaxx digitale hetelucht-friteuse XL**. U kunt er in korte tijd heerlijke gerechten mee braden, grillen, bakken, gratineren, drogen, verwarmen, ontdooien of warm houden. De slimme combinatie van snel circulerende hete lucht en een verwarmingselement bakt niet alleen friet, vlees en nog veel meer snel en behoedzaam. Met het grillspit kunnen zelfs knapperige kip en varkenspoten in een handomdraai worden bereid. De timerfunctie voor nauwkeurig bakken, het touchdisplay en de 8 bereidingsprogramma's zorgen voor maximaal gebruiksgemak.

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

Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar 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 verhitten van levensmiddelen.
- 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 verlaagt lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over de nodige ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toe-

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 41 12.12.2022 09:13:27

zicht 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 het apparaat en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!
- 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 de geopende deur nooit als aflegvlak, bijv. voor de draaimand! Heet toebehoren zou de deur kunnen beschadigen. Bovendien zou het apparaat kunnen omvallen en letselgevaar opleveren.
- 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,

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 42 12.12.2022 09:13:27

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.
- 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! Laat het door de fabrikant, de klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.
- Raak het apparaat en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. 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.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- 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.
- Tijdens gebruik en bij het openen van de deur kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenzone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden bewogen. Er bestaat verbrandingsgevaar.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 43 12.12.2022 09:13:27

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 andere warmtebronnen, vuur, lang aanhoudend vocht, langdurig direct zonlicht en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 °C en 40 °C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.
- 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 coatings beschadigen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Attentie!

- De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.

1. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand (200 °C) opwarmen. Volg hiervoor ook de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik'.
2. Reinig alle toebehoren met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.

TOEBEHOREN

Het verwarmingselement bevindt zich bovenin de gaarruimte, d.w.z. hoe hoger een bakrooster wordt geplaatst, des te intensiever is de hitte van boven.

Vetopvangschaal

De vetopvangschaal (6) moet altijd zijn geplaatst zodat omlaag druppelend vet, kruimels of overige resten van levensmiddelen hierin worden opgevangen. Deze wordt helemaal onderaan in de gaarruimte (3) geschoven.

Bakroosters

De levensmiddelen worden verdeeld over het bakrooster (5). Dit kan bijvoorbeeld worden gebruikt voor het bereiden van pizza of taart en voor het drogen.

Het bakrooster wordt op de rails in de gaarruimte (3) geschoven.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 44 12.12.2022 09:13:27

Draaispit

Het draaispit bestaat uit de as (8) en twee draaispitvorken (7). Hij is geschikt voor het grillen van grote stukken vlees, bijv. kip, spitvlees of rollades.

Levensmiddelen opspiesen

1. Schuif een vork op de as en zet deze vast met de vastzetschroef (afbeelding D).
   In de as bevinden zich twee kleine inkervingen (afbeelding C, a), die de uiterste positie van de vastzetschroeven markeren. Plaats de borgschroeven niet verder naar de buitenste uiteinden van de as om een soepele werking mogelijk te maken.
2. Schuif de te grillen levensmiddelen op het draaispit tot het op de vork zit. **Steek geen te grote stukken op het draaispit, zodat deze ongehinderd kan draaien.**
3. Schuif de andere vork op de as en in de te grillen levensmiddelen en zet hem vast met de vastzetschroef.

Draaimand

In de draaimand (2) worden de levensmiddelen tijdens het bakproces gedraaid, zodat ze aan alle kanten knapperig worden. De draaimand is met name geschikt voor de bereiding van friet of andere aardappelproducten, stukjes groente en vlees.

Draaimand voorbereiden

1. Haal de twee draaispitvorken (7) van de as (8).
2. Steek de as door de draaimand (afbeelding E) en zet hem vast met de vastzetschroef.

Levensmiddelen in het apparaat doen

3. Open de klep van de draaimand (afbeelding E).
4. Vul de draaimand maximaal voor ¾ met levensmiddelen. Hij mag niet te vol zijn, zodat de levensmiddelen gelijkmatig gebakken worden.
5. Sluit de klep en zorg ervoor dat deze goed gesloten is, zodat hij tijdens de werking niet opengaat.

Draaimand / draaispit plaatsen / verwijderen

Steek de draaimand (2) met as (8) resp. de draaispit plaatsen (7+8) eerst met het linker uiteinde (afbeelding C, 1.) in de houder aan de linkerkant van de gaarruimte (3). Haak hem vervolgens in de houder aan de rechterkant van de gaarruimte en controleer of **hij goed zit**.
Het draaispit / de draaimand mag niet om zijn eigen as kunnen draaien wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Mocht dat toch het geval zijn, dan het linker uiteinde van de as dieper in de houder steken.
Verwijder na het gebruik het hete draaispit / de draaimand met de wegneemhulp (9) uit de gaarruimte (zie sectie 'Wegneemhulp'). Gebruik altijd keukenhandschoenen om de draaimand te openen en te legen of om voedsel van het draaispit te halen.

