



Heißluftfritteuse Touchdisplay *Digital Air fryer*



PRODUKTNUMMER: 104278, 104342

MODELL: DBHF002

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Um möglichst lange Freude mit dem Produkt zu haben und um einen sicheren Umgang damit zu gewährleisten, beachten Sie bitte unbedingt, die umseitig folgende Aufbau- bzw. Bedienungsanleitung. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.



Deuba Serviceportal

Für jede Art Service, Reklamationen und technischen Support können Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter wenden.

www.Deubaservice.de



Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.

Hergestellt für:

Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84
66663 Merzig
Germany

Made for:

Deuba LTD
Wyatt Way, Thetford
Norfolk, IP24 1HB



ANLEITUNG

ACHTUNG! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.

Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet!

Wichtig: Lesen Sie die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben.

Halten Sie kleine Teile außerhalb der Reichweite von Kindern. Achten Sie auch insbesondere beim Auspacken darauf Plastiktüten und anderes Verpackungsmaterial von Kindern fernzuhalten! Erstickungsgefahr!

Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.

Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, dass auch die beste Ware auf dem Transportweg Schaden nimmt. Defekte Teile können Gefahren und Gesundheitsschäden nach sich ziehen.

Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.

Verwenden Sie zur Reinigung einen Schwamm und warmes Seifenwasser. Verwenden Sie keine Lösungsmittelhaltigen Reiniger oder Waschmittel, z.B. Bleichmittel können das Produkt beschädigen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

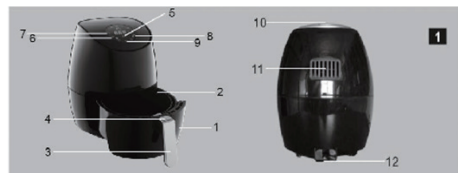
Diese nagelneue Heißluftfriteuse bietet Ihnen die einfache und gesunde Möglichkeit, ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung eines heißen, schnellen Luftstroms und einem Grill, ist das Gerät in der Lage verschiedenste Speisen zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfriteuse jede mögliche Speise von allen Seiten beheizt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Das Produkt ist ausschließlich für das Braten und Grillen, sowie zum Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.

Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Allgemeine Beschreibung (Bild 1)

- 1 Pfanne
- 2 Korb
- 3 Korbgriff
- 4 Entriegelungsknopf für Korb
- 5 Einschalttaste/Löschtaste
- 6 LED Touchscreen
- 7 Zeitschaltuhr (0-30min.)
- 8 Temperaturkontrolle (80-200°C)
- 9 Zubereitungsvoreinstellungen (Durch Wiederholtes Drücken von "M" wählen Sie zwischen den Zubereitungsmodi)
- 10 Lufteinlass
- 11 Luftauslassöffnung
- 12 Stromkabel



Symbol-Erklärung

	Verbrennungsgefahr! Heiße Oberflächen. Nicht mit bloßen Händen berühren.
	Achtung, potentielle Gefahr! Genau lesen und beachten!
	Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
	Für Lebensmittel geeignet

Technische Daten

Modell	DBHF002
Betriebsspannung	220 -240 V
Frequenz	50Hz/60Hz
Max. Leistung	1485W
Temperaturbereich einstellbar	80-200°C
Timer	bis 30 Min.
Schutzklasse	I



Sicherheitshinweise

- Tauchen Sie das Gehäuse wegen der elektronischen und heizenden Elemente nicht unter Wasser und spülen Sie es nicht unter laufendem Wasser ab.

- Verhindern Sie, dass jegliche Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen Stromschlag oder einen Kurzschluss zu vermeiden.

- Belassen Sie alle Zutaten im Korb, um jeglichen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Brandgefahr!

- Bedecken Sie den Lufteinlass und Luftauslass des Gerätes nicht, wenn dieses gerade arbeitet.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.

- Das Befüllen der Pfanne könnte einen Brand auslösen.

- Berühren Sie das Innere des Gerätes nicht, wenn dieses in Betrieb ist.

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Betriebsspannung übereinstimmt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Stromkabel oder andere Teile beschädigt sind.

- Gehen Sie nicht zu einer Person, welche nicht autorisiert ist, um das beschädigte Stromkabel ersetzen oder reparieren zu lassen.

- Halten Sie das Gerät und das Stromkabel von Kindern fern.

- Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen fern.

- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.

- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.

- Stecken Sie das Gerät immer in eine geerdete Wandsteckdose. Gehen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt.

- Ziehen Sie Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose, ziehen Sie sie immer nur an den dafür vorgesehenen Griffflächen aus der Netzsteckdose.

- Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.

- Stecken Sie das Gerät nicht an einen externen Zeitschalter.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von entflammaren Materialien, wie Tischdecken oder Vorhängen.

- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät. Lassen Sie hinter dem Gerät, sowie an den Seiten und nach oben mindestens 10cm Platz.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Verwenden Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck, als dem in dieser Anleitung angegebenen.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.

- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.

- Während dem Frittieren mit Heißluft, strömt heißer Dampf aus den Öffnungen des Luftauslasses. Halten Sie Hände und das Gesicht von den Luftauslässen und dem heißen Dampf fern. Achten Sie auch beim Herausnehmen der Pfanne aus dem Gerät auf heiße Dämpfe und heiße Luft.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während dem Gebrauch heiß werden. (Bild 2)



- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes sofort ab, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis das Rauchen aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

- 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.

Anmerkungen

- Gewährleisten Sie, dass das Gerät auf einem horizontalen, ebenen und stabilen Untergrund steht.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht. Es ist nicht für den sicheren Gebrauch in Restaurantküchen, Bauernhöfen, Motels, und anderen Nicht-Wohnbezirken geeignet.

- Die Garantie verfällt, wenn das Gerät für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet wird, oder es nicht gemäß der Anleitung verwendet wird.

- Ziehen Sie immer den Stecker ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

- Das Gerät benötigt circa 30 Minuten um für eine Reinigung abzukühlen.

Abschaltautomatik

Das Gerät besitzt eine eingebaute Zeitschaltuhr, es schaltet sich automatisch ab, wenn diese bis null herunter gezählt hat.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten.
2. Säubern Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, Waschreiniger und einem Schwamm, welcher nicht scheuert. Diese Teile können Sie auch mit dem Geschirrspüler reinigen.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem Tuch sauber. Sie müssen die Pfanne nicht mit Öl oder Bratenfett befüllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

Gebrauchsvorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, horizontalen und ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Untergrund, welcher nicht hitzebeständig ist.
2. Stellen Sie den Korb in die Pfanne. (Bild 3)



ACHTUNG!

Befüllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Legen Sie nichts auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird.

Verwenden des Gerätes

Dieses Gerät kann eine Vielzahl von Speisen zubereiten, nehmen Sie sich ein Rezeptbuch zu Hilfe.

Heißluft-Frittieren

1. Stecken Sie das Stromkabel in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Fritteuse. (Bild 4)



2.1 Geben Sie kein Fett oder Öl in den Korb, Sie brauchen nichts dergleichen.

3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.

3.1 Falls Sie möchten und Sie einen besitzen, können Sie mit einem Ölsprüher experimentieren. Einige Leute behaupten, Sie mögen die Pommes frites mit einem dünn aufgesprühten Ölüberzug. Sprühen Sie auf die Pommes frites, nicht auf das Gerät.

3.2 Füllen Sie nicht mehr in das Gerät, als bis zur maximalen Begrenzung.

4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluft-fritteuse. (Bild 5)



Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den darin befindlichen Korb.

Achtung: Fassen Sie die Pfanne nicht während oder kurze Zeit nach dem Gebrauch an, da diese sehr heiß wird. Greifen Sie die Pfanne ausschließlich am Griff an.

5. Wählen Sie die richtige Zubereitungsverein- stellungen für die Zutaten. (Bild 6)



Hinweise:

Es stehen Ihnen 7 voreingestellte Menueinträge zur Verfügung. Drücken sie "M", um die für die Zutaten passende Voreinstellung zu wählen. Betätigen Sie das Programm durch die Einschalttaste. Durch mehrmaliges Drücken blättern Sie durch das Menü.

Möchten Sie die Zubereitungszeit und/oder Temperatur manuell ändern, dann drücken Sie die entsprechenden Tasten auf dem Touchfeld. Um die Zeit ihren Wünschen entsprechend anzupassen drücken Sie bei der Zeitschaltuhr "+" und "-". Um die Temperatur anzupassen drücken Sie im Touchfeld entsprechend "+" und "-". Die Temperatur ändert sich in 5°C Intervallen.

7. Die Aufheiz-Leuchte und das Gebläsesymbol - blinken während des Betriebs (Bild 7).



Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie auf die Einschalttaste. Stellen Sie die Zuberietungszeit ein. Zum Starten drücken Sie die Einschalttaste. Achtung! Während des Aufheizvorgangs für die eingestellte Temperatur leuchtet die Aufheizleuchte. Diese erlischt nach Erreichen der Einstelltemperatur. Fällt die Temperatur blinkt die Leuchte wieder auf.

Addieren Sie zur Zubereitungszeit 3 Minuten sollte das Gerät kalt sein

Bemerkung: Wenn Sie wollen, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten im Innern vorheizen.

Stellen Sie dafür die Zeitschaltuhr auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Lampe für das Aufwärmen ausgeht (nach circa 3 Minuten). Befüllen Sie dann den Korb und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die angegebene Zubereitungszeit.

- Die Power-Leuchte und die Aufwärmleuchte gehen an.
- Die Zeitschaltuhr fängt an die Zubereitungszeit herunter zu zählen.
- Während des Bratprozesses mittels Heißluft, geht die Aufwärmen-Leuchte ab und zu an und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement zu und abgeschaltet wird um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Überschüssiges Öl der Zutaten sammelt sich am Pfannenboden.

8. Einige Zutaten erfordern es, dass man diese bei der Zubereitung schüttelt (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um dies zu tun, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie diese. Schieben Sie die Pfanne dann zurück in die Fritteuse. (Bild 8).



Achtung: Drücken Sie den Knopf am Griff nicht während des Schüttelns. (Bild 9)



Tipp: Sie können den Korb von der Pfanne herunternehmen, um das Gewicht beim Schütteln zu reduzieren.

Um dies zu tun, ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie diese auf einen hitzebeständigen Untergrund und drücken Sie den Knopf am Griff.

9. Wenn Sie den Alarm der Zeitschaltuhr hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie diese auf einen hitzebeständigen Untergrund. Bemerkung: Sie können das Gerät auch manuell abschalten. Um dies zu tun, drehen Sie den Temperaturknopf auf 0.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls diese noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück ins Gerät und drehen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar extra Minuten.

11. Um kleine Zutaten herauszunehmen (z.B. Pommes frites), drücken Sie den Freigabeknopf für den Korb (1) und heben Sie den Korb aus der Pfanne (2). (Bild 11)



Drehen Sie die Pfanne nicht um, andernfalls tropft das Öl, welches sich in der Pfanne gesammelt hat auf die Zutaten.

Die Pfanne und die Zutaten sind nach dem Heißluft-Frittieren heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Luft Fritteuse, könnte Dampf aus der Pfanne austreten.

12. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. (Bild 12)



Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mittels Zange aus dem Korb.

13. Wenn ein Schwung Zutaten fertig ist, kann mit der Fritteuse sofort der nächste Korb zubereitet werden.

Einstellungen

Die Tabelle unten wird Ihnen helfen, die richtigen Grundeinstellungen für die jeweiligen Zutaten zu finden.

Bemerkung: Bedenken Sie, dass diese Einstellungen nur Anhaltspunkte sind. Zutaten unterscheiden sich in Herkunft, Größe, Form und Marke, wir können nicht garantieren, dass dies die besten Einstellungen für die jeweilige Zutat sind.

