

## OBSAH

Rozsah dodávky 1

Na první pohled 2

symboly 2

signální slova 2

Další vysvětlení 2

Účel použití 3

bezpečnostní pokyny 4

Před prvním použitím 6

funkce 6

tipy 8

Nastavení a připojení 8

použití 9

Čištění a skladování 11

Odstraňování problémů 11

Specifikace 13



**DŮLEŽITÉ POKYNY!  
MUSÍ ULOŽIT!**

## ROZSAH DODÁVKY

1 \* Horkovzdušná fritéza

2x Zásuvka

2 x vkladací rošt

1x návod k použití

Zkontrolujte úplnost dodávky a zda  
nedošlo k poškození součástí při  
přepravě. V případě poškození  
nepoužívejte, kontaktujte zákaznický servis.

Odstraňte ze zařízení všechny  
fólie, nálepky nebo přepravní ochranu.  
Nikdy neodstraňujte typový štítek a  
jakákoli varování!




EN

## NA PRVNÍ POHLED

(obrázek A)

- 1 hlavní jednotka
- 2 ovládací panel
- 3 varné zóny (1 a 2)
- 4 varná komora
- 5 vkládací mřížka pro zásuvku
- 6 zásuvka
- 7 ventilačních otvorů (dole)
- 8 ventilačních otvorů (vzadu)

(Obrázek B) - Ovládací panel

- 9 tlačítko : z nutí/vypnutí zařízení; Všechno ukončit funkce
  - 10 Tlačítko TEMP: Zvýšení, snížení teploty 
  - 11 Tlačítko SMART FINISH: synchronizuje časy vaření obou varných zón
  - 12 Zobrazení teploty a doby vaření pro varnou zónu 1 / 2
  - 13 Tlačítko MATCH COOK: všechna nastavení  
Převzmete nastavení z varné zóny 1 pro varnou zónu 2
  - 14 Tlačítko ČAS: Zvyšte, zkratíte dobu vaření 
  - 15 Tlačítko START/PAUZA: Spuštění/zastavení procesu vaření
  - 16 Tlačítko 2: vyvolání režimu nastavení pro varnou zónu 2
  - 17 tlačítek s kontrolkami pro vyvolání programů
- AIR BROIL (grilování horkým vzduchem)  
AIR FRY (horkovzdušné smažení)  
PEČENĚ  
PEČIT (pečení)  
REHEAT (zahřátí)  
UDRŽET V TEPLE  
FRIES (hranolky)  
BACON (slanina)  
WINGS (kuřecí křídélka)  
DEHYDRATOVAT
  - 18 Tlačítko 1: vyvolání režimu nastavení pro varnou zónu 1

## SYMBOLY



Značky nebezpečí: Tyto symboly označují možná nebezpečí. Pečlivě si přečtěte související bezpečnostní pokyny a dodržujte je.



dodatečné informace



Před použitím si přečtěte návod k použití!



Pozor: horké povrchy!



Vhodné k jídlu



střídavý proud

## SIGNÁLNÍ SLOVA

Signální slova označují nebezpečí, pokud nejsou dodržovány příslušné pokyny.

NEBEZPEČÍ - vysoké riziko, má vážné způsobit zranění nebo smrt

VAROVÁNÍ - střední riziko, může mít za následek vážné zranění nebo smrt

POZOR - nízké riziko, může mít za následek lehké nebo středně těžké zranění

UPOZORNĚNÍ - může dojít k poškození majetku.

## DALŠÍ VYSVĚTLENÍ

Čísla legend jsou znázorněna následovně: (1)

Odkazy na obrázky jsou uvedeny následovně: (Obrázek A)

## Vážený zákazníku,

Jsme rádi, že jste si vybrali naši dvoukomorovou horkovzdušnou fritézu. Chytrá kombinace horkovzdušné trouby a grilu připraví vaše oblíbená jídla obzvlášť rychle a šetrně. Na výběr je 10 přednastavených programů. V obou komorách lze také individuálně nastavit programy, doby vaření a teploty. Nebo zvolte stejný program pro obě komory a připravte dvakrát tolik jídla za stejnou dobu.