Wegneemhulp

De hete draaispit plaatsen (7+8) resp. de draaimand (2) incl. as (8) wordt met de wegneemhulp (9) uit de gaarruimte (3) gehaald. Plaats daarvoor de uiteinden van de wegneemhulp onder de as (afbeelding F). Til eerst de rechterkant van de as op. Til vervolgens de draaimand resp. het draaispit voorzichtig uit de gaarruimte en leg hem op een hittebestendig oppervlak.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 45 12.12.2022 09:13:27

PROGRAMMA'S EN FUNCTIES

Het apparaat beschikt over 8 voorgeprogrammeerde programma's (15). Om een programma te kiezen, moet het betreffende symbool op het bedieningsveld (1) worden aangeraakt. Wanneer het symbool knippert, is het programma geactiveerd. Tijdens het knipperen kunnen de tijd en temperatuur van het programma handmatig worden aangepast of kan een ander programma worden gekozen.

De symbolen staan voor de volgende voorgeprogrammeerde programma's:

Symbool	Programma	Ideaal voor:	Temperatuur	Gaartijd
	Friet	Friet, kipnuggets en nog veel meer.	200 °C	20 min
	Biefstuk/ karbonade	Vlees, geroosterde groenten etc.	185 °C	25 min
	Vis	Vis, groenten etc.	200 °C	20 min
	Garnalen	Zeevruchten	160 °C	12 min
	Gevogelte	Alle soorten gevogelte	185 °C	40 min
	Bakken	Taart, gebak	175 °C	22 min
	Draaigrillen (met automatische draaifunctie)	Kip, spitvlees of rollades	200 °C	30 min
	Drogen	Gedroogd fruit, groentechips etc.	30 °C	4 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 gaarproces worden uitgevoerd.

Temperatuur en gaartijd aanpassen

De ingestelde temperatuur en gaartijd worden afwisselend op het display (11) weergegeven. Vooraf ingesteld zijn 185 °C en 15 minuten.

Zowel zonder gebruik van een vooraf ingesteld programma als wanneer een programma is gekozen, kunnen de **baktemperatuur** (12) en de **gaartijd** (13) worden aangepast:

Druk op het symbool ⏻ (19) en vervolgens op het betreffende symbool ▲/▼ (10 / 21 of 14 / 17) om de temperatuur of de gaartijd aan te passen.

Houd de betreffende toets ingedrukt om snel door de waarden te lopen.

Draaifunctie

Raak het symbool (18) aan om de draaifunctie in/uit te schakelen.

In het programma (draaigrillen) wordt de draaifunctie automatisch geactiveerd.

Gaarruimteverlichting

Raak het symbool (20) aan of open/ sluit de deur (4) om de gaarruimteverlichting in/uit te schakelen.

Na ca. 60 seconden schakelt de gaarruimteverlichting automatisch uit.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 46 12.12.2022 09:13:33

Stand-by-modus

Door ca. 2 seconden op het symbool ⏻ (**19**) te drukken, wordt het bedieningsveld (**1**) geactiveerd. Wanneer het apparaat niet in gebruik is en er 60 seconden lang geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat in de stand-by-modus.

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

1. Plaats het apparaat op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkvlak. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten (min. 15 cm naar de zijkanten en 50 cm naar boven).
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos.
   De symbolen op het bedieningsveld (**1**) lichten kort op en er klinkt een geluidssignaal. Het symbool ⏻ (**19**) brandt continu, het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.

GEBRUIK

Over het algemeen kunnen in dit apparaat alle levensmiddelen worden bereid die ook in een gewone convectieoven kunnen worden bereid.

Attentie!

- Gebruik het apparaat **niet** langer dan 60 minuten zonder onderbreking. Een uitzondering vormt het programma (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.
- Doe het apparaat niet te vol, zodat de hete lucht in de gaarruimte optimaal kan circuleren.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Ze zouden kunnen ontbranden.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 47 12.12.2022 09:13:35

- Plaats de hete toebehoren na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.

- In het bovenste gedeelte worden de levensmiddelen sneller en knapperiger gegaard. Voor een gelijkmatige verwarming van alle kanten moet de middelste positie worden gekozen. De onderste rails zijn geschikt om zachtjes te garen.
- De gaartijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de gaartijd echter korter dan in een gewone oven. Begin met een kortere gaartijd en verhoog deze geleidelijk indien nodig.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten dient men zich te houden aan de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer vóór afloop van de aangegeven gaartijd of het eten al volledig gaar is.

Basisgebruik

1. Zorg ervoor dat de vetopvangschaal (6) op de bodem van de gaarruimte is geplaatst.
2. Afhankelijk van het soort levensmiddelen verdeelt u deze over het bakrooster, legt u ze in de draaimand of steekt u ze op het draaispit (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
3. Plaats de toebehoren met de levensmiddelen in de gaarruimte en sluit de deur (4).
4. Raak het symbool ⏻ (19) ca. 2 seconden aan om het apparaat te activeren. Alle indicaties op het bedieningsveld (1) gaan aan. 185 °C en 15 minuten zijn vooraf ingesteld.