Die Technik mittels Schnelllüftung erhitzt die Luft im Gerät sofort, ziehen Sie die Pfanne wenn dann nur kurz aus dem Gerät heraus, da dies sonst den Prozess unterbricht.

- Tipp**
- Kleinere Zutaten haben normalerweise eine kürzere Zubereitungszeit als größere.
 - Eine größere Anzahl an Zutaten benötigt nur etwas mehr Zubereitungszeit, eine kleinere Anzahl Zutaten bedarf einer etwas kürzeren Zubereitungszeit.

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitung sorgt für ein optimiertes Endergebnis und kann dabei helfen, dass die Zutaten nicht ungleich frittiert sind.

- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse ein paar Minuten nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.

- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie Wurst, in der Heißluftfritteuse zu.

- Snacks können in einem Ofenbehältnis ebenfalls in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

- Die optimale Menge, um knusprige Pommes frites herzustellen, ist 500 Gramm.

- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Die Zubereitungszeit von Fertigteig ist außerdem kürzer als bei selbst gemachtem Teig.

- Legen Sie ein Backblech oder Ofenblech in den Korb der Heißluftfritteuse, falls Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen wollen, oder falls Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.

- Sie können die Heißluftfritteuse auch verwenden, um Zutaten wieder aufzuwärmen. Um Zutaten wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.

Optimale Pommes frites, ein bisschen braun und knusprig

Die besten Pommes gelingen Ihnen ohne jegliches Öl, folgen Sie unten stehenden Schritten, Sie werden überrascht sein:

- Geben Sie kein Öl hinzu.
- Stellen Sie 200°C ein und heizen Sie 4 Minuten vor.
- Sorgen Sie dafür, dass die Pommes trocken sind. Sorgen Sie dafür, dass sich kein Eis an den Pommes befindet, wenn Sie diese aus der Kühltruhe holen. Sollte sich Eis an den Pommes

befinden, säubern und trocknen Sie diese. Je trockner (nur trocken, nicht notwendiger Weise ganz aufgetaut) sie sind, desto besser das Ergebnis, wie dies auch für herkömmliche Fritteusen gilt. - Verwenden Sie möglichst schmale Pommes. - Die Zubereitungszeit in der Fritteuse sollte 15-18 Minuten betragen. Diese Zeit hängt voll und ganz auch von den jeweiligen Pommes ab, experimentieren Sie einfach mit Ihrer Lieblingsmarke, bis das Ergebnis Ihren Wünschen entspricht.

	Min-max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Extra Information
Kartoffeln & Pommes					
dünne gefrorene Pommes	300-700	9 - 16	200	schütteln	
dicke gefrorene Pommes	300-700	11 - 20	200	schütteln	
selbst gemachte Pommes (8x8mm)	300-800	16-10	200	schütteln	½ Teelöffel Öl hinzugeben
selbst gemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	schütteln	½ Teelöffel Öl hinzugeben
selbst gemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	schütteln	½ Teelöffel Öl hinzugeben
Rösti	250	15-18	180	schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	schütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekotelett	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Fleischrolle	100-500	13-15	200		
Keule	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	schütteln	Ofenfertig verwenden
gefrorene Hähnchen Nuggets	100-500	6-10	200	schütteln	Ofenfertig verwenden
gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfertig verwenden
gefrorene Brotkrümel	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Käse Snacks	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Backblech verwenden
Quiche	400	20-22	180		Back-/Ofenblech verwenden

Muffins	300	15-18	200		Backblech verwenden
süße Snacks	400	20	160		Back-/Ofenblech verwenden

Pommes frites selbst machen

Um Pommes frites selbst zu machen, befolgen Sie folgende Schritte.

- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen.
- Waschen Sie die Kartoffelstreifen ordentlich und trocknen Sie diese mit einem Küchenpapier.
- Geben Sie ½ Teelöffel Olivenöl in eine Schüssel, legen Sie die Streifen in die Schüssel und mischen Sie das Ganze, bis die Streifen mit einem leichten Ölfilm überzogen sind.
- Nehmen Sie die Streifen mit den Fingern oder einem geeigneten Küchengerät aus der Schüssel, sodass das überschüssige Öl in der Schüssel zurück bleibt. Legen Sie die Streifen in den Korb.
_Bemerkung: Schütten Sie die Kartoffelstreifen nicht in den Korb, um zu vermeiden, dass das überschüssige Öl über den Korb in die Pfanne läuft.
- Frittieren Sie die Kartoffelstreifen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Reinigung, Wartung und Lagerung

- Lassen Sie Wartungs-, und Reparaturarbeiten ausschließlich von einem Fachmann bzw. einer Fachwerkstatt durchführen.
- Vor Wartungsarbeiten oder Kontrollmaßnahmen immer das Gerät abschalten.
- Prüfen Sie alle Teile auf Abnutzungserscheinungen. Bei Feststellungen von Mängeln, das Produkt nicht weiterverwenden. Lassen Sie Teile nur gegen Original- Ersatzteile von einem Fachmann austauschen, gemäß den Vorgaben des Herstellers.

- Durch mangelnde Pflege und Wartung kann das Gerät Schaden nehmen. Gefährliche Situationen können entstehen.

- Eine regelmäßige Wartung trägt zur Sicherheit des Produkts bei und erhöht die Lebensdauer.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber, um Keimbildung zu vermeiden.

Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und die Innenseite des Gerätes nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder mit aggressiven Reinigern, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.


Bemerkung: Nehmen sie die Pfanne heraus, damit die Heißluftfriteuse schneller abkühlt.

- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

- Säubern Sie die Pfanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsmittel und einem Schwamm, welcher nicht scheuert.

Sie können Schmutz, welcher haften bleibt mit Entfetter entfernen.

Bemerkung: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

 *Tipp: Falls Schmutz im Korb oder am Pfannenboden festhängt, füllen Sie heißes Wasser und etwas Reinigungsmittel in die Pfanne. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie das Ganze für 10 Minuten einwirken.*

- Säubern Sie die Innenseite des Gerätes mit heißem Wasser und einem Schwamm, welcher nicht scheuert.

5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um jegliche Essensrückstände zu entfernen.

6. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfriteuse arbeitet nicht	Das Gerät ist nicht angesteckt	Stecken Sie das Stromkabel in die Steckdose
	Sie haben den Timer nicht eingestellt	Drehen Sie den Knopf der Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit, um das Gerät einzuschalten
Die Zutaten, welche mit der Heißluftfriteuse zubereitet worden sind, sind noch nicht fertig	Die Menge an Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturknopf auf die notwendige Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwenden des Gerätes“).
Die Zutaten in der Heißluftfriteuse sind ungleich frittiert	Manche Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt werden	Zutaten, welche ganz oben liegen oder übereinander liegen (z.B. Pommes frites) müssen während der Zubereitung mehrfach geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwenden des Gerätes
Frittierte Snacks schmecken nicht knusprig nachdem diese aus der Heißluftfriteuse kommen	Sie haben einen Snack verwendet, welcher in einer traditionellen Eintauchfriteuse frittiert werden muss.	Verwenden Sie Ofensnacks oder sprühen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks, um diese knuspriger zu machen.
Ich kann die Pfanne nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Befüllen Sie den Korb nicht über die „MAX“ Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in die Pfanne eingelegt.	Drücken Sie die Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
Weißer Rauch steigt vom Gerät auf.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Friteuse zubereiten, wird eine große Menge Öl in die Pfanne tropfen. Das Öl produziert den weißen Rauch und die Pfanne könnte heißer werden als normal. Dies beeinträchtigt das Gerät oder das Endergebnis nicht.
	Die Pfanne beinhaltet noch Fett vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Fett, welches sich in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites sind in der Heißluftfriteuse ungleichmäßig frittiert	Sie haben nicht den richtigen Typ Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und gewährleisten Sie, dass diese während dem Frittieren hart bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstücke nicht ordentlich abgespült, bevor Sie diese frittiert haben.	Spülen Sie die Kartoffelstücke ordentlich ab, um die Stärke vom Äußeren der Stücke zu entfernen.
Die frischen Pommes frites sind nach dem Herausholen aus der Heißluftfriteuse nicht knusprig	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt vom Öl- und Wassergehalt der Pommes ab.	Sorgen Sie dafür, dass die Pommes frites getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzugeben.
		Schneiden Sie die Pommes kleiner, damit diese knuspriger werden.
		Geben Sie ein wenig mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

INSTRUCTIONS

ATTENTION! Observe the safety and assembly instructions in order to avoid the risk of injury or damaging the product.

Only for domestic use and not for commercial use!

Important: Read these instructions carefully and thoroughly. Keep these instructions to read through at a later date. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual.

Keep small parts out of the reach of children. Pay attention especially when unpacking it. Keep plastic bags and other packaging away from children reach. Danger of Suffocation!

Check all elements and parts for damages. Despite careful checks since may happen that even the best product takes damage during the transport. Defective parts can endanger your health.

Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.

For cleaning use a sponge and warm soapy water. Do not use solvent based-cleaners or detergents for example Bleach those can damage the product.

Intended Use

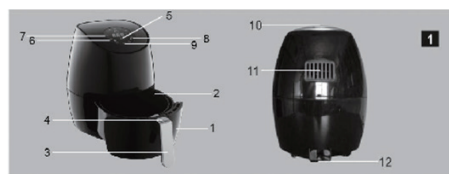
This all now Air FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite Ingredients. By using hot rapid air circulation and a grill, it is able to make numerous Dishes. The best part is that the a Air FRYER heats food at all directions and most of the Ingredients do not need any oil. The product is intended exclusively for the following uses:

- Frying and barbecuing foods
- Thawing and warming up foods

Use the product only for its designed purpose of use. Manufacturer will not assume any responsibility in case of damages cause of an unappropriated use. Any modification applied by customer on the original product will have a negative impact on its safety, cause danger and warranty will be cancelled.

General description (Fig.1)

- 1 Pan
- 2 Basket
- 3 Basket handle
- 4 Basket release button
- 5 Power-on knob/cancel button
- 6 LED with Touch screen
- 7 Timer control (0-30min.)
- 8 Temperature control (80-200 °C)
- 9 Presettings (repeat Finger touch "M" for change and choose cooking program)
- 10 Air inlet
- 11 Air outlet openings
- 12 Mains cord



Explanation of symbols

	Fire hazard! Hot surfaces. Do not touch with bare skin.
	Warning, potential danger! Read carefully and observe!
	Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.
	Suitable for use with food.

Technical data

Model	DBHF002
Voltage supply:	220 -240 V
Frequency	50Hz/60Hz
Output	1485W
Temperatur control	80-200°C
Timer	Up to 30 min.
Safety class:	I



Safety instructions

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Ensure that your mains voltage conforms to the operating voltage stated on the product nameplate.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. The cable may not hang down from the set up area to prevent the appliance from being pulled down. Never pull on the mains cord in order to move the appliance.

- Lay the cable such that it is not crushed or creased.

- Do always plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

- Never pull the mains plug from the socket by pulling at the cable. Always pull it from the mains socket using the intended grips.

- Never plug in or unplug the mains plug when your hands are wet.

- Do not connect appliance to an external timer switch.

- Do not use any extension leads with the product.

- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.

- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

- Do not place anything on top of the appliance.

- Do not allow the appliance to fall and do not subject it to strong percussions.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

- Do not let the appliance operate unattended.

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use. (fig.2)



- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.

Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

- This appliance may be used by children ages 8 and over as well as persons with impaired physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to safely use the appliance and have understood the risks associated with operating the appliance. Children may not play with the appliance. Children may not clean or perform user maintenance of the appliance unless they are 8 years of age or older and are supervised.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.

- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.

- Always unplug the appliance while not using.

- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF).

Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific Evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.

2. Clean the basket and pan with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.

3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the pan with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Put the basket in the pan. (fig.3)



Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.

Using the appliance

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

Hot air frying

1 Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2 Carefully pull the pan out of the magic fryer (fig.4)



3 Place the ingredients in the basket.

4 Slide the pan back into the AIR FRYER (fig.5)



Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5 Select proper function and temperature for the ingredients. (fig.6)



Notes: 7 functions are provided:

CHIP, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, FISH
Press the button to select the proper function according to the ingredients. More flexible time setting and temperature were needed, adjustment can be made directly by pressing corresponding knobs. There are two buttons (TIME '+' & '-') in the control panel which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 1 minute by long pressing. There are two buttons (TEMP '+' & '-') in the control panel which can adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 5 degrees by long pressing.

6 Select proper function and temperature for the ingredients. 7 functions are provided:
CHIP, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, FISH.
Press the function button to select the proper function according to the ingredients and then press power on button, the appliance will run

and heating the ingredient. Repeat Finger touch "M" to change and choose the cooking function.

More flexible time setting and temperature were needed, adjustment can be made directly by pressing corresponding buttons. There are two buttons (TIME '+' & '-') in the control panel which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 1 minute by long pressing. There are two buttons (TEMP '+' & '-') in the control panel which can adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 5 degrees by long pressing.

7 The heating-up icon and blower icon will be blinking during the running of the appliance (fig.7).



To switch on the appliance, turn the timer button to the required preparation time. The timer begins to run.

Caution: During the hot air frying process, the heating-up icon blinks and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on (temperature reaches the setting) and off (temperature drops below the setting) to maintain the set temperature.

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Preheat the appliance for 3 minutes when it is cold. Press the WARM-UP "+" first, and then press the power on button to start the appliance to warm up gradually. After the warming-up, carefully pull the pan out of the air fryer. (fig.4)

Caution: The appliance will stop heating after the pan is pulled out, the air blower will stop in 5 seconds.

a The power-on light and the heating-up light go on.

b The timer starts counting down the setted preparation time.

c During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the setted temperature.


d Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the magic fryer (fig.8).



Caution: Do not press the button of the handle during shaking. (fig.9)



 Tip: You can remove the basket from the pan and shake the basket only to reduce the weight. Do like this, pull the pan out of the appliance, place it on the heat-resistant holder and press the button of the handle (fig.9).

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control knob to 0.

10 Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (fig.11)




Don't turn over the pan, otherwise, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot after hot air frying. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (fig.12)



 Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.


13 When a batch of ingredients is ready, the magic fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

 Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the AIR FRYER.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the AIR FRYER.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

- Place a baking tin or oven dish in AIR FRYER basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

- You can also use the AIR FRYER to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1 Make the potatoes peel and slice.

2 Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.

3 Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.

4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning, Maintenance and Storage

- Maintenance and repairs are to be performed exclusively by an expert or at a qualified shop.

- Always turn off the appliance before performing any maintenance or checks.

- Check all parts for signs of wear. If any problems are detected, do not use the product. Always replace all parts with original replacements according to the manufacturer's guidelines.

- If the product is not properly cared for and maintained, it can become unsafe and can also become damaged. This can lead to dangerous situations.

- Regular maintenance on the product helps to make the product safe and will also increase its lifespan.

- Clean the appliance after every use and keep it clean to prevent the build-up of germs!

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.


Note: Remove the pan to let the AIR FRYER cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

 *Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.*

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

6. After cleaning, store the appliance in a dry, clean place.

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the Timer	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required Temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a Click.
White smoke Comes out from the Appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces while smoke and the pan may heat up More than usual. This does not affect the appliance Or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the AIR FRYER	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crisper result.

NOTICE D'UTILISATION

ATTENTION ! Respectez les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque de blessures ou de détérioration du produit.

Uniquement conçu pour un usage domestique et non pour un usage commercial.

Important : lisez cette notice d'utilisation avec attention et dans son intégralité. Conservez-la afin de pouvoir vous y reporter par la suite. Si vous deviez un jour transmettre le produit à une autre personne, veillez à lui donner également la notice.

Tenez les petites pièces hors de portée des enfants.

Lors du déballage du produit, veillez également et particulièrement à tenir les sacs en plastique et les autres matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'asphyxie !

Vérifiez que le produit est complet et qu'il ne manque pas d'éléments ou de pièces.

Vérifiez tous les éléments et toutes les pièces afin de vous assurer qu'ils ne sont pas abîmés.

Malgré les contrôles rigoureux effectués, il peut arriver que même les marchandises de la meilleure qualité soient abîmées durant leur transport. Les pièces abîmées peuvent présenter des risques et être néfastes pour la santé.

N'apportez aucune modification au produit.

Toute modification entraîne l'annulation de la garantie et peut rendre toute utilisation du produit risquée ou même dangereuse dans le pire des cas.

Nettoyez le produit avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergent ou de nettoyant à base de solvant, p. ex. de l'eau de javel.

Cela peut endommager le produit.

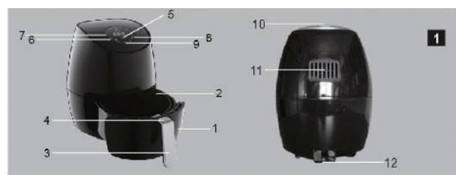
Usage prévu

Cette friteuse à air chaud flambant neuve vous permet de préparer vos plats préférés sainement et facilement. L'appareil utilise de l'air chaud qui circule rapidement et un gril pour faire cuire les plats les plus divers et variés. Cette friteuse présente également l'avantage de pouvoir réchauffer vos aliments uniformément ; et sans huile pour la plupart des ingrédients.

Ce produit a uniquement été conçu pour faire cuire, pour décongeler et pour réchauffer des aliments. N'utilisez pas ce produit pour un usage autre que celui prévu. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dégât causé en raison d'une utilisation non conforme. Toute modification apportée au produit peut avoir des conséquences négatives en matière de sécurité, engendrer des risques et entraîner l'annulation de la garantie.

Description (Illustration 1)

1. Tiroir
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Bouton de verrouillage du panier
5. Bouton marche/arrêt
6. Écran tactile à led
7. Minuteur (0-30 min)
8. Bouton « Température » (80-200 °C)
9. Programmes de cuisson (Appuyez successivement sur « M » pour passer d'un programme à l'autre.)
10. Prise d'air
11. Orifices d'évacuation de l'air
12. Câble électrique



Signification des pictogrammes

	Risque de brûlures ! Surfaces brûlantes. Ne pas toucher à mains nues.
	Attention : risques éventuels ! Lisez attentivement les consignes et respectez-les.
	Les astuces et les recommandations sont indiquées à l'aide de ce symbole.
	Adapté au contact alimentaire.

Caractéristiques techniques

Modèle	DBHF002
Tension nominale	220-240 V
Fréquence	50 Hz/60 Hz
Puissance max.	1 485 W
Température réglable	80-200 °C
Minuteur	30 min max.
Classe de sécurité	I



Consignes de sécurité

– Le boîtier ne doit pas être plongé dans l'eau ou lavé ou rincé sous un filet d'eau en raison des pièces électroniques et des éléments chauffants qu'il contient.

– Ne mettez pas et ne laissez pas de liquide dans l'appareil afin d'éviter toute décharge électrique et tout court-circuit.

– Déposez tous les ingrédients dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.

Risque d'incendie !

– Ne couvrez pas la prise d'air et les orifices d'évacuation d'air de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

– N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz légèrement inflammables dans l'air.

– Le remplissage du tiroir pourrait déclencher un incendie.

– Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

– Vérifiez que la tension du réseau auquel votre foyer est raccordé correspond à celle indiquée sur la plaque

signalétique de l'appareil.

– N'utilisez pas l'appareil si la fiche d'alimentation, le câble électrique ou d'autres éléments ou pièces sont abîmés.

– Ne vous adressez pas à une personne non agréée pour faire remplacer ou réparer le câble électrique abîmé.

– Tenez l'appareil et le câble électrique hors de portée des enfants.

– Éloignez le câble électrique de toute surface brûlante.

– Veillez à ce que personne ne risque de trébucher sur le câble d'alimentation branché. Le câble ne doit pas tomber de la surface sur laquelle l'appareil est posé afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.

– Posez le câble de manière à ce qu'il ne soit ni écrasé ni plié.

– Branchez toujours l'appareil à une prise de terre murale. Vérifiez systématiquement que la fiche d'alimentation est bien enfoncée dans la prise de courant.

– Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher. Tirez uniquement sur les parties de la fiche d'alimentation prévues à cet effet.

– Ne branchez pas et ne débranchez pas la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.

– Ne raccordez pas l'appareil à une minuterie externe. – N'utilisez pas l'appareil avec un temporisateur externe.

– Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, p. ex. d'une nappe ou d'un rideau.

– Ne posez pas l'appareil sur un mur ou sur un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre derrière l'appareil, ainsi que sur les côtés et au-dessus.

– Ne posez pas d'objets sur l'appareil.

– N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui prévu et indiqué dans cette notice d'utilisation.

– Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

– Ne faites pas tomber l'appareil et ne donnez pas de gros coups sur l'appareil.

– Lorsque vous faites frire des aliments à l'air chaud, une vapeur brûlante sort par les orifices d'évacuation d'air. Tenez les mains et le visage à distance de ces orifices et de la vapeur brûlante. Lorsque vous retirez le tiroir de l'appareil, faites également attention à la vapeur brûlante et à l'air brûlant qui se dégagent.

– Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. (Illustration 2)



– Débranchez l'appareil immédiatement si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de sortir le tiroir de l'appareil.

– Cet appareil est utilisable par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dotées de facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant d'une expérience et/ou de connaissances limitées dans la mesure où ceux-ci sont sous surveillance ou reçoivent des instructions sur la manière d'utiliser le produit en toute sécurité et où ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer et entretenir l'appareil à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.

Remarques

– Veillez à poser l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

– Cet appareil a uniquement été conçu pour un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé en toute sécurité dans des cuisines de restaurant, dans des fermes, dans des motels ou dans d'autres lieux non résidentiels.

– La garantie est annulée si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou en cas de non-respect de la notice d'utilisation.

– Débranchez systématiquement la fiche d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

– Il faut environ 30 min à l'appareil pour refroidir avant nettoyage.

Extinction automatique

L'appareil est équipé d'un minuteur. Il s'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours est terminé.

Avant la première utilisation

1. Ôtez l'intégralité des emballages, des autocollants et des étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le tiroir avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge non abrasive. Ces éléments passent également au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Ne remplissez pas le tiroir d'huile ou de matière grasse animale, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Préparation de l'appareil

1. Posez l'appareil sur un support horizontal, plat et stable. Ne posez pas l'appareil sur un support qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Placez le panier dans le tiroir. (Illustration 3)



ATTENTION !

Ne remplissez pas le panier d'huile et d'autres liquides.

Ne posez rien sur l'appareil. Sinon, l'air cessera de circuler dans l'appareil.

Utilisation de l'appareil

Cet appareil peut servir à préparer une multitude de plats. Aidez-vous du livre de recettes.

Faire frire à l'air chaud

1. Branchez l'appareil à une prise de terre murale.
2. Sortez le tiroir de la friteuse avec précaution.

(Illustration 4)



2.1 N'ajoutez ni graisse ni huile dans le panier : vous n'en avez pas besoin.

3. Déposez les ingrédients dans le panier.

- 3.1 Si vous le souhaitez et si vous en avez un, vous pouvez faire un essai avec un vaporisateur d'huile. Certaines personnes préfèrent leurs frites recouvertes d'une fine couche d'huile vaporisée. Dans ce cas, vaporisez l'huile sur les frites et non sur l'appareil.
- 3.2 Ne remplissez pas l'appareil au-dessus du niveau maximal.

4. Remettez le tiroir dans la friteuse. (Illustration 5)



N'utilisez pas le tiroir sans panier.

Attention ! Ne touchez pas le tiroir pendant la cuisson et dans les instants qui suivent la cuisson, car il devient très chaud. Utilisez uniquement la poignée pour prendre le tiroir.

5. Choisissez le programme de cuisson adapté aux ingrédients à cuire. (Illustration 6)



Remarques

Vous disposez de 7 programmes de cuisson. Appuyez sur « M » pour choisir le programme adapté aux ingrédients que vous souhaitez préparer. Puis, confirmez le programme en appuyant sur la touche marche/arrêt. Appuyez successivement sur la touche « M » pour parcourir le menu de l'appareil.

Si vous souhaitez modifier manuellement le temps de cuisson ou la température, appuyez sur les touches correspondantes situées sur l'écran tactile. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les touches « + » et « - » du minuteur. Pour régler la température, appuyez sur les touches « + » et « - » situées sur l'écran tactile. La température est réglable à 5 °C près.

7. Lorsque l'appareil fonctionne, le témoin lumineux « Chauffe » et le symbole en forme de souffle clignotent. (Illustration 7)



Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt. Réglez le temps de cuisson. Puis, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour démarrer la cuisson. Avertissement : durant la cuisson, le témoin lumineux « Chauffe » s'allume. Il s'éteint dès que la température choisie est atteinte. Le témoin lumineux se remet à clignoter si la température diminue.

Prévoyez 3 minutes de temps de cuisson supplémentaire si l'appareil est froid.

Remarque : si vous le voulez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans placer d'aliments à l'intérieur.

Pour ce faire, réglez le minuteur sur plus de 3 minutes et attendez que le témoin lumineux s'éteigne. Cela prend environ 3 minutes. Puis, remplissez le panier et réglez le temps de cuisson sur le minuteur.

- a) Les témoins lumineux indiquant que l'appareil est en marche et qu'il chauffe s'allument.
- b) Le minuteur commence le compte à rebours en fonction du temps de cuisson.
- c) Pendant que les aliments sont en train de frire à l'air chaud, le témoin lumineux « Chauffe » s'allume et s'éteint en alternance. Cela signifie que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température au niveau souhaité.
- d) Les graisses qui s'écoulent des aliments tombent au fond du tiroir.

8. Certains ingrédients ont besoin d'être secoués durant la cuisson (voir la partie « Réglages » de ce chapitre). Pour ce faire, sortez le tiroir de l'appareil à l'aide de la poignée et secouez-le. Puis, remettez le tiroir dans la friteuse. (Illustration 8)



Attention ! N'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous secouez le tiroir. (Illustration 9)



Astuce : vous pouvez sortir le panier du tiroir pour qu'il soit moins lourd à secouer. Pour cela, sortez le tiroir de l'appareil, posez-le sur un support résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

9. Lorsque la sonnerie du minuteur retentit, le temps de cuisson est écoulé. Sortez le tiroir de l'appareil et posez-le sur un support résistant à la chaleur. Remarque : vous pouvez éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, réglez la température à zéro.

10. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. S'ils ne sont pas prêts, il vous suffit de remettre le tiroir dans l'appareil et d'ajouter quelques minutes supplémentaires de cuisson à l'aide du minuteur.

11. Pour sortir les petits aliments du panier (p. ex. des frites), appuyez sur le bouton de la poignée afin de débloquer le panier (1) et retirez le panier du tiroir (2). (Illustration 11)



Ne retournez pas le tiroir. Sinon, les graisses de cuisson tombées au fond du tiroir se déverseront sur votre plat.

Après un programme de friture à l'air chaud, le tiroir et les ingrédients sont brûlants. De la vapeur peut s'échapper du tiroir selon les ingrédients cuits dans la friteuse à air chaud.

12. Videz le panier dans un saladier ou dans une assiette. (Illustration 12)



Astuce : prélevez les gros ingrédients et les ingrédients délicats dans le panier à l'aide d'une pince.

13. Lorsqu'une tournée est cuite, vous pouvez aussitôt remplir la friteuse pour la suivante.

Réglages

Le tableau fourni ci-après vous indique les réglages de base possibles pour différents ingrédients.

Remarque : gardez à l'esprit que ces réglages sont uniquement fournis à titre indicatif. Les ingrédients diffèrent selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir que ces réglages sont les plus adaptés aux différents ingrédients.

La cuisson à l'air chaud chauffant l'air de l'appareil rapidement, ne sortez pas le tiroir de l'appareil de façon prolongée afin de ne pas interrompre la cuisson.

Astuces

– Les petits ingrédients cuisent généralement plus vite que les gros ingrédients.

– Plus il y a d'aliments dans le panier, plus le temps de cuisson est long. La cuisson est plus rapide s'il y a peu d'aliments dans le panier.

– Pour de meilleurs résultats, secouez les petits ingrédients durant la cuisson afin qu'ils dorment uniformément.
– Rajoutez un peu d'huile sur les pommes de terre faites maison pour obtenir des frites croustillantes. Après avoir ajouté de l'huile, faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes de plus.

- Ne faites pas cuire d'aliments très gras comme de la saucisse dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez également faire cuire des encas dans la friteuse à air chaud en les déposant dans un plat allant au four.
- Pour obtenir des frites croustillantes, placez tout au plus 500 g de frites dans le panier.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour faire cuire vos encas rapidement et facilement. La pâte prête à l'emploi cuit plus vite que la pâte faite maison.
- Placez une plaque à pâtisserie ou une plaque de four dans le panier de la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou encore si vous souhaitez faire frire des ingrédients délicats ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température à 150 °C et le minuteur sur 10 min tout au plus.

Préparer des frites parfaites, légèrement dorées et croustillantes

Suivez les étapes suivantes pour réussir vos frites à la perfection sans huile ; et impressionner vos convives.

- N'ajoutez pas d'huile.
- Réglez le minuteur sur 4 minutes à 200 °C.
- Veillez à ce que les frites soient parfaitement sèches. Il ne doit pas y avoir la moindre glace sur les frites si vous les sortez du congélateur.

S'il y a de la glace sur les frites, nettoyez-les et séchez-les. Plus les frites sont sèches (seulement sèches, pas entièrement décongelées), plus la cuisson sera réussie. Cela vaut également pour les friteuses traditionnelles.

- Utilisez les frites les plus fines possibles.
- Le temps de cuisson est de 15-18 minutes avec la friteuse. Cette durée dépend également des frites que vous faites cuire. Faites tout simplement un essai avec votre marque préférée jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

	Quantité min.-max. (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer durant la cuisson	Information complémentaire
POMMES DE TERRE ET FRITES					
Frites allumettes surgelées	300-700	9-16	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Oui	
Frites faites maison (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	Oui	Ajouter ½ c. à c. d'huile
Potatoes faites maison	300-800	18-22	180	Oui	Ajouter ½ c. à c. d'huile
Pommes de terre rissolées faites maison	300-750	12-18	180	Oui	Ajouter ½ c. à c. d'huile
Galettes de pommes de terre	250	15-18	180	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Oui	
VIANDE					
Steak	100-500	8-12	180		
Côte de porc	100-500	10-14	180		
Steak haché	100-500	7-14	180		
Viande hachée en forme de saucisse	100-500	13-15	200		
Cuisse	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
ENCAS					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Utiliser un produit prêt à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Utiliser un produit prêt à l'emploi
Bâtonnets de poisson pané surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser un produit prêt à l'emploi
Chapelure surgelée	100-400	8-10	180		Utiliser un produit prêt à l'emploi
Encas au fromage	100-400	8-10	180		Utiliser un produit prêt à l'emploi
Légumes farcis	100-400	10	160		
COMME AU FOUR					
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser une plaque à pâtisserie
Quiche	400	20-22	180		Utiliser une plaque à pâtisserie
Muffins	300	15-18	200		Utiliser une plaque à pâtisserie
Encas sucrés	400	20	160		Utiliser une plaque à pâtisserie

Frites faites maison

Suivez les étapes suivantes pour faire des frites faites maison.


1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez-les soigneusement et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez ½ cuillère à café d'huile d'olive dans un saladier, mettez-y les bâtonnets et mélangez le tout jusqu'à ce qu'ils soient légèrement huilés.
4. Prélevez les bâtonnets avec les doigts ou avec un ustensile de cuisine adapté afin que le reste d'huile reste dans le saladier. Mettez les bâtonnets dans le panier.
Remarque : ne secouez pas les bâtonnets de pomme de terre déposés dans le panier afin que l'huile en trop ne coule pas des bords du panier et ne tombe pas dans le tiroir.
5. Faites frire les bâtonnets de pomme de terre en suivant les consignes fournies dans ce chapitre.

Nettoyage, entretien et stockage

- Faites impérativement réaliser tous les entretiens et toutes les réparations par un professionnel ou par un atelier spécialisé.
- Éteignez l'appareil avant tout entretien ou toute inspection.
- Vérifiez qu'aucune pièce et qu'aucun élément ne présente de traces d'usure. Si vous constatez des défauts, arrêtez d'utiliser l'outil. Les pièces doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange d'origine et l'opération doit uniquement être réalisée par un professionnel conformément aux consignes du fabricant.

- L'appareil peut se détériorer s'il n'est pas suffisamment entretenu. Cela peut entraîner des risques.
 - Un entretien régulier contribue à la sûreté de l'appareil et augmente sa durée de vie.
 - Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et faites en sorte qu'il soit toujours propre afin d'éviter le développement de germes.
- Ne nettoyez pas le tiroir, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou avec des nettoyants corrosifs, car ils pourraient abîmer leur revêtement antiadhésif.**

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : sortez le tiroir pour que la friteuse à air chaud refroidisse plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le tiroir et le panier de l'eau chaude, un détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les saletés qui restent collées à l'aide d'un dégraissant.
Remarque : le tiroir et le panier passent au lave-vaisselle.

 **Astuce :** si des saletés restent collées au panier ou au fond du tiroir, remplissez le tiroir d'eau chaude et d'un peu de détergent. Posez le tiroir et laissez le détergent agir pendant 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour enlever les restes de nourriture.
6. Rangez l'appareil nettoyé dans un endroit propre et sec.

Résolution des pannes

Problème	Causes possibles	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le câble électrique dans une prise de courant.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Tournez le bouton du minuteur sur la durée souhaitée pour que l'appareil démarre.
Les ingrédients placés dans la friteuse à air chaud ne sont pas encore cuits.	Il y a une trop grande quantité dans le panier.	Mettez moins d'ingrédients dans le panier. Il faut mettre de moins grosses quantités pour que les aliments cuisent plus uniformément.
	La température choisie est trop basse.	Tournez le bouton jusqu'à la température requise. (Voir la partie « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».)
Les ingrédients placés dans la friteuse à air chaud ne sont pas frits uniformément.	Bon nombre d'aliments doivent être secoués durant la cuisson.	Il faut secouer plusieurs fois les aliments qui se trouvent tout en haut du panier ou qui sont superposés (p. ex. les frites) au cours de la cuisson. (Voir la partie « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».)
Les encas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé un encas qu'il faut frire dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des encas préparés pour être cuits au four ou vaporisez un peu d'huile sur les encas pour qu'ils soient plus croustillants.
Le tiroir ne rentre pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus du niveau « MAX ».
	Le panier n'est pas correctement inséré dans le tiroir.	Poussez le panier dans le tiroir jusqu'à entendre un clic.
Une fumée blanche se dégage de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments gras.	Si vous préparez des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le tiroir. Cette huile produit une fumée blanche et le tiroir peut devenir plus chaud que la normale. Cela ne détériore pas ni l'appareil ni le résultat obtenu.
	Le tiroir contient encore de la graisse de la dernière cuisson.	La fumée blanche est produite par la graisse qui chauffe dans le tiroir. Nettoyez soigneusement le tiroir après chaque utilisation.
Les frites faites maison n'ont pas frit uniformément dans la friteuse à air chaud.	Vous n'avez pas utilisé une variété adéquate de pommes de terre.	Utilisez les pommes de terre fraîches et assurez-vous que cette variété reste ferme durant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pomme de terre avant de les mettre à frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre afin d'éliminer l'amidon de la surface des bâtonnets.
Les frites faites maison ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air chaud.	La teneur en huile et en eau des frites influence le résultat obtenu.	Veillez à ce que les frites soient bien sèches avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les frites plus petites afin qu'elles soient plus croustillantes.
		Ajoutez un peu d'huile afin que le résultat soit plus croustillant.

ISTRUZIONI

ATTENZIONE! Rispettare le indicazioni relative alla sicurezza e al montaggio per evitare il rischio di lesioni o danni con il prodotto.

Adatto solo per uso domestico e non per un utilizzo commerciale!

Importante: leggere completamente le istruzioni in maniera approfondita. Conservare le istruzioni per successive consultazioni. Qualora si dovesse dare via il prodotto, ricordarsi di consegnare anche le presenti istruzioni.

Tenere i piccoli pezzi lontano dalla portata dei bambini. Al momento del disimballaggio, in particolare, tenere lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento!

Verificare che la fornitura sia completa.

Reclami successivi non possono essere accettati.

Verificare che tutti gli elementi e le parti siano integri.

Malgrado gli accurati controlli, è possibile che anche le merci migliori possano danneggiarsi durante il trasporto. Le parti difettose possono causare danni e problemi alla salute.

Non effettuare mai modifiche al prodotto.

Le modifiche determinano il venire meno della garanzia e il prodotto può divenire insicuro, nei casi peggiori addirittura pericoloso.

Per la pulizia utilizzare una spugna e acqua saponata calda. Non utilizzare detergenti che contengono solventi o detersivi, quali candeggianti, che potrebbero danneggiare il prodotto.

Utilizzo secondo le indicazioni

Questa nuovissima friggitrice ad aria calda offre la possibilità di preparare i vostri ingredienti preferiti in modo semplice e sano. Utilizzando un flusso d'aria caldo e rapido e una griglia si mette l'apparecchio nella posizione di preparare i più differenti alimenti. L'elemento di eccellenza è dato dal fatto che la friggitrice riscalda tutti gli alimenti da ogni lato e che la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

Il prodotto è pensato esclusivamente per friggere e grigliare, nonché per scongelare e riscaldare generi alimentari.

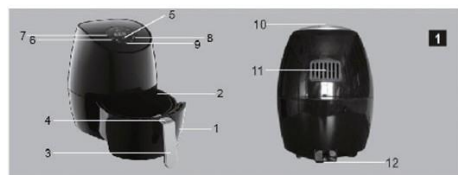
Utilizzare il prodotto solo per gli scopi prescritti.

Il produttore, in caso di danni che insorgono a seguito di un utilizzo non appropriato del prodotto, non si assume alcuna responsabilità.

Qualsiasi modifica al prodotto può influenzarne negativamente la sicurezza, creare pericoli e determinare l'estinzione della garanzia.

Descrizione generale (figura 1)

- 1 Padella
- 2 Cestello
- 3 Manico del cestello
- 4 Pulsante di sbloccaggio del cestello
- 5 Pulsante di accensione/spengimento
- 6 Schermo tattile a LED
- 7 Interruttore a tempo (0-30 min.)
- 8 Controllo della temperatura (80 -200°C)
- 9 Impostazioni predefinite per la preparazione (premendo "M" ripetutamente potrete selezionare tra le differenti modalità di preparazione)
- 10 Apertura entrata aria
- 11 Apertura uscita aria
- 12 Cavo dell'alimentazione



Spiegazione dei simboli

	Pericolo di ustioni! Superfici bollenti. Non toccare a mani nude.
	Attenzione, pericolo potenziale. Leggere attentamente e attenersi a quanto scritto!
	I consigli e le raccomandazioni sono contrassegnati con questo simbolo.
	Adatto a generi alimentari

Dati tecnici

Modello	DBHF002
Tensione di esercizio	220 -240 V
Frequenza	50Hz/60Hz
Massima potenza	1485W
Intervallo di temperatura	80-200°C
Timer	fino a 30 minuti.
Classe di protezione	I



Avvertenze relative alla sicurezza

- A causa degli elementi elettronici che riscaldano non immergere l'involucro nell'acqua e non lavare sotto acqua corrente.
- Evitare che qualsiasi liquido possa entrare in contatto con l'apparecchio per evitare scosse elettriche o corto circuiti.
- Lasciare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare contatti con elementi bollenti.

Pericolo di incendio!

- Non coprire le fenditure per l'aria in entrata e in uscita dell'apparecchio quando questi non è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di gas facilmente infiammabili nell'aria.
- Riempire la padella potrebbe causare un incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- Assicurarsi che la tensione di rete della vostra casa corrisponda alla tensione d'esercizio dell'apparecchio indicata sulla targhetta.

- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo dell'alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Per sostituire il cavo dell'alimentazione danneggiato non recarsi da persone non autorizzate a sostituirlo o ripararlo.

- Tenere l'apparecchio e il cavo dell'alimentazione lontano dalla portata dei bambini.

- Tenere il cavo dell'alimentazione lontano da superfici bollenti.

- Fare attenzione affinché il cavo della rete non crei alcun pericolo di inciampo. Il cavo non può pendere dalla superficie d'appoggio per evitare che l'apparecchio cada. Non tirare mai il cavo della rete per muovere l'apparecchio.

- Posare il cavo in modo tale da non poter essere schiacciato o piegato.

- Infilare sempre il cavo dell'apparecchio in una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia sempre ben inserita nella presa

- Non staccare mai la spina dalla presa tirandola; tirare sempre utilizzando le prese previste.
- Le spine non possono mai essere inserite o tolte con le mani umide.

- Non inserire mai la spina dell'apparecchio in un interruttore a tempo esterno.

- Non utilizzare l'apparecchio con un interruttore a tempo esterno.

- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili, come tovaglie o tende.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a una parete o a un altro apparecchio. Dietro all'apparecchio, sui lati e verso l'alto, lasciare almeno 10 cm. di spazio.

- Sull'apparecchio non posare alcun oggetto.

- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi rispetto a quelli indicati nelle presenti istruzioni d'uso.

- Tenere sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.

- Non far cadere l'apparecchio e non esporlo a forti colpi.

- Mentre frigge, dalle fenditure per l'aria in uscita fuoriesce vapore caldo. Tenere a distanza mani e viso dal vapore caldo e fare attenzione al vapore e all'aria calda anche in fase di estrazione della padella dall'apparecchio.

- Tutte le superfici accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. (Figura 2).



- Staccare subito la spina dell'apparecchio se vedete fumo nero provenire dal medesimo. Attendere fino a quando non esce più fumo prima di prendere la padella dall'apparecchio.

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire da 8 anni d'età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e/o competenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che siano stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e abbiano compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuati da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Note

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una base orizzontale, piana e stabile.

- Questo apparecchio è pensato solamente per un utilizzo domestico. Non è adatto a un utilizzo sicuro in cucine di ristoranti, fattorie, motel e in altre zone non residenziali.

- La garanzia decade se l'apparecchio viene utilizzato per finalità professionali o semi-professionali ovvero non rispettando le istruzioni per l'uso.

- Togliere sempre la spina quando non si utilizza l'apparecchio.

- Per pulire, aspettare circa 30 minuti che l'apparecchio si raffreddi.

Interruttore a tempo automatico

L'apparecchio dispone di un interruttore a tempo montato che si spegne automaticamente una volta arrivati allo zero.

Prima del primo utilizzo

1. Togliere tutto il materiale dell'imballaggio, adesivi ed etichette.

2. Pulire il cestello e la padella con acqua calda, detergente e una spugna che non sfrega. Queste parti possono essere pulite anche con polveri detergenti per i piatti.

3. Pulire con un panno le parti interne ed esterne dell'apparecchio. Non riempire la padella con olio o grasso poiché l'apparecchio opera con aria calda.

Preparazione per l'utilizzo

1. Posizionare l'apparecchio su una base stabile, orizzontale e piana.

Non mettere l'apparecchio su una base che non è resistente al calore.

2. Mettere il cestello nella padella. (Figura 3).



ATTENZIONE!

Non riempire la padella con olio o altri liquidi.

Non mettere nulla nell'apparecchio, altrimenti il flusso d'aria si interrompe.

Utilizzo dell'apparecchio

L'apparecchio può preparare numerosi piatti; a tal fine potrete utilizzare un libro di ricette.

Frittura ad aria calda

1. Infilare sempre il cavo dell'alimentazione in una presa a muro con messa a terra.

2. Tirare la pentola fuori dalla friggitrice facendo attenzione (Figura 4)



2.1 Non mettere grasso od olio nella friggitrice; non servono.

3. Mettere gli ingredienti nel cestello.

3.1 Nel caso lo vogliate e lo possediate, potrete sperimentare un nebulizzatore per olio. A taluni piacciono le patatine fritte con un leggero rivestimento di olio spruzzato. Nebulizzare sulle patatine fritte, non sull'apparecchio.

3.2 Non riempire l'apparecchio oltre il limite massimo.

4. Spingere nuovamente indietro la padella nella friggitrice ad aria calda. (Figura 5).



Non utilizzare mai la padella senza il cestello interno ad essa.

Attenzione: non toccare la padella durante il funzionamento o subito dopo poiché è bollente. Prenderla esclusivamente per il manico.

5. Selezionare le regolazioni adatte relative alle preparazioni degli ingredienti. (Figura 6).



Avvertenze:

Sono a disposizione 7 differenti opzioni relative al menu. Premere "M" per selezionare la prerogazione adatta agli ingredienti. Azionare il programma con il pulsante di avvio. Premendo più volte si scorre attraverso il menu.

Se si desidera modificare manualmente il tempo di preparazione e/o la temperatura, premere i corrispondenti pulsanti sul display. Per modificare il tempo in modo corrispondente, premere i pulsanti "+" e "-" sull'interruttore a tempo. Per adattare la temperatura, premere sul display "+" e "-" in modo corrispondente. La temperatura si modifica a intervalli di 5°C.

7. La spia di riscaldamento e il simbolo del ventilatore lampeggiano durante il funzionamento (figura 7).



Per accendere l'apparecchio, premere sul pulsante di accensione. Impostare il tempo di preparazione. Per avviare premere il pulsante di accensione.

Attenzione! In fase di riscaldamento è illuminata la relativa spia per la temperatura impostata. Questa si spegne quando si raggiunge la temperatura impostata. Se la temperatura si abbassa, la luce lampeggia di nuovo.

Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo

Nota: se si desidera, l'apparecchio potrà essere preriscaldato all'interno anche senza ingredienti.

Impostare l'interruttore a tempo per più di 3 minuti e aspettare fino a quando si accende la lampada che indica il riscaldamento (dopo circa 3 minuti). Riempire quindi il cestello e impostare l'interruttore a tempo per il tempo di preparazione fornito.

- La spia "power" e quella di riscaldamento si accendono.
- L'interruttore a tempo inizia a fare il conto alla rovescia rispetto al tempo di preparazione.
- Durante la frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento, ogni tanto, si accende e si spegne. Ciò indica che l'elemento di riscaldamento viene spento per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio e gli ingredienti in eccesso si raccolgono sul fondo della padella.

8. Per alcuni ingredienti è necessario agitare durante la preparazione (vedi paragrafo "Impostazioni" in questo capitolo). A tal fine tirare fuori la padella dall'apparecchio usando il manico e scuotere. Spingere quindi la padella indietro nella friggitrice. (Figura 8).



Attenzione: mentre si agita, non premere il pulsante sul manico. (Figura 8)



Suggerimento: Si può togliere il cestello dalla padella per ridurre il peso quando si agita. A tal fine, tirare la pentola fuori dall'apparecchio, posizionarla su una base resistente al calore e premere il pulsante sul manico.

9. Quando si sente l'allarme dell'interruttore a tempo, il tempo di preparazione è trascorso. Tirare la padella fuori dall'apparecchio e posizionarla su una base resistente al calore. Nota: l'apparecchio può essere spento anche a mano. A tal fine ruotare su 0 il pulsante della temperatura.

10. Verificare che gli ingredienti siano pronti. In caso negativo, spingere di nuovo indietro la padella nell'apparecchio e ruotare l'interruttore a tempo per un paio di minuti in più.

11. Per tirare fuori ingredienti di piccola grandezza (ad es. patatine fritte), premere il pulsante di sblocco del cestello (1) e sollevare il cestello dalla pentola (2). (Figura 11).



Non girare la pentola, altrimenti l'olio che si è raccolto nella padella sgocciolerebbe sugli ingredienti.

La padella e gli ingredienti, dopo la frittura ad aria, sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice potrebbe uscire del fumo dalla padella.

12. Svuotare il cestello in una scodella o in un piatto. (Figura 12)



Suggerimento: Per togliere ingredienti grandi o fragili sollevarli dal cestello con una pinza.

13. Quando è pronta una parte degli ingredienti, si può passare subito alla preparazione del secondo cestello.

Impostazioni

La tabella sottostante aiuterà a trovare le giuste impostazioni per ciascun ingrediente.

Nota: tali impostazioni sono solo punti di partenza. Gli ingredienti si differenziano tra loro per provenienza, dimensioni, forma e marchio; non possiamo garantire che esse rappresentino pertanto le migliori impostazioni per ogni ingrediente.

La tecnologia di areazione rapida consente di riscaldare subito l'aria nell'apparecchio; quando necessario tirare pertanto fuori rapidamente la pentola, altrimenti il processo si interrompe.



Suggerimenti

- I tempi di preparazione degli ingredienti piccoli sono normalmente inferiori rispetto a quelli più grandi.
- Un numero maggiore di ingredienti necessita solamente di un tempo di preparazione un po' superiore, un numero inferiore un po' minore.

- Agitare gli ingredienti più piccoli durante la preparazione favorisce un ottimo risultato finale e può consentire di aiutare a uniformare la frittura degli stessi.

- Alle patate fresche aggiungere un po' d'olio per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria per un paio di minuti dopo avere aggiunto l'olio.

- Non preparare nella friggitrice ingredienti estremamente grassi, come salsicce.

- Gli stuzzichini possono essere preparati nella friggitrice ad aria calda all'interno di un contenitore per forni.

- La quantità ideale per ottenere patatine fritte croccanti è 500 grammi.

- Per preparare stuzzichini ripieni in modo rapido e semplice, utilizzare un impasto pronto. Questo tipo di impasto necessita inoltre di un tempo di cottura minore rispetto a un impasto fatto in casa.

- Mettere una piastra da forno nel cestello della friggitrice nel caso si volesse cuocere al forno una torta o una quiche, ovvero se si vogliono friggere ingredienti fragili o ripieni.

- La friggitrice può essere utilizzata anche per scaldare nuovamente gli ingredienti. A tal fine occorre regolare la temperatura fino a 10 minuti a 150° C.

Ottime patatine fritte, di colore leggermente bruno e croccanti

Le patatine più buone riescono senza utilizzare olio; seguire i seguenti passaggi e vi sorprenderete:

- Non dare olio.
- Impostare a 200° C e pre-riscaldare per 4 minuti.
- Assicurarsi che le patatine siano asciutte e che non vi siano tracce di ghiaccio se sono prese dal freezer. Qualora si trovasse del ghiaccio, pulirle e asciugarle.

Più sono asciutte (è necessario che siano asciutte, non per forza completamente scongelate) e migliore sarà il risultato, esattamente come per le frittiture preparate con gli apparecchi tradizionali. Le patatine da utilizzare devono essere il più sottile possibile. - La friggitura deve durare 15-18 minuti. La durata dipende completamente dal tipo di patata; provare inizialmente con il marchio preferito fino a raggiungere il risultato desiderato.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Necessità di agitare	Informazioni extra
Patate e patatine					
Patatine surgelate sottili	300-700	9 - 16	200	Agitare	
Patatine surgelate spesse	300-700	11 - 20	200	Agitare	
Patatine fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	Agitare	Aggiung, ½ cucchiaino da tè di olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180	Agitare	Aggiung, ½ cucchiaino da tè di olio
Patate a cubetti fatte in casa	300-750	12-18	180	Agitare	Aggiung, ½ cucchiaino da tè di olio
Patate bollite,	250	15-18	180	Agitare	
Gratin di patate	500	15-18	200	Agitare	
Carne e pollame					
Bistecche	100-500	8-12	180		
Cotolette di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Polpette	100-500	13-15	200		
Cosciotti	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Stuzzichini					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Agitare	Utilizzare pronti da infornare
Pollo surgelato, nugget	100-500	6-10	200	Agitare	Utilizzare pronti da infornare
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare pronti da infornare
Briciole di pane surgelate	100-400	8-10	180		Utilizzare pronti da infornare
Stuzzichini al formaggio	100-400	8-10	180		Utilizzare pronti da infornare
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Frittura					
Cottura	300	20-25	160		Utilizzare una piastra da forno
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare una piastra da forno

Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una piastra da forno
Stuzzichini dolci	400	20	160		Utilizzare una piastra da forno

Come preparare da soli le patatine fritte
Per preparare le patatine fritte seguire quanto segue.

1. Pelare le patate e tagliarle a strisce.
2. Lavare le strisce di patate e asciugarle con un tovagliolo di carta.
3. Mettere ½ cucchiaino da tè di olio d'oliva in una scodella, mettervi all'interno le strisce e mischiare il tutto fino a quando queste ultime sono ricoperte da un leggero strato d'olio.
4. Prendere le strisce dalla scodella con le dita o con un apparecchio da cucina adatto in modo tale che l'olio in eccesso rimanga nella scodella. Mettere le strisce nel cestello.

_Nota: Non agitare le strisce di patate nel cestello per evitare che l'olio in eccesso fuoriesca da questi e cada nella padella.

5. Friggere le strisce di patate secondo le istruzioni presenti in questo capitolo.

Pulizia, manutenzione e magazzinaggio

- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere effettuati esclusivamente da un tecnico o un'officina specializzata.

- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di eseguire lavori di manutenzione o controlli.

- Verificare la presenza di segni di usura. In presenza di vizi, non continuare a utilizzare il prodotto. Far sostituire da un tecnico i pezzi difettosi solo con parti di ricambio originali, in conformità alle disposizioni del produttore.

- L'apparecchio, in mancanza di assistenza e manutenzione, può danneggiarsi. Possono generarsi situazioni di pericolo.

- La regolare manutenzione contribuisce alla sicurezza del prodotto e ne aumenta la durata.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e mantenerlo pulito per evitare la formazione di germi.

Non pulire la padella, il cestello e la parte interna dell'apparecchio con utensili da cucina in metallo o con detersivi aggressivi poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa e far raffreddare l'apparecchio.

Nota: togliere la padella per far raffreddare la friggitrice più rapidamente.

2. Pulire con un panno umido il lato esterno dell'apparecchio.

3. Pulire la padella e il cestello con acqua calda, detergente e una spugna che non sfrega.

Lo sporco che rimane aderente potrà essere eliminato con uno sgrassatore.

Nota: la pentola e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.



Suggerimento: se lo sporco rimane aderente nel cestello o sul fondo della pentola, riempire quest'ultima di acqua bollente e detergente. Mettere il cestello nella pentola e far agire il tutto per 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna che non sfrega.

5 Pulire l'elemento di riscaldamento con una spazzola per eliminare ogni residuo di cibo.

6. Conservare l'apparecchio, dopo la pulizia, in luogo pulito e asciutto.

Eliminazione degli errori

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	Non è stata attaccata la spina alla presa	Inserire il cavo dell'alimentazione nella presa
	Il timer non è stato regolato	Ruotare il pulsante dell'interruttore a tempo all'ora desiderata per accendere
Gli ingredienti che sono stati preparati con la friggitrice non sono ancora pronti	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo elevata.	Mettere meno ingredienti nel cestello. Quantità minori sono fritte in modo uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare il pulsante di regolazione alla temperatura appropriata (vedi paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti nella friggitrice sono fritti in modo non uniforme	Alcuni ingredienti, durante la preparazione, devono essere agitati	Gli ingredienti in alto o attaccati ad altri (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati più volte durante la preparazione. Vedere paragrafo "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio"
Gli stuzzichini fritti non sono croccanti non appena tolti dalla friggitrice	Sono stati utilizzati stuzzichini che devono essere fritti in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare stuzzichini da forno o spruzzare un po' di olio sugli stessi per renderli più croccante.
Non riesco a spingere regolarmente la padella nell'apparecchio	Nel cestello ci sono troppi ingredienti.	Non riempire il cestello oltre la marcatura "MAX".
	Il cestello non è stato inserito correttamente nella padella.	Premere il cestello nella padella fino a quando si sente un clic.
Dall'apparecchio sale del fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Se nella friggitrice si preparano ingredienti grassi, nella padella gocciolerà una grande quantità di olio. L'olio produce il fumo bianco e la padella potrebbe riscaldarsi più del normale. Ciò non danneggia l'apparecchio né peggiora il risultato finale.
	La padella contiene ancora del grasso proveniente dall'uso precedente.	Il fumo bianco si forma dal grasso che si riscalda in padella. Pulire la tabella a fondo dopo ogni utilizzo.
La friggitrice non frigge le patatine in modo uniforme	Non è stato utilizzato il tipo corretto di patate.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che, durante la frittura, rimangano dure.
	I pezzi di patata non sono stati puliti correttamente prima della frittura.	Pulire a fondo i pezzi di patata per togliere l'amido dalla parte esteriore.
Le patatine fritte, una volta tolte dalla friggitrice, non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dal contenuto di acqua e di olio.	Prima di aggiungere olio, assicurarsi che le patatine fritte siano asciutte.
		Tagliare le patate in formato più piccolo in modo che possano diventare più croccanti.
		Aggiungere un po' d'olio per ottenere maggiore croccantezza.

INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN! Contemple las indicaciones de seguridad e instrucciones de montaje, con el objetivo de evitar el riesgo de lesiones o daños en el producto.

¡Apto únicamente para uso doméstico, no utilizar para fines comerciales!

Importante: Lea estas instrucciones completamente y de manera detallada. Consérvelas para una eventual consulta en el futuro. Si, en algún momento, entrega este producto a un tercero, no olvide incluir las presentes instrucciones.

Mantenga las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños. En particular al desembalar el producto, asegúrese de mantener las bolsas de plástico y otros materiales de embalaje fuera del alcance de los niños para evitar el riesgo de asfixia.

Asegúrese de que el producto esté completo al momento de desembalarlo. No se aceptarán reclamaciones más adelante.

Controle que los elementos y las piezas no tengan daños. A pesar de someter a los productos a cuidadosos controles, puede suceder que, incluso, los mejores artículos se dañen durante el transporte. Los componentes defectuosos pueden ocasionar riesgos y daños a la salud.

¡Nunca realice cambios en el producto! Las modificaciones dejan sin efecto la garantía y pueden tener como consecuencia que el producto se vuelva inseguro o, en el peor de los casos, incluso, peligroso.

Para la limpieza, utilice una esponja y agua caliente con jabón. No use productos de limpieza o detergentes con disolventes: los blanqueadores, por ejemplo, pueden dañar el producto.

Uso previsto

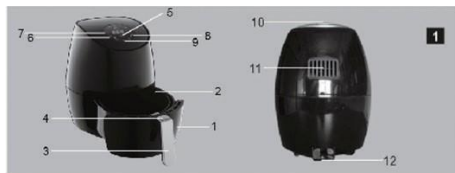
Esta novedosa freidora de aire le otorga una opción simple y saludable para preparar sus alimentos preferidos. Por medio del uso de una rápida corriente de aire caliente y una cesta, el equipo puede preparar las más diversas comidas. Lo mejor es que la freidora de aire calienta cualquier alimento desde todos sus costados y la mayoría de los ingredientes no necesita aceite.

El producto está destinado de forma exclusiva a freír y asar, así como a descongelar y calentar alimentos.

Utilice el producto solo en función de su uso previsto. El fabricante no responderá por daños derivados de un uso distinto al previsto. Las eventuales modificaciones en el producto pueden repercutir de forma negativa y ocasionar riesgos, por lo que dejan sin efecto la garantía.

Descripción general (Imagen 1)

- 1 Cazo
- 2 Cesta
- 3 Asa de la cesta
- 4 Botón de desbloqueo de la cesta
- 5 Botón de encendido/cancelar
- 6 Pantalla táctil LED
- 7 Temporizador (0 – 30 min.)
- 8 Control de temperatura (80 – 200 °C)
- 9 Configuración de la preparación (al presionar el botón «M» de forma reiterada, se puede escoger el modo de preparación deseado)
- 10 Entrada de aire
- 11 Abertura de salida de aire
- 12 Cable de alimentación



Explicación de símbolos

	¡Riesgo de quemaduras! Superficies a altas temperaturas. No tocar con las manos desprotegidas.
	¡Atención! ¡Potenciales riesgos! Leer con atención y respetar las indicaciones.
	Los consejos y las recomendaciones se identifican con este símbolo.
	Apto para el uso con alimentos.

Datos técnicos

Modelo	DBHF002
Tensión de funcionamiento	220 -240 V
Frecuencia	50 Hz/60 Hz
Potencia máx.	1485 W
Intervalo de temperatura ajustable	80 – 200 °C
Temporizador	Hasta 30 min.
Clase de protección	I



Indicaciones de seguridad

-No sumerja la carcasa en agua ni la limpie con agua corriente. Esto puede ser peligroso debido a los elementos electrónicos y los componentes destinados a aumentar la temperatura del producto.

- Evite que ingresen líquidos al equipo, a fin de evitar una descarga eléctrica o un cortocircuito.

- Coloque todos los ingredientes en la cesta para evitar eventuales contactos con elementos térmicos.

¡Riesgo de incendio!

- No cubra la entrada y la salida de aire del equipo cuando esté en funcionamiento.

- No utilice el equipo si hay gases muy inflamables en el ambiente.

- Llenar el cazo podría ocasionar un incendio.

- No toque el interior del equipo cuando esté en funcionamiento.

- Asegúrese de que el voltaje de la red de su hogar coincida con la tensión de funcionamiento indicada en la placa de características del equipo.

- No utilice el equipo si el enchufe, el cable de alimentación u otros componentes están dañados.

- No solicite a personas no autorizadas que cambien o reparen un cable de alimentación dañado.

- Mantenga el equipo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies a altas temperaturas.

- Asegúrese de que el cable de alimentación conectado no represente un riesgo de tropiezo.

Asimismo, asegúrese de que no quede colgado de la superficie de apoyo para evitar que se desconecte por tirar del cable. Nunca tire del cable para mover el equipo.

- Coloque el cable de manera que no se aplaste o doble.

- Conecte el equipo siempre a una toma puesta a tierra. Asegúrese siempre de que el conector esté enchufado correctamente en la fuente de alimentación.

- Para desconectar el enchufe, nunca tire del cable. Desconéctelo siempre de la fuente de alimentación con sus dedos en los espacios del conector previstos a este fin.

- Nunca conecte o desconecte enchufes con las manos mojadas.

- No conecte el equipo a un temporizador externo.

- No utilice el equipo con un temporizador externo.

- No coloque el equipo sobre materiales inflamables, como manteles o cortinas, o cerca de ellos.

- No coloque el equipo pegado a una pared u otro dispositivo. Deje, por lo menos, un espacio de 10 cm detrás del equipo, a sus costados, y hacia arriba.

- No coloque objetos sobre el equipo.

- No utilice el equipo con un fin distinto al previsto, según estas instrucciones.

- No deje el equipo en funcionamiento mientras no pueda controlarlo.

- No permita que el equipo se caiga ni lo someta a golpes fuertes.

- Al freír con aire caliente, el equipo expulsa vapor caliente por las aberturas de la salida de aire. Mantenga sus manos y su rostro alejados de las salidas de aire y del vapor caliente. Al quitar el cazo del equipo, preste atención también a los vapores y al aire calientes.

- Todas las superficies accesibles pueden aumentar su temperatura durante el uso (Imagen 2).



- Desconecte el enchufe del equipo de inmediato si ve que está despidiendo humo negro. Espere a que deje de salir humo para retirar el cazo del equipo.

- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas reducidas o sin los conocimientos y/o las experiencias necesarios, si alguien supervisa el uso o si se les ha instruido acerca del uso seguro del equipo y han comprendido los potenciales riesgos. Es importante que los niños entiendan que el equipo no es un juguete. Los niños no pueden llevar a cabo la limpieza o el mantenimiento del producto a cargo del usuario, a menos que tengan más de 8 años y haya alguien supervisando.

Advertencias

- Asegúrese de que el equipo se coloque sobre una superficie horizontal, plana y estable.

- Este equipo está pensado únicamente para usarse en el hogar, y no es seguro para utilizarse en cocinas de restaurantes, granjas, hospedajes u otros espacios no destinados a residencia.

- La garantía queda sin efecto si el equipo se usa con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se emplea según las instrucciones.

- Desconecte el equipo cuando no lo esté utilizando.

- El equipo necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder limpiarlo.

Sistema de apagado automático

El equipo posee un temporizador incorporado que se apaga de forma automática cuando llega al número cero.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje, adhesivos o etiquetas.

2. Limpie la cesta y el cazo con agua caliente, detergente y una esponja que no raye. Estos componentes pueden lavarse también en el lavavajillas.

3. Limpie el interior y el exterior del equipo con una bayeta. El cazo no debe llenarse con aceite o grasa para cocinar, dado que el equipo trabaja con aire caliente.

Preparación para el uso

1. Coloque el equipo sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el equipo sobre una superficie no apta para soportar altas temperaturas.

2. Coloque la cesta en el cazo (Imagen 3).



¡ATENCIÓN!

No llene el cazo con aceite u otros líquidos.

No coloque nada sobre el equipo, dado que podría interrumpirse la corriente de aire.

Uso del equipo

Este equipo puede preparar un gran número de comidas. Consulte un libro de recetas.

Freír con aire caliente

1. Conecte el cable de alimentación a una toma puesta a tierra.

2. Retire el cazo de la freidora con cuidado (Imagen 4).



2.1 No coloque grasa ni aceite en la cesta, no es necesario.

3. Coloque los ingredientes en la cesta.

3.1 Si lo desea y dispone de uno, puede experimentar con un spray de aceite. Algunas personas dicen que prefieren las patatas fritas con una fina capa de aceite a su alrededor. Aplique el spray a las patatas, no al equipo.

3.2 No sobrepase el límite máximo al llenar el equipo.

4. Vuelva a introducir el cazo en la freidora de aire (Imagen 5).



Nunca utilice el cazo sin la cesta dentro.

Atención: No toque el cazo mientras se está usando o poco después de su uso, dado que puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Coja el cazo únicamente con su asa.

5. Seleccione la configuración adecuada para los ingredientes escogidos (Imagen 6).



Indicaciones:

Hay 7 configuraciones predeterminadas. Pulse el botón «M» para seleccionar la configuración apropiada para los ingredientes. Accione el programa con el botón de encendido. Al presionar varias veces, se puede navegar por el menú.

Para cambiar el tiempo de cocción y/o la temperatura de forma manual, pulse los botones correspondientes en el panel de mando táctil. Si desea ajustar el tiempo, pulse los botones «+» y «-» en el temporizador. Para ajustar la temperatura, presione los botones «+» y «-» de manera correspondiente en el panel de mando táctil. La temperatura se modifica en intervalos de 5 °C.

7. La luz de calentamiento y el símbolo del ventilador parpadean mientras el equipo está en funcionamiento (Imagen 7).



Para encender el equipo, pulse el botón de encendido. Configure el tiempo de cocción. Para comenzar a cocinar, presione el botón de encendido.

¡Atención! Mientras el equipo trabaja para alcanzar la temperatura configurada, se enciende la luz de calentamiento que vuelve a apagarse al alcanzar dicha temperatura. Si la temperatura baja, la luz vuelve a parpadear.

Añada 3 minutos al tiempo de cocción si el equipo está frío.

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el equipo sin ingredientes en el interior.

Con este fin, configure el temporizador en más de 3 minutos y espere hasta que se apague la luz de calentamiento (aprox. después de 3 minutos). A continuación, llene la cesta y configure el temporizador, en función del tiempo de cocción pertinente.

- Se encienden la luz de encendido y la luz de calentamiento.
- El temporizador comienza a funcionar y el tiempo empieza a bajar.
- Durante el proceso de freído con aire caliente, la luz de calentamiento a veces se enciende y otras, se apaga. Esto se debe a que el elemento térmico se enciende y se apaga durante la cocción, con el objetivo de mantener la temperatura configurada.
- El aceite excedente de los ingredientes se acumula en la base del cazo.

8. Algunos ingredientes deben moverse mientras se cocinan (véase el apartado «Configuración» en este capítulo). Para poder hacerlo, retire el cazo del equipo utilizando el asa y muévalos. A continuación, vuelva a colocar el cazo en la freidora (Imagen 8).



Atención: No pulse el botón del asa al mover los ingredientes (Imagen 9).



12. Vacíe la cesta en una fuente o en un plato (Imagen 12).

Consejo: Puede quitar la cesta del cazo para disminuir el peso al mover los ingredientes.

Para hacerlo, retire el cazo del equipo, colóquelo sobre una superficie resistente a altas temperaturas y pulse el botón del asa.

9. Cuando el tiempo de cocción configurado se haya alcanzado, se oirá la alarma del temporizador. Retire el cazo del equipo y apóyelo sobre una superficie resistente a altas temperaturas.

Nota: El equipo puede apagarse también de manera manual al girar el botón de la temperatura a 0.

10. Compruebe que los ingredientes estén cocidos. Si no lo están, simplemente vuelva a desplazar el cazo hacia dentro del equipo y gire el temporizador algunos minutos más.

11. Para retirar ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón del asa para quitar la cesta (1) y retire la cesta del cazo (2) (Imagen 11).



No gire el cazo, dado que, de ese modo, el aceite acumulado en la base del cazo caerá sobre la comida.

El cazo y los ingredientes están calientes después de freír con aire caliente. En función del tipo de ingredientes en la freidora de aire, el cazo puede expulsar vapor.



Consejo: Para retirar ingredientes grandes o que puedan romperse, levántelos de la cesta con una pinza.

13. Una vez que los ingredientes en la cesta estén cocidos, se puede comenzar a preparar de inmediato una siguiente cesta con la freidora.

Configuración

La tabla de más adelante le servirá para utilizar la configuración correcta para cada ingrediente que desee cocinar.

Nota: Tenga en cuenta que las configuraciones sugeridas son solo de referencia. Los ingredientes pueden tener diferente origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar que estas configuraciones predeterminadas sean los ajustes ideales para los ingredientes respectivos.

La tecnología de ventilación rápida calienta de inmediato el aire dentro del equipo. Si debe retirar el cazo del equipo, hágalo de la manera más breve posible, de modo que no se interrumpa el proceso.

Consejos

- Los ingredientes pequeños suelen cocinarse en menos tiempo que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes necesita solo un poco más de tiempo de cocción, mientras que una menor cantidad de ingredientes precisa un tiempo de cocción algo menor.

- Mover los ingredientes pequeños mientras se estén cocinando permite obtener un mejor resultado final y puede ayudar a que los ingredientes no se fríen de manera desigual.
- Añada algo de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire durante algunos minutos después de haber añadido el aceite.

- No cocine ingredientes sumamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los *snacks* también pueden prepararse en la freidora de aire en un recipiente de horno.
- La cantidad óptima para obtener patatas fritas crujientes es 500 gramos.
- Para preparar *snacks* rellenos de forma rápida y sencilla, utilice una masa ya preparada. El tiempo de cocción de la masa preparada, además, es menor que el de la masa casera.
- Coloque una bandeja de horno en la cesta de la freidora de aire, si desea hornear un pastel o un quiche, o desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- La freidora de aire puede utilizarse también para recalentar alimentos al configurar la temperatura en 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Patatas fritas perfectas: un poco marrones y crujientes

Las mejores patatas no necesitan aceite. Siga los siguientes pasos y se sorprenderá:

- No añada aceite.
- Configure la temperatura en 200 °C y precaliente la freidora durante 4 minutos.
- Asegúrese de que las patatas estén secas y no tengan hielo cuando las retira del congelador. Si las patatas tienen hielo, límpielas y séquelas.

Cuanto más secas estén (solo secas, no necesariamente descongeladas por completo), mejor será el resultado, como sucede con las freidoras tradicionales.

- Si es posible, use patatas finas.

- El tiempo de cocción en la freidora debería ser de 15 a 18 minutos. Sin embargo, este tiempo depende íntegramente también de las patatas que se cocinen. Experimente con su marca preferida simplemente hasta que el resultado esté a la altura de sus expectativas.

	Cantidad mín.- máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Movimiento	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9 - 16	200	Sí	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11 - 20	200	Sí	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	Sí	Añadir ½ cucharadita de aceite
Patatas gajo caseras	300-800	18-22	180	Sí	Añadir ½ cucharadita de aceite
Patatas en dados caseras	300-750	12-18	180	Sí	Añadir ½ cucharadita de aceite
Patatas Rösti	250	15-18	180	Sí	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Sí	
Carnes y aves					
Bistec	100-500	8-12	180		
Chuleta de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de carne	100-500	13-15	200		
Muslo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<i>Snacks</i>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sí	Listos para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sí	Listos para horno
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Listos para horno
Palitos de pan congelados	100-400	8-10	180		Listos para horno
<i>Snacks</i> de queso	100-400	8-10	180		Listos para horno
Vegetales rellenos	100-400	10	160		
Hornear					
Pastel	300	20-25	160		Usar bandeja de horno
Quiche	400	20-22	180		Usar bandeja de horno

Muffins	300	15-18	200		Usar bandeja de horno
Snacks dulces	400	20	160		Usar bandeja de horno

Patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

1. Pele las patatas y córtelas en tiras.
2. Lave las patatas en tiras correctamente y séquelas con papel de cocina.
3. Añada ½ cucharadita de aceite de oliva a un recipiente, coloque las patatas en el recipiente, y mezcle todo hasta que las patatas estén cubiertas con una fina capa de aceite.
4. Retire las patatas del recipiente con sus dedos o un utensilio adecuado, de manera que el aceite excedente quede en el recipiente. Coloque las patatas en la cesta.

Nota: No mueva las patatas dentro de la cesta, a fin de evitar que el aceite excedente salga de la cesta y termine en el cazo.

5. Fría las patatas según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza, mantenimiento y almacenamiento

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben estar exclusivamente a cargo de profesionales o de un taller correspondiente.

- Apague siempre el equipo antes de realizar trabajos de mantenimiento o de control.

- Controle que los componentes no tengan marcas de desgaste. Si detecta defectos, no continúe utilizando el producto. En caso de tener que cambiar componentes, se deben utilizar piezas de repuesto originales. Los trabajos respectivos deberán estar a cargo de un experto que deberá trabajar de acuerdo con las disposiciones del fabricante.

- La falta de cuidado y mantenimiento puede ocasionar daños en el equipo y, de este modo, pueden generarse situaciones de riesgo.

- Realizar trabajos de mantenimiento de forma periódica contribuye a la seguridad del producto y aumenta la vida útil.

- Limpie el equipo después de cada uso y manténgalo limpio para evitar la formación de gérmenes.

No limpie el cazo, la cesta y el interior del equipo con utensilios de metal o productos de limpieza agresivos, dado que, de este modo, podría dañarse el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma y espere a que el equipo se enfríe.

Nota: Retire el cazo para que la freidora de aire se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del equipo con una bayeta húmeda.

3. Lave el cazo y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja que no raye.

La suciedad adherida puede quitarse con un producto quitagrasas.

Nota: El cazo y la cesta pueden lavarse en lavavajillas.



Consejo: Si hay suciedad adherida en la cesta o el fondo del cazo, llene el cazo con agua caliente y un poco de detergente. A continuación, coloque la cesta dentro del cazo y espere 10 minutos para que el detergente actúe.

4. Limpie el interior del equipo con agua caliente y una esponja que no raye.

5. Limpie el elemento térmico con un cepillo para quitar eventuales restos de comida.

6. Después de la limpieza, almacene el equipo en un sitio limpio y seco.

Reparación de errores

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El equipo no está conectado.	Conecte el cable de alimentación a la toma correspondiente.
	No ha configurado el temporizador.	Gire el botón del temporizador en función de la cantidad de tiempo deseada para encender el equipo.
Los ingredientes cocinados con la freidora de aire no están listos todavía.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque menos ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se frien de manera más uniforme.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Gire el botón de la temperatura al nivel de temperatura necesario (véase el apartado «Configuración» en el capítulo «Uso del equipo»).
Los ingredientes en la freidora de aire se frieron de manera desigual.	Algunos ingredientes deben moverse durante la cocción.	Los ingredientes que están muy arriba o superpuestos (por ejemplo, patatas fritas) deben moverse varias veces durante la cocción (véase el apartado «Configuración» en el capítulo «Uso del equipo»).
Los snacks fritos no salen crujientes de la freidora de aire.	Ha usado un snack que debe freírse en una freidora tradicional.	Use snacks para horno o rocíe un poco de aceite sobre los snacks para que queden más crujientes.
No puedo desplazar el cazo correctamente hacia dentro del equipo.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No sobrepase la marca «MAX» al llenar la cesta.
	La cesta no se ha colocado correctamente dentro del cazo.	Presione la cesta hacia dentro del cazo hasta oír un clic.
El equipo expulsa humo blanco.	Está cocinando ingredientes grasos.	Al cocinar ingredientes grasos en la freidora, cae una gran cantidad de aceite en el cazo. El aceite genera el humo blanco y el cazo puede alcanzar temperaturas más elevadas que las normales. No obstante, esto no afecta negativamente ni al equipo ni al resultado final.
	El cazo contiene todavía grasa del uso anterior.	El humo blanco se genera por la grasa que se calienta en el cazo. Limpie el cazo a fondo después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	No ha usado el tipo de patatas adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanezcan duras durante el proceso de freírlas.
	No ha limpiado las patatas correctamente antes de freírlas.	Limpie las patatas correctamente para quitar el almidón de su exterior.
Las patatas fritas frescas no están crujientes al retirarlas de la freidora de aire.	Que las patatas estén crujientes depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de que las patatas fritas estén secas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas más finas para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Entsorgung:

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.

Disposal:

Once item end-of-life, please dispose valuable raw materials for a proper recycling. If you are not sure how to handle it in a correct way please contact your local disposal or recycling centers for advice.

Mise au rebut:

À la fin de la longue durée de vie de votre article, veuillez mettre au rebut des matières recyclables afin de procéder au recyclage. Si vous n'êtes pas sûr des démarches à suivre, merci de contacter votre communauté d'agglomération ou déchetterie locaux.



Le produit et l'emballage sont soumis aux directives de recyclage. Pour plus d'informations, rendez-vous sur: quefairedemesdechets.fr

Smaltimento:

Al termine del lungo ciclo di vita dell'articolo provvedere allo smaltimento responsabile delle materie prime per permetterne un corretto recupero. In caso di dubbi rivolgersi ai centri di raccolta e riciclaggio presenti nella propria zona.

Eliminación:

Al final de la larga vida útil del producto, le rogamos que elimine las valiosas materias primas de forma adecuada para que pueda llevarse a cabo un reciclaje apropiado. Si no está seguro de cuál es la mejor manera de proceder, consulte a las autoridades locales en materia de eliminación de residuos o al centro de reciclaje más próximo.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Les symboles sur les produits, l'emballage et/ou les documents joints signifient que les produits électriques ou électroniques usagés ainsi que les piles ne doivent pas être mélangés avec les déchets domestiques habituels. Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez les déposer aux points de collecte prévus à cet effet, conformément à la réglementation nationale et aux Directives Européennes. En vous débarrassant correctement des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, vous contribuerez à la sauvegarde de précieuses ressources et à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine qui pourraient advenir lors d'un traitement inapproprié des déchets. Pour plus d'informations à propos de la collecte et du recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez contacter votre municipalité, votre service de traitement des déchets ou le point de vente où vous avez acheté les produits.

Smaltimento corretto del prodotto



All'interno dell'UE questo simbolo segnala che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. I vecchi apparecchio contengono materiali riciclabili di valore, che dovrebbero essere destinati al riutilizzo e per non danneggiare l'ambiente e/o la salute non dovrebbero essere eliminati nei rifiuti in modo incontrollato. Pertanto smaltire i vecchi apparecchi tramite adeguati sistemi di raccolta o inviare l'apparecchio per lo smaltimento presso negozio in cui è stato acquistato che si occuperà del riutilizzo e riciclaggio del prodotto.

Eliminación adecuada de este producto



Dentro de la UE, este símbolo indica que el producto no puede desecharse junto con los residuos domésticos. Los equipos obsoletos contienen materiales reciclables valiosos que deben reciclarse para no dañar al medioambiente o a la salud de las personas debido a una eliminación sin control de residuos. Por este motivo, le solicitamos que, por favor, deseche equipos obsoletos a través de sistemas de recolección apropiados o envíe el equipo a la tienda donde lo haya adquirido para que se encarguen allí de su reciclaje.

Für technischen Support und Serviceanfragen wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter unter **www.Deubaservice.de**

Wenn Sie Verbrauchsmaterial, wie z.B. Filter für Pumpen, Staubbeutel für Staubsauger oder ähnliches für Ihr Produkt benötigen, besuchen Sie unseren Internetshop

www.DeubaXXL.de

Dort finden Sie auch regelmäßige Sonderangebote und weitere, interessante neue Artikel. Ein Besuch wird sich immer lohnen.



Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84 · 66663 Merzig · Germany

Made for :
Deuba LTD
Wyatt Way, Thetford, Norfolk, IP24 1HB

Copyright by



Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Zustimmung der Deuba GmbH & Co. KG darf dieses Handbuch, auch nicht auszugsweise, in irgendeiner Form reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer, mechanischer oder chemischer Verfahren vervielfältigt oder verarbeitet werden. Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts können jederzeit ohne Ankündigungen vorgenommen werden. Das Handbuch wird regelmäßig korrigiert. Für technische und drucktechnische Fehler und ihre Folgen übernehmen wir keine Haftung.