Máte-li jakékoli dotazy týkající se zařízení nebo náhradních dílů/příslušenství, kontaktujte zákaznický servis prostřednictvím naší webové stránky: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

## Informace v uživatelské příručce

Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější dotazy a další uživatele. Je součástí zařízení. Výrobce a dovozce nenesou žádnou odpovědnost, pokud nebudou dodržovány informace v tomto návodu k obsluze.

## ZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ

Přístroj je určen pro grilování, horkovzdušné smažení, pečení, udržování tepla, ohřívání a sušení potravin.

Zařízení funguje výhradně

horkým vzduchem. Do přístroje nedávejte žádný olej ani tuk, jako u běžné fritézy!

Spotřebič není vhodný pro přípravu tekutých pokrmů, jako jsou polévky, omáčky nebo dušená jídla!

Zařízení je určeno výhradně pro

vhodné pro soukromé použití, nikoliv pro komerční popř

použití v domácnosti, například v hotelech, penzionech, kancelářích, kuchyních pro zaměstnance a podobně.

Zařízení používejte pouze ke stanovenému účelu a pouze tak, jak je popsáno v návodu k použití. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné.

Ze záruky jsou vyloučeny všechny závady způsobené neodbornou manipulací, poškozením nebo pokusy o opravu. To platí i pro běžné opotřebení.

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



**VAROVÁNÍ:** Dodržujte všechna bezpečnostní varování, pokyny, ilustrace a specifikace dodávané s tímto zařízením. Nedodržení bezpečnostních informací a pokynů může způsobit úraz elektrickým proudem, požár a/nebo zranění.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumí z toho plynoucí nebezpečí.

Děti si se zařízením nesmějí hrát . Čištění a uživatelskou údržbu dětem nedovolují provádět, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

Děti mladší 8 let a zvířata se nesmí přibližovat k zařízení a připojovacímu kabelu.



**POZOR:** horké povrchy!

Zařízení a příslušenství se během používání velmi zahřívají.

Během a po použití přístroje se nedotýkejte zahřátých částí!

Rukojeti a ovládacího panelu se dotýkejte pouze za chodu zařízení nebo bezprostředně po jeho vypnutí.

Před přepravou, čištěním nebo skladováním zařízení počkejte, až zcela vychladne. Při manipulaci s horkým příslušenstvím používejte kuchyňské rukavice.

Hlavní jednotku a propojovací kabel nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin a zajistěte, aby nemohly spadnout do vody nebo navlhnout.

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud není zařízení pod dozorem, musí být před přepravou nebo čištěním vždy odpojeno od sítě.

Neprovádějte na zařízení žádné změny. Také

Nevyměňujte propojovací kabel sami. Pokud zařízení

Pokud je připojovací kabel nebo příslušenství přístroje poškozeno, musí je opravit nebo vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo odborný servis, aby se předešlo nebezpečí.

Zařízení není určeno k provozu s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Informace v kapitole "Čištění a skladování"  
pozorovat!



**NEBEZPEČÍ** - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zařízení používejte a skladujte pouze v uzavřených místnostech. Zařízení nepoužívejte ani neskladujte v místnostech s vysokou vlhkostí.

Nikdy se nedotýkejte zařízení a napájecího kabelu mokřými rukama, když je zařízení připojeno ke zdroji napájení.

Pokud zařízení spadne do vody

když je připojen k síti, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve poté vytáhněte zařízení z vody. Nikdy se jej nepokoušejte vytáhnout z vody, když je připojen k elektrické síti!

Pokud je zařízení ponořeno do vody nebo zapnuto jejichž kapaliny spadly, nepoužívejte. Před opětovným uvedením do provozu jej nechte zkontrolovat u výrobce, zákaznického servisu nebo autorizovaného odborného prodejce, aby se předešlo možným nebezpečím.



**VAROVÁNÍ** - Nebezpečí požáru

Žádné tekutiny (např. olej nebo voda) přímo do zařízení nebo do zařízení vložte nádobu naplněnou kapalinou. Pracuje výhradně s horkým vzduchem. Neprovazujte zařízení v blízkosti hořlavých materiálů. Na zařízení ani do něj nepokládejte žádné hořlavé materiály (např. karton, papír, plast).

Během provozu zařízení nezakrývejte a větrací otvory udržujte volné, aby nedošlo k požáru zařízení.

Nepřipojujte zařízení k vícenásobné zásuvce společně s jinými spotřebiči (s vysokým výkonem), aby nedošlo k přetížení a případnému zkratu (požáru).

Zařízení není dodáváno s nástavcem kabely delší než 3 m nebo použití s kabelovými bubny. Zcela odviňte prodlužovací kabel.

V případě požáru: Nehasit vodou!

Plameny uduste hasicím dekou nebo vhodným hasicím přístrojem.



**VAROVÁNÍ** -

Nebezpečí zranění

Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí a zvířat. Hrozí udušení.

Zkontrolujte konektor

kabel je vždy mimo dosah malých dětí a zvířat. Hrozí uškrcení.

Ujistěte se, že připojení

vedení nepředstavuje nebezpečí zakopnutí. Nesmí viset dolů z instalační plochy, aby se zabránilo stržení zařízení.

Během provozu a při vytažení zásuvky může unikat horká pára. hlavu a

EN

Držte proto ruce mimo nebezpečnou zónu. Hrozí nebezpečí opaření teplem, horkou párou nebo kondenzací.

Zařízení nemusí být

nejlepší nenechat se hýbat. Hrozí nebezpečí popálení.

**UPOZORNĚNÍ** - Nebezpečí věcných škod a škod na majetku

Zajistěte, aby se unikající pára nedostala do přímého kontaktu s elektrickými přístroji a zařízeními obsahujícími elektrické součásti.

Pokud během provozu dojde k chybě, vytáhněte síťovou zástrčku.

V opačném případě vždy nejprve vypněte zařízení před vytažením síťové zástrčky.

Před bouřkou nebo v případě výpadku proudu odpojte zařízení ze zásuvky samostatný.

Když je zařízení ze sítě

je odpojený, vždy tahejte za síťovou zástrčku a nikdy za síťový kabel. Zařízení není

zapojeno

tahat nebo nosit šňůru.

Chraňte zařízení před: Oheňem a jinými zdroji tepla, dlouhodobou vlhkostí, přímým slunečním zářením nebo nárazy.

Zařízení skladujte na suchém místě při teplotách 0 až 40 °C.

Na zařízení nebo propojovací kabel nikdy nepokládejte žádné předměty.

Zajistěte, aby propojovací kabel nebyl přimáčknutý, zkroucený nebo položený přes ostré hrany a nepřišel do kontaktu s horkými povrchy.

Používejte pouze originální příslušenství výrobce, aby nebyla omezena funkce zařízení a aby nedošlo k poškození.

K otáčení nebo vyjímání potravin nepoužívejte žádné předměty s ostrými hranami. Mohli byste poškodit povlak.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Otřete kryt přístroje čistým vlhkým hadříkem.

Vyčistěte zásuvky (6) a mřížkové vložky (5) mycím prostředkem a teplou vodou.

2. První uvedení do provozu

Zařízení by mělo být čištěno bez jídla, protože kvůli možným zbytkům nátěru by se mohl vytvářet zápach nebo kouř. Chcete-li to provést, postupujte podle pokynů v kapitolách „Instalace a připojení“ a „Použití“. Nechte spotřebič zahřát naprázdno asi 10 minut na nejvyšší teplotní stupeň (program AIR BROIL).

3. Poté znovu vyčistěte.

## FUNKCE

Zařízení má dvě varné zóny. Pro každou varnou zónu lze zvolit jiný program a podle potřeby upravit teplotu a dobu vaření.

K dispozici je 10 programů.

Varné zóny lze také synchronizovat tak, že buď všechna nastavení teploty a doby vaření pro obě varné zóny jsou identické (funkce MATCH COOK), nebo jsou sladěny pouze doby vaření (funkce SMART FINISH), takže jídlo může být podáváno ve stejnou dobu. čas.

Varné zóny však lze provozovat i nezávisle na sobě bez synchronizace.

## Dvoukomorová horkovzdušná fritéza

Pro menší množství potravin lze navíc použít pouze jednu varnou zónu.

### programy

Chcete-li zvolit program, stiskněte příslušné tlačítko (17). Zařízení má následující programy:

AIR BROIL (grilování horkým vzduchem)

Ideální pro nugety, jarní závitky atd.

Teplota: 230 °C  
(nastavitelná: 205-230 °C)

Doba vaření: 10 minut (nastavitelná: 1-30 minut)

AIR FRY (horkovzdušné smažení)

Ideální pro křupavé hranolky, kuřecí nugety a mnoho dalšího

Teplota: 200 °C  
(nastavitelná: 150-205 °C)

Doba vaření: 20 minut (nastavitelná: 1-60 minut)

### PEČENĚ

Ideální na maso, restovanou zeleninu atd.

Teplota: 190 °C  
(nastavitelná: 120-205 °C)

Doba vaření: 15 minut (nastavitelná: 1 minuta–4 hodiny)

PEČIT (pečení)

Ideální na dorty, zákusky nebo rolády

Teplota: 105 °C  
(nastavitelná: 105-205 °C)

Doba vaření: 15 minut (nastavitelná: 1-4 hodiny)

### REHEAT (zahřátí)

Pro zahřívání již hotových

Jídlo

Teplota: 175 °C  
(nastavitelná: 130-205 °C)

Doba vaření: 15 minut (nastavitelná: 1-60 minut)

### UDRŽET V TEPLE

Aby už hotové zůstaly v teple

Jídlo

Teplota: 95 °C (nastavitelná: 65-95 °C)

Doba vaření: 30 minut (nastavitelná: 30 minut – 8 hodin)

### FRIES (hranolky)

Ideální pro křupavé hranolky, bramborové měsíčky a mnoho dalšího

Teplota: 205°C  
(nastavitelná: 75-205°C)

Doba vaření: 15 minut (nastavitelná: 1-60 minut)

### BACON (slanina)

Ideální pro křupavé nudličky slaniny

Teplota: 190 °C  
(nastavitelná: 75-205 °C)

Doba vaření: 6 minut (nastavitelná: 1-60 minut)

### WINGS (kuřecí křídélka)

Ideální pro křupavá a šťavnatá kuřecí stehna

Teplota: 205 °C  
(nastavitelná: 75-205 °C)

Doba vaření: 25 minut (nastavitelná: 1-60 minut)

### DEHYDRATOVAT

Ideální pro sušené ovoce, zeleninové chipsy atd.

Teplota: 65 °C (nastavitelná: 40-90 °C)

Doba vaření: 6 hodin (nastavitelná: 1–12 hodin)

L V programu **Plánování času** teploty by měly být upraveny podle potřeby, aby bylo zajištěno, že jídlo (zejména drůbež) bude propečené. Úpravy lze provádět i během procesu vaření.

### Upravte teplotu a dobu vaření

Po výběru programu lze upravit teplotu tlačítky (14) a dobu vaření tlačítky  $\oplus$  nebo  $\ominus$  nebo (10).

$\oplus$   $\ominus$

Stiskněte a podržte příslušné tlačítko pro rychlé procházení hodnot.

EN

Synchronizujte varné zóny  
Existují dvě funkce pro synchronizaci  
varných zón: • Funkce

- SMART FINISH – pro dvě různé  
potraviny s různou teplotou a  
nastavením doby vaření,  
které by se však měly připravit  
současně.
- Funkce MATCH COOK – pro gr  
Větší množství jídla nebo pro různá  
jídla se stejnou teplotou a nastavením  
doby vaření.

---

Po synd **Nastavení** varných zón během  
provozu není možné.  
Pro funkci MATCH COOK nelze  
zvolit program AIR BROIL.

---

Pohotovostní režim  
Stisknutím tlačítka (9) se **aktivuje**  
ovládací panel (2) . Pokud zařízení není  
v provozu a po dobu 3 minut není  
stisknuto žádné tlačítko, zařízení se  
přepne do pohotovostního režimu.

## TIPY

- K přípravě jídla obvykle není potřeba  
žádný nebo jen trochu oleje (2 až  
3 čajové lžičky).
- Velmi světlé kousky jídla  
mohly být rozfoukány cirkulujícím  
vzduchem. V případě potřeby je  
doporučujeme držet pohromadě  
párátka nebo podobně.
- Doba vaření závisí na velikosti a  
množství jídla a teplotě. Obecně  
je ale doba vaření kratší než v  
klasické troubě. Začněte kratší  
dobou vaření a v případě potřeby  
ji postupně zvyšujte.
- Jídlo čas od času  
míchat nebo používat kleště

Otočením dosáhnete rovnoměrného  
výsledku vaření.

- Stav potravin mezi  
kontrolou a po dokončení vypněte  
spotřebič, i když program ještě  
neskončil.

## NASTAVIT A

### Připojit

---

Pozorovat!

Před každým použitím zkontrolujte  
zařízení a propojovací kabel, zda  
nejsou poškozené. Zařízení  
používejte pouze v případě, že je  
nepoškozené a funkční.  
Nikdy nepokládejte zařízení na měkký  
povrch. Ventilací otvory na spodní  
straně přístroje nesmí být zakryty.

Pro dostatek místa pro každého

stránky. Neumísťujte zařízení pod kuchyňské  
nástěnné skříňky nebo podobně. místo.

Stoupající pára by je mohla  
poškodit! Zařízení pouze do

reg

Připojte do správně nainstalované  
zásuvky, která odpovídá technickým  
údajům zařízení. Zásuvka musí  
být také po připojení snadno  
přístupná, aby bylo možné rychle  
odpojit síťovou přípojku. Dbejte  
na to, aby

připojovací kabel nebyl přimáčknutý,  
zkroucený nebo položený přes ostré  
hrany a nepřišel do kontaktu s  
horkými povrchy (např. přístroje).

- 
1. Umístěte přístroj na kuchyňskou  
linku nebo jinou suchou, čistou,  
rovnou a žáruvzdornou pracovní  
plochu. Ujistěte se, že je na všech  
stranách dostatek volného prostoru  
(nejméně 20 cm po stranách a 50 cm výše).



## Dvoukomorová horkovzdušná fritéza

### 2. Propojovací vedení úplně

otočte je k sobě a zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.

## POUŽITÍ

Obecně lze v tomto spotřebiči připravovat všechna jídla, která lze připravovat i ve standardní horkovzdušné troubě. Chcete-li dosáhnout dobrých výsledků, přečtěte si kapitolu „Tipy“.

### Pozorovat!

Před použitím se ujistěte, že spotřebič a vnější strany zásuvek jsou čisté a suché.

Nenechávejte zařízení déle než 4 hodiny používejte jej bez přerušení.

Výjimkou jsou programy KEEP WARM (udržovat teplo) a DEHYDRATE (dehydratovat).

Přístroj není zapnutý naprázdno opustit (výjimka "vyhořet" před prvním použitím).

Do spotřebiče nekládejte potraviny zabalené v potravinářské fólii nebo plastových sáčcích.

Ujistěte se, že se jídlo nedotýká topných těles.

Nepřepínajte zásuvky, aby horký vzduch mohl optimálně cirkulovat ve varných komorách. Naplňte max. do 1/3.

Ujistěte se, že potraviny bohaté na olej a tuk nejsou přehřáté. Mohli byste se vznítit.

Horké zásuvky po

Při používání jej vždy umístěte na tepelně odolný povrch.

LOn předehřívání je

### začátek

1. Připravte jídlo na vaření.

2. Vložte mřížkové vložky (5) do zásuvek (6). Vkládací rošty jsou stabilizovány rohy potaženými silikonem.

**L Mělo by být jídlo vysušené,** doporučujeme nejprve nanést vrstvu přímo na dno zásuvky, poté vložit mřížkovou vložku a na ni položit druhou vrstvu.

3. Vložte potraviny do zásuvek. Pokud je množství jednoho druhu potravin menší, lze použít pouze jednu zásuvku.

Je možné použít i malý pekáč (není součástí balení).

4. Vložte zásuvky do varných komor (4).

5. Stisknutím tlačítka (9) aktivujte ovládací panel (2).

Varné zóny lze používat různými způsoby. V závislosti na požadovaném použití postupujte podle pokynů v následujících částech.

1. Použijte varnou zónu  
Vyvolá se režim nastavení pro varnou zónu  
1. Pro přepnutí na varnou zónu 2 stiskněte tlačítko 2 (16).

1. Zvolte program (17) a v případě potřeby upravte teplotu a dobu vaření pomocí tlačítek (10) nebo (10) (14).

2. Tlačítkem START/PAUZA (15) se spustí spustte proces vaření.

## 2.1 Používejte obě varné zóny – různé délky programu

1. Stiskněte tlačítko 1 (18) a vyberte požadovaný program.

V případě potřeby upravte informace o čase a teplotě ručně.

2. Stiskněte tlačítko 2 (16) a zvolte požadovaný program.

V případě potřeby upravte informace o čase a teplotě ručně.

3. Spustíte proces vaření tlačítkem START/PAUZA.

## 2.2 Používejte obě varné zóny – Současný konec doby vaření

Pokud byla pro dvě varné zóny provedena různá nastavení, ale doba vaření má skončit ve stejnou dobu: 1. Stiskněte tlačítko SMART FINISH (11).

2. Stiskněte tlačítko 1 a to vyberte požadovaný program.

V případě potřeby upravte informace o čase a teplotě ručně.

3. Stiskněte tlačítko 2 a vyberte požadovaný program.

V případě potřeby upravte informace o čase a teplotě ručně.

4. Spustíte proces vaření tlačítkem START/PAUZA.

---

LProgram Doba čekání ukazuje „Hold“, dokud obě varné zóny neskončí současně.

---

## 2.3 Používejte obě varné zóny – kopírovací program

Pokud jsou pro obě varné zóny provedena stejná nastavení, pak:

1. Stiskněte tlačítko MATCH COOK (13).
2. Stiskněte tlačítko 1 a to vyberte požadovaný program.
3. Spustíte proces vaření tlačítkem START/PAUZA.

---

LNastavení během provozu  
projít, ale pauza.

---

konec doby vaření

Zbývající dobu vaření lze odečíst na displeji (12). Po uplynutí doby vaření se ozve pípnutí a zobrazí se „Konec“.

1. Vytáhněte zásuvku (zásuvky) a položte ji na tepelně odolný povrch. Nestůjte na zařízení!
2. Vypněte přístroj tlačítkem a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
3. Vyjměte potraviny ze zásuvky (zásuvek).
4. Nechte zásuvku a vkladací mřížku vychladnout. Poté vyčistěte (viz kapitola „čištění a skladování“).

---

LFunkce SMART FINISH KEEP  
ZAHREJTE a DEHYDRÁT ne  
možný.

---

## Krátce přerušte proces vaření

Pokud chcete přerušit proces vaření, například pro smíchání ingrediencí nebo přidání dalších ingrediencí, jednoduše vytáhněte zásuvku (6).

Odpočítávání doby vaření (obě

## Dvoukomorová horkovzdušná fritéza


zóny, pokud jsou synchronizovány) se pozastaví a zobrazí se „Hold“.


Ventilátor běží ještě cca 15 sekund po vytažení zásuvky. Po vložení zásuvky bude odpočítávání doby vaření pokračovat.

Když je vyčistěno, SMART FINISH varnou zónu se přeruší, druhá varná zóna se rovněž pozastaví a na displeji se zobrazí „Hold“.

### Zastavte varnou zónu ručně

Pro proces vaření ve varné zóně

Pro zastavení vyvolejte pomocí tlačítek 1 (18) nebo 2 (16) příslušný režim nastavení, stiskněte START/PAUZA  / nebo tlačítko. Na příslušném displeji se objeví „Off“. Druhá varná zóna pokračuje v procesu vaření.

Lif SMART FINISH / WARMUP proces vaření pro obě varné zóny se má zastavit ručně, START/PAUZA a/nebo stiskněte  tlačítko a na displeji se zobrazí „Off“.

## ČIŠTĚNÍ A

### ÚLOŽNÝ PROSTOR

#### Pozorovat!

K čištění nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky ani čisticí podložky. Mohou poškodit povrchy.

1. Vyčistěte mřížkové vložky (5) v zásuvkách (6) mycím prostředkem a teplou vodou.  
Na odolné nečistoty

nejprve namočte do teplé vody a prostředkem na mytí nádobí.

2. V případě potřeby otřete kryt spotřebiče a varné komory (4) a topná tělesa čistým vlhkým hadříkem.

Neumývejte v myčce na nádobí ani neponořujte do vody!

3. Nechte všechny díly úplně vysušit.
4. Skladujte zařízení na čistém a suchém místě, které je nepřístupné dětem a zvířatům, pokud nebude delší dobu používáno.

### ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud zařízení nefunguje správně, zkontrolujte, zda nemůžete problém vyřešit sami. Pokud následující kroky problém nevyřeší, kontaktujte zákaznický servis.



Nepokoušejte se sami opravit elektrické zařízení!

Zařízení nefunguje.

Síťová zástrčka není správně zasunuta do zásuvky.

Upravte polohu síťové zástrčky.

Zásuvka je vadná.

Zkuste jinou zásuvku.

Není zde žádné síťové napětí.

Zkontrolujte pojistku síťového připojení.

Zásuvky (6) nejsou správně zasunuty.

Zásuvku zcela zasuňte do varného prostoru (4).

## Přepálila se pojistka v pojistkové skříňce.

Ke stejnému okruhu je připojeno příliš mnoho zařízení.

Počet zařízení v okruhu snížit.

## Jídlo není uvařeno rovnoměrně.

Zásuvka (6) je příliš plná.

Snižte množství jídla.  
Naplňte zásuvku maximálně do 1/3.

Potraviny jsou na sobě.

Čas od času jídlo rozdávajte a promíchejte.

V zásuvce (6) byly připraveny různé potraviny s různou dobou nebo teplotou vaření.

Oddělte druhy potravin a rozdělte je mezi dvě zásuvky. Nastavte jim správnou teplotu a dobu vaření. S funkcí SMART FINISH se vaří současně.

Nastavená doba vaření byla příliš krátká nebo teplota příliš nízká. Zvyšte dobu vaření nebo teplotu.

## Hranolky z čerstvých brambor nejsou křupavé.

Brambory jsou příliš vodnaté.

Brambory nakrájejte na menší kousky stříh. Kousky brambor osušíme kuchyňským papírem a poté je pokapeme trochou oleje na vaření.

Rozložte kousky brambor na mřížkové vložce (5).

Během používání lze zaznamenat nepříjemný zápach. /

Z přístroje vychází kouř.

Zařízení je znečištěné.

Dodržujte pokyny v kapitole „Čištění a skladování“.

Zařízení je použito poprvé. Při prvním použití

nového zařízení často vzniká zápach.

Zápach by měl zmizet po několikrát soběm použití zařízení.

Příliš mnoho oleje

nebo tuku. Odstraňte přebytečný olej nebo tuk.

## LIKVIDACE Obalový materiál



zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí a odešlete jej do sběrný k recyklaci.



Vedlejší symbol (přeškrtnutá popelnice na kolečkách s podtržením) znamená, že staré přístroje nepatří do domovního odpadu, ale do speciálních sběrných a vratných systémů. Majitelé starých přístrojů z domácností je mohou bezplatně odevzdat na sběrná místa orgánů veřejné správy pro likvidaci odpadu nebo na sběrná místa zřízená výrobcí a distributory ve smyslu ElektroG. Povinnost zpětného odběru mají i obchody, které zpřístupňují elektrická a elektronická zařízení na trh.

Vyhýbání se odpadu představuje ještě cennější příspěvek k ochraně životního prostředí. Pokud je to možné, kromě dalšího osobního použití nebo opravy je jeho předání druhému uživateli ekologicky hodnotnou alternativou k likvidaci.

## TECHNICKÁ DATA

Číslo položky:	11339 (černá / nerezová ocel) 12459 (černá)
Modelové číslo:	11339 (HIC-AF-9001DG) 12459 (HIC-AF-9003D)
Zdroj napájení:	220-240V ~ 50/60Hz
Výkon:	max 2400W
Třída ochrany:	-
Kapacita:	max. 7l (3,5l na zásuvku)
Rozsah teplot:	40 – 230 °C
Časovač:	max. 30 minut (program AIR BROIL) max. 60 minut (Programy AIR FRY / FRIES / BACON / WINGS ) max. 4 hodiny (Programy PEČENÍ / PEČENÍ) max. 8 hodin (program KEEP WARM) max. 12 hodin (program DEHYDRATAČE)

ID návodu k použití: Z 11339\_12459 M DS V1.2 0723 as



Všechna práva vyhrazena.