De deur (4) van het apparaat moet gesloten zijn om instellingen te kunnen uitvoeren / knoppen te kunnen bedienen.

5. De gaartijd en temperatuur ofwel handmatig aanpassen of een van de 8 programma's selecteren (zie hoofdstuk 'Programma's en functies').
6. Het symbool ⏻ aanraken om het gaarproces te starten.
   De verwarmingscontrolelampjes (16) knipperen en als er een programma is geselecteerd, (15) knippert ook het bijbehorende symbool.
   De ingestelde temperatuur en de resterende tijd worden afwisselend op het display (11) weergegeven.
7. Als de draaimand of het draaispit wordt gebruikt, raak dan het symbool ⟳ (18) aan om de draaifunctie te starten. (Uitzondering: Programma – de draaifunctie wordt automatisch gestart)

De verwarmingscontrolelampjes gaan uit, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Voordat je echt vertrouwd bent met het apparaat, moet je de toestand van het voedsel tussendoor controleren, zodat het niet aanbrandt.

8. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat automatisch in de stand-by-modus. De ventilator loopt nog enige seconden verder.
9. Open de deur, haal de levensmiddelen uit de gaarruimte (3) en leg ze op een hittebestendig oppervlak.
   Gebruik bij toepassing van de draaimand of het draaispit de wegneemhulp (9) voor het uitnemen (zie hoofdstuk 'Toebehoren').
10. Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
11. Reinig de toebehoren na het afkoelen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 48 12.12.2022 09:13:36

Gaarproces even onderbreken

Wanneer het bakproces even onderbroken moet worden, bijv. om de levensmiddelen te keren of andere levensmiddelen toe te voegen, opent u de deur (4).
De countdown van de gaartijd wordt gepauzeerd. Na het sluiten van de deur loopt hij door.

Als het gaarproces langer dan ca. 13 minuten wordt onderbroken, schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-by-modus. Op het display (11) verschijnt OFF (uit).

Gaarproces voortijdig beëindigen

Druk ca. 2 sec. op ⏻ (19), totdat de indicatie OFF (uit) verschijnt, om het gaarproces voor het einde van de gaartijd te beëindigen.

REINIGEN EN OPBERGEN

Attentie!

- Vóór het reinigen het apparaat volledig laten afkoelen.
- Spuit nooit koud water op de hete toebehoren om materiële schade te voorkomen.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

- De deur (4) kan voor de reiniging niet van de hoofdeenheid worden genomen. Open daarvoor de deur op een kier en trek hem eruit.
  Plaats na de reiniging de volledig droge deur in de houders en sluit deze.

1. Veeg de behuizing van de hoofdeenheid en de gaarruimte (3), de deur (4) en het verwarmingselement indien nodig af met een schone vochtige doek. **Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel ze niet onder in water!**
2. Reinig de gebruikte toebehoren met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
   Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang onderdelen mogelijk te behouden, kunnen ze het beste met de hand worden afgewassen.
   Laat deze bij hardnekkig vuil eerst inweken in warm water en afwasmiddel.
3. Laat alle delen volledig drogen of droog ze af.
4. Berg het apparaat op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats op.

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.

De deur (4) is niet goed gesloten.

► De deur sluiten.

De beveiliging tegen oververhitting werd geactiveerd.

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

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 49 12.12.2022 09:13:37

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

Op het display (11) wordt E1, E2 weergegeven.

Er is een apparaatfout.

- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

De draaimand (2) / de draaispit plaatsen (7+8) valt uit de houder.

De as (8) is niet correct geplaatst.

- ▶ Corrigeer de passing van de as (zie hoofdstuk 'Toebehoren' - 'Draaimand / draaispit plaatsen / verwijderen').

De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.

De gaarruimte (3) is te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- ▶ Verdeel de levensmiddelen en schud ze evt. van tijd tot tijd door.

Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende gaartijden of temperaturen bereid.

- ▶ Bereid levensmiddelen met uiteenlopende baktemperaturen één voor één.
- ▶ Doe eerst levensmiddelen met een langere gaartijd in het apparaat, voeg later ingrediënten met een kortere gaartijd toe.

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

- ▶ Verhoog de gaartijd 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.

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

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Te veel olie of vet.

- ▶ Verwijder overtollig(e) olie of vet.

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.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 50 12.12.2022 09:13:37

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.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	11216
Modelnummer:	HIC-AF-8081D
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 / 60Hz
Vermogen:	1800 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	12 l
Temperatuurbereik:	65 – 200 °C (programma (drogen): 30 – 80 °C)
Gaartijd:	1 - 60 min (programma (drogen): 2 – 24 h)
ID gebruiksaanwijzing:	Z 11216 M DS V2 1222 as

Alle rechten voorbehouden.

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 51 12.12.2022 09:13:38

11216_Inlay_DE-EN-FR-NL_A5_V2.indb 52 12.12.2022 09:13